

**Échéances**  
au 1<sup>er</sup> janvier  
2012

Comment être  
indemnisé  
par son  
assureur

**Les nominés**  
pour les  
Palmes du  
Leaders Club

L'accueil des  
collaborateurs  
au **Mandarin  
Oriental**

# L'Hôtellerie Restauration

10 novembre 2011 N° 3263

ANNONCES  
CLASSÉES  
PAGE 18

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

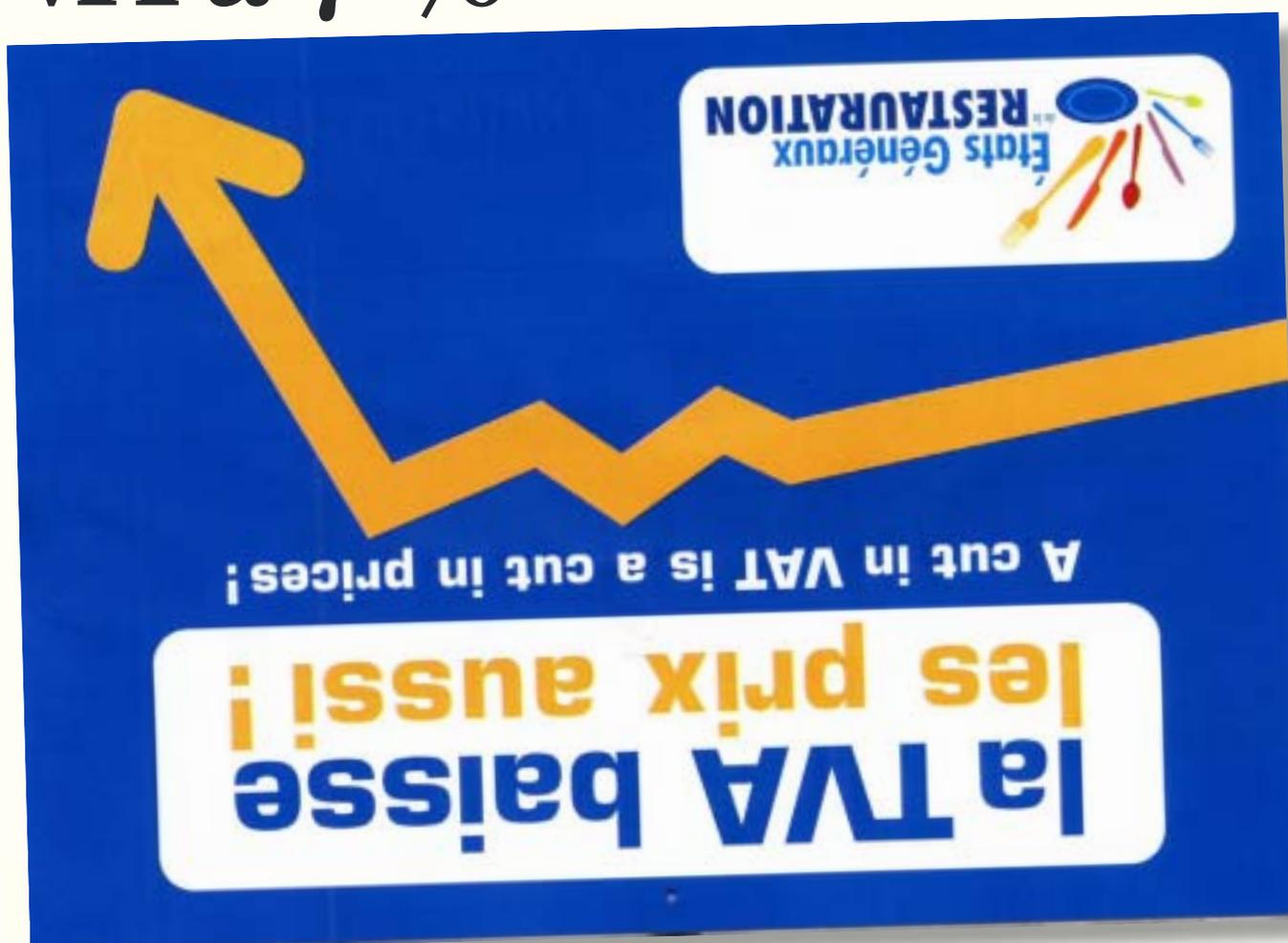


**GAULT & MILLAU 2012**  
Michel Portos, élu  
cuisinier de l'année p. 43

Le plan de rigueur du Gouvernement pp. 2-4

## Les restaurateurs face à la hausse de la TVA à 7 %

“Nous avons décidé de relever la TVA de 5,5 % à 7 % sur tous les produits et services à l'exception des produits de première nécessité, et notamment l'alimentation. C'est un taux intermédiaire aligné sur le taux allemand de la TVA à taux réduit”, a annoncé le Premier ministre **François Fillon** lors de la conférence de presse qu'il a tenue, lundi 7 novembre, à l'hôtel de Matignon pour présenter le plan d'austérité destiné à compenser la baisse à 1 % des prévisions de croissance et maintenir les objectifs en matière de baisse des déficits. Le Premier ministre a justifié ce nouveau plan de rigueur “par les risques que font peser les déficits et l'endettement de l'État sur l'avenir. Le mot ‘faillite’ n'est pas abstrait. Notre souveraineté économique, financière et sociale exige des efforts collectifs



et prolongés et même quelques sacrifices”.

Une déception pour la profession, deux ans et demi après la signature du contrat d'avenir qui instaurait

la TVA à 5,5 % dans le secteur.

**L'Hôtellerie Restauration** passe en revue les réactions des différents dirigeants syndicaux et des professionnels.

## De sang-froid

Au lendemain de l'annonce du plan de rigueur par le Premier ministre, le CAC 40 ouvrait en hausse de 1,64 % après une mauvaise semaine due aux rebondissements inattendus du G20 cannois. Même si la politique de la France "ne se fait pas à la Corbeille", pour reprendre le mot du général de Gaulle, elle est aujourd'hui plus que jamais soumise à des impératifs économiques et financiers planétaires qu'il serait suicidaire d'ignorer. **Voilà pourquoi l'opinion publique grogne**, le contraire eût été surprenant, après l'annonce d'une seconde vague de mesures de rigueur voire d'austérité destinées à rétablir la crédibilité de nos finances publiques mises à mal par des décennies d'inconséquence et d'incompétence bureaucratiques. Et comme il fallait s'y attendre, le Gouvernement a concocté un 'plan anti-déficit' auquel l'ensemble de la collectivité nationale est invité à contribuer. **Pour la profession, c'est encore une fois la TVA qui fait débat, ce "génial" impôt** (mais si) que tout le monde paie à chaque fois qu'il consomme un bien ou un service. Un débat qui est loin d'être une nouveauté, les premières revendications d'une baisse de la TVA sur la restauration remontant à... 1995, pour aboutir en 2009 au nirvana du 'taux réduit' à 5,5 %. Or, comme le Premier ministre a pris soin de le préciser, c'est ce 'taux réduit' qui passera à 7 % à partir du 1<sup>er</sup> janvier prochain. Ce qui ne peut s'assimiler à une mesure destinée à stigmatiser une profession, les éditeurs de livres comme les entrepreneurs du bâtiment, les chaînes de télévision à péage comme les salles de cinéma et bien d'autres étant soumis à cette hausse somme toute modeste destinée à nous mettre au niveau du taux réduit allemand, la 'convergence fiscale' entre les deux pays faisant partie des priorités dans la consolidation de l'euro. **C'est pourquoi il n'est pas forcément légitime d'afficher un catastrophisme** en forme de menace à peine voilée sur l'emploi et les rémunérations, d'autant que les salariés ne sont en rien responsables de cette décision. Et il serait dommageable pour l'image de la profession comme pour son attractivité de défaire des accords laborieusement élaborés dans le cadre du contrat d'avenir signé après le passage de la TVA à 5,5 %. Seuls les hôteliers peuvent considérer qu'après la taxe très ciblée dont ils ont été l'objet cet été sur les chambres à partir de 200 € la nuitée, ils préféreraient ne pas servir systématiquement de variable d'ajustement. Et pour prendre la mesure exacte de l'impact de cette hausse, il suffit d'un calcul très simple : le différentiel de TVA de 1,5 % sur une addition de 50 euros correspond à... 75 centimes. Pas de quoi perdre son sang-froid, sans oublier que d'autres mesures plus douloureuses attendent l'ensemble des citoyens de l'Hexagone, comme le gel du barème de l'impôt sur le revenu sur lequel les médias sont particulièrement discrets.

L. H.

## En bref

### Changement à la tête de la Société des bains de mer

Le conseil d'administration de la Société des bains de mer et Bernard Lambert ont décidé, d'un commun accord, de mettre un terme à son mandat de directeur général, fonction qu'il occupait depuis début 2002. Au cours de ses délibérations, le conseil d'administration a conféré les pouvoirs de la délégation à Jean-Louis Masurel, administrateur, qui "aura autorité sur l'ensemble des secteurs d'activité de la Société des bains de mer".

**Les finalistes du 45<sup>e</sup> prix culinaire international Taittinger** Benjamin Pâtissier, La Pyramide à Vienne (38), et Renaud Augier, Les Crayères à Reims (51), défendront les couleurs de la France lors de la finale du prix Taittinger, le 29 novembre prochain à Paris. La Belgique sera représentée par Pascal Marcin, Dolce La Hulpe à Bruxelles, la Suisse par Teo Chiaravallotti, Villa Principe Leopoldo à Lugano, les Pays-Bas par Lars Van Galen, De Bloemenbeek à Lutte et le Japon par Hideki Kamata, Les Saisons à l'Imperial Hotel Tokyo.

### Novotel de retour en Martinique

Novotel, la marque milieu de gamme du groupe Accor, reviendra en Martinique fin 2012. Situé dans un complexe immobilier de bureau cédé à Com Dom Hospitality (CDH), l'établissement sera exploité par CDH. D'autres ouvertures sont prévues notamment sous enseigne ibis. Accor souhaite en effet développer la clientèle d'affaires venant d'Amérique.

# Grand

Pour compenser la baisse à 1 % des prévisions de croissance

## L'hôtellerie-restauration à une TVA



"Notre souveraineté économique, financière et sociale exige des efforts collectifs et prolongés et même quelques sacrifices", a déclaré le Premier ministre François Fillon.

**N**ous avons décidé de relever la TVA de 5,5 % à 7 % sur tous les produits et services à l'exception des produits de première nécessité, et notamment l'alimentation. C'est un taux intermédiaire aligné sur le taux allemand de la TVA à taux réduit", a annoncé le Premier ministre François Fillon lors de la conférence de presse qu'il a tenue, lundi 7 novembre, à l'hôtel de Matignon pour présenter le plan d'austérité destiné à compenser la baisse à 1 % des prévisions de croissance (au lieu de 1,75 %) et maintenir les objectifs en matière de baisse des déficits. Le Premier ministre a justifié ce nouveau plan de rigueur "par les risques que font peser les déficits et l'endettement de l'État sur l'avenir. Le mot 'faillite' n'est pas abstrait. Notre souveraineté économique, financière et sociale exige des efforts collectifs et prolongés et même quelques sacrifices". Après la présentation du plan de rigueur, un journaliste italien a demandé à François Fillon si la revalorisation à 7 % du taux de TVA pour la restauration

ne démontrait pas que l'application du taux réduit pour ce secteur avait été une mauvaise idée. La réponse de ce dernier fut sans appel "Je m'inscris en faux contre cette déclaration qui relève plus d'une affirmation que d'une question. Et je tiens à rappeler que la restauration était soumise au taux normal de 19,6 %, avant de bénéficier du taux réduit de TVA à 5,5 %, taux réduit qui va passer à 7 %. Ce qui répond au souci de la convergence des taux en Europe." Seuls l'alimentation, l'énergie et les produits et services destinés aux personnes handicapées pourront continuer à bénéficier du taux réduit de 5,5 %. Toutes les formes de restauration sont donc concernées par ce nouveau taux de 7 % : traditionnelle, rapide, collective, ainsi que toutes les formes de commerces proposant des préparations alimentaires. Ce qui veut dire que le sandwich vendu dans un restaurant traditionnel ou rapide, dans un café, une boulangerie ou en grande surface sera soumis au même taux de TVA de 7 %.

### 1,8 MILLIARD D'EUROS SUPPLÉMENTAIRE

L'hôtellerie dans son ensemble va, elle aussi, être soumise à ce taux intermédiaire, c'est-à-dire non seulement les hôtels mais aussi les autres formes d'hébergement comme les chambres d'hôte, les résidences de tourisme... Avec le relèvement du taux réduit à 7 %, le Gouvernement table sur une rentrée de recettes supplémentaire de l'ordre de 1,8 milliard d'euros. Cette mesure sera intégrée dans les textes d'ici la fin de l'année, a précisé François Fillon. Ce qui permettrait une application du taux réduit à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2012.

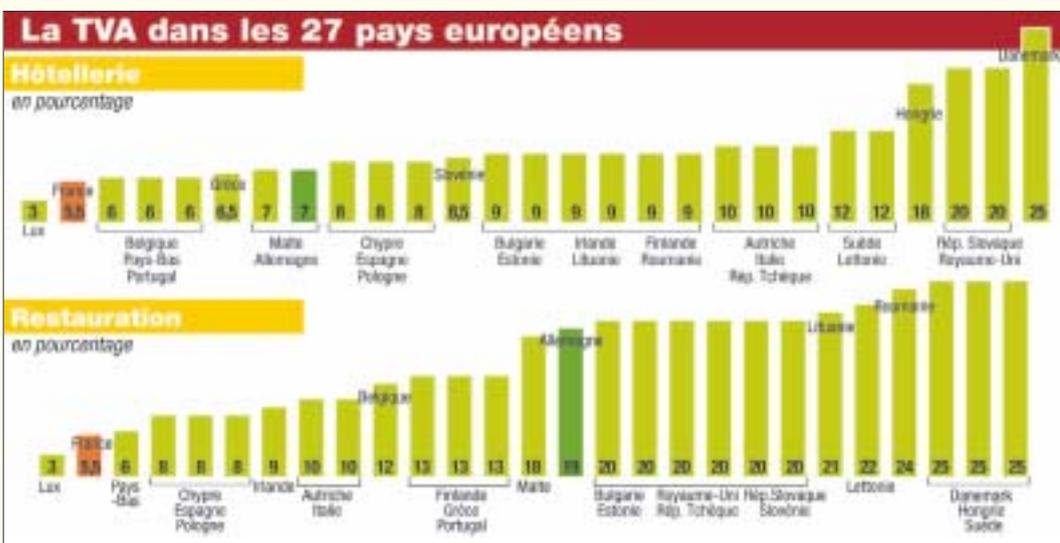
### RÉACTIONS DES PROFESSIONNELS

Pour Roland Hégué président de l'Umih, "Cette volte-face est un véritable contre-sens économique qui rend caduc le contrat d'avenir". L'organisation professionnelle déplore que ce soit "une fois encore les entreprises de services de notre secteur qui supportent l'essentiel de ce plan de rigueur". L'Umih précise demeurer mobilisée et vigilante quant à la mise en œuvre législative de ces mesures - à l'instar des syndicats qui lui sont proches : Groupement national des chaînes (GNC), Syndicat national de la restauration publique organisée (SNRPO) et Confédération des professionnels des

# angle

Le Premier ministre a rendu public lundi 7 novembre le relèvement du taux réduit de 5,5 % à 7 %.

## Restauration soumise de 7 % en 2012



INFOGRAPHIE STÉPHANE GOUTTE

indépendants de l'hôtellerie (CPIH). **Gérard Guy**, président de la CPIH, estime que cette mesure va bloquer la croissance au lieu de la relancer, car cette revalorisation du taux de TVA, au final, va être payée par le client. Il attend de voir le détail de cette mesure qui doit s'appliquer à tous.

Pour **Didier Chenet**, président du Synhorcat, le plus important est que le secteur de l'hôtellerie-restauration reste soumis au taux réduit de TVA, qu'on ne touche pas à l'équité fiscale, ce qui sera le cas puisque tous les types de restauration seront soumises à ce taux. Mais surtout, il demande que soit supprimée dans la loi de finance pour 2012, la taxe de 2 % pour les nuitées supérieures à 200 € dans l'hôtellerie, qu'il considère comme étant une double peine pour ce secteur d'activité. La Fagih, consciente que la profession doit contribuer à l'effort demandé, à l'instar de tous les secteurs d'activité, se déclare satisfaite de l'application de ce taux intermédiaire à l'ensemble des types d'hébergement, ce qui permet d'éviter toute distorsion de concurrence. Pour l'instant, la Fagih estime qu'il est prématuré de remettre en question le contrat d'avenir et ses accords sociaux.

"C'est une très mauvaise nouvelle pour la restauration rapide qui était au taux de 5,5 % depuis de nombreuses années et dont le modèle économique s'est construit sur cette base", fustige **Hubert Vilmer**, président du Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (Snarr). Seul élément positif, pour ce dernier, "quel que soit le canal de distribution, tous seront (désormais) soumis au même taux". Reste une

incertitude, selon lui : la liste des produits de première nécessité qui continueront à bénéficier du taux réduit à 5,5 %, et qui pourraient donc modifier les règles d'une saine concurrence.

Suite aux déclarations de certaines organisations patronales du secteur de l'hôtellerie-restauration quant à la remise en cause du contrat d'avenir, la réaction des syndicats de salariés du secteur ne s'est pas fait attendre. La CFDT se déclare très inquiète "de la réaction du patronat lors de la prochaine négociation nationale de la branche HCR qui aura lieu le 29 novembre" et précise qu'il "serait particulièrement injuste de faire des salariés des boucs-émissaires en gelant les salaires et en supprimant la prime TVA dans les hôtels, cafés et restaurants." Pour sa part, la fédération CGT du commerce et des services exige le maintien de l'ensemble des acquis pour les salariés du secteur HCR à savoir la prime TVA, les jours fériés et la mutuelle frais de santé obligatoire. La CGT conclut : "Ce n'est pas en réduisant le pouvoir d'achat des 800 000 salariés qui travaillent dans l'hôtellerie-restauration qu'on relancera la croissance."

PASCALLE CARBILLET

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Lire les autres articles sur le sujet, les réactions d'autres professionnels ou réagir avec le mot clé SLP761 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

# TVA

## Micro-trottoir

### "Envisagez-vous d'augmenter vos prix ?"

**César Rodrigues** - restaurants Le Parlement des Graves et Le Parlement d'Italie à Bordeaux (33), et La Roma à Parempeyre (33)

"C'EST PRESQUE UN CAS DE CONSCIENCE"



"On se moquerait de la clientèle ! Aujourd'hui, tout le monde 'se saigne', on ne peut pas augmenter les prix ! C'est presque un cas de

conscience, un devoir de solidarité. Personnellement, je vais chercher à compenser cette hausse en grattant de-ci de-là, voire en ne renouvelant pas des départs volontaires. Mais pas question de licencier. La baisse de la TVA m'a permis notamment de recruter et donc de proposer un service de qualité. Je m'y suis retrouvé en termes de fréquentation. Je pense que ceux qui augmenteraient leurs prix se tireraient une balle dans le pied. La clientèle ne suivra pas."

B. DU.

**Jean-Paul Bertrand** - Les Cèdres à Granges-lès-Beaumont (26)

"NOUS N'AVONS PAS LES MOYENS DE DIMINUER LES MARGES"



"On se prépare à une telle augmentation que je pense que la bataille est déjà perdue. La logique voudrait toutefois qu'on répercute cette hausse. Nous

n'avons pas moyen de diminuer les marges. De la même façon que nous avons baissé les prix avec, par exemple, un menu d'appel qui était passé de 40 à 35 €, ce qui est très abordable pour un 2 étoiles comme nous, il nous faudra procéder à une hausse la plus modérée possible. Nous avons réalisé des investissements grâce au passage à 5,5 % et, pour 2012, nous venons de déposer le permis de construire pour la création d'un salon d'accueil et la transformation de l'actuel espace d'accueil en salon particulier pour une vingtaine de personnes. Il est hors de question de remettre cette réalisation en cause alors qu'elle a pour but d'améliorer le confort du client."

J. - J. T.

**Sébastien Colombier** - La Table d'Aimé à Rivesaltes (66)

"JE PRÉFÈRE OBTENIR DE MES FOURNISSEURS LOCAUX UN PETIT EFFORT"



"Pour moi, il n'est pas question de répercuter la moindre hausse pour la bonne et simple raison que les gens viennent déjà moins au restaurant. Toute

augmentation des prix ne pourrait donc entraîner qu'une baisse supplémentaire du niveau d'activité. En travaillant des produits frais et bio, j'arrive à proposer une cuisine à prix abordable et je veux que cela reste ainsi. C'est donc à l'achat qu'il faut négocier. Je préfère obtenir de mes fournisseurs locaux un petit effort plutôt que de faire porter le poids sur la vente. J'ai ouvert en juin 2009 et j'ai aussitôt appliqué le régime à 5,5 % mais cela ne m'empêche pas d'investir pour satisfaire la clientèle. Aménager un espace fumeurs pour lui permettre d'apprécier un cigare tout en dégustant un vin doux naturel a un coût. Mais je réponds à une demande et c'est essentiel d'être réactif dans une période qui n'est pas très rose."

J. B.

**Bernard Bach** - Le Puits Saint Jacques à Pujaudran (32)

"JE PENSE À UN OU DEUX EUROS D'AUGMENTATION"



"Je serai contraint de revoir les prix des menus. On travaille déjà avec des marges serrées et le coût de la matière première ne fait que progresser. Ça ne représentera pas une somme énorme, je pense à un ou deux euros d'augmentation. Les clients comprendront, j'en suis persuadé !"

D. P.

SUITE DU MICRO-TROTTOIR PAGE 4

## Micro-trottoir (suite)

## “Envisagez-vous d'augmenter vos prix ?”

**Dominique et Bernard Degenne** - Le Brin de Zinc à Orléans (45)

## “AUGMENTER LA TVA REVIENDRAIT À FRAGILISER LA PROFESSION”



“Dans nos restaurants, nous avons joué le jeu et respecté les engagements pris par la profession en baissant des prix, en investissant dans la modernisation et en créant des emplois. Nous avons financé une mutuelle, augmenté les salaires. La baisse de la TVA a permis de remettre nombre d'entreprises à flot ; l'augmenter à nouveau reviendrait à fragiliser la profession. Car comment financer notre développement, comment rembourser des prêts, si la hausse de la TVA avale nos résultats ? Cette question de la TVA a été mal gérée par la profession, notamment au niveau de la communication vers le grand public.”

J. - J. T.

**Benoît Mary** - L'Absolu à Auros (33)

## “JE VAIS COUPER LA POIRE EN DEUX”



“Forcément je serai obligé d'augmenter les prix qui n'ont pas bougé depuis deux ans. La baisse de la TVA m'avait surtout permis d'en faire

bénéficier le personnel, soit 4 postes et demi avec une hausse des salaires de 20 % et une prime de 150 € tous les trimestres pour mes apprentis. Je vais couper la poire en deux, avec une augmentation de 1 % pour le client, ce qui ne devrait pas me faire perdre trop de clientèle.”

B. - D. U.

**Florent Dubois** - La Mangeoire à Orléans (45)

## “NOTRE IMAGE S'EST DÉGRADÉE AVEC CE DOSSIER TVA”

“Je ne la répercuterai pas car cette légère hausse pourra être absorbée. Au-delà, il faudra bien sûr augmenter nos prix. Je n'avais pas répercuté la baisse de la TVA car mes prix étaient bloqués depuis six ans. J'en ai profité pour investir dans la rénovation de mon établissement et pour créer un demi-poste. Cela dit, nos gouvernants auraient dû réfléchir avant et peut-être proposer un taux



**Hervé Montoyo** - Le Chat qui rit à Reynes (66)

## “LA SITUATION DE NOS ENTREPRISES RESTE TENDUE”



“Nous ne toucherons pas aux prix, mais encore faudrait-il mettre dans la balance l'augmentation de 27 % en un an des prix du gaz, et la hausse de l'électricité de 15 % au cours de la même période. Toute augmentation de la TVA, même minime, est une charge supplémentaire. En tout cas, ce n'est pas un changement anodin, parce qu'il faut aussi remettre cela dans le contexte du contrat d'avenir que nous avons respecté, en échange justement de la baisse de la TVA. S'il

faut faire un petit effort supplémentaire pour renflouer les caisses de l'État, je suis encore prêt à jouer le jeu en maintenant les prix. Mais la situation de nos entreprises reste tendue, et je ne peux pas donner de réponse catégorique.”

F. M.

**Guillaume Thuin** - La Table des jardins à Bois-Grenier (59)

## “PAS SUR LES MENUS, PLUTÔT SUR LES À-CÔTÉS”



“C'est difficile d'anticiper cette hausse. Bien sûr que cela aura une incidence car nos prix sont calculés par rapport à la TVA. Mais les restaurateurs ne sont pas obligés de répercuter le même pourcentage d'augmentation sur leur addition. Pour ma part, je ne compte pas faire évoluer le prix de mes menus. Ils sont basés sur le prix global de produits. C'est plutôt sur les à-côtés, comme les eaux ou les cafés, que l'on pourra se rattraper.”

M. - L. F.

**Jean-Christophe Carcenac** - Relais routier des Farguettes à Sainte-Gemme (81)

## “PAS DE MARGE DE MANŒUVRE POUR SUPPORTER UNE HAUSSE”



“J'augmenterai les prix à la moindre augmentation de la TVA, pour la simple raison que je suis déjà sur des tarifs très ajustés. Je n'ai pas augmenté mes prix depuis cinq ans, avec une formule très complète à 12 € qui passera à 12,50 € avec cette augmentation de la TVA à 7 %. À ce jour, je n'ai pas de marge de manœuvre, puisque la charge salariale reste ce qu'elle est, d'autant que nous avons augmenté en volume au moment de la baisse de la TVA.”

F. M.

**Giovanni Guida et Sébastien Yus** - Propriétaires de 4 établissements dont la Madonnina et Maria Luisa à Paris (X<sup>e</sup>)

## “MOINS DE PRIMES POUR LES SALARIÉS”



“On ne peut pas augmenter les prix sinon les clients ne vont plus venir. Pour nous, la baisse de la TVA a été bénéfique : nous avons baissé le prix de la formule du midi, réparti les bénéfices sous forme de primes à tous les employés et embauché. Tous les restaurateurs que nous connaissons ont fait pareil. Cette baisse a été une vraie bulle d'oxygène et nous a permis de supporter l'augmentation régulière

des matières premières. En cas de hausse de la TVA, les prix ne changeraient pas car les clients n'y sont pas prêts. Il y aurait donc moins de primes et il faudrait réduire les coûts liés au personnel.”

L. S.

**Nicolas Bourget** - La Raffinerie à Nantes (44)

## “ON NE PEUT PAS SE PERMETTRE DE PERDRE 4 % DE MARGE”



“Il y a aura forcément pour nous une augmentation de prix qui correspondra à cette hausse. On ne peut pas se permettre de perdre 4 % de marge sur le chiffre d'affaires. Nous sommes ouverts depuis deux ans, avec une très forte croissance et nous sommes complets midi et soir. Dès le début, on a mis en place un bon rapport-qualité prix pour se faire une clientèle. Mais on ne peut pas aller en-dessous. On est une petite structure, sans la marge de manœuvre des plus gros. On veut continuer à privilégier le produit et le qualitatif. On préfère faire 5 couverts de moins s'il le faut. Mais les produits frais et cuisinés sur place, ça a un coût.”

E. B.

intermédiaire qui aurait été le même pour la restauration rapide. Notre image s'est dégradée avec ce dossier TVA. Je ne veux plus rentrer dans la course aux prix les moins chers, car c'est une course sans fin. Je préfère jouer sur le rapport qualité-prix.”

J. - J. T.

**Jean-Pierre Gleize** - La Villa tropézienne à Toulouse (31)

## “PAS QUESTION”



“Pas question de toucher aux prix ! Ce n'est pas au client de payer, il n'en a plus les moyens. C'est aux restaurateurs de se remettre en question.”

Il va falloir qu'on travaille avec les fournisseurs, qu'on fasse baisser les marges. Mais il ne faut pas se faire d'illusions, la TVA à 5,5 % n'a pas été créatrice d'emplois, elle a seulement permis de sauver des postes. La crise est loin d'être finie.”

D. P.

**Nathalie Vernier** - Carte blanche à Villeneuve d'Ascq (59)

## “JE N'AI PAS LE CHOIX”



“On va être obligés d'augmenter ! Cela fait trois ans qu'on n'a pas augmenté les prix, alors que dans le même temps, on a augmenté nos salariés et subi une hausse de

20 % des matières premières. Alors je n'ai pas le choix. Ou je licencie ou je baisse la qualité de mes produits et je fais du surgelé, mais ce n'est pas ma philosophie. Donc je suis contrainte d'augmenter. La baisse de la TVA était destinée à maintenir l'embauche de nos salariés et à améliorer l'accueil de nos clients. Pas à ce que l'on gagne plus. Je trouve violente cette polémique autour de la TVA : elle est injuste et pas valorisante pour la profession.”

M. - L. F.

“Cela n’a pas duré trois minutes” **Anduze (30) Une mini tornade a frappé les Cévennes et provoqué d’importants dégâts. La parole est désormais aux assureurs.**

# Intempéries dans le Gard : des restaurateurs sinistrés



L'Auberge de Zangra a été écrasée par les pins déracinés qui l'entouraient.

Des jours et des jours de pluie et surtout, au milieu de la nuit du jeudi 3 au vendredi 4 novembre, une mini tornade qui a balayé la très touristique région d'Anduze, dans les Cévennes. Des dizaines de toitures arrachées, des arbres couchés sur les maisons ou au sol : quelques minutes de tempête ont causé d'importants dégâts. “Cela n’a pas duré trois minutes”, explique **Stéphane Chapon**, propriétaire du restaurant La Truie qui doute, à Anduze (30). *Les arbres étaient au sol, l’un d’eux avait écrasé le portail, le mobilier de jardin était éparpillé et cassé, la tonnelle avait disparu et le barnum tordu. 40 à 50 m<sup>2</sup> de toiture ont également été emportés et les deux cheminées ont été arrachées. L’eau est entrée dans le restaurant et la cuisine. (...) Je pense que nous sommes fermés pour plusieurs jours car*

*il va falloir attendre le passage des experts d'assurance et procéder aux travaux.”*

## UNE VIE À RECONSTRUIRE

Des travaux qui seront bien plus importants encore à Gégérargues, à quelques kilomètres. L'Auberge de Zangra, un restaurant accompagné de quelques gîtes exploité par **Sandrine Castellino** et **Lionel Fouque**, a subi la tempête de plein fouet. Les arbres

déracinés se sont couchés sur les bâtiments, faisant exploser la toiture et écrasant les murs. Mais compte tenu de l'importance des dégradations face auxquelles les personnels de la Sécurité civile se sont mobilisés, il faudra des mois, et sans doute la reconstruction d'une bonne partie des locaux, avant de pouvoir relancer l'entreprise. “Le défi, ce sera d'ouvrir avant la prochaine saison”, avouait avec émotion le frère de l'exploitant.

JEAN BERNARD

## UNE RECONNAISSANCE EN CATASTROPHE NATURELLE

Les violentes inondations entrainées par les pluies diluviennes de début novembre dans le sud de la France ont provoqué de gros dégâts matériels. **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Commerce, au Tourisme et à l'Artisanat, vient d'annoncer des mesures pour l'indemnisation des professionnels. Seule la garantie catastrophe naturelle - qui figure dans tous les contrats d'assurance multirisques habitation ou commerce - peut prendre en charge les dommages causés par des inondations. L'état de catastrophe naturelle est reconnu uniquement par un arrêté

interministériel qui détermine les zones, les périodes de la catastrophe naturelle ainsi que la nature des dommages indemnisables. Frédéric Lefebvre a annoncé le 7 novembre qu'un plan Fisac inondation (Fonds d'intervention pour les services, l'artisanat et le commerce) serait mis en place pour les entreprises victimes des intempéries du week-end et que les zones sinistrées seraient classées en état de catastrophe naturelle. À partir de la publication au *Journal officiel* de l'arrêté interministériel constatant l'état de catastrophe naturelle, les victimes disposent

d'un délai de dix jours ouvrés pour déclarer le sinistre à leur assureur et lui transmettre dès que possible un état estimatif des pertes. En attendant, les sinistrés doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter que les dommages ne s'aggravent. Si les dommages sont importants, et que des déblaiements immédiats ou des réparations d'urgence sont effectués sur décision administrative, les personnes doivent conserver dans la mesure du possible des justificatifs des biens endommagés en faisant des photographies ou des vidéos.

P. C.

Pour une évolution indispensable

## Restauration : les 2 murs à franchir

Quand on évoque le chiffre d'affaires des restaurants, on parle trop peu de la fréquentation et du ticket moyen. Ces indicateurs depuis quelques années sont les plus importants à surveiller. Augmenter les prix de vente pour reconstruire son niveau de marge est une stratégie très risquée. Faire croître sa fréquentation grâce à des opérations promotionnelles quasi permanentes est aussi très dangereux. Toutes les formes de restauration sont aujourd'hui devant deux murs à franchir pour évoluer et perdurer.

Le premier consiste en une nécessaire adaptation aux attentes et aux nouveaux comportements des clients. Le secteur de la restauration est en pleine mutation. Il est temps de soulever et de décrypter chacun de ces changements, tels que :

- le comportement alimentaire très particulier des Français, qui s'oppose à celui des Anglo-Saxons, tout en n'étant pas véritablement latin ;
- les Français qui sont de grands adeptes de la vente à emporter, sans être des consommateurs nomades ;
- le temps consacré au déjeuner et au dîner qui stagne, après avoir fortement chuté. Est-ce un signe ?
- la consommation en dehors des repas qui s'envole ;



**Bernard Boutboul**, directeur général de Gira Conseil.

- le taux de retour à domicile le midi en semaine qui continue de baisser fortement ;
- de nouveaux schémas de consommation qui émergent, avec une poussée très forte des circuits alimentaires alternatifs et le retour de la 'gamelle' du midi ;
- une restauration à distribution rapide qui se développe, du low cost au très haut de gamme ;
- une restauration à distribution rapide de 27 mono-produits (sandwiches, hamburgers, pizza, pâtes) qui croît.

## UN 2<sup>E</sup> MUR NETTEMENT PLUS HAUT QUE LE 1<sup>ER</sup>

Gira Conseil sensibilise les restaurateurs sur l'évolution des exigences des consommateurs et leur recherche d'une équation a priori impossible à résoudre :

- + **rapide** (même si l'on constate un léger tassement de la chute du temps passé à table) ;
- **cher** (après plus de deux ans de stagnation, les prix risquent d'augmenter) ;
- + **généreux** (notamment au niveau de l'état d'esprit du professionnel) ;
- **structuré** (avec l'abandon de la formule 'entrée-plat-dessert' trop longue, trop riche et trop chère ;
- + **qualitatif**.

**La profession va devoir franchir deux obstacles de taille pour continuer à évoluer dans les meilleures conditions de chiffre d'affaires et de rentabilité.**

BERNARD BOUTBOUL, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE GIRA CONSEIL

Pour résoudre cette équation impossible, les restaurateurs doivent passer par une remise à plat de leur modèle économique, notamment concernant leur coût matière. Ils doivent apprendre à acheter différemment, à transformer ou assembler d'une autre manière, à restructurer leur carte. Concernant les salariés, il sera nécessaire de miser sur une politique des ressources humaines différente, car une qualité de service optimale s'obtient lorsque le personnel est bien formé, bien intégré à son environnement de travail et fidélisé. Enfin, il faudra se concentrer sur son cœur de métier ou proposer plus que de la restauration : soit on se dirigera vers une restauration de précision soit vers une restauration de service. Alors que la première commence d'ores et déjà à se distinguer dans le paysage actuel, l'arrivée de concepts multi-offres, multi-services (Chez Jean, DoD, Daily Monop et bientôt Marks & Spencer) nous force à croire en l'émergence prochaine d'une restauration de service, dans laquelle, l'offre en restauration se voit complétée par une multitude de services. Le relèvement à 7% du taux de TVA en restauration pourrait bien nous obliger à franchir ces deux murs plus tôt que prévu.

**Blog des experts 'Idées simples pour doper les recettes de votre restaurant' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

# 6 L'actualité

## “Des vecteurs de croissance”

**Paris (VII<sup>e</sup>)** Le député de Haute-Loire et président du groupe d'étude 'Hôtellerie, restauration, loisirs' à l'Assemblée nationale est à l'initiative du colloque parlementaire qui s'est tenu le 25 octobre, rue de l'Université, sur le thème 'le secteur hôtellerie-restauration au service de la croissance et de l'aménagement du territoire'. Trois tables rondes pour en débattre et une volonté de mieux cerner les atouts et les difficultés du secteur.

# Jean-Pierre Marcon a invité la profession et les députés à débattre du rôle économique du secteur en France

Aucun moment, le 25 octobre dernier, il n'était encore question pour les députés présents d'évoquer la hausse de la TVA à 7 %. L'économiste **François Saint-Cast**, qui a mené pour l'Umih l'étude 'La restauration française, un accélérateur de croissance', était en outre là pour confirmer les bienfaits du taux à 5,5 % sur l'économie du pays lors de la troisième table ronde, portant sur les effets induits du contrat d'avenir, ses bénéfices sur la croissance, l'investissement et son financement.

**Jacques Barré**, président du GNC, a, à son tour, relevé que la restauration est l'un des secteurs "les plus consommateurs de main-d'œuvre" et l'hôtellerie l'un des plus "capitalistiques". Soit "deux vecteurs de croissance si l'on préserve leurs avantages", et si l'État ne place pas les entrepreneurs "dans l'instabilité fiscale, sociale et réglementaire" permanente. La taxe de 2 % sur l'hôtellerie, dans son principe, montre pourtant qu'il ne peut y avoir aujourd'hui aucune conviction à moyen et long terme.

Un peu plus tôt dans la matinée, **Philippe Labbé**, président d'honneur du Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC), indiquait que la TVA à 5,5 % avait, chez ses adhérents, été suivie d'une hausse des emplois de 8 % sur deux ans. Sans parler des répercussions positives sur des activités connexes comme "le bâtiment, la maintenance ou la décoration", rappelle-t-il. Pas d'objection dans la salle ou en tribune, bien au contraire. **Daniel Fasquelle**, député du Pas-de-Calais, ou **François Rocheloine**, député de la Loire, étaient aux côtés d'**André Daguin**, alors président confédéral de l'Umih, dans son combat contre la distorsion de TVA dont la profession faisait l'objet. Il s'agissait pour



De g. à d., lors de la deuxième table ronde : **Dominique Wolton**, **Roland Héguay**, **Jean-Alain Mariotti** (Cese), **Gérard Guy** et **Jean-Michel Couve**.

eux de défendre la petite entreprise et le maillage rural.

### UNE PROFESSION EXPOSÉE

Si le Gouvernement a d'ores et déjà augmenté le taux à 7 %, coupant court aux débats sur les engagements du contrat d'avenir, s'appuyant sur l'effort national nécessaire, d'autres chausse-trappes existent et ce colloque l'a démontré. Sur les rapports des gouvernants avec le tourisme, **Gérard Cherpion**, député des Vosges, souligne : "Le tourisme est un pilier économique extrêmement important, ce sont des métiers en expansion. Or, il y a encore vingt ans, les CES [conseils économiques et sociaux, NDLR] considéraient le tourisme comme une activité culturelle et non économique."

La vision que l'on peut avoir de la profession laisse aussi perplexe. Le député des Pyrénées-Atlantique, **Fernand Siré**, qui est, précise-t-il, fils et petit-fils de restaurateur mais qui a choisi la voie médicale - et à qui l'on doit l'amendement sur l'obligation de signaler les produits frais -, estime qu'il y a "la restauration rapide" et "une restauration plus intelligente". **Hubert Vilmer**, président du

Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (Snarr) va réagir vigoureusement. "Dans ce cas, venez dans nos établissements. La restauration rapide promeut. Nous intégrons, nous formons, quelqu'un qui démarre sans diplôme peut espérer un jour être directeur d'exploitation." Ce qui est vrai. Intervenant sur le thème du rôle de la profession dans la dynamique économique et sociale des territoires, **Dominique Wolton**, directeur de l'Institut des sciences de la communication du CNRS, parle de "décalages". Si la profession s'inscrit dans le quotidien des gens - "on



**Hubert Vilmer** et **Fernand Siré** en tête-à-tête, peu après leurs prises de paroles respectives devant la salle.

mange, on boit, on dort chez vous", ce qu'elle éprouve ou ce qu'elle subit "n'intéresse personne". Et pourtant "les métiers de service ont de l'or dans les mains", affirme le sociologue qui s'élève farouchement contre la déshumanisation des rapports sociaux.

### ARRÊTONS LES USINES À GAZ

**Roland Héguay**, président confédéral de l'Umih, s'interroge également sur la volonté des autorités. "Tout, pour les entreprises, est de plus en plus lourd." La loi sur l'accessibilité en est l'exemple type. Celle-ci "ne va faire qu'affaiblir les

zones en proie à la désertification. On le sait, 25 % du parc hôtelier va fermer si on persiste. Quelle est votre réponse ? C'est maintenant qu'il faut la donner, pas demain", martèle le chef de file de la rue d'Anjou. **Gérard Guy**, président de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH) ajoute avec véhémence : "Messieurs, arrêtez de nous monter des usines à gaz !" **Jean-Michel Couve**, député du Var, le reconnaît - "nous n'avons pas, semble-t-il, la même définition du tourisme" - et plaide pour que celle-ci soit "débattue entre décideurs économiques et politiques".

Sur le 'gril' encore durant ces travaux, le chantier de la formation. Pour **Régis Marcon**, auteur du livre blanc sur l'alternance dans la restauration, "l'orientation des jeunes doit passer par les professionnels". Et puis "il faut encourager tous les dispositifs de formation et que les jeunes soient boostés par les formateurs". **Jean-Michel Sébillet**, directeur de la formation à la faculté des métiers de Rennes insiste, lui, sur l'individualisation des parcours, par l'intermédiaire des CQP notamment. Parmi les solutions pour "démultiplier les parcours", **Philippe Labbé** prêche pour le e-learning (ou formation en ligne). Actuellement, "60 % du coût d'une formation part dans la logistique et seulement 40 % va à la pédagogie. Dans le e-learning, 10 % seulement du budget est consacré à la logistique. N'ayons pas de réticences. Les nouvelles générations sont habiles pour pianoter sur un clavier." Une certitude toutefois, si la profession a du mal à convaincre de son attractivité auprès des entrants, elle forme ses équipes : "Nous sommes à plus de 182 000 salariés formés en 2010", constate **Michel Bédu**, président du Fafih. Un quart des effectifs.

**SYLVIE SOUBES**



À droite, **Jean-Pierre Marcon**, qui a organisé et clôturé ces rencontres entre la profession et les députés. Derrière lui, **André Daguin**, a assisté aux débats.

## L'agence Atout France ne sera pas épargnée

En 2012, le budget tourisme sera de 43,2 M€ en autorisations d'engagements et de 44,7 M€ de crédits de paiement, en baisse respectivement de 18,3 % et de 12,3 %. S'y ajoutent les dotations reçues par d'autres ministères sur les projets dits 'transversaux', soit 2 milliards d'euros.

# Tourisme : un budget 2012 transversal

Le budget du tourisme a toujours été réduit à la portion congrue dans le budget de l'État, et cela malgré l'importance économique du secteur - près de 7 % du PIB. Si le budget 2012 du tourisme s'inscrit dans la lignée des budgets passés, il est en outre soumis aux mêmes mesures de restriction que les autres ministères. Ainsi, en 2012, les dépenses en autorisation d'engagement atteindront 43,2 M€ (contre 52,8 M€ pour le budget 2011), et 44,7 M€ en crédits de paiement (contre 50,97 M€ dans le budget 2011).

L'agence Atout France ne sera pas épargnée. Sa dotation évaluée à 32 M€, - dont 7,32 M€ pour les seules mesures de promotion - baisse de 1,8 % par rapport au budget précédent. Des dossiers prioritaires, pourvus d'un budget conséquent quoiqu'en baisse, demeurent néanmoins dévolus à Atout France comme l'ingénierie et la promotion du savoir-faire français. Le secteur des entreprises, qui regroupe plus de 200 000 établissements et près d'un million d'emplois directs, se voit

doter d'un budget de 5,19 M€, avec des crédits en autorisation de paiement en baisse de 46 % par rapport à 2011. Atout France devra donc faire avec, et surtout se montrer créatif pour nouer des partenariats et mener à bien des dossiers comme l'amélioration de la qualité de l'offre et le classement des hôtels.

### UN BUDGET À 3 MILLIARDS D'EUROS

Enfin, malgré ce contexte morose, la présentation d'une ligne de crédits répartie entre divers ministères apporte au secteur une bouffée d'oxygène. En effet, au budget traditionnel du ministère de tutelle, s'ajoute une enveloppe de 2 milliards d'euros également allouée tous les ans au tourisme par d'autres ministères et dédiée à des actions transversales. Cette coquette somme ravit le député **Jean-Michel Couve**, qui en avait fait son cheval de bataille depuis plusieurs années : "avec ces 2 milliards d'euros, et si l'on ajoute les crédits européens, et ceux représentant les investissements

Évolution des crédits du programme tourisme						
Évaluation des crédits - en millions d'euros						
	Autorisations d'engagement			Crédits de paiement		
	Loi de finances pour 2011	Projet de loi de finances pour 2012	Évolution 2011/2012 en %	Loi de finances pour 2011	Projet de loi de finances pour 2012	Évolution 2011/2012 en %
Promotion de l'image touristique de la France et de ses savoir-faire	39,86	35,64	- 10,59	39,85	35,64	- 10,56
Économie du tourisme et développement de l'activité touristique	9,74	5,19	- 46,71	8,13	6,58	- 19,07
Politique favorisant l'accès aux vacances	3,28	2,37	- 27,74	2,99	2,48	- 17,06
<b>Total</b>	<b>52,88</b>	<b>43,20</b>	<b>- 18,31</b>	<b>50,97</b>	<b>44,70</b>	<b>- 12,30</b>

INFOGRAPHIE : STÉPHANIE GOUTTE

réalisés par les collectivités locales - dont nous n'avons pas encore le montant -, le budget du tourisme s'élèverait à environ 3 milliards d'euros." Un budget nettement plus conséquent et qui semble plus réaliste, même si ce n'est encore qu'une goutte d'eau dans le 362,3 milliards d'euros que représente le

budget global de l'État.

EVELYNE DE BAST

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher  OK

Retrouvez le détail de l'évolution des crédits du programme tourisme en tableaux avec le mot clé **RTR417215** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr).

## "Il y a des marges de progression"

Jean-François Copé et Frédéric Lefebvre s'étaient déplacés pour introduire les débats proposés par Daniel Fasquelle, député et secrétaire national adjoint chargé du tourisme au sein de l'UMP, le 26 octobre dernier.

# Pour les cadres de l'UMP, le tourisme sera au cœur de la campagne présidentielle



Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, et Jean-François Copé, secrétaire général de l'Union pour la majorité présidentielle.

À en juger par le nombre de participants s'étant déplacés à cette convention qui se tenait le 26 octobre dernier à l'Assemblée nationale, la campagne électorale a bel et bien débuté. Environ 200 personnes étaient présentes dans la salle pour entendre parler du tourisme et de ses perspectives. Le député du Pas-de-Calais **Daniel Fasquelle** qui introduisait les débats en compagnie de **Michel Fernet**, vice-président de l'EHMA (European hotel management association), a enfoncé le

clou, qualifiant le tourisme de "secteur majeur de l'économie française".

**Frédéric Lefebvre**, en tant que secrétaire d'État au Tourisme, a pour sa part présenté, sa vision de l'état du tourisme en France. Il précise que "malgré la crise, le tourisme est le seul secteur créateur d'emplois et de richesses". Si, ajoute-t-il, "notre pays a perdu sa place de numéro un dans le monde", il se veut rassurant : "il y a des marges de progression, et la France peut reconquérir sa place de leader". À condition de faire face à ses faiblesses. Et, pour le secrétaire d'État, il y a deux secteurs prioritaires : l'accueil et l'éclatement du secteur en très petites entreprises. "La présence de plus de 235 000 petites entreprises dans le secteur empêche la cohésion et la cohérence", a-t-il estimé. Pourtant, des progrès ont été réalisés : concentration des crédits publics liés au tourisme au sein d'un même ministère, mise en place d'un portail global, où l'on peut choisir son séjour par thème...

### ACTIVITÉ TRANSVERSALE

La tonalité d'ensemble des débats a paru plaire à **Jean-François Copé**, responsable du parti de la majorité. Pour ce dernier, le programme de l'Union pour la majorité présidentielle reposera sur un constat réaliste de la situation économique actuelle. Le tourisme, en

tant qu'activité transversale, y aura sa place.

Du grain à moudre pour les participants de la première table ronde. Autour de **Jean-Michel Couve**, député et ancien rapporteur du budget tourisme, de **Guillaume Lemièrre**, directeur des métiers du tourisme chez Atout France, les professionnels du monde du voyage et de l'hôtellerie se sont succédé pour évoquer leurs préoccupations, voire leurs doléances, mais aussi parler de leurs réussites et de leurs combats gagnés après de longues batailles comme celle d'**André Daguin** (les débats avaient lieu avant la hausse de la TVA à 7 %) ou encore la présentation de la réussite du Mama Shelter par **Serge Trigano**. De son côté, **Christian Recoing**, vice-président du Groupement national des chaînes, rappelait - comme **Roland Héguy** au nom de l'Umih - les dangers de disparition de la petite hôtellerie rurale. "Il existe en France 600 000 chambres, mais 25 % disparaîtront dans les cinq ans et elles ne seront compensées qu'en partie par l'arrivée de nouveaux venus." Paradoxe du tourisme : s'il demeure l'un des secteurs les plus dynamiques en France - "nous avons créé 50 000 emplois", précisait Roland Héguy, et sauvé 20 000 entreprises -, la petite hôtellerie rurale s'éteint peu à peu, étranglée par des réglementations auxquelles elle ne peut plus faire face. Autant de sujets qui seront à l'ordre du jour de la campagne présidentielle.

É. DE B.

Un enjeu essentiel

Sous l'égide du Fafih, les commissions régionales paritaires emploi formation (CRPEF) se sont réunies durant deux jours dans la cité des sacres.

## L'emploi et la formation en débat à Reims

**P**hilippe Dole, membre de l'Inspection générale des affaires sociales (Igas) intervenait lundi 7 novembre en séance plénière sur l'avenir de la formation professionnelle et des OPCA. Une certitude, dans ce grand mouvement qui inclut à la fois regroupement et régionalisation, le Fafih a su relever les défis et s'inscrit sans doute parmi les organisations les plus efficaces. Il le prouve par sa volonté à se déployer sur l'ensemble du territoire ; une convention vient d'être récemment signée en Guadeloupe. Il le prouve aussi par ses outils. Dans la mallette des congressistes, le catalogue 2012 des stages de promotion professionnelle et sociale (PPS) avec deux formations prioritaires à l'ensemble des régions : l'anglais en immersion et la bureautique en formation à distance. Un mémo express 'être tuteur', qui, en quelques fiches, rappelle ce qu'il faut faire ou ne pas faire, ou encore un livret pratique sur l'accord professionnel 'objectifs, priorités et moyens' du 10 janvier 2011.

### UN NOUVEAU SITE INTERNET POUR LE FAFIH

Si la formation est un enjeu essentiel, l'information doit être délivrée au plus grand nombre et dans les meilleures conditions. C'est d'ailleurs ce qui ressort de la première journée de travaux dans la cité des rois avec la présentation du nouveau site du Fafih qui sera effectif fin novembre et dont l'accès se veut 'simple et intuitif'. Centré sur l'internaute, celui-ci s'adresse aux différents publics possibles, sans mélange des genres : l'entreprise, le salarié, les nouveaux entrants dans la



Parmi les congressistes, de gauche à droite : **Françoise Leroy** (Umih), **Roger Bellier** (Umih), **Elsa Lacoffe** (FO), **Thierry Dupré** (Umih), **André Gaveau** (Umih), **Christian Sauvage** (Umih), **Jean-Marc Delporte** (CFTC), **Jean-François Sarazin** (Umih) et **David Boisseau** (CGT).

branche, ceux qui souhaitent simplement en connaître un peu plus sur les métiers du secteur... Sur le terrain, les commissions régionales paritaires emploi formation (CRPEF) sont en prise directe avec les pouvoirs publics régionaux. Dans leur mission : travailler à une meilleure cohérence entre les réalités du marché du travail, les besoins de la formation, les objectifs de la profession. Elles sont 'vecteur' des priorités sectorielles comme le développement de la formation des tuteurs,

des certificats de qualification professionnel (CQP) et de l'alternance. Le paritarisme au service de l'emploi et de la formation professionnelle fonctionne à plein régime dans l'industrie hôtelière. Pour tous les membres présents au palais des congrès de Reims - environ 300 personnes -, la nécessité d'un dialogue commun et d'outils de communication pratiques sont à la base du succès. D'où cette convention riche aussi en dialogue. **SYLVIE SOUBES**

## Micro libre

### Pour la Fédération des produits surgelés, la mention 'produits frais' n'est pas gage de qualité

**Pierre Novarina**, président de la fédération européenne du commerce et de la distribution des produits sous température dirigée, glaces, surgelés et réfrigérés (Syndigel) a adressé un courrier à **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, dans lequel il lui demande de retirer l'article du projet de loi relatif à la protection du consommateur, qui prévoit l'obligation pour les établissements de restauration de préciser les conditions d'élaboration de leurs plats.

"Monsieur le Ministre, L'article 7 bis ajouté par l'Assemblée nationale au projet de loi renforçant les droits, la protection et l'information des consommateurs, demande aux établissements de restauration de préciser les conditions d'élaboration des plats qu'ils proposent. Cet article fait injure à ces professionnels, détournant l'attention de l'essentiel, à savoir la qualité des plats servis, leur variété et le plaisir qu'en retirent les convives. S'il existe des abus et que certains présentent comme 'faits maison' des produits achetés déjà prêts, la DGCCRF [Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, NDLR] dispose déjà des moyens de les sanctionner pour tromperie, sans qu'il soit

besoin d'un article de loi complémentaire. Notre pays, fier à juste titre de sa gastronomie, offre à ses visiteurs comme aux Français, une grande diversité d'établissements pour se restaurer, chacun au mieux de ses attentes et de ses moyens. La richesse de notre gastronomie repose en grande partie sur différentes formes de conservation (songez aux confits et à la salaison). Aussi, laisser croire que l'utilisation d'aliment 'frais' est gage de qualité est une approche simplificatrice, superficielle, trompeuse et dépassée. Afin de préserver l'intérêt de ce projet de loi qui comporte par ailleurs des dispositions intéressantes pour la protection des consommateurs, nous en appelons à votre sagesse pour en retirer cet article inutile et porteur de dissensions, sans bénéfice pour les consommateurs. Nous tenant à votre disposition pour vous exposer toutes les raisons qui militent en faveur de ce retrait, Veuillez croire, Monsieur le Ministre, en l'expression de notre haute considération."

Lire les autres articles sur le sujet, les réactions d'autres professionnels ou réagir avec le code d'accès **SLP758** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### 59<sup>e</sup> congrès de l'Umih : demandez le programme

Le rassemblement se déroulera du 22 au 24 novembre au palais des congrès Le Grand Large, 1 quai Duguay-Trouin à Saint-Malo (35), et aura pour thème 'Nous CHRDR, créateurs d'emplois et moteur de croissance'.

#### Mardi 22 novembre 2011

- À partir de 9 h 30 : accueil et enregistrement des congressistes Umih
- 12 h 30/14 heures : déjeuner libre
- 14 h 30/15 heures : inauguration de l'espace partenaires
- 15 h 30/17 h 30 : assemblée générale ordinaire - ouverture officielle du 59<sup>e</sup> congrès national ; - intervention des personnalités territoriales et nationales ; - compte rendu d'activité & rapport financier.

#### Mercredi 23 novembre 2011

- 9 heures /12 h30 : assemblées générales des branches professionnelles (cafés, bars-brasseries, monde de la nuit ; restauration française ; hôtellerie ; saisonniers)
- 9 h 30/12 h 30 : assemblée générale du GNC
- 13 heures/14 h 30 : buffet déjeunatoire sous l'égide d'Umih Formation au sein de l'espace partenaires
- 15 heures/17 h 30 : ateliers thématiques :
  - 'Bien manger...et demain, quelle restauration ?'
  - 'Développement durable, Grenelle II, économies d'énergie... ce qui doit être fait et ce qui reste à faire !'
  - 'Cafés culture'
  - 'Table ronde sur l'accessibilité'

#### Judi 24 novembre 2011

- 9 h 30/12 heures : atelier en séance plénière : 'Nous CHRDR, créateurs d'emplois et moteur de croissance ?'
- 12 h 30/14 h 30 : buffet déjeunatoire au sein de l'espace partenaires
- 14 h 30/18 heures : assemblée générale ordinaire (suite & fin)
- À partir de 20 h 30 : soirée 'Corsaire'

↗ **B. LOISEAU**  
+ 3,42 %

↘ **GROUPE FLO**  
- 6,65 %

↗ **SODEXO**  
+ 0,97 %

# Restauration

MOF depuis 1993

**Collonges-au-Mont-d'or (69)** Le mois dernier, à 57 ans et en toute discrétion, le chef du restaurant Paul Bocuse a tourné la page d'une aventure qui durait depuis quarante-trois ans.



**Christian Bouvarel** : "Quand on entre en cuisine, c'est un peu comme si on entrait au monastère."

## Christian Bouvarel chez Paul Bocuse, clap de fin

Je n'oublie jamais d'où je viens et je sais que j'ai eu de la chance", dit simplement **Christian Bouvarel**, fils de famille modeste, humble et discret. Son départ de la mythique maison des bords de Saône s'est fait dans l'intimité de l'équipe à laquelle il appartenait depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1968 et qu'il dirigeait depuis 1990, date à laquelle il devint chef de cuisine. Son sentiment ? "Cela fait quelque chose de quitter une maison où j'ai passé plus de quarante ans avec **Raymonde et Paul Bocuse**. J'ai passé plus de temps là que chez moi. Je vais maintenant revenir à la vie civile. On le sait : quand on entre en cuisine, c'est un peu comme si

on entrait au monastère."

Le gamin passionné qui aimait travailler dans la ferme de ses grands-parents jurassiens est arrivé à 14 ans chez Paul Bocuse dont il n'a pratiquement jamais quitté la maison, hormis pour apprendre chez **Raymond Tuilie**, auprès de **Jacques Picard** à l'Oustau de Baumanière (Les Baux de Provence, 13) et chez **Paul Haeberlin**, ami de son 'patron' à l'Auberge de l'Ill d'Illhausern (68), auprès du chef d'alors **Daniel Rederstorff**. Fin 1974, il est définitivement à Collonges où, formé par **Roger Jaloux**, il devient en 1990 'dépositaire' des trois étoiles au guide *Michelin*, avec les responsabilités que

cela implique.

Aujourd'hui, il entend bien profiter d'une retraite "heureuse et familiale" et affirme qu'il fera toujours à manger à la maison. "J'ai ça dans le sang et je suis né avec. Et si un jour Paul Bocuse a besoin de moi, je serai présent. Avec lui ce n'étaient pas des rapports patron et employé, c'était un peu la famille. Et je n'oublierai jamais que quand j'ai été malade, il y a une vingtaine d'années, Paul et Raymonde Bocuse ont toujours été présents. C'est quelque chose d'affectif qui marque", dit ce cuisinier sensible qui, depuis 1993, porte une veste dont le col s'orne du signe distinctif des MOF. **JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE**

## En bref

### Lancement du concours 2012 Création et Saveurs

Dès le 15 novembre prochain et jusqu'au 1<sup>er</sup> mars 2012, les professionnels de la restauration âgés de plus de 18 ans pourront s'inscrire en ligne sur le site [www.concourscreationetsaveurs.fr](http://www.concourscreationetsaveurs.fr), afin de participer à ce concours, remporté en 2011 par **Marc Lahoreau**, premier chef de partie

au Four Seasons Terre Blanche à Tourettes (83). Lors de la finale, le 5 avril 2012, la dégustation sera effectuée par un jury composé de 12 personnalités de la gastronomie et présidé par **Thierry Marx**. Le vainqueur se verra offrir un voyage gastronomique au Brésil, pour

deux personnes, d'une valeur de 7 000 € ; le 2<sup>e</sup>, un séjour découverte pour deux personnes au Mandarin Oriental Paris, avec une journée dans les cuisines d'une valeur de 2 000 € ; enfin, le 3<sup>e</sup>, un week-end gastronomique dans un établissement Châteaux et Hôtels Collection d'une valeur de 1 000 €.

Les huit candidats, sélectionnés, sur dossier devront réaliser, pour la finale, dans un temps imparti de 3 h 45 : un plat composé de quasi de veau façon Orloff et de crème supérieure 35 % UHT Président Professionnel (pour 6 personnes) et un dessert à base de Mascarpone Galbani (pour 6 personnes).

## Jusqu'au 30 novembre

**Illkirch-Graffenstaden (67)** Disputé tous les deux ans au lycée hôtelier Alexandre Dumas, ce concours organisé par la Fraternelle des cuisiniers et des métiers de bouche d'Alsace a donné un nombre important de Meilleurs ouvriers de France.

## Inscrivez-vous au 17<sup>e</sup> trophée Henry Huck

Le trophée Henry Huck se compose de deux épreuves : une pour les professionnels de moins de 23 ans de la région Alsace, et une pour les professionnels d'au-moins 24 ans venus de toute la France. Le règlement est paru et les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 30 novembre pour se qualifier pour l'épreuve finale qui aura lieu en février. Le concours destiné aux jeunes ne comptera que 6 finalistes. Les candidats doivent envoyer une recette de noisette de

chevreuil farcie avec une garniture imposée composée de tatin d'endives et choucroute (choucroute cuite), une garniture à base de fruits, une garniture libre, une sauce ou jus libre (jus de gibier neutre fourni). Les candidats devront aussi suggérer un dressage à l'assiette.

### DEUX PLATS À PRÉPARER

Pour le concours des cuisiniers confirmés, 8 finalistes seront retenus. Deux thèmes ont été choisis. Le premier sera un



Le lauréat de 2008 **Jean-Paul Bostoën** (L'Auberge de l'Ill, Illhausern, 68), Meilleur ouvrier de France 2011, a remis le dernier trophée à **Jérôme Schilling** (Guy Lassausaie à Chasselay, 69) en 2010.

cuisson de chevreuil entier farci (farce libre), une garniture imposée de tatin d'endives et choucroute (chou cru à cuire sur place), une garniture à base de fruits, une garniture libre, une sauce ou jus libre (jus neutre de gibier fourni) avec un dressage sur plat à fournir (taille maximale : 80 cm) et sa saucière de sauce à part.

Le second sera une assiette de 3 desserts : un à base de pâte sucrée, chocolat et agrumes, un soufflé chaud au Grand Marnier et une création à base de fruits frais. Le dressage des trois desserts se fera impérativement dans l'assiette.

**FLORA-LYSE MBELLA**

[www.trophee-huck.fr](http://www.trophee-huck.fr)

L'inscription et le texte des recettes devront être adressés avant le 30 novembre 2011 au siège de la Fraternelle des cuisiniers et des métiers de bouche : 6 place de Bordeaux, 67080 Strasbourg Cedex

# 10 Restauration

Dans la meilleure tradition hellénique

Après avoir ouvert leur restaurant en 2006, Maria et Dina Nikolaou viennent d'élargir leur offre avec une boutique traiteur.

## Evi Evane le traiteur : une 2<sup>e</sup> ouverture parisienne pour les sœurs Nikolaou



© ANNABELLE SCHACHINES  
Maria et Dina Nikolaou, fêrues de leur pays et des produits que l'on y trouve.

Dès leur arrivée en France, il y a maintenant plus de vingt ans, Dina et Maria Nikolaou, deux sœurs originaires de Grèce, ont apprécié l'Hexagone et ne sont plus jamais reparties. Près de Saint-

Germain-des-Prés, elles ont ouvert en 2006 leur propre restaurant Evi Evane ("à votre santé !" en grec), avec la volonté d'imposer une cuisine grecque de tradition "comme chez leur mama". Prolongement logique du restaurant, les deux sœurs ont ouvert en mai dernier Evi Evane le traiteur : "C'était le bon moment. Nous avions une vraie demande de la part de nos habitués et de nos clients de passage qui voulaient parfois emmener des plats chez eux. Une bonne partie des mets sont identiques au restaurant, mais forcément moins élaborés", ajoute Maria. Pour transformer ce local de 30 m<sup>2</sup> en véritable atelier de production hellène, 200 000 € d'investissements ont été nécessaires. "Tout est frais et fait

maison. Nous importons spécialement les produits grecs choisis par nos soins", précise-t-elle.

### DOLMAS, TZATZIKI ET BAKLAVA

Une longue vitrine égrène toutes les spécialités : dolmas (feuilles de vignes farcies au riz), tzatziki, pastitsio (gratin de pâtes à la viande de bœuf), et, dans le registre sucré, la baklava (feuilleté aux amandes), le kadaïf (pâtisserie à base de noix) et autres desserts très miellés. Les horaires sont propices aux formules puisque l'établissement est ouvert du lundi au samedi de 10 heures à 20 heures : 8,50 € (sandwich, dessert, boisson), 9,50 € (salade à la place), ou 10 € (pour un plat garni). "Le ticket moyen est de 10 € pour

le midi. Nous avons surtout une clientèle de bureaux. Après 17 h 30, les clients reviennent pour prendre des plats à emporter chez eux." Outre les plats maison, ils peuvent se laisser tenter par les produits exposés sur les étagères : olives, huiles, vins, ouzo, confiseries... Preuve du succès de la boutique, Maria et Dina cherchent un local pour ouvrir un deuxième établissement dans le même esprit. À une différence près : le souci de "prévoir un espace avec des tables pour ceux qui souhaitent se poser."

HÉLÈNE BINET

**Evi Evane le traiteur** • 20 rue Saint-Placide • 75006 Paris • Tél. : 01 71 70 60 59 • [www.evi-evane.com](http://www.evi-evane.com)

Après avoir séduit 11 000 adeptes en 2010

La doyenne des formules tournées vers les jeunes continue d'être un succès. Jusqu'au 31 mai, les membres de l'association proposent à nouveau leur menu préférentiel aux moins de 35 ans, du 3 étoiles à la winstub.

## Les Étoiles d'Alsace lancent la 21<sup>e</sup> formule jeunes

La baisse de la TVA était passée par là en 2010 : les tarifs de la formule jeunes des étoiles d'Alsace avaient baissé. Mais cette fois, l'association a été rattrapée par l'augmentation du prix des denrées alimentaires, et affiche 5 € de plus par menu. Pour le reste, l'association présidée par Hubert Maetz (Hostellerie du Rosenmeer à Rosheim, 1 étoile Michelin) ne change pas une recette qui gagne. "Cette année, nous avons décidé de reconduire la prolongation de l'année dernière jusqu'à fin mai au lieu de fin avril. Nous entrons dans la 21<sup>e</sup> édition et le succès ne se dément pas."

### QUATRE ÉCHELONS

L'association avait voulu reconduire un lancement au milieu des étudiants, dans un restaurant universitaire



Les deux présidents départementaux Hubert Maetz et Olivier Nasti posent au premier plan avec les chefs et artisans participant au lancement de la 21<sup>e</sup> édition de la formule jeunes des Étoiles d'Alsace au Chambard à Kaysersberg (68).

à Colmar après Strasbourg l'année dernière. Partie remise pour cette année suite à une coquille dans l'invitation, mais l'année prochaine, 300 étudiants pourront profiter d'un repas gastronomique pour 3 € dans la capitale alsacienne. Un contretemps que l'association regrette pour les quelque 250 étudiants attendus.

La formule jeunes conserve 4 échelons selon la gamme du restaurant avec à chaque fois un repas complet (vins, eaux et café compris) : la Winstub ou Brasserie à 37 €, l'Expression à 69 €, la Prestige pour les étoilés à 89 € et l'Excellence pour les 2 et 3 étoiles à 100 €. Un repas donne droit à des offres spéciales chez les artisans de l'association. À noter : la formule jeunes est aussi valable dans certains hôtels attenants aux restaurants.

FLORA-LYSE MBELLA

"Un effet bœuf dans l'assiette"

Arnay-le-Duc (21) Il y a cent ans, l'hôtel-restaurant Le Terminus ouvrait ses portes. Fraîchement repris par une jeune chef surdouée, il reprend vie en mettant à l'honneur le bœuf charolais sous toutes ses formes.

## Le Terminus à la sauce charolaise

Situé le long de l'ancienne nationale 6, l'hôtel-restaurant Le Terminus reprend des couleurs. Seule une reprise en main sérieuse pouvait tirer de l'oubli cet établissement longtemps réputé - et même étoilé. À sa tête désormais, une jeune chef de 22 ans, Joy-Astrid Poinsot, diplômée de l'institut Paul Bocuse, qui compte à son actif des maisons telles que Lameloise à Chagny, La Grande Cascade à Paris ou encore Camille Traiteur à Arnay-le-Duc, qu'elle a dirigé pendant deux ans avant de reprendre, en juillet dernier Le Terminus. Se qualifiant de

brasserie rôtisserie, l'établissement de 60 couverts, ouvert 7 jours sur 7, repose sur un concept simple que résume le slogan "un effet bœuf dans l'assiette". Pas de menu, uniquement des plats élaborés à base de viande charolaise locale issue de la filière courte. Seule incartade du côté des produits de la mer : "un poisson du jour proposé à ceux qui n'apprécient pas la viande de bœuf". Autres spécificités : l'entrée offerte à chaque convive et des sets de tables papier sur lesquels la carte a été sérigraphiée. Entièrement rénové et relooké pour un investissement

de 50 000 €, l'établissement affiche complet midi et soir, avec un ticket moyen de 25 €. "Nos prix sont très abordables car notre volonté est avant tout de séduire la clientèle la plus large possible : locaux, jeunes, retraités et touristes." Ceux-ci pourront compter sur l'ouverture, mi-2012, des 7 chambres de l'hôtel.

MYRIAM HENRY

**Le Terminus** • 2 rue de l'Arquebuse • 21230 Arnay-le-Duc • Tél. : 03 80 64 16 29 • [www.brasserie-leterminus.com](http://www.brasserie-leterminus.com)



Diplômée de l'institut Paul Bocuse, Joy-Astrid Poinsot a repris les rênes du Terminus à Arnay-le-Duc en juillet 2011.

## “Une maison qui me ressemble” Olivier Arlot relève un nouveau défi

Avec son restaurant de Tours ouvert en 2008, **Olivier Arlot** a fait ses gammes. Certes le jeune chef de 31 ans, formé au lycée Albert Bayet avant de poursuivre chez Taillevent, au Plaza Athénée ou au Crillon, a déjà acquis ses lettres de noblesse avec deux toques au *GaultMillau* et une réputation de “chef prometteur”. Mais il a décidé de relever un nouveau défi en reprenant La Chancelière à Montbazon au sud de Tours, un établissement étoilé tenu pendant trente ans par **Jean-Luc Hattet** et **Jacques de Pous**. “Je cherchais une maison qui me ressemble, explique-t-il : conviviale, chaleureuse et où l'on peut pleinement exprimer sa cuisine.” L'établissement a donc rouvert fin septembre sous la double enseigne Olivier Arlot-La Chancelière pour bien insister sur la filiation. Pour migrer, Olivier pensait vendre son établissement de Tours. Mais la vente a échoué et le



chef a décidé de conserver l'établissement devenu Le Petit O sous la responsabilité d'**Aymeric Le Puil**. À Montbazon, le chef s'appuiera sur une équipe de

**Montbazon (37)** Le chef tourangeau rachète La Chancelière avec la perspective de garder l'étoile et même “d'aller plus loin”.

Olivier Arlot défend une “cuisine de marché simple dans l'assiette”.

14 personnes avec l'ancien chef de La Chancelière **Michel Gangneux**. Dans une décoration sobre, avec une vaisselle siglée, Olivier Arlot sert une “cuisine de marché simple dans l'assiette, avec de bons produits, une bonne cuisson et des assaisonnements justes”.

### “À NOTRE RYTHME”

Olivier veut d'abord s'imposer dans cette nouvelle maison. Et cela sans éluder la question de l'étoile. Il aimerait naturellement la garder : “Nous travaillons sans obsession, à notre rythme, insiste-t-il, et si une étoile, voire plus ultérieurement, vient le célébrer alors pourquoi pas”, avoue-t-il.

**JEAN-JACQUES TALPIN**

**Olivier Arlot-La Chancelière** • 1 place des Marronniers • 37250 Montbazon • Tél. : 02 47 26 00 67 • [www.olivierarlot.fr](http://www.olivierarlot.fr)

## “La réflexion de vingt-cinq années de vie professionnelle”

**Caumont (09)** Avec plus de 100 glaces à son catalogue, le maître-glacier ouvre une cinquième boutique à Aix-en-Provence et publie un livre de recettes.



**Philippe Faur** : l'innovation comme credo.

## Philippe Faur ne fait pas des glaces comme les autres

glaces à déguster sur place ou à emporter, sous forme sucrée ou salée, avec un salon de thé qui propose macarons et entremets glacés”, affirme-t-il.

La publication d'un premier livre, *Galerie de glaces* avec une préface d'**Yves Camdeborde** et 60 recettes (aux éditions Privat), “est la réflexion de vingt-cinq années de vie professionnelle”. “La glace n'est pas seulement le dessert du dimanche. Elle peut varier chaque jour en fonction des parfums, des couleurs, de l'humeur, des saisons”, dit-il.

### 92 % DE FRUITS

Après avoir travaillé à Saint-Girons (09) avec son père, glacier autodidacte, Philippe Faur a ouvert sa propre structure en 1998 avec “l'envie de ne pas faire des glaces comme les autres, en misant sur la technique et la qualité des matières premières”. Il s'est notamment

associé à un éleveur local pour l'approvisionnement en lait et a même engagé une nutritionniste. Son premier sorbet salé, un sorbet aux piquillos, date de 2003 et a été suivi par la glace au foie gras et le sorbet au caviar. Aujourd'hui, son catalogue compte plus

de 100 parfums sucrés et une vingtaine de glaces salées. Les sorbets sont composés de 92 % de fruits.

**BERNARD DEGIOANNI**

**Glacerie Philippe Faur** • Allans • 09160 Caumont • Tél. : 05 61 66 87 35 • [www.philippefaur.com](http://www.philippefaur.com)

**Philippe Faur**, maître glacier, multiplie les projets. Il vient d'ouvrir sa cinquième boutique à Aix-en-Provence (13). Deux autres suivront à Marseille (13) et Pau (64) en 2012, en même temps que l'agrandissement du site de production et le lancement d'une franchise. “La boutique aixoise est le concept idéal : un lieu où l'on vend des

## En bref

### La première coupe d'Europe de la pâtisserie aura lieu le 7 mars 2012

Après la victoire de l'Espagne en coupe du monde, en janvier dernier, les phases de sélection reprennent. À l'instar des sélections asiatique, sud-américaine et africaine, une nouvelle sélection continentale est créée : la coupe d'Europe, sélection de la coupe du monde de la pâtisserie. Les épreuves se tiendront à l'occasion d'Europain - SuccessFood (Paris Nord-Villepinte), le 7 mars 2012, avec 8 pays engagés dans la compétition. Composée de deux

pâtisseries, chacune des équipes disposera de cinq heures pour réaliser :  
• 2 entremets aux fruits pour 8 personnes (l'entremets de présentation devra être intégré dans une pièce artistique en sucre coulé) ;  
• 9 desserts à l'assiette identiques, incorporant du chocolat, représentatifs de la pâtisserie du pays d'origine (le neuvième devra s'intégrer dans une pièce artistique tout en chocolat).  
Le thème, libre, est laissé

au choix des équipes. À l'issue des notations du jury, cinq prix seront attribués. Les 8 équipes en lice auront surtout à cœur de décrocher l'un des trois tickets d'entrée pour la finale de la coupe du monde de la pâtisserie, et représenter leur pays lors de ce grand rendez-vous, les 27 et 28 janvier 2013 lors du Sirha à Lyon (69).



**Les Chefs en Or**  
CONCOURS TRANSGOURMET

**Osez l'épreuve !**

**Sélection Chefs**  
6<sup>ème</sup> édition  
présidée par Michel Roth  
Le Poulet de Bresse  
Le Sang  
L'Oignon des Cévennes

**Sélection Apprentis**  
4<sup>ème</sup> édition  
présidée par Christian Le Squer  
Le Saint-Pierre  
La Seiche  
La Pulpe de Passion

Partenaires Officiels

Inscriptions jusqu'au 15 février 2012  
Plus d'informations : 01 60 13 79 44  
ou [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)

À l'initiative du Leaders Club

L'événement phare du Leaders Club se déroulera pour la seconde fois Daniel Majonchi, président-fondateur du Leaders Club international,

## Huit concepts en lice pour les **Palmes**

**Paris (1<sup>er</sup>)** Le journaliste gastronomique Vincent Ferniot et son frère connaissent la gastronomie sur le bout des doigts, mais c'est à la restauration rapide qu'ils se sont attaqué, avec le concours de grands chefs.

### Les Ferniot tombent dans le Boco

Le 12 mai dernier, **Vincent et Simon Ferniot** ont ouvert Boco, leur concept de restauration rapide 100 % bio. Entrées, plats et desserts sont conditionnés en petits bocaux de verre consignés que les clients peuvent déguster sur place ou emporter. Le client prend un panier, y dépose les bocaux qu'il a choisis et passe en caisse. On lui donne un plateau avec ses achats sauf ce qui doit être réchauffé, qu'il viendra chercher lui-même au comptoir quand le bipper LRS qu'on lui a remis sonnera. Dans les bocaux, des recettes imaginées par Vincent Ferniot mais aussi par des étoilés **Michelin** : **Gilles Goujon, Anne-Sophie Pic et Emmanuel Renaut**, ainsi que les chefs pâtisseries **Frédéric Bau et Christophe Michalak**. "Je voulais faire bio et bon, j'ai donc fait appel à des chefs que je connais bien et qui ont adhéré à ma démarche. Ils sont cinq, mais j'espère encore étoffer la gamme", confie Vincent Ferniot. Les entrées vont de 3,80 € à 6,30 €, les plats de 6,20 € à 9,30 € et les desserts sont compris entre 2,30 € et 4,50 €. "Boco s'adresse au plus grand nombre, donc on marge peu", explique le journaliste. On veut rester accessible avec un ticket moyen autour de 15 €." Le restaurant, dont la décoration est signée du



Avec leurs bocaux, Vincent et Simon Ferniot souhaitent "s'adresser[r] au plus grand nombre".

cabinet RDAI, dispose de 55 places assises. Les clients du quartier peuvent opter pour la livraison à domicile par triporteur électrique. Quant à la vente à emporter, c'est évidemment la partie à développer. "C'est pour cela que nous ouvrons jusqu'à 20 h 30. Les clients doivent penser à passer chercher leur dîner", dit Vincent Ferniot. Il est aussi possible de passer commande par téléphone. Les bocaux sont produits dans un laboratoire de 200 m<sup>2</sup> à Vincennes (94). Quatre salariés y officient et 6 équivalents temps plein ont été recrutés. Boco a nécessité huit semaines de travaux et un investissement de 180 000 €. Vincent et Simon Ferniot espèrent essaimer, dans un premier temps à Paris.

**NADINE LEMOINE**

**Boco** • 3 rue Danielle Casanova  
• 75001 Paris • Tél. : 01 42 61 14 67  
• [www.bocobio.com](http://www.bocobio.com)

**Paris (IX<sup>e</sup>)** Vincent Mourre a choisi d'ouvrir sa boutique de village made in Italia, mêlant épicerie et restauration rapide.

### Mio Padre : la dolce vita à la Madeleine

Mio Padre est la copie conforme d'une petite boutique de village transalpin en plein cœur du quartier de la Madeleine. Dans un espace de 85 m<sup>2</sup>, le créateur franco-italien **Vincent Mourre** - qui a par ailleurs créé la chaîne de restaurants Testissimo - a investi 450 000 € (dont 200 000 € de droit de bail) pour mener à bien son projet. "Mio Padre [mon père en italien, NDLR] est un clin d'œil aux petits producteurs qui travaillent de père en fils, et aux traditions du pays", précise-t-il. L'ambiance du lieu, agencé par le cabinet d'architecte Costa Group, est familiale avec des tableaux, étagères et produits chinés venus d'Italie. Un an après son ouverture, la clientèle vient en continu du lundi au samedi, pour 110 couverts en moyenne par jour. L'établissement propose une restauration sur place ou à emporter (formules de 6 à 10 €) avec un large choix de salades ou autres focaccia,



Restauration rapide, sur place ou à emporter, le client savoure des plats typiquement italiens.

spécialités italiennes de sandwiches chauds, mais également des recettes de pâtes et des sauces qui se renouvellent chaque jour. Le coin épicerie, valeur ajoutée du lieu, est bien achalandé, avec plus de 300 produits importés d'Italie. On retrouve d'ailleurs les mêmes sauces, charcuteries, fromages... à l'assiette et sur les étagères de la boutique. Pour l'instant, les trois quart des ventes se font en restauration rapide et le reste en épicerie ; avec un ticket moyen de 13 €. Les quatre employés sont eux aussi italiens et connaissent les produits sur le bout des doigts. "Nous avons été sollicités pour des projets de développement. Un second Mio Padre devrait ouvrir dans le courant du deuxième semestre 2012", ajoute Vincent Mourre.

**HÉLÈNE BINET**

**Mio Padre** • 18 rue Vignon • 75009 Paris  
• Tél. : 01 42 65 59 90 • [www.miopadre.com](http://www.miopadre.com)

**Strasbourg (67)** Un burger de qualité, avec des produits frais et une addition comparable à celles de chaînes internationales bien connues : c'est le pari, réussi, de Cédric Moulot.

### 231 East St., un 'dinner' au cœur de la capitale européenne

Chaque année, **Cédric Moulot**, patron de la winstub strasbourgeoise Le Tire-Bouchon, se rend à New York. La dernière fois, c'est avec un projet de sandwicherie presque lancé. Et puis, il tombe sur le meilleur burger de sa vie. Sa décision est prise. L'investissement, de 300 000 €, est divisé par trois par rapport à la sandwicherie. La carte est volontairement réduite mais les burgers (normal, cheese ou bacon) sont préparés uniquement à la demande. Le client choisit la cuisson du steak et la garniture (légumes et sauce). Le pain, réalisé spécialement, est subtilement brioché et croustillant. Les frites sont fraîches, de même que les salades. Les desserts (muffins, brownies et cookies) sont également faits maison. Maître restaurateur depuis mars dernier, Cédric Moulot tient à cette qualité. L'ambiance est aussi à l'heure des États-Unis des années 1950. Le nom choisi - 231 East St. - fait référence au premier atelier d'Andy



Tabourets hauts et Pop Art dans la déco du 231 East St.

**Warhol**, la musique est rétro, le Pop Art a envahi les murs. Le mobilier de la petite salle, très coloré, ressemble à un 'dinner' new-yorkais, avec banquettes et tabourets hauts. Entouré d'universités et de lycées, le burger, ouvert depuis juillet dernier, de 11 heures à 1 heure, n'a pas eu besoin d'attendre la rentrée pour faire le plein.

**FLORA-LYSE MBELLA**

**231 East St.** • 3 place Saint-Etienne  
• 67000 Strasbourg • Tél. : 03 88 16 96 13  
• [www.231-east.fr](http://www.231-east.fr)

### Joséphine : il fallait oser

**Paris (XVI<sup>e</sup>)** La maison **Joséphine** allie boulangerie, pâtisserie, épicerie et 'jolie cuisine' mêlant tradition bretonne et design contemporain.

Ouvert en 2010, à deux pas de l'Étoile, **Joséphine** - ouvert en octobre 2010 - propose pains et viennoiseries préparés sur place ainsi qu'un coin pâtisserie où sont exposées plusieurs sortes de gâteaux maison (2 à 5 €). Et encore sandwiches, salades, soupes, desserts (formules de 9 à 10,50 €) à consommer à emporter. Enfin, des friandises de Bretagne et des produits de la maison Bordier (fromage, beurre). Le concept a été créé par **Jean-François Celbert**. Avec 500 000 €, il s'est approprié l'endroit (300 m<sup>2</sup>) et l'a décoré - avec l'aide du cabinet d'architectes Saguez & Partners - en y plaçant objets chinés et tableaux rappelant sa Bretagne natale. La mezzanine à l'étage fait office de salon de thé avec, en plus, une salle de 40 places et une terrasse de 25 places. Ici, la carte affiche 15 plats renouvelés tous les jours. "Nous sommes ouverts du lundi au vendredi de 7 heures à 21 heures. Nous proposons un plat du jour à 14,50 €. Le ticket moyen est de 16 €. Cette partie fonctionne bien : 100 couverts environ par jour. Joséphine réalise un chiffre d'affaires de plus d'1,5 M€", détaille l'entrepreneur. Deux voitures naviguent dans Paris pour livrer le pain et le lieu accueille chaque mois un artiste différent pour des séances de dédicaces de livres. "On va ouvrir un deuxième Joséphine en 2012. Pourquoi pas nous développer à l'étranger plus tard...", conclut Jean-François Celbert.

**H. B.**



Coin boulangerie et pâtisserie dès son arrivée dans la boutique.

**Joséphine** • 69 avenue Marceau • 75016 Paris  
• Tél. : 01 47 20 49 62 • [www.josephine-boulangerie.com](http://www.josephine-boulangerie.com)

dans le cadre de l'Omnivore Food Festival (du 11 au 13 mars 2012 à la Mutualité de Paris). Robert Petit, président du Leaders Club France, et ont sélectionné 8 candidats pour cette 17<sup>e</sup> édition. Le vainqueur et son dauphin représenteront la France aux Palmes internationales.

# de la restauration 2012



**VIDÉOS CÉCILE CHARPENTIER**  
RETROUVEZ 3 CONCEPTS NOMINÉS AU LEADERS CLUB EN VIDÉO AVEC LES MOTS-CLÉS **RTR617277** (MIO PADRE), **RTR217253** (BRAISEVILLE), **RTR117222** (TWENTY PEAS) SUR LE MOTEUR DE RECHERCHE DE **WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR**

**Avignon (84)** Dans la galerie commerciale d'Avignon Cap Sud, le groupe a lancé, le 1<sup>er</sup> juin dernier, le remplaçant de Casino Cafétéria. Entièrement repensé, ce nouveau lieu mêle restauration traditionnelle et rapide.

## À la Bonne Heure, le nouveau concept de Casino restauration

Nous voulions renouveler l'image de Casino Cafétéria après ses dix-huit ans d'existence, et par la même occasion rompre avec l'appellation Cafétéria, qui est attachée au passé. De par le nouveau nom - À la Bonne Heure - nous souhaitons apporter autre chose à la clientèle," déclare **Hervé Percherel**, directeur général de Casino Restauration. Le nouvel établissement, situé dans la galerie commerciale d'Avignon Cap Sud, a nécessité dix-sept mois de réflexion et 1 M€ d'investissement. Il s'organise sur 600 m<sup>2</sup>. À la Bonne Heure conserve les valeurs qui ont fait le succès de son prédécesseur : le libre-service et le plateau. Mais désormais, deux types de restauration sont proposées : soit 'à table', soit 'sur le pouce'. L'établissement est ouvert 7 jours sur 7, et les horaires sont



À la Bonne Heure : une décoration dans les tons aubergine, brique et grège qui propose différents espaces.

très flexibles. Le client peut opter pour le bar à salades (6,90 € salade unique et 9,90 € en menu), le bar à soupes (en hiver), la rôtisserie ou le bar à pâtes, puis il choisit sa boisson, son dessert et paye en caisse. Le ticket moyen est de 9,90 €. Côté 'sur le pouce', le client a le choix entre des sandwiches chauds ou froids, tartes salées, verrines, salades ou pâtes à réchauffer, sur place ou à emporter. Le ticket moyen est de 4,50 €. Les plats sont en partie préparés sur place ou directement achetés en centrale d'achats. Le restaurant affiche des couleurs aubergine, brique et grège.

Le design intérieur a été repensé avec l'aide du cabinet Saguez & Partners. Petite nouveauté : on retrouve plusieurs espaces bien distincts : la pergola, le coin du feu, le lounge, la machine à café et la cave à vin. Avec 180 places, l'objectif est d'arriver à réaliser 350 couverts par jour. Le chiffre d'affaires prévisionnel est de 1,8 M€. Pour cette ouverture, 27 employés s'affairent en cuisine et en salle. Hervé Percherel conclut "qu'avec un parc de 185 cafétérias, dont 130 intégrées, ce concept vise à remplacer un tiers des établissements d'ici à cinq ans". **H. B.**

**À la Bonne Heure** • 162 avenue Pierre Sépard • 84000 Avignon  
• Tél. : 04 30 89 14 40

**Nantes (44)** Ouvert depuis juillet, l'établissement réinvente l'esprit brasserie. À la barre, Thierry Bégué et Thierry Papin.

## O Deck est sur le pont



Le bar du O Deck, à Nantes, s'organise autour d'un long comptoir en bois, qui file jusque sur l'un des ponts du complexe flottant.

Baptisé Nantilus et conçu par le cabinet d'architectes Flahault design, le complexe flottant a élu domicile au cœur de Nantes (44), sur la Loire. Le niveau 2 accueille le restaurant O Deck - La Compagnie des rivages, ouvert sept jours sur sept depuis le 1<sup>er</sup> juillet. Imaginé par **Thierry Bégué** et **Thierry Papin**, O Deck propose 160 places dans un vaste espace vitré et autant sur les terrasses et pontons. Ici, l'esprit brasserie est à l'honneur. Avec une formule le midi à partir de 16 € (entrée, plat, verre de vin, le tout servi en même temps sur un plateau). "Le café est apporté avec l'addition, pour être sûr de déjeuner en quarante-cinq minutes", explique Thierry Papin. S'ajoutent aux formules des 'plateaux de partage' à l'heure de l'apéritif, un 'plateau brunch' le dimanche, des petits déjeuners ou autres goûters... L'originalité est aussi de mise du côté de la cave Chai 33. Aux commandes, **Erwan**, qui convie chacun à le solliciter ou à consulter sa sélection sur un iPad. Enfin, le long comptoir en bois du bar, offre un large éventail de cocktails, tous élaborés par **Philippe Morin**, chef barman du Bound à Paris. L'été 2012 sera l'occasion d'expérimenter un bar éphémère au dernier niveau du Nantilus. Un bar à part, que Thierry Papin veut "populaire", "à l'image des anciens chantiers sur lesquels nous sommes installés". **ANNE EVEILLARD**

**O Deck - La Compagnie des rivages** • 76 boulevard de la Prairie au duc • 44200 Nantes • Tél. : 02 40 71 71 00

**Paris (IX<sup>e</sup>)** Ouvert depuis mai dernier, l'établissement imaginé par Philippe Baranès met en avant la cuisine braisée.

## Braisenville a plus d'un tour dans son sac

Après avoir créé la chaîne de restaurants La Ferme, self-service bio proposant des produits de la ferme, **Philippe Baranès** a lancé le 2 mai dernier, un nouveau concept nommé Braisenville.

"Après une visite au Sirha il y a deux ans, j'ai découvert un four à braise et c'est là que l'idée m'est venue. On utilise généralement ce mode de cuisson lors de barbecues en campagne ; je voulais le proposer en ville. D'où le nom du concept, Braise en ville."

Avec l'aide de son associé **Karim Habibi**, il a implanté son premier établissement (140 m<sup>2</sup>) rue Condorcet (Paris IX<sup>e</sup>). L'ouverture a nécessité 300 000 € d'investissements. Un long bar en ciment, les tables en bois sur un même côté du restaurant (56 places assises), la cuisine ouverte avec vue sur le four à braise, un grand miroir fumé, du rouge et du jaune qui évoquent la chaleur, le feu.

Côté cuisine, la carte est tout aussi travaillée. Une quinzaine de plats sont proposés, de 5 à 18 €. Tout est servi dans des 'raciones' (mot espagnol désignant des portions entre le plat et les tapas). Le client pioche ici ou là ce qu'il souhaite manger pour réaliser un menu complet. L'établissement est ouvert du lundi au samedi et le ticket moyen est de 37 € le soir. Le restaurant accueille jusqu'à 90 couverts par soirée. Depuis peu, il est ouvert aussi le midi en semaine. Une formule est donc proposée à 16 € au déjeuner, avec entrée, poisson ou viande et dessert. On doit bien consolider notre offre et revoir le ticket moyen, que l'on trouve trop haut. Cependant, Braisenville est étudié pour être dupliqué bientôt", conclut Philippe Baranès. **H. B.**



La cuisine est ouverte sur la salle avec des codes couleur rouge et jaune.

**Braisenville** • 36 rue Condorcet • 75009 Paris  
• Tél. : 09 50 91 21 74

**Paris (VIII<sup>e</sup>)** Ouvert en septembre dernier dans un quartier chic, l'établissement a déjà trouvé sa clientèle, qui apprécie ses plats maison mijotés.

## Twenty Peas : lieu de vie et plats maison

**Claire Menini**, 26 ans, a ouvert le 12 septembre dernier Twenty Peas, rue des Mathurins à Paris (VIII<sup>e</sup>) : "J'ai toujours voulu avoir mon entreprise. Je suis passionnée par la cuisine et je me suis inspirée de concepts vus à Londres, où j'ai travaillé un temps." La jeune entrepreneuse jette son dévolu sur un local de 140 m<sup>2</sup> dans ce quartier d'affaires et de passage (380 000 € d'investissement). L'agence Pravda Arkitect a misé sur un style vintage : tapisserie à fleurs, chaises et tables de récupération... Plus qu'un restaurant, le but est de créer un lieu de vie et de convivialité. "Je souhaitais que cet endroit propose des moments de consommation non-stop, de 9 heures à 20 h 30", ajoute Claire Menini. Le client peut choisir entre la vente à emporter - des plats faits maison présentés sur un long comptoir, pâtisseries et boissons - ou bien de s'attabler (37 places) et choisir l'une des formules (entre

7 et 15 €). Twenty Peas propose un coin épicerie (vins, miels venant de petits producteurs), un service traiteur, et privatise depuis peu le soir. Le concept est bien rodé avec en moyenne 80 couverts par jour. "Pour l'instant, on a atteint 85 % de nos objectifs, avec un chiffre d'affaires prévisionnel de 400 000 € par an. Je souhaite développer celui-ci avant d'en ouvrir un deuxième", explique Claire Menini. **H. B.**

**Twenty Peas** • 59 rue des Mathurins • 75008 Paris  
• Tél. : 01 42 66 26 13 • [www.twentypeas.fr](http://www.twentypeas.fr)



Le long comptoir propose un vaste choix de plats mijotés 'maison'.

↘ ACCOR - 7,32 %    ↗ SBM + 7,18 %    ↗ HÔTELS DE PARIS + 23,03 %    ↘ CLUB MED - 5,84 %    ↘ GROUPE PARTOUCHE - 1,19 %

# Hôtellerie

“5 nouvelles adhésions par an”

## Fasthôtel grandit à son rythme

Bien des choses ont changé depuis la création des hôtels Louisiane en 1989 et l'arrivée des derniers adhérents de Fasthôtel en 2011. Devenue une coopérative (Société coopérative des nouveaux hôtels) en 1995, la chaîne regroupe aujourd'hui 70 hôtels indépendants solidaires. Ceux-ci se partagent en deux catégories, les Fasthôtel traditionnels (classement 1 étoile) et les Relais Fasthôtel (2 étoiles). Depuis sa nomination comme président du conseil d'administration, **Frédéric Hourmant** estime que Fasthôtel est rentré dans une phase active après des années de sommeil. Depuis 1997, profitant du renouvellement aux deux tiers du conseil d'administration, qui a élu un conseil plus jeune et plus entreprenant, la chaîne a enclenché une dynamique d'ouverture autour de deux axes : le développement – “mais un développement équilibré”, précise Frédéric Hourmant – et la communication.

### “L'ENVIE DE JOUER COLLECTIF”

Pour ce qui concerne le premier, “nous sommes sur un rythme de 5 nouvelles adhésions par an, sachant que le réseau compte aujourd'hui 70 hôtels”. De 1990 à 2000, l'apport est resté modeste avec 7 établissements (portant leur nombre total à 57). L'arrivée d'hôtels extérieurs, notamment d'anciennes enseignes

Balladins (avant la reprise par Dynamique Hotels) mais aussi d'hôtels indépendants soucieux de bénéficier de la sécurité d'un réseau a accéléré le mouvement. “Nous proposons certains avantages, estime Frédéric Hourmant, comme la possibilité d'utiliser une centrale de réservation qui leur assure environ 20 % de leurs nuitées - sans commission prise par la chaîne -, la possibilité de figurer sur notre site internet, d'avoir une commercialisation collective, notamment pour les groupes, et une communication nationale.”

Sans oublier la possibilité d'être partie prenante du réseau d'une coopérative : “Un hôtelier n'est accepté que si nous sentons son envie de jouer collectif”, affirme le président du conseil d'administration. Depuis 2000, le conseil a créé une nouvelle marque “surtout destinée aux nouveaux entrants”, les Relais Fasthôtel. Celle-ci regroupe des hôtels 2 étoiles qui n'avaient pas leur place dans le créneau traditionnel du réseau Fasthôtel. Outre l'esprit coopératif, l'adhésion est également soumise à plusieurs critères : nombre de chambres (pas moins de 20 et pas plus de 60),

Plaidant pour un “développement équilibré”, la chaîne coopérative hôtelière issue des Hôtels Louisiane créée en 1989 compte 70 établissements. Frédéric Hourmant, président du conseil d'administration, livre ses perspectives.



“Notre cible prioritaire, ce sont les petites villes de 5 000 à 10 000 habitants avec une dynamique commerciale importante”, explique **Frédéric Hourmant**, président du conseil d'administration de Fasthôtel.

indépendance de l'établissement, localisation en périphérie de ville. “Notre cible prioritaire, ce sont les petites villes de 5 000 à 10 000 habitants avec une dynamique commerciale importante”, déclare Frédéric Hourmant.

### “NOUS MISONNONS SUR L'ORIGINALITÉ”

Enfin, si Fasthôtel ne dispose pas d'un trésor de guerre mirobolant - son budget est d'environ 700 000 € -, la chaîne a des idées à revendre. “Comme nous avons peu de moyens en raison d'un montant d'adhésion très faible - uniquement basé sur le nombre de chambres et sans droits d'entrée -, nous avons décidé de trouver des idées originales”, raconte Frédéric Hourmant. Notre campagne de communication avec les éditions Dupuis, en prenant Fantasio comme modèle, a beaucoup plu aux enfants. Nous misonnons sur l'originalité. Par ailleurs, nous sommes très actifs sur la Toile puisque nous avons déjà notre propre application pour smartphone.” “Pas un hôtelier n'est encore sorti du réseau depuis sa création”, conclut avec fierté Frédéric Hourmant.

EVELYNE DE BAST

## Une visibilité incomparable

On évoque beaucoup la guerre qui oppose les OTA (Online Travel Agencies, agences de voyage en ligne) et les hôteliers. Pourtant, proposer une partie de ses chambres via de tels canaux de distribution est une méthode pour optimiser ses revenus

## Les avantages à être présent sur les sites des agences de voyage en ligne

Proposer la majorité de ses chambres via les sites des agences de voyage en ligne n'est pas une bonne alternative pour les hôteliers indépendants. Ceux-ci deviennent alors trop dépendants du même canal de distribution et peuvent subir les lois édictées par ces grandes agences de voyage en ligne. On ne connaît que trop bien les limites de ces sites : trop de commissions, trop de pression sur les prix, trop de pouvoir sur le planning des hôtels... Pourtant, si ce canal de distribution est sagement et prudemment utilisé, il peut devenir un canal de communication très efficace

pour des hôtels peu connus. Si les établissements affiliés à de grandes chaînes bénéficient de l'aura de ces enseignes prestigieuses, mais aussi de leur force de frappe financière en termes de communication et de distribution, ce n'est pas le cas des indépendants qui luttent pour distribuer leurs chambres et se faire connaître. Les internautes qui passent en premier lieu par des moteurs de recherche comme Google pour s'informer sur les hôtels d'une destination tombent d'abord sur les liens des agences de voyage en ligne et autres comparateurs de prix avant de trouver,

loin derrière, les liens vers les sites des hôtels. Si les grandes chaînes et les hôtels de luxe se positionnent aisément en tête de classement sur Google, c'est rarement le cas des hôtels indépendants, qui peinent à obtenir un bon référencement sur internet.

### PLUS DE VISIBILITÉ POUR LES HÔTELIERS INDÉPENDANTS

Lorsqu'un internaute souhaite réserver une chambre, il passe majoritairement par ces agences de voyage en ligne avant de se rendre sur les sites propres des hôtels puis sur les sites d'avis de clients.

L'exposition qu'elles offrent donne aux hôteliers indépendants une visibilité incomparable au niveau national et international. En revanche, l'hôtelier doit veiller à limiter les contingents de chambres qu'il met à disposition de ce canal de distribution pour éviter de créer une trop forte dépendance, mais en tirer 20 à 30 % de ses revenus est tout à fait honnête, sans mettre en péril l'activité de l'hôtel. Cela doit néanmoins demeurer une partie d'une stratégie globale de référencement, de communication et de distribution sur internet.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

## Un programme qui s'étend jusqu'en 2015 IHG lance la cure de rajeunissement de Crowne Plaza

Après Holiday Inn et Holiday Inn Express, Crowne Plaza entame sa cure de rajeunissement. La marque haut de gamme d'IHG fait la fierté des dirigeants du groupe. "C'est la quatrième marque haut de gamme au niveau mondial, et elle possède un potentiel de développement très important, estime **Richard Solomon**, p.-d.g. du groupe. Elle génère environ 1,6 milliard d'euros de bénéfices bruts pour le groupe. Crowne Plaza est une priorité et il est temps de la différencier des autres marques concurrentes." Le programme de

transformation s'articulera autour de trois phases. La première va élever le niveau de qualité des prestations, afin d'accroître les bénéfices et les performances du réseau et de donner à la marque une nouvelle identité et un look plus moderne. Les Crowne Plaza ont d'ores et déjà engagé cette première phase. La deuxième sera déployée en 2012 et 2013. Elle vise surtout à améliorer les prestations et les services auprès de la clientèle. Un programme de formation sera proposé aux équipes des hôtels, principalement dans les



La cour Napoléon III du Crowne Plaza Paris République.

Lors de son congrès annuel à Las Vegas, InterContinental Hotel Group a annoncé le repositionnement de sa marque Crowne Plaza.

villes clés du réseau, afin de leur donner de nouveaux outils et de nouvelles idées pour améliorer la satisfaction client. Enfin, la dernière phase, qui commencera en 2013 pour se terminer en 2015, devrait donner à Crowne Plaza les moyens de se singulariser avec notamment une nouvelle signalétique.

"Le nombre d'hôtels Crowne Plaza a doublé depuis 2003, précise **Janis Cannon**, vice-présidente du groupe. Nous avons en portefeuille environ 115 projets d'hôtels."

É. DE B.

## En bref

### Les nouveaux membres des Relais & Châteaux France



Une chambre de la Maison Decoret à Vichy.

Dans l'édition 2012 du guide des Relais & Châteaux, qui sera dévoilée le 15 novembre, 45 établissements font leur entrée, dont 4 français : l'Hôtel Saint-James (Paris XVI<sup>e</sup>), Au Cœur du village à La Clusaz (Haute-Savoie), La Bastide à Barbotan-les-Thermes (Gers) et Anne de Bretagne à La Plaine-sur-Mer (Loire-Atlantique). De plus, Guy Lassausaie à Chasselay (Rhône) et la Maison Decoret à Vichy (Allier) sont intégrés 'Grand Chef Relais & Châteaux'.



### Coup d'envoi de la 4<sup>e</sup> édition du Hyatt Student Prize

Pour la 4<sup>e</sup> année consécutive, Hyatt organise le Hyatt Student Prize destiné aux futurs managers de l'hôtellerie dans le monde. Une première sélection de candidats aura lieu le 15 novembre

EMPLOI & CV

L'espace le bon réflexe pour trouver une offre ou une demande d'emploi

[www.ihotellerie-restauration.fr](http://www.ihotellerie-restauration.fr)

prochain à Paris, au Park Hyatt Paris Vendôme. Cette sélection sera organisée sous la direction de **Michel Jauslin**, vice-président régional d'Hyatt Hotels & Resorts, d.g. du Park Hyatt Paris Vendôme et créateur du Hyatt Student Prize. Les huit candidats sélectionnés se présenteront le 8 décembre avec leur école devant un jury qui sera présidé, pour la deuxième fois, par **Daniel Picouly**.

Seront présentes des personnalités comme **Nikos Aliagas**, **Anne Sophie Von Claer**, **Brigitte Garambois**, **Robert Pires**, **Michèle Laroque**, **Justine Picardie**...

Le gagnant s'envolera vers Chicago au siège de Hyatt Hotels Corporation puis passera quelques jours à Zurich au siège de la division Europe du groupe Hyatt.

### Un 4<sup>e</sup> hôtel pour Choice à Tours



Avec ce nouveau venu, Choice Hotels dispose désormais de 217 chambres, du 2 au 4 étoiles, dans la région de Tours.

Le **Comfort Hotel de Chambray-les-Tours Sud** comprend 50 chambres, un restaurant, un salon, un bar et une salle de séminaire.

**Comfort Hotel Chambray Tours Sud**  
 • 2 mail La Papoterie  
 • 37170 Chambray-les-Tours  
 • [www.choicehotels.fr](http://www.choicehotels.fr)

## AICR Côte d'Azur

### Cap sur le trophée David Campbell

L'AICR Côte d'Azur, représentative des métiers de la réception, a toujours présenté un candidat azuréen au concours international David Campbell. La réunion de rentrée de l'association, organisée au Five Hotel & Spa de Cannes, a permis à son nouveau président, **Giuseppe Cosmai**, d'en rappeler les enjeux. "Le trophée David Campbell, expliquait-il, a pour objectif de promouvoir le métier de réceptionniste pour les nouvelles générations et d'être un outil de formation pour les responsables hébergement. Il est essentiel pour le devenir et l'excellence de notre profession. Les jeunes réceptionnistes sont l'image

**Cannes (06)** La réunion de rentrée de l'Amicale internationale des chefs de réception (AICR) a été l'occasion de mobiliser les troupes.

*même et l'avenir de notre univers et illustrent au mieux l'accueil, notre première richesse. Il faut nous mobiliser pour motiver des belles candidatures."*

#### FINALE RÉGIONALE LE 14 NOVEMBRE

Passage préliminaire obligatoire pour les candidats, l'épreuve régionale se déroulera le 14 novembre prochain dans les locaux de l'Hôtel Radisson



Blu à Nice. Les candidats seront soumis à deux épreuves en anglais devant un jury composé de grands noms de la profession. Le vainqueur disputera la finale à Prague, le 19 janvier 2012, lors du congrès international de l'AICR. **ANNE SALLÉ**

[www.aicr-cotedazur.com](http://www.aicr-cotedazur.com)

De gauche à droite : **Georges Pradier**, **Giuseppe Cosmai**, **Céline Risso**, **Stéphane Giono** (chef du Sea Sens), **Alexandre Bouvier** (Qualitelis), **Jean-Jacques Poulet**, vice-président de l'AICR.

## Plus de 100 M€ de travaux effectués

**Paris (VIII<sup>e</sup>)** Le célèbre palace de la rue du Faubourg-Saint-Honoré achève ses travaux d'embellissement. Il ouvre deux nouvelles suites, l'Impériale et la Lune de miel, réaménage son spa avec la marque La Prairie, et donne à son restaurant gastronomique, l'Épicure, un nouveau décor.

# Le Bristol peaufine son embellissement

Depuis 2009, le Bristol a engagé pas moins de 100 M€ de travaux, un embellissement commencé par l'ancien directeur général **Pierre Ferchaud** et achevé par son successeur, **Didier Le Calvez**. Les deux nouvelles suites ont été réalisées dans une atmosphère plus moderne et moins chargée : la suite Impériale (320 m<sup>2</sup>) ainsi que la suite Lune de miel (177 m<sup>2</sup>). Dans un style moins fleuri que les suites traditionnelles de l'hôtel, elles marient modernité et classicisme, style Louis XVI du mobilier et canapés design. La décoratrice **Maja Oetker**, aidée par **Pierre-Yves Rochon**, a privilégié la simplicité et la transparence comme dans les salles de bains de 23 m<sup>2</sup> en marbre blanc. La plupart des tissus viennent de chez Canovas et le mobilier de la maison Taillardat.

Le spa La Prairie a également été repensé : huit cabines de soins, un espace fitness, un salon de coiffure, l'accueil installé à la sortie de l'ascenseur (datant du début du XX<sup>e</sup> siècle et miraculeusement conservé). Les plus audacieux peuvent y bénéficier d'une expérience 'russe' avec un vigoureux battage du corps traditionnel aux 'veniks', ces petites branches de bouleau infusées d'huiles essentielles, de la marque Russie Blanche. Différents produits de luxe sont à disposition : maquillage by Terry, maillots de bain La Perla, produits pour le corps Organic, Thermes marins de Saint-Malo ou la Maison de l'argan...



À gauche : La suite Lune de miel.

À droite : Le restaurant L'Épicure remplacera l'ancien restaurant gastronomique qui occupait la rotonde du rez-de-chaussée

### CADRE RAJEUNI POUR L'ÉPICURE

Le clou de cette rénovation reste le restaurant L'Épicure et la mise en valeur de son jardin de 1 200 m<sup>2</sup>. L'Épicure remplacera l'ancien restaurant gastronomique qui occupait la rotonde du rez-de-chaussée, qui sera désormais réservé aux déjeuners confidentiels. Le chef **Eric Frechon**, trois étoiles *Michelin*, sera aidé par **Laurent Jeannin**, élu chef pâtissier de l'année 2011, à la tête d'une brigade de 16 personnes, **Marco Pelletier**, le sommelier, toujours responsable de la cave et des vins, et enfin, **Thierry**



**Jacques** comme directeur du restaurant. Arrivé en août 2011, ce dernier sera secondé par **Frédéric Kaiser**, Meilleur ouvrier de France dans la catégorie maître d'hôtel, du service et des arts de la table. Une équipe de choc, donc, pour un nouveau cadre que Maja Oetker a voulu différent, rajeuni, mobilier sobre et rideaux de la maison Frey, marbre beige italien au sol, mais lustre somptueux au plafond, réalisé par l'entreprise Delisle, maître bronzier, inscrit au Comité Colbert. Un cadre de luxe autour d'une cuisine d'excellence.

ÉVELYNE DE BAST

**Hôtel Le Bristol** • 112 rue du Faubourg-Saint-Honoré  
• 75008 Paris • Tél. : 01 53 43 43 00  
• [www.lebristolparis.com](http://www.lebristolparis.com)

## Avec un système de notation de 1 à 5

Le groupe hôtelier, qui possède les marques Le Méridien, Westin ou encore Sheraton, donne désormais la parole à ses clients.

# Starwood Hotels & Resorts ouvre ses marques aux avis de clients

Faisant fi des risques de critiques négatives sur ses hôtels, Starwood Hotels & Resorts va permettre à ses clients de donner leur avis sur chacune des marques du groupe. C'est la première fois qu'un groupe hôtelier de grande envergure expose ainsi ses marques, au risque de voir poster des avis négatifs, et de souligner les faiblesses de certains établissements.

### DANS LA LIGNÉE DES RÉSEAUX SOCIAUX

Cette décision semble pourtant logique par rapport à l'explosion des avis de clients sur les réseaux sociaux.

Chacune des marques du groupe possède sa propre page Facebook, tout comme la plupart des hôtels de chaque marque, et les avis sont donc déjà exposés aux yeux du public. Au-delà des simples commentaires, les avis de clients permettront au groupe d'évaluer chacun des hôtels en lui attribuant une note de 1 à 5 (du pire au meilleur) basée sur ces retours clients. Les avis clients seront catégorisés en 'note générale', 'confort des chambres', 'le personnel a répondu à mes attentes', 'propreté des chambres' et 'reconnaissance



SPG (Starwood Preferred Guest). Les avis seront modérés dans un premier temps pour éviter tout propos à caractère raciste, homophobe ou injurieux, mais tout avis, négatif ou positif, devrait être posté, assure-t-on du côté de Starwood.

Mais le système soulève les mêmes questionnements que celui de Tripadvisor entre autres pour la crédibilité, la partialité ou la véracité des avis. L'idée est toutefois honorable et devrait probablement faire des émules

VANESSA GUERRIER-BUISINE

# Lancé l'été dernier aux États-Unis Google Hotel Finder cible l'Europe

Google Hotel Finder (GHF) a été lancé l'été dernier aux États-Unis. Il permet aux internautes de rechercher les hôtels d'une destination sur Google Maps, en fonction des dates de séjour souhaitées, du nombre d'étoiles, des notes moyennes accordées par les internautes... Mais l'atout de GHF est d'afficher le prix moyen constaté sur les différents sites des agences de voyage en ligne (OTA). Ces dernières attirent un grand nombre d'internautes à la recherche de chambres d'hôtels, mais ces derniers passent par les moteurs de recherche, et en majorité Google pour ces recherches. Lorsque les clients passent par GHF, ils découvrent les tarifs de quelques OTA ainsi qu'un lien vers le site



La fiche Google Hotel Finder de l'Hôtel Burdigala, à Bordeaux.

Ce nouvel outil de Google, qui vient d'être étendu aux destinations européennes, pourrait avoir un impact sur l'équilibre des recherches d'hôtels en ligne.

officiel de l'hôtel. GHF pourrait réduire le nombre d'internautes passant en premier par les sites des OTA et accroître le trafic des sites officiels des hôtels. Si les tarifs affichés par les hôtels sont compétitifs, ils pourraient alors capturer plus de clients via leur canal de distribution direct. L'outil a donc un inconvénient : augmenter un peu plus la dépendance des hôteliers à Google, mais un avantage, celui de leur permettre d'accroître leur distribution directe en ligne. Google Hotel Finder n'est pour l'instant disponible qu'en anglais et affiche les tarifs en dollars, mais il devrait rapidement évoluer pour adopter un format adapté aux pays autres que les États-Unis.

V. G.-B.

Le RevPAR a progressé en province

Après des résultats estivaux satisfaisants, la croissance se confirme à la rentrée.

## Baromètre hôtelier mensuel In Extenso : un mois de septembre ensoleillé

Premier constat du baromètre In Extenso (filiale du groupe Deloitte) abordant les résultats du secteur : en province, l'hôtellerie haut de gamme (4 et 5 étoiles) s'en sort bien avec une hausse des recettes hébergement de plus de 8 %. Les autres catégories voient également leur RevPAR progresser mais moins fortement.

À Paris, la progression suit la hausse des prix moyens : les recettes hébergement de toutes les catégories grimpent de 4 %. La catégorie 3 étoiles, en revanche, connaît un léger effritement du taux d'occupation.

### CANNES EN TÊTE

En province, le mois de septembre a été marqué par une amélioration des performances en termes de RevPAR. Si les établissements 2 étoiles ne progressent que de 1,3 %, le RevPAR

des hôtels 3 et 4 étoiles augmente respectivement de 3,8 % et de 8,6 %. Une tendance que reflètent les grandes agglomérations françaises : une majorité d'entre elles réalise même des progressions de RevPAR à deux chiffres sur le segment haut de gamme. Parmi elles, Cannes enregistre les plus fortes hausses de RevPAR. Celles-ci s'échelonnent de 29 % pour les hôtels 4 étoiles standard à plus de 45 % pour les établissements 4 étoiles supérieur. La croissance n'est malheureusement pas partagée par toutes les destinations. Les performances sont globalement orientées à la baisse sur les villes de Lille, Strasbourg, Grenoble, le Havre et Rouen.

À Paris comme en province, le mois de novembre pourrait s'avérer plus difficile en raison de la série de 'ponts' qui pèsera indubitablement sur l'activité affaires.

### HÔTELLERIE FRANÇAISE, DONNÉES MENSUELLES

Septembre 2011	TO 2011	Var./n-1	RMC 2011	Var./n-1	RevPAR 2011	Var./n-1
<b>4-5 étoiles</b>	82,1 %	2,7 %	255 €	4,7 %	210 €	7,6 %
<b>3 étoiles</b>	79,5 %	0,3 %	107 €	2,9 %	85 €	3,2 %
<b>2 étoiles</b>	75,2 %	-1,2 %	69 €	2,6 %	52 €	1,3 %

### HÔTELLERIE PARISIENNE, DONNÉES MENSUELLES

Septembre 2011	TO 2011	Var./n-1	RMC 2011	Var./n-1	RevPAR 2011	Var./n-1
<b>4-5 étoiles</b>	89,2 %	0,7 %	311 €	3,4 %	278 €	4,1 %
<b>3 étoiles</b>	90,6 %	-2,0 %	143 €	6,2 %	130 €	4,1 %
<b>2 étoiles</b>	92,7 %	-0,4 %	90 €	4,2 %	84 €	3,7 %

#### Définitions

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

## Les tendances à fin septembre 2011

Après une croissance de la fréquentation en début d'année, la reprise de la restauration commerciale ralentit sur les derniers mois d'après NPD Group, société d'études marketing.

## Nouveau coup d'arrêt pour la restauration commerciale

Depuis le début de l'été, la situation socio-économique s'est beaucoup dégradée dans l'Hexagone et la restauration commerciale n'a pas été épargnée. La fréquentation, qui avait pourtant bien progressé au premier trimestre 2011 (+ 1,9 %), connaît un ralentissement marqué aux deuxième et troisième trimestres et n'affiche au final qu'une légère hausse de 0,6 % de janvier à septembre 2011 par rapport à la même période 2010, selon le panel NPD Crest. Ainsi, la restauration commerciale redevient positive après deux années de recul des visites (- 1,2 % en 2009 et - 0,5 % en 2010), sans toutefois retrouver son niveau de 2008. "La fréquentation au restaurant redevient certes positive après deux années de recul mais le secteur reste en retrait par rapport à son niveau d'avant la crise, explique **Christine Tartanson**, directrice de la division Foodservice de NPD Group. Au global, la dépense moyenne par personne pour la restauration commerciale ne progresse que très légèrement à + 0,6 %.

*Le plateau moyen des Français, qui se situe autour des 6,90 € TTC par visite, s'est ainsi peu valorisé depuis trois ans."*

### TENDANCES POSITIVES DANS LA RESTAURATION RAPIDE

Si la restauration rapide - 67% des visites du marché de la restauration commerciale - a retrouvé de la vigueur dès le premier trimestre, la restauration à table (33% des visites) n'a redémarré qu'au troisième trimestre 2011. Elle retrouve une fréquentation positive avec + 0,7% de visites de janvier à septembre 2011 par rapport à 2010. Ce bon résultat doit néanmoins être relativisé puisque la fréquentation avait baissé en 2010 de 2,3 % par rapport à 2009.

De son côté, la restauration rapide enregistre des tendances positives depuis deux ans, avec une augmentation des visites de 0,5 % depuis le début de l'année 2011. Pour rappel, les visites avaient déjà

progressé de 0,2 % en 2010. La consommation redécouvre cette année avec une hausse du nombre de produits consommés de 8 % par rapport à la période janvier-septembre 2010.

D'après le panel Crest, les sorties des adultes (seuls ou en groupe), visites clés du marché, restent toujours en retrait avec une diminution de 5 % depuis le début de l'année comparée à 2010. Les actifs limitent non seulement leur fréquentation des restaurants mais aussi les achats de restauration rapide pour le bureau. Certains préfèrent ainsi revenir dans leur restaurant d'entreprise tandis que d'autres se tournent vers les GMS de proximité (grandes et moyennes surfaces). En revanche, la bonne surprise de 2011 vient de la clientèle des jeunes qui retourne progressivement sur le marché avec des visites en hausse de 6 % par rapport à 2010. Enfin, les familles continuent à fréquenter et à consommer davantage en restauration, leurs dépenses totales progressant de 10 %.



**Vous avez de l'expérience ?  
Convertissez-la en diplôme et accélérez votre carrière.**

**VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE**

Professionnels de l'Hôtellerie/Restauration, obtenez un titre d'Etat reconnu par la profession et à l'international et intégrez un réseau très actif de 20 000 Vateliers.

Contactez Myriam Guillemin  
Tel. 04 78 38 80 03  
myriam.guillemin@vatel.fr



INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL  
HOTEL & TOURISM MANAGEMENT

www.vatel.com

# 30 Résultats d'examens

## LYCEE PROFESSIONNEL HOTELIER FRANCOIS BISE

**Bonneville (74)**

**CAP**

**Services hôteliers** Sandra Laurent, Angélique Pessay, Khoung Souvy.

**Cuisine** Jérôme Bondurand, Marine Brasier, Walid Briki, Elisa Conzatti, Zahia Khiari, Nicolas Lenfant, Vincent Moenne-Loccoz, Nelson Petelat, Charlelie Saint Germain, Olivier Valero.

Restaurant Floriane Bergot, Sixtine Debize, Maxime Jete, Virginie Lange, Nicolas Naville, Nolwen Reiskeim, Axelle-Bilen Rolland, Sarah Rubin, Alexandre Stampone.

**BEP HOTELLERIE RESTAURATION** Antoine Alarcon, Baptiste Barras, Sébastien Bourg, Amandine Burnet, Soline Decloitre, Arhur Delorme, Antoine Haidin, Magali Herf, Thomas Katzwedel, Karen Lagersie, Mathieu Leleu, Laurie Morel, Pierre Nardin, Romain Remblin, Emeric Roman, Benjamin Roman, Kévin Roux, Anaïs Schoener, Eden Villalobos, Maxime Willemin.

**BAC PRO RESTAURATION** Justine Abraham, Yoann Amavi, Florian Baud, Warren Berthelot, Michaël Cachat-Rosset, Vincent Challut, Etienne Chatel Louroz, Hugo Chevéa, Grégoire Cuvillier, Charlène Daudel, Agathe Favre, Alexandre Forais, Jérémy Gandon, Damien Gomes, Meddy Guia, Thomas Henriet, Quentin Jacquemoud, Hadrien Jacquier, Lauranne Jeannes, Christopher Lebreton, Boris Matras, Sabrina Mazuy, Aurore Morival, Greg Saiter, Alexis Schiller, Pierre-Yves Thiery, Sébastien Zinder, Natacha Zonfa.

## CFA DE LA CMA 64

**Pau (64)**

**CAP**

**Boulangerie** Jérôme Casta Ares, Florian Charles, Rémi Etcheverry, Charles Fourtine, Robin Hourcade Lamarque, Anthony Otegui, Quentin Peyresaubes, Florent Pocq, Baptiste Robert.

**Pâtissier** Guillaume Antonio, Loïc Benoît, Benoît Bergemayou, Thomas Bled, Nicolas Busson, Florent Chapalain Granier, Pierre Francisco Geoffrey, Vincent Frechou, Jean-Baptiste Grange Praderas, Kévin Lassere, Thomas Oliveira, Cédric Saint Martin.

**Charcutier préparation traiteur** Valentin Bouscaud, Lahouari Hamidi, Hugo Kuter, Romain Marracq, Gaëtan Moulines, Nicolas Peyrusque.

**Boucher** Geoffrey Caballero, Baptiste Carrey, Maël Fedele, Thomas Labourdette, Adile Lamhari, Valentin Marcoux, Corentin Sabourin, Kévin Vieira.

**MENTION COMPLEMENTAIRE BOULANGERIE SPECIALISEE** Loïc Becker, Xavier Beheretche, Alexandre Berreterot, Simon Cuenca, Franck Dunate, Jean-Christophe Latxague, Grégory Rasquin, Serge Rodrigues, Guillaume Touyeras, Rémy Vignau.

## GRETA DU NORD MEUSIEN

**Verdun (55)**

**CAP**

**Cuisine** Sandrine Bailly, Yoan Hanesse, Johann Martin, Xavier Martin, Annabelle Messenger, Maxime Neyers, Warren Nunes Dos Santos, Audrey Schrader, Vanessa Schrader.

**Restaurant** Sandrine Bailly, Johann Martin, Xavier Martin, Annabelle Messenger, Warren Nunes Dos Santos, Audrey Schrader, Vanessa Schrader, Catherine Verbiguie.

## SEGPA DU COLLEGE VICTOR SCHOELCHER

**Lyon (69)**

**Cap agent polyvalent de restauration** Jessym Loucif, Bi-Ehoulé Samian, Marion Beauseigneur, Clémentine Di Fede, Aïcha Said Issoufa.

## LYCEE PROFESSIONNEL JEAN CHAPTAL

**Quimper (29)**

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION** Pauline Bihouée, Benjamin Bolore, Romain Cariou, Damien Cariou, Julien Caudan, Styven Guillou, Sandrine Guizioi, Vincent Jolivet, Gabrielle Jouanard, Julie Kermorgant, Kévin Laurans, Maxime Le Henaff, Gaëlle Le Marc, Erwan Malard, Fanny Marvy, Stéphanie Morel, Josselin Nard, Katell Olivier, Mélanie Plantec, Emeric Reboux, Valentin Savina, Lenaïc Seite, Germain Tanguy.

**BEP HOTELLERIE RESTAURATION** Romane Bride, Guillaume Combot, Maël Courtêt, Pascal Faoucher, Romain Gahaignon, François Geffroy, Anaïs Gouil, Kévin Grau, Elodie Jaouen, Manon Kersulec, Quentin Le Baut, Angéline Le Corre, Laura Le Dreau, Laura Le Guirriec, Mélissa Leroux, Maxime Loussouarn, Alison Malicet, Mégane Monfort, Fabrice Treguer, Matthieu Briand, Romane Corporeau, Alan Diverres, Sébastien Domart, Jean-Baptiste Goum, Solène Guichaoua, Marion Le Bars, Elodie Prigent, Jérôme Queffurus, Maëlle Rolland, Pierre Saout.

## LYCEE PROFESSIONNEL VAL D'ALLIER

**Varennes sur allier (03)**

**CAP**

**Agent polyvalent de restauration** Jérémie Auclair, Damien Balouin, Johnny Bournouville, Marine Demonie, Ludvine Lauvergeat, Angélika Lopes, Virginie Meunier, Aurélien Pluchot, Marine Pommier, Vincent Rekers, Alexandra Rond, Alexia Sauvestre, Anne-Marie Sigaud.

**Assistant technique en milieux familial et collectif** Sophie Begon, Mélanie Bidet, Anaïs Garcia, Elodie guillot, Elodie houssine, Alexandre Kessler, Mariana Lopes, Marine Pons, Ludivine Tual.

## GRETA HAUTE MARNE

**Chaumont (52)**

**CAP**

**Cuisine** Muriel Bonvarlet, Serpil Cimen, Isabelle Claude, Kathy Lerebours, Armine Petrossian, Florence Rives, Rachel Sichler, Annie Voiique.

**Restaurant** Samuel Foulon.

## LYCEE PROFESSIONNEL CAMILLE CLAUDEL

**Remiremont (88)**

**BEP**

**Production services** Jordan Aubry, Julien Belair, Robin Didelot, Guillaume Mange, Loïck Mangin, Alexandra Marocco, Sébastien Martin, Valentin Perrin, Emilie Plata, Kévin Valdenaire, Laura Vuillaume.

**Production culinaire** Kévin Aiguier, Margot Aizier, Laëtitia Briot, Déborah Flory, Jonathan Grandguillaume, Mélanie Jullian, Coralie Lantenois, Florian Mangin, Marine Vuillemand.

## GRETA EST ESSONNE

**Corbeil essonnes (91)**

**CAP**

**Pâtisseries** Assa Camara, Michelle Cardoso Pinto, Wesley Correia, Georgia Joseph, Ophélie Journo, Molsé Noël Moukoko, Sébastien Moulinier, Marc Roche. **Cuisine** Scholastique Basukisa Lembi, Maryline Bouard, Adélaïde Boudzoumou Kiyindou, Adidiata Bruneau, Mickaël Céline, Marcel Deher, Ousmaila Diop, Thierry Dubois, Stéphanie Henry, Djakité Lassana, Suzy Léandro, Odile Marechal, Isabelle Micaléf. **Restaurant** Jérémy Toutain.

**Services Hôteliers** Marie-Claire Amissi, Shelda Aristide, Siradhou Camara, Aline Noël, Gladys Picard, Tamara Tschannen.

## LYCEE PROFESSIONNEL BEL ORME

**Bordeaux (33)**

**CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF** Marion Auzard, Marguerite Bosne, Anissa Bouakil, Tiffany Combarel, Alice Gainard, Rizveld Hamdani, Marine Hanche, Anaïs Lalanne, Maéva Leria, Amandine Pellegrino, Dionytia Rodriguez, Camille Sanz, Camille Tardy.

## LYCEE PROFESSIONNEL VAL DE BIEVRE

**Gentilly (94)**

**CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF** Laura Bourhis, Brenda Fernandez Alonso, Hélène Gonzalez Montero, Aurélie Kiyalama Zikimo, Mayouri Kunaratnam, Angélique Lecanu, Stéphanie Mokbel, Gradie Muyulu, Mélissa Rémy-Zephir, Frédéric Roger Stephenson, Hinda Traoré, Sarah Valentin.

## L'Hôtellerie Restauration • N° 3263 • 10 novembre 2011 •

## LYCEE POLYVALENT SAINTE-CATHERINE

**Le mans (72)**

**BEP PRODUCTION CULINAIRE OU SERVICE** Mégane Avice, Nicolas Bastard, Dany Bernardo, Charlotte Bluteau, Laure Bougard, Jordan Chaignard, Jacky Gaulain, Guillaume Gaume, Adeline Grassin, Thomas Langlais, Lolita Lesiouard, Virginie Lesourd, Thomas Lienard, Richna Louvet, Alex Percheron, Alex Thomas, Marion Auger, Alexis Bourdin, Laëtitia Chevolleau, Ophélie Devaux, Cyrielle Dubray, Bryan Garnier, Marvin Heafala, Johan Huron, théo Lala, Jérémy Lelong, Claire Leparc, Maxime Onzia, Nicolas Petithomme, Hamintsoa Fanny Rajoanary, Cindy Sechet, Vincent Vallin, Thomas Wodynski.

**BTS HOTELLERIE** Sophie Avril, Romain Bretaudeau, Alexandre Challerie, Henry De Chasteigner, Capucine Copleutre, Amandine Coutan, Justine Delouche, Romain Devanneaux, Ludmila Dore, Manon Garrigues, Lara grafin, Pierre guiteau, Mathieu Hamelin, Benjamin Launay, Dorothée Le Saux, Brice Liaigre, Maud Masse, Morgane Patard, Lucie Picouleau, Guillaume Pierre-Roberri, Clément Rebout, Agathe Richard, Marianne Thiebaut.

**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** Franck Chereau, Manuel Couallier, Marine Gaignard, Amélie Labbé, Juliette Lameule, Florian Le Bonniec, Thibault Le Du, Benjamin Lebrun, Marcelline Lechat, Geoffrey Lemaître, Gauthier Leveau, Marion Loiseau, Laura Mauboussin, Marion Meterreau, Valentin Millet, Valentin Pierre, Charles Provost, Kévin Schouler, Hugo Vary.

**BAC TECHNOLOGIQUE HOTELLERIE** Charlotte Carre, Charlotte Chaplin, Marine Davoine, Etienne Dejy, Guillaume Delmas, Marie Despaux, Benjamin Guillois, Thomas Lohmann, Arnaud Lucas, Aurélien Mollière, Amélie Pasquier, Solenne Perrichot, Elie Rocher.

## LYCEE SAINTE FAMILLE

**Amiens (80)**

**BTS ANIMATION ET GESTION TOURISTIQUE LOCALE** Déborah Adriaenssens, Sabrina Ben Abdelhak, Elodie Bettefort, Sarati Boinamri, Margaux Boursin, Margaux Cagnard, Clara Charpentier, Margot Cibilleau, Emilie Desir, Lucie Deweer, Sébastien Erckelbout, Mélissa Eugène, Maxime Flandre, Loïc Gascoin, Aurélie Gaudière, Romain Genty, tiffanie Hemery, Cyril Hue, Amandine Jacquot, Lorine Josse, Carole Laevens, Marion Mouquet, Manon Nacry, Clément Saudemont, Héléne Sneyaert, Yannick Sterne, Jean-Baptiste Ternisien, Jean-Baptiste Van Brabandt, Lydie Versino, Yasmine Yemmi.

## LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE LE PARACLET

**Quimper (29)**

**CAP**

**Cuisine** Nicolas Caballina, Donovan Firmin, Justine Kerjose, Aurélien Rouillon, Emmanuel Vaillant.

**Restaurant** Sarah Joyaux, Madison Kieffer, Franck Lagarde-Rozen, Jean-Baptiste Rivière.

**Pâtissier** Erwan Beaumin, Léa Beganton, Simon Bernard, Marjorie Broustal, Paul Chauvin, Frédéric Declerck, Pierre-Yves Hoguet, Pierre Kersale, Manon Le Beuvant, Amélie Le Manac'h, Gwenegan Ollivier, Samy Robert, Jonathan Trochu.

**BEP**

**Cuisine** Alexandre Hemedy, Séverine Le Gall, Romain Le Mat, Alexandra Lescoat, Thomas Pottier, Estelle Pouliquen, Benjamin Prelle, Kévin Queau. Restaurant Vassilissane Bibard, Julie Buhot, Julie Pavec, Johan Toulemont, Alissa Ven, Paul Vernageau.

**MENTION COMPLEMENTAIRE**

**Accueil réception** Fanny Blasutto, Anna Castel, Pierre-Emmanuel Dolain, Mélanie Quinquis, Marion Riou, Quentin Scaerou, Marie Tolen.

**Traiteur** Florian Boennec, Magali Jacloc'h, Céline Drouglazet, Pierre Hall, Jonathan Isambourg, Mélissa Jacquet, Erwann L'huillier, Jérôme Lambert, Romain Le Falher, Thibaut Le Floc'h, Alexia Pichon.

**BAC HOTELIER** Marine Botquelen, Amélia Brunet Le Bleis, Delphine Coulon, Caroline Demy, Sébastien Duhamel, Sylvain Durand, Lucien Gelibert, Xavier Guedon, Célia Joan, Mélanie Keraron, Marine Kerzanet, Marieke Komrij, Romane Lazard, Kaëlig Le Corre, Héléne Le Floc'h, Marine Le Meur, Aurélie Le Roy, Fanny Madec, Hugo Mathe, Thomas Montaron, Noémie Ott, Arthur Paugam, Ghislain Petitllon, Florent Philipot, Jérémy Queau, Anne-Charlotte Quennesson, Morgane Tanguy, Vincent Teffaut.

**BTS MERCATIQUE ET GESTION HOTELIERE** Barbara Bouillaud, Vincent Brunet, Nathalie Cutullic, Yann Dagand, Maxence Desperrier, Jordan Euzenat, Vincent Eveille, Amélie Goarzin, Eléna Goimier, Aurélie Gouelibo, Aurélie Guyader, Mathieu Inizan, Loïc Kerdranvat, Benoît Le Floch, Anaïs Le Gouallec, Léna Le Gouvecq, Anne-Lise Legrand, Jennifer Loiseau, Tiphanie Lossouarn, Céline Morvant, Cécile Poli, Marion Quellec, Alida Rasoanandrasana, Steven Rioual, Romain Urvois.

**BTS CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE** Charley Choucha, Rémi Delaitre, Alexandre Despas, Julien Elie, Gwendal Fourcade, Pierre-Baptiste Glaz, Marc Guerot, Mathieu Huby Marion Hurtrel, Cyrielle Istin, Romain Le Bellec, Sébastien Le Goff, Pierre-Emmanuel Menard, Nicolas Mercier, Fanny Moal, Charlotte Tassin.

## LYCEE SAINT VINCENT DE PAUL

**Pau (64)**

**CAP Cuisine** Mehdi Boudlou Verdun, Asma Bziza, Alexandre Doucet, Gildas Durant, Rémy Espino, Pauline Gonzales, Jimmy Paul, Priscillia Saez, Jade Vergez.

**BEP**

**Production culinaire** Salma Aboubakar, Marie Batmale, François Bon, Diane Coutand, Jérémy Pierot, Bellinda Rodrigues Ferreira.

**Production service** Leslie Asseline, Olivia Bardin, Marine Bontet, Ana Marien-Viola, Maéva Pinault, Eugénie Souques, Julien Tradere.

## BASSIN FORMATION CFA COBAS

**La Teste de Buch (33)**

**CAP**

**Cuisine** Clément Ballion, Axel Candau, Justine Canteloup, Laury Correia Le Tallec, Grégory Degorce, Cédric Duc, Linda Fernandes, Willy Gobillon, Benjamin Herry, Nicolas Mauger, Samir Mokhtari, Emilie Rapin.

## INFA PICARDIE LE MANOIR - CFA

**Gouvieux (60)**

**CAP**

**Cuisine** Kévin Abiven, Marion Ballot, Marine Barrouyer, Alvine Beloux, Benoît Boitel, Sébastien Bousselet, Thibault Cardoso Mesquita, Jessica Clairy, Mickaël Da Silva Tavares, William De Oliveira, Alexandre Deffaux, Kévin Delanef, Jordan Gambini, Christopher Guignet, Julie Hendrickx, Maxime Henicker, Harmony Kowalewski, Vincent Lefevre, Baptiste Lemaître, Manon Liewig, Lalé Lombardi, Madisson Mallo, Cécile Marange, Thibaut Mega, Simon Mortelecq, Antoine Mutos, Jordan Paillard, Laura Poirier, Nathanaëlle Roukhami, Paul Rozas, Alexandre Saladiak, Pierre Vasselie, Melvin Vicogne, Sullivan Zaffirof. **Restaurant** Mélanie Alcadien, Pierre Alleys, Bryan Banquet, Florian Barre, Michèle Berkal, Mégan Coury, Emilie Daniel, Thomas de Backer, Anne Laure Decolzy, Kévin Dubois, Cindy Ducrot, Elise Emptaz, Benoît Esposito, Pierre-Yves Giustiniani, Thomas Guerin, Steeven Herry, Bryan Jean, Angeline Lecomte, Kévin Mangin, Allan Miroux, Mathieu Oustriere, François Pauvert, Benjamin Soufflet, Claudia Verité.

**Mention complémentaire desserts de restaurant** Alban Bocquet, Basile Eloy, Diana Jouve, Mélissa Pasquelin, Eric Stenger, Jonathan Tribouillois, Emeric Twardowski, Elie Zavaroni.

**BAC professionnel** Maxime Aoudj, Alexandre Belot, Quentin Beyoux, Alexandre Dubois, Thomas Filippa, Florian Lenoir, Adrien Lizon, Lolita Posada, Florent Sevestre, Jérémy Tassius, Mathieu Afonso, Victoria Bonnamour, Anthony Bouchard, Florent Chimenes, Kévin Gautier, Adrien Muders, Rudy Reis, Elsa Robert, Ana Lucia Santos Calhas, Sacha Tavernoy.

**BTS** Julie Cabanes, Héléne Chomard, Victor Cornillett, Hugo Dany, Florine Foirestier, Emilie Fraisse, Benoît Lemesle, Ilham Merabet, Karl Morris Orriere, Elodie Offer, Lucille Vigneron, Julien Antson.

## CFA DU PAYS D'AIX

**Aix en Provence (13)**

**CAP**

**Cuisine** Anaïs Abbiati, Jonathan Artufel, Alexis Aubert, Frédérick Barbe, Emy Barbier, Anthony Belmonte, Manon Casterez Balique, Alicia Caudron, Anthony Cerange, Tony Darvaux, Cyril Debeauvais, Gabriel Druel, Jules Girandon, Edgar Grenier, Désirée Herrleman, William Hode, Nicolas Ivaldi, Soraya Kherisi, Loïc Labiste, Yohan Larri, Timothée Lesourd, Thomas Marechal, Marine Mataïx, Maxime Merlin, Claire Ottaviani, Dorian Picard, Sandra Quaderi, Kévin Santiago, Antonin, Suc, Alexis Tizio, Jérémy Tontic, Valentin Valette.

**Restaurant** Killian Alduy, Yoann Bouvet, Kelly Boinet, Fanny Chapuis, Thibault Camman, Elsa Da Canal, Elsa Destrebecq-Ricatte, Charlotte Dury, Anthony Hund Villerouge, Alexandre Kuhn, Ibrahim Koita, Manon Izzo, Julien Leonard, Anthony Roux, Maéva Martin, Guillem Mas, Mélanie Mille, Sabrina Neskens, Benjamin Rodrigues, Emilie Rouanet, Manon Seguin, Thomas Vaufrey, Camille Zenou, Cécile Zucca.

**Pâtisserie** Nicolas Carre, Anthony Chan, Amandine Charvet, Tewfik Elbahi, Sylvain Feraud, Lucie Garde, Grégory Hammouchi, Anocha Kodpet Cailleau, Thomas Lore, Corentin Lopez, Benjamin Louis, Florian Martinez, Tristan Pichetti, Kévin Prin, Yoann Serra.

**Boulangier** Nicolas Boltz, Jean-Marc Burghgraeve, Florian Dossetto, Youssef Fizazi, Alexandre Gaffino, Geoffrey Gomez, Mathieu Guerra, Jonathan Guilliani, Grégory Honvault, Robin Teissier, Victor Thiriet, Jérémy Vallois.

**Brevet professionnel**

**Cuisine** Ghislain Bobone Serra, Manon Deloche, Pierre Deyrolle, Julien Fattorosi, Anna-Carla Madudeira, Aurélie Poulhazan.

**Restaurant** Audrey Bicheron, Adeline Boyer, Fanny Coulomb, Elodie Duquenne.

**Mention complémentaire**

**Pâtisserie** Anthony Djerardjian, Cédric Gilbert, Cyril Guardascione, Mamadou Lo, Hallan Pothin, Julien Princelle, Noël Rakotondrastara, Mickaël Verone, Nicolas Zani.

**Cuisinier en desserts de restaurant** Brice Derieux, Samir Vanderstechilen.

## LYCEE TECHNIQUE PRIVE ST LUC LA SAGESSE

**Cambrai (59)**

**CAP**

**Cuisine** Yoann Accadebled, Nouria Bouzarouta, Cédric Decomble, Loïc Lacourte, Grégory Plateau, Laura Rotsart, Thierry Volcké, Laura Bertin, Adeline Coquelle, Anthony Delbart, Perrine Meniszez, Ludovic Roget, Corentin Sinaeve, Kévin Warwick.

**Restaurant** Anthony Agaasse, Christopher Denis, Cindy Grassart, Romain Daix, Justine Everaere, Gwendoline Hautecoeur, Sophie Quegnet, Florian Quinchon, Aurore Taissidre, Emeline Thomas, Benoît Vigreux, Natacha Zougar.

**Services en brasserie café** Robin Dussart, Anthony Fosse, Teddy Maily, Laëtita Rotsart.

**Agent polyvalent de restauration** Tatiana Bar, Alexia Lefebvre, Yann Leplat, Pauline Mery, Aurore Tulliez.

**Services hôteliers** Elisa Barkatali.

**BEP**

**Cuisine** Rémy Dijon, Benjamin Dumaisnil, Mickaël Lafra, Jean-Claude Loiseaux, Servanne Parent, Héléna Rommelaere, Benjamin Souvant. **Restaurant** Aloys Claves, Mégane Demuyneck, Matthias Furon, Tiphanie Lacourt, Jonathan Pinto.

**Mention complémentaire**

**Employé traiteur** Jean-François Brisse, Goran Cardon, Cindy Domisse, Aurélie Jacquard, Christopher Samson.

**Cuisinier en desserts de restaurant** Jonathan Bertheaux, Thomas Boisse,

Geoffrey Damelincourt, Romain Douay, Romain Kabza.

**BAC professionnel**

**Cuisine** Josselin Bravy, Anthony Lecot, Frédéric Prein.

**Restaurant** Lorna Ainsby, Harmonie Beaumez, Mélanie Pamart.

## CFA HÔTELIER PAUL AUGIER

**Nice (06)**

**Mention complémentaire**

**Accueil réception** Rémi Barrier, Laura Bonafede, Charlène Dabard, Marie Grison, Solenne Kohler, Carine Mendes Tavares, Dalila Selemani.

**Cuisinier en desserts de restaurant** Heidi Biancotti, Benoît Cossa, Steven Desmoullins, Noémie Honiat, Laura Lemoine, Charline Lucet, Rafik Merah, Barbara Patole, Olivier Philippart, Jean Raibaud, Elodie Roosen, Romain Tripard, Jacques Viale, Emilie Von Saenger.

**Sommellerie** Alejandro Chavarro, Thomas Lupano, Claire Tetaz.

**Traiteur** Baptiste Airaut, Leïla Alaoui Hasni, Anthony Barello, Yohann Bernoussi sally, Anaïs Dalmasso, Grégory Dozol, Yannis Gominet, Pauline Hanesse, Olivier Koskas, Florian Morelli.

**BAC professionnel**

Raphaël Auda, Thibault Auvaro, Angie Bodell, Loïc Bonifassi, Alexandre Buchet, Alison Delacourt, Geoffrey Dolmetta, Morgan Giatti, Mélissa Giordano, Amaury Jacquemard, Thomas Laurent, Anthony Lupo, Mathieu Mandina, Adeline Mathieu, Sandrinha Mendes Gomes Ferreira, Camille Mizoule, Jeffrie Moratuwege, Bilal Othmani, Lola Pichon, Paul Rapuc, Alexandre Rössignol, Dan Rozovas, Adeline Schumacher, Bruno Susini, Sylvain Tarpi, Anaïs Arnaud, Cynthia Bergonzi, Grégory Borsenberger, Marine Brabant, Gabriel Cavalier, Marion Contat, Francisco Dimayuga, Thomas Ferrand, Alison Goncalves, Maxime Guigonnnet, Doriane Hartmann, Thomas Houziaux, Julie Jayet, Lucas Labourdette Ladeveze, Manon Lauer, Nicolas Lebourgeois, Charlotte Mint, Marine Paoli, Agathe Philbert, Chloe Robinet, Geoffrey Salas, Aaron Thomas, Ines Asmi, Brice Avellino, Jean Baptiste Binard, Sebastien Buffard, Jean-Baptiste Carletti, Manon Casteu, Jonathan Da Silva, Laura Dalmais, Thibault De Cunte, Marine DerensyCamille Gioanni, Jeremie Gressier, Sébastien Immordino, Edwige Joubert, Yoann Le Corre, Laura Marini, Amandine Mathias, Esteban Ortis, Magali Restelli, Yann Richard, Arthur Taillandier, Mickael Thaon, Sylvain Vallego, Maxime Van Belle, Aurelie Ardisson, Sophie Battmann, Justine Blangero, Stéphane Cantieri, Emilien Catherine, Pierre Delavaud, Sophia Fedjkhi, Vanessa Gasciarino, Rémy Ghurgheguian, Hugo Nicolas, Julien Pes, Thomas Porcu, Eugénie Riou, Angéline Saint-Dizier, Antonio Stanzione, Laetitia Stephan, Pierre Thomas, Vincent Viale, Sebastian Vian, Loris Wassilieff.

**BAC technologique** Maxime Berthelot, Juliette Borges Tavares, Céline Bottasso, Zacharie Cadez, Aymeric Dardoize, Romain David, Hugo Dubois, Antoine Estienne, Floriane Euziere, Marie Gomez, Fabien Gristi, Julien Hocquet, Arnaud Hutting, Kévin Lopes, Robert Lopez, Julie Martel, Cindy Martinez, Thibaud Maurin, Marianne Mazere, Mégane Maurice, Manon Neller, Kourosh Nivesse, Mariette Noel, Charles Otal, Lauriane Pons, Mathilde Quimbel, Regis Roig-Roux, Katia Ryckelynck, Margot Savona, Tania Topol, Manon Tourtoulon, Joris Vu, Kelly Yesso, Jordan Abbey, Sarah Arlandis, Mégane Astolfi, Guillaume Bachelierie, Franck Bambina, Marine Barbot, Naïs Belleïud, Julia Beneteau, Eliora Bocabza, Kassandra Bovis, Coralie Cantoni, Thibaut Capelle, Aline Casarotti, Alexandra Casfikis, Jessica Constant, Estelle De Brito, Sixtine De Lajudie, Marine Elaoudi, Matthieu Eyraud, Victor Gerard, Thomas Guerin, Oriane Heilmann-Heart, Maxime Kozlitine, Theodora Laroche, Camille Maksymowycz, Fanny Mengeaud, Anne-Charlotte Podvin, Yannick Portaneri, Marc Quentinet, Benjamin Rollin, Mélanie Rousset, Charlotte Sarir, Axelle Zbinden.

**BTS** Emmanuel-Maxime Baillet, Ambre Balez, Remy Borgogno, Pascal Cano, Helene Cave, Lamia Djebali, Florence Dolciani, Damien Felisi, Caroline Franco, Olivier Giordano, Christell Hernandez Divo, Vincent lapadre, Anne Loiseleur Des Longchamps, Laura Marrone, Michael Martinez, Adelaide Pope, Estelle Sementerly, Emilie Sempere, Romain Wikart, Cecile Asquier, Jean Barberis, Céline Boinon, Emilien Bosque, Loïc Catherine, Théo Clauzade, Charlotte Colas, Adrien Couret, Mathilde Doppler-Lefret, Margot Dutheli, Coralie Falluel, Vincent Gachet, Maxime Jordan, Arthur Jourdan, Mickael Lamothe, Marine Leroux, Laura Mahjoubi, Jonathan Maschio, Cecile Mauduit, Chloe Molina, Florent Orsi, Pascal Scaramozzino, Jean Schibeny, David Silvi, Lucile Steinle, Emma Sunyol, Ornella Theillere, Marie Turpin, Fabien Verge, Nelson Zerani, Fiona Amico, Manon Quegan, Kevin Herbaut, Philippe Lux, Tiffany Malfatti, Cindy Minghelli, Juliette Pinault, Auriane Pouilly, Samphas Som, Steven Vigne.

**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 %**9,6%**Taux de chômage au 2<sup>e</sup> trimestre 2011

# Juridique

Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2011

Les hôteliers sont désormais redevables d'une taxe de 2 % pour toutes les nuitées d'un montant supérieur ou égal à 200 € TTC.

## Entrée en vigueur de la taxe de 2% sur les nuitées d'hôtels

L'article 5 de la loi de finances rectificative pour 2011 a instauré une taxe de 2 % due par les hôteliers sur leurs prestations relatives à la fourniture d'un logement d'un montant supérieur ou égal à 200 € par nuitée de séjour. Ce dispositif est codifié à l'article 302 bis ZO du code général des impôts. Un bulletin officiel des impôts, dont la publication est imminente, vient préciser les règles applicables à cette taxe qui est déclarée, recouvrée et contrôlée comme en matière de TVA.

### SEULS LES HÔTELIERS SONT SOUMIS À CETTE TAXE

La taxe est due par les personnes qui exploitent, en France métropolitaine et dans les départements d'outre-mer à l'exception de Mayotte, un ou plusieurs établissements hôteliers, au sens du code du tourisme. Tous les établissements hôteliers, qu'ils soient classés ou non, sont soumis à cette taxe. En revanche, ne sont pas concernés les résidences de tourisme, les villages résidentiels de tourisme, les meublés de tourisme, les chambres d'hôte, les villages et maisons familiales de vacances, les refuges de montagne, les terrains de camping, les caravanes et autres terrains aménagés. La taxe s'applique aux prestations de fourniture de logement bénéficiant du taux réduit de TVA et dont le montant est supérieur ou égal à 200 € TTC. Ce montant correspond au prix payé par le client toutes taxes comprises à l'exception de la taxe de séjour lorsqu'elle est perçue au réel (c'est-à-dire quand elle est payée directement par le client). Celui-ci s'entend en fonction du prix effectivement payé par le client après remises, rabais et ristournes. Par exemple : une chambre dont le prix affiché est de 250 €, mais qui est vendue avec une réduction de 30 % (soit au prix de 175 €) ne sera pas soumise à la taxe. Les services annexes facturés en plus de la location de chambre sont exclus du champ d'application de la taxe : téléphone, lit supplémentaire, connexion internet, petit déjeuner, blanchissage, garage...

### CAS PARTICULIERS DES PENSIONS ET DEMI-PENSIONS

Comme le rappelle l'administration, les tarifs des demi-pensions et pensions complètes comprennent une chambre, le petit déjeuner et un ou deux repas. Dans ce cas, le montant de la nuitée est déterminé

à hauteur des trois quarts du montant des pensions et demi-pensions. Concrètement, seront soumis à cette taxe les séjours en pension ou demi-pension dont le prix journalier par personne est supérieur ou égal à 267 € TTC ( $267 \times 3/4 = 200$ ). Elle sera due pour chaque nuitée du séjour.

### BASE DE CALCUL

La base d'imposition de la taxe est constituée par le montant hors taxes des sommes encaissées par l'hôtelier. Par exemple : une chambre facturée 210 € TTC sera taxée sur la base de 199 € HT, soit une taxe de 3,98 €. La nuitée est calculée sur le prix d'une chambre, quel que soit le nombre de personnes qui l'occupent, et pour quelque durée que ce soit, de jour comme de nuit. Lorsque le prix facturé au client comprend d'autres prestations que la nuitée, la taxe est calculée sur le montant correspondant à la seule nuitée, à condition que les différents prestations soient clairement identifiées et ventilées sur la facture du client et en comptabilité. Les frais supportés par l'hôtelier, refacturés distinctement ou non au client, ne peuvent pas venir en déduction de la base d'imposition dans la mesure où ils constituent un élément du prix de revient de la nuitée facturé au client et non une prestation accessoire. C'est notamment le cas des commissions versées par les hôteliers aux intermédiaires qui opèrent par voie électronique.

### TAUX

Le taux de cette taxe est fixé à 2 %. Son montant est arrondi à l'euro inférieur le plus proche. Cette règle des arrondis ne s'applique que sur le montant total dû et non pas sur le montant afférent à chaque nuitée.

### FAIT GÉNÉRATEUR ET EXIGIBILITÉ

Le fait générateur et l'exigibilité de cette taxe s'effectuent dans les mêmes conditions que celles applicables en matière de TVA. Le fait générateur de la taxe intervient au moment où la prestation de service est effectuée. Quant à l'exigibilité de cette taxe, elle intervient au moment de l'encaissement des sommes perçues en rémunération de la prestation de logement, y compris sur les arrhes et acomptes. Les hôteliers étant les seuls redevables de la taxe, ils



Les services annexes facturés en plus de la location de chambre sont exclus du champ d'application de cette taxe.

n'ont pas l'obligation de la faire figurer expressément sur la facture délivrée au client. S'ils choisissent de le faire, ils peuvent arrondir le montant comme ils le souhaitent (ce qui ne remet pas en cause la règle de l'arrondi fiscal à l'euro inférieur).

### ENTRÉE EN VIGUEUR DE LA TAXE

La taxe s'applique aux prestations pour lesquelles la TVA est exigible à compter du 1<sup>er</sup> novembre 2011, c'est-à-dire aux sommes encaissées (acomptes du prix, de la rémunération ou, sur option de l'hôtelier, d'après les débits) à compter de cette date. Toutefois, la circulaire précise que dans un but de simplification, il est admis que la taxe n'est due que sur les sommes encaissées à compter du 1<sup>er</sup> novembre 2011 et correspondant à des réservations effectuées à partir de cette même date. Ce qui veut dire que toutes les réservations antérieures au 1<sup>er</sup> novembre ne sont pas soumises à cette taxe. Mais, pour bénéficier de cette mesure, l'hôtelier devra démontrer par tous moyens (date de versement d'acompte, réservation par courriel daté, journal des réservations...) que la réservation a effectivement eu lieu avant le 1<sup>er</sup> novembre. À titre exceptionnel, l'administration précise que pour laisser le temps aux hôteliers d'adapter leurs logiciels de comptabilité, la taxe afférente aux mois de novembre et décembre 2011 pourra être acquittée en même temps que celle due au mois de janvier 2012.

PASCALE CARBILLET

# Les hôtels ont jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2012 pour déposer leur échéancier de travaux

Il reste à peine deux mois aux hôtels de 5<sup>e</sup> catégorie pour déposer leur échéancier de travaux afin de se mettre en conformité avec les règles de sécurité incendie.

Un arrêté du 26 octobre 2011, portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (petits hôtels), publié au *Journal officiel* du samedi 29 octobre, accorde un léger sursis aux hôteliers.

Ceux qui n'ont pas encore mis leur établissement en conformité aux règles de sécurité incendie ont jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2012 pour transmettre un échéancier de travaux à la commission de sécurité compétente. Encore faut-il que l'établissement qui n'est pas aux normes ne présente pas de risques avérés pour la sécurité de ses clients. Car, dans ce cas, la commission de sécurité incendie peut exiger la réalisation des travaux immédiatement.

Outre ce léger sursis, cet arrêté vient aussi assouplir la réglementation de 2006. Il répond ainsi en partie aux demandes des organisations professionnelles du secteur de l'hôtellerie qui déploraient de nombreuses dispositions sans proportionnalité avec les risques réels encourus, et ce avec plus d'acuité encore dans les petits établissements.

## PRÉCISION DE LA NOTION DES MODIFICATIONS

L'arrêté de 2006 faisait référence aux obligations pour les établissements de construire ou de modifier, mais sans définir ce qu'il fallait entendre par modifications. Le texte apporte désormais cette précision. Sont considérés comme modifications :

- les aménagements pouvant avoir comme conséquence

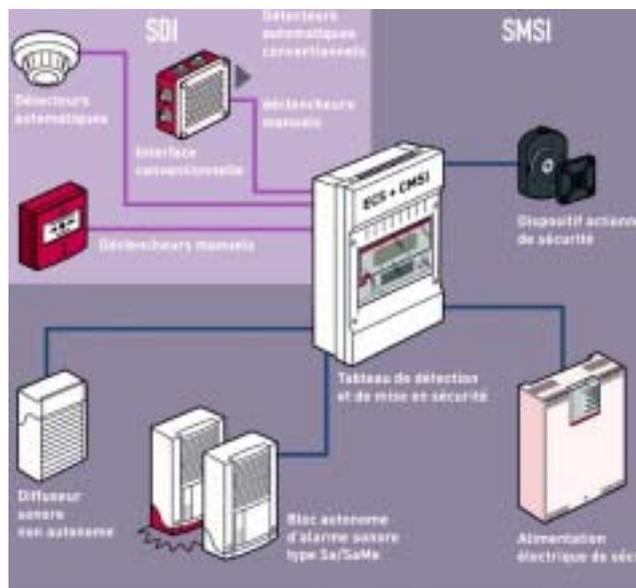


Schéma d'un système de sécurité incendie.

un changement significatif du niveau de sécurité ;

- les travaux d'amélioration, de transformation ou de réhabilitation d'établissements existants lorsqu'ils impliquent la création, la modification ou le remplacement d'éléments de construction ou d'équipement. Ne sont concernés ni les travaux d'entretien, ni les travaux de réparations courantes, ni même la remise en état d'un élément existant de construction ou d'équipement, à l'intérieur des volumes préexistants.

## L'HÔTELIER PEUT PROPOSER DES SOLUTIONS ALTERNATIVES

Lorsque certaines dispositions prévues dans la présente section ne peuvent être appliquées pour des raisons

architecturales ou techniques propres à l'établissement, le responsable propose des solutions alternatives adaptées aux caractéristiques de son établissement. Ces solutions doivent être approuvées par la commission de sécurité compétente après une étude basée sur l'analyse de risque propre à l'établissement.

## LES ESCALIERS

En principe, il est obligatoire d'enclonner l'escalier dès que l'établissement possède plus d'un étage sur rez-de-chaussée. Quant aux établissements recevant plus de 50 personnes, ils doivent avoir deux escaliers. Là aussi, l'arrêté prévoit la possibilité de proposer des solutions alternatives pour les établissements existants. Le texte rappelle que la protection de l'escalier doit être assurée. Toutefois, il est admis que :

- deux portes d'accès par niveau puissent déboucher sur un palier traversant ;
- les parois existantes pleines soient considérées comme résistantes au feu compte tenu des matériaux utilisés et de leur mode de construction ;
- un ouvrant en partie haute de 0,60 m<sup>2</sup> minimum, actionnable à partir du niveau d'accès des secours, constitue un exutoire ;
- un bloc-porte comportant une porte pleine en bois massif d'une épaisseur de 30 mm équivaut à un degré de résistance au feu pare-flamme demi-heure ou E 30. Toute porte ouvrant sur le volume de la cage d'escalier ou sur une circulation horizontale y conduisant est munie d'un ferme-porte, à l'exception de celle des sanitaires.

## CAS PARTICULIERS DES TRÈS PETITS HÔTELS EXISTANTS

L'arrêté prend en compte les très petits hôtels qui sont définis comme des établissements recevant moins de 20 personnes au titre du public dans les chambres et dont le plancher bas de l'étage le plus élevé est situé à moins de 8 mètres du sol. Ces établissements se voient appliquer des dispositions particulières.

En effet, ils sont dispensés de l'enclonnement des escaliers. En revanche, ils doivent respecter les caractéristiques des blocs-portes.

L'établissement doit être équipé d'un système de sécurité incendie de catégorie A. La détection automatique d'incendie doit être installée dans les circulations horizontales lorsqu'elles existent et dans tous les locaux, à l'exception des sanitaires. Toutefois, lorsque le chef d'établissement privilégie l'enclonnement du ou des escaliers desservant les chambres, la détection automatique d'incendie reste limitée aux circulations horizontales communes et/ou aux espaces privatifs. Ces établissements sont dispensés de l'installation des blocs autonomes pour habitation (BAEH). Toutefois, si l'exploitant souhaite poursuivre l'exploitation de son établissement en l'absence de la source électrique normale, il doit disposer des moyens d'éclairage portatifs en nombre suffisant. L'établissement peut faire l'objet de toute solution alternative adaptée après avis de la commission de sécurité compétente.

PASCALE CARBILLET

## UNE CIRCULAIRE PRÉCISE LE CONTENU DU DOSSIER DE L'ÉCHÉANCIER DE TRAVAUX

La circulaire interministérielle relative à la mise en sécurité des hôtels classés dans la 5<sup>e</sup> catégorie vient expliquer les dispositions prises par l'arrêté du 26 octobre 2011.

Mais, surtout, elle définit le contenu du dossier que l'hôtelier doit soumettre à la commission de sécurité incendie pour faire valider son échéancier de travaux avant de le transmettre à la mairie au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2012.

Le dossier de mise en sécurité, accompagné d'un échéancier de travaux prenant en compte les prescriptions de l'arrêté modificatif du 26 octobre 2011, doit comporter les pièces suivantes définies à l'annexe II de cette circulaire :

1) une notice de sécurité décrivant

succinctement l'établissement. Elle comporte les informations suivantes : l'adresse ; le nombre de niveaux et d'escaliers ; l'altitude du niveau accessible le plus élevé ; le nombre de chambres et la capacité d'hébergement ; l'existence d'activités annexes et la superficie des locaux dédiés ; les installations techniques (chauffage et climatisation) et de sécurité incendie (système de sécurité incendie, équipement d'alarme, éclairage de sécurité, désenfumage) existantes ; la localisation des matériaux centraux du système de sécurité incendie (centrale d'alarme), l'existence éventuelle d'un report d'alarme et les conditions d'exercice de la surveillance humaine

de l'établissement ; les propositions du chef d'établissement prenant en compte les dispositions de l'arrêté du 26 octobre 2011 ;

- 2) un plan de masse permettant de localiser l'hôtel, la voirie environnante et d'apprécier les conditions d'accès aux façades ;
- 3) les plans des niveaux, objets des travaux d'amélioration de la sécurité, comportant : les cloisonnements et l'emplacement des portes et fenêtres ; la surface des chambres ; la largeur des passages affectés à la circulation des personnes tels que dégagements, escaliers, sorties ;
- 4) un échéancier de réalisation. La notice de sécurité et les plans sont datés et visés par le chef d'établissement.

# □ Courriers des lecteurs

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

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

## Le 1<sup>er</sup> et le 11 novembre, jours fériés garantis ou ordinaires ?

Le 1<sup>er</sup> novembre est-il un jour férié chômé dans la restauration ? En cas de travail, doit-il être payé double ?

T. L.

Les jours fériés ne sont pas obligatoirement chômés ni majorés en cas de travail dans le secteur des hôtels, cafés et restaurants soumis à la convention collective des HCR du 30 avril 1997 et à ses avenants. L'article 6, relatif aux jours fériés, de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 prévoit l'octroi de 10 jours fériés en plus du 1<sup>er</sup> Mai. Mais pour y avoir droit, le salarié doit avoir un an d'ancienneté dans l'entreprise. Sur ces 10 jours fériés, 6 sont garantis, c'est-à-dire accordés même en cas de repos ou de congé.

### LA NOTION DE JOUR FÉRIÉ GARANTI

En raison des spécificités de travail dans la profession, avec les 2 jours de repos hebdomadaire souvent accordés par roulement et la possibilité de travailler le week-end, les partenaires sociaux ont voulu, avec cette notion de jour férié garanti, que le salarié bénéficie de ce jour férié même en cas de fermeture de l'établissement, de repos ou de congé.

Mais cela ne veut pas dire que le salarié doit forcément être en repos ce jour-là. Il doit seulement avoir une compensation, soit sous forme de repos soit en étant payé.

Donc, si le 1<sup>er</sup> (ou le 11) novembre est retenu comme un des jours fériés garantis, les salariés ayant un an d'ancienneté dans l'entreprise doivent avoir une compensation soit sous forme de repos soit en étant payé.

Le 1<sup>er</sup> novembre est un jour férié ordinaire. Les salariés ont aussi droit à 4 jours fériés ordinaires en plus des 6 garantis.

Ces jours fériés ordinaires sont accordés selon certaines modalités proches du droit commun. En effet, selon les hasards du calendrier, les salariés pourront perdre ce jour férié.

Si le jour férié tombe un jour de fermeture de l'entreprise ou du repos hebdomadaire du salarié, ce dernier ne peut prétendre à la récupération de ce jour férié.

En revanche, si le mardi 1<sup>er</sup> novembre est travaillé, le salarié va bénéficier d'une journée en compensation. Le salarié sera payé pour cette journée de travail, et il bénéficiera en plus d'une journée de repos en compensation.

### DOIT-ON DÉFINIR LA QUALITÉ, AU PRÉALABLE, DES JOURS FÉRIÉS GARANTIS ?

Se pose souvent la question de savoir si les 6 jours fériés garantis doivent être définis au préalable par l'employeur au niveau de l'entreprise et s'appliquer, par conséquent, à tous les salariés de l'entreprise ou être définis pour chacun d'entre eux. Vous pouvez effectivement définir les jours fériés garantis

au niveau de l'entreprise, mais cela ne vous dispense pas de vérifier que le salarié a bien eu tous ses jours fériés garantis et de lui accorder une compensation pour les jours dont il n'a pu bénéficier. En effet, l'article 6.2 relatif aux modalités complémentaires des jours fériés garantis précise : "Au terme de l'année civile, l'entreprise devra vérifier si le salarié a bénéficié des jours fériés garantis. À défaut, elle informe par écrit le salarié de ses droits restants dus à ce titre."

### LES SALARIÉS À TEMPS PARTIEL

Les salariés à temps partiel et dont la durée du travail est répartie au moins sur 5 jours de la semaine bénéficient eux aussi des 6 jours fériés garantis. En revanche, les salariés à temps partiel dont la durée du travail est répartie sur moins de 5 jours dans la semaine bénéficient des jours fériés prorata temporis. Ainsi, un salarié dont le temps de travail est réparti sur 4 jours bénéficiera de 4 jours fériés garantis. Pour une répartition du travail sur 3 jours, cela donne droit à 3 jours fériés garantis et pour un salarié travaillant 2 jours par semaine, il aura droit à 2 jours fériés garantis.

### LES SAISONNIERS

Les salariés saisonniers qui ont 9 mois d'ancienneté dans l'entreprise (en cumulant la totalité de tous les contrats dans une même entreprise) ont aussi droit à ces jours fériés mais au prorata de la durée de leur contrat de travail. Par exemple, un saisonnier ayant 9 mois d'ancienneté dans l'entreprise et titulaire cette année d'un contrat de 5 mois aura droit à  $5 \text{ mois} \times 5 \div 12 = 2,08$  arrondi à l'unité supérieure, soit 3 jours fériés garantis.

### LES APPRENTIS MINEURS QUI TRAVAILLENT UN JOUR FÉRIÉ SONT PAYÉS DOUBLE

Les apprentis majeurs sont soumis aux mêmes règles que les autres salariés en matière de droit du travail et, par conséquent, de jours fériés. En revanche, il est interdit de faire travailler un apprenti mineur un jour férié. Sauf pour les apprentis mineurs des secteurs d'activités suivants : l'hôtellerie, la restauration, les traiteurs et organisateurs de réceptions, les cafés, tabacs et débits de boissons. Dans ce cas-là, le jeune doit bénéficier d'une majoration de salaire qui est égale au double du salaire de base journalier.

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

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

CONDUIT PAR DES  
HÔTELIERS-RESTAURATEURS  
ET DES EXPERTS COMPTABLES

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

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

**ChrOffice**  
Le logiciel sur mesure

Professionnels indépendants

Découvrez nos labels

Happi-café

Happi-restaurant

Happi-brasserie

LA RÉFÉRENCE DES BONNES ADRESSES

**sirocco** WEB

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

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

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

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

Aucun investissement, aucun engagement.

1 mois gratuit pour toute inscription

\* Minimum de facturation : 45 € par mois.

easy SOFT

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

Du 26 au 28  
FÉVRIER 2012

• SAINT-MALO •  
ESPACE  
DUGUAY TROUIN

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

Un salon organisé par

**CAPIC** Constructeur depuis 1955  
d'équipements de grande cuisine

La qualité  
Made in France

CAPIC Quimper France / Tél 02 98 64 77 00 / [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)

“Notre finalité, c’est le développement personnel du jeune”

Sur l’année scolaire 2010/2011, le CFA vendéen a envoyé plus de 180 apprentis en stage à l’étranger. 25 pays dans l’escarcelle. Fort de son expérience, le centre organise pour la quatrième fois les Tables rondes européennes du 15 au 17 novembre. Des échanges, pour le meilleur de l’apprentissage.

## Au CFA de Saint-Michel-Mont-Mercure, les voyages forment la jeunesse

Professeur de français au lycée professionnel de restauration et de commerce hongrois de Szeged, **Marta Kelemen** accompagne cette année 4 étudiantes. Jeudi 3 novembre, après une journée de découverte des cuisines du centre de formation des apprentis (CFA) de Saint-Michel-Mont-Mercure (85), les jeunes filles, qui ont entre 17 et 18 ans, vont être prises en charge par des établissements vendéens. Trois semaines d’immersion dans le quotidien de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie. Leur voyage s’inscrit dans le programme Léonardo dont s’est emparée, depuis plusieurs années maintenant, la Maison familiale de Saint-Michel-Mont-Mercure qui organise régulièrement des échanges européens. Elle ‘reçoit’ mais, surtout, tous ses élèves de bac pro partent systématiquement trois semaines à l’étranger.

### “CONSTRUIRE DES PARTENARIATS”

D’autres le font, bien sûr, mais rarement à cette échelle : entre 150 et 180 élèves prennent chaque année leur envol, dispatchés dans plus de 25 pays. Marta est la correspondante pour la Hongrie. “Chez nous, ils apprennent les épices, les poissons d’eau douce ; nous avons aussi le tokay, vignoble réputé... Le lycée, comme les restaurants dans lesquels ils sont accueillis, se situent à la frontière de la Roumanie et de la Serbie.” **Arnaud Villarbu**, moniteur\* d’enseignement général, en charge des échanges, souligne : “Chaque moniteur a deux pays référents, et ce sont eux qui vont dans les pays pour construire les partenariats. L’idée étant de tisser un réseau de proximité, malgré les kilomètres.” Chaque moniteur a aussi un “portefeuille de 24 jeunes, qu’il connaît par cœur” précise **Laurent Sorin**, directeur adjoint du CFA.

Ces portes vers l’Europe se sont déverrouillées grâce à beaucoup d’énergie administrative et une volonté de terrain déjà en place localement. “Nous avons aujourd’hui un réseau de 450 entreprises en Vendée et dans les départements limitrophes. Quand les jeunes viennent nous voir, nous leur donnons une à deux adresses d’entreprises en fonction de leur profil et de leur projet”, indique **Frédéric Point**, moniteur en gestion, en charge de la communication du CFA. Ils n’intègrent l’école que lorsqu’ils ont signé un contrat.”

### “LE DIPLÔME RESTE UN MOYEN”

Et si cela se passe mal dans une entreprise, le CFA n’abandonne pas l’oiseau eseuilé dans la nature. “Effectivement, nous essayons de comprendre ce qui s’est passé et de lui trouver une nouvelle entreprise.” **Laurent Sorin** parle volontiers de personnalisation des parcours. Pour lui, “le diplôme reste un moyen” : “Notre

finalité, c’est le développement personnel du jeune.” L’accompagnement est tripartite : famille, entreprise et formateurs. “Nos apprentis font deux semaines en entreprise, une semaine en CFA. Et quand ils arrivent, ils commencent par l’entreprise, ajoute Frédéric Point. Nous leur donnons un thème produit et des techniques à découvrir avec l’entreprise. À l’apprenti de se renseigner, de chercher, de poser des questions. Il doit ensuite formaliser le tout dans un rapport de 5 à 10 pages. Le tuteur va le signer et l’évaluer, les parents doivent le viser. Ce sont des études précises que nous leur demandons. Cette manière de fonctionner nous permet de nous rendre compte très vite quand une entreprise ne joue pas le jeu.” Un élève de CAP qui aura treize semaines de cours aura ainsi 13 rapports à réaliser...

Dans cet esprit, le séjour à l’étranger est une étape supplémentaire dans l’apprentissage pratique. On recherche ici la prise d’autonomie par le dépaysement, par l’ouverture à d’autres cultures et outils. “Les jeunes doivent s’occuper eux-mêmes de leur transport. Ils doivent se débrouiller pour trouver leur billet de train ou d’avion. Nous les supervisons, mais c’est à eux de faire. Ils partent seuls, parfois à deux, pour une destination. Et sur place, ils vont aussi rejoindre par eux-mêmes l’hôtel ou le restaurant.” Au-delà de cette mise en situation grandeur nature, **Laurent Sorin** estime également qu’ils “représentent le savoir-faire français” : “N’oubliez pas que ce sont des apprentis. Ils connaissent déjà le métier.”

Les 15, 16 et 17 novembre, le CFA et la chambre de commerce et d’industrie de Vendée coordonnent la 4<sup>e</sup> édition des Tables rondes européennes. L’opération



De g. à d. : **Arnaud Villarbu**, moniteur d’enseignement général, en charge des échanges, **Frédéric Point**, moniteur en gestion, en charge de la communication du CFA, et **Laurent Sorin**, directeur adjoint du CFA.

a lieu tous les trois ans. Plus de 700 personnes sont attendues au grand parc du Puy du Fou à cette occasion. Les ambassadeurs des pays mis à l’honneur - Bulgarie, Croatie, Slovénie et Roumanie - ont annoncé leur présence. Parents, élèves et entreprises sont conviés. On débattrait mobilité, coopération, terroir...

SYLVIE SOUBES

**MFR Saint-Michel-Mont-Mercure** • rue Godard • 85 700 Saint-Michel-Mont-Mercure • Tél. : 02 51 57 81 81

\* Les enseignants du centre sont appelés des moniteurs. Sachant aussi qu’une Maison familiale est sous gestion associative. Le conseil d’administration de Saint-Michel-Mont-Mercure est composé à 50 % de parents d’élèves et à 50 % de maîtres d’apprentissage.

### MICRO À :



**Ulrich Jousseau** est en terminale bac pro service. Fin juin, il était en stage à Elounda, en Crète. “J’étais dans une chaîne d’hôtels 5 étoiles luxe et j’étais aux petits déjeuners et au service du dîner à l’hôtel Le Maré, qui reçoit beaucoup de Français. L’équipe était composée de six nationalités différentes et nous communiquions en anglais. Le soir, c’était un service à l’assiette et j’ai pour la première fois fait du service à la cloche. Les professionnels qui nous encadraient nous encourageaient. On n’était pas dans le reproche quand on ne savait pas faire quelque chose, mais vraiment dans l’encouragement. Ils sont assez chaleureux. Sinon, j’ai découvert des huiles d’olive extraordinaires et puis c’est la première fois que je voyais un hôtel avec une piscine par chambre. Nous étions logés à proximité dans un bâtiment qui était réservé aux stagiaires.”



**Rémi Bonnin** est en première année de bac pro cuisine, il a déjà en poche un CAP de cuisine. Lundi 7 novembre, le voici dans l’avion pour la Suisse, direction ensuite L’Oh ! Berge à Chamossion. “Je vais jusqu’à Genève, ensuite il faut que je prenne le train. Le patron de l’établissement est originaire de Vendée, il s’appelle **Jimmy Teissier**. Je sais, compte tenu de la saison, que je vais apprendre avec lui à travailler le gibier. Dans le cadre du séjour, nous devons aussi emmener une recette que le professionnel va mettre à sa carte. J’ai choisi le Flan maraichin. Et je devrais aussi ramener une recette... J’ai déjà voyagé avec mes parents mais c’est la première fois que je pars tout seul...”

## En bref

### L’expérience professionnelle des maîtres d’apprentissage est réduite

Un décret du 25 octobre 2011, publié au *Journal officiel* du 27 octobre, vient de réduire les conditions minimales de compétence professionnelle exigées pour exercer la fonction de maître d’apprentissage afin de

permettre à un plus grand nombre d’employeurs de recourir à l’apprentissage. La personne titulaire d’un titre ou d’un diplôme de niveau équivalent à celui préparé par l’apprenti doit désormais justifier d’une

expérience professionnelle de deux ans contre trois ans auparavant. Les personnes justifiant d’au moins trois années d’expérience professionnelle - au lieu de cinq ans précédemment - peuvent

également être désignées maîtres d’apprentissage. Toutefois, ce texte vient préciser que les stages et les périodes de formations effectués en milieu professionnel, dans le cadre d’une formation initiale ou

continue qualifiante ne sont pas pris en compte dans le décompte de la durée d’expérience requise (décret n° 2011-1358 du 25 octobre 2011 relatif à l’expérience professionnelle des maîtres d’apprentissage). P. C.

## En présence de Frédéric Lefebvre

Sous le parrainage de Michel Guérard, la remise des diplômes aux étudiants de l'institut Bocuse s'est déroulée jeudi 27 octobre à l'auditorium Maurice Ravel de Lyon autour d'une thématique chère au chef.

## À l'institut Paul Bocuse, une 19<sup>e</sup> promotion de rêve

**N**e jamais être en retard d'un rêve" : la soirée de remise de diplômes de la 19<sup>e</sup> promotion de l'institut Paul Bocuse était rythmée autour du thème choisi par leur parrain **Michel Guérard**. Ce 27 octobre, les 129 étudiants issus de 20 nationalités ont pu mettre en scène leur créativité dans l'auditorium Maurice Ravel, sous le regard des familles, amis, personnalités du monde de l'hôtellerie-restauration, et en présence de **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, qui avait fait spécialement le déplacement.

**UN RAYONNEMENT INTERNATIONAL** **Hervé Fleury**, directeur général de l'institut Paul Bocuse, n'a pas manqué

de souligner que la notoriété de cet établissement reste marquée par l'empreinte de deux personnalités passionnées : **Paul Bocuse** et **Gérard Pélisson**. "Nous sommes fiers de constater que le rayonnement international de l'institut grandit d'année en année. Avec toujours plus de projets qui aboutissent : la création d'un restaurant-école à Shanghai qui permet à des étudiants chinois du Shanghai Institute of Tourism de se former depuis 2010, la mise en place du premier master culinaire et innovation en Europe en partenariat avec l'école *Haaga-Helia* d'Helsinki en juin 2011, et la sortie du livre *L'Art* de recevoir à la française [aux éditions Flammarion, NDLR]" a ajouté Gérard Pélisson,



Les 129 diplômés de l'institut Paul Bocuse, promotion Michel Guérard.



coprésident fondateur d'Accor. Puis, Michel Guérard et sa femme, **Christine** ont remis les diplômes aux étudiants des trois cursus que propose l'institut : licence en management international de l'hôtellerie-restauration (dont le major de promotion est **Damien Marty**) ; arts culinaires et management de la restauration (dont les majors de promotion sont **Sandra**

**Hominal** et **Alexandre Marmet**) et master en management international de l'hôtellerie et de la restauration (major de promotion : **Eric Baradinesaeb**). Le parrain a conclu en donnant un conseil aux jeunes sur son thème de prédilection. "Rêver, c'est améliorer sa propre vie. C'est un élément vital et facteur de progrès. Ne vivez pas le rêve d'un autre, mais le vôtre, celui qui vous fera grandir." **H. B.**

## Des cocktails bien frappés

Pour sa 19<sup>e</sup> édition, le challenge Pernod Junior a distingué le travail de ce jeune, actuellement apprenti en mention complémentaire barman à la chambre de commerce et d'industrie d'Angers.

## Sylvain Mousset vainqueur du challenge Pernod junior 2011



De g. à d. : **Margaux Picard**, **Guy Musart**, président de l'association des barmen de France, le vainqueur **Sylvain Mousset**, son professeur **Didier Péan**, **Jean-Louis Apra**, organisateur du concours, le troisième **Maxime Perrin**, et **Johann Costet**.

**G**rande première, ce lundi 17 octobre, pour les concurrents du challenge Pernod Junior qui faisaient pour la plupart connaissance avec un concours en public. Issus d'une mention complémentaire barman, ils étaient 23 à tenter l'aventure parisienne après une présélection opérée au sein des lycées et CFA. L'édition 2011, qui s'est déroulée dans les salons du lycée Jean Drouant (Paris, XVII<sup>e</sup>), portait sur l'élaboration d'un mojito suivant la recette officielle de l'Association des barmen de France (ABF). Le jury technique, emmené par le président de l'association, **Guy Musart**, a observé les candidats : règles de travail, organisation, rythme, tenue

générale, précision des gestes...

### GOÛT, ASPECT, DEXTÉRITÉ

Deuxième épreuve : la réalisation d'un long drink s'appuyant sur les marques phares de Pernod. "Toutes les recettes doivent contenir au moins 3 cl de Pernod absinthe supérieure, Pernod, Havana Club, Suze ou Soho, indique **Jean-Louis Apra**, organisateur du concours et responsable national prestige Pernod. Les produits utilisés en complément sont laissés à l'appréciation des élèves. Les cocktails ne peuvent comprendre plus de 6 ingrédients, y compris les sirops, jus de fruits, gouttes ou traits, et ne doivent pas contenir plus de 7 cl d'alcool." Le goût, l'aspect,

la dextérité (service de 3 cocktails) et la décoration sont ainsi notés. La quantité doit varier entre 12 et 25 cl.

**Henri Di Nola**, président de l'APEB (Association des professeurs enseignant en bar) remet à l'occasion de ce concours le prix de l'APEB, désignant la meilleure note technique. Il revient à **Marion Andreutti** d'Auxerre (89). Sur la première marche du podium : **Sylvain Mousset**

d'Angers (49), suivi par **Margaux Picard**, de Vénissieux (69).

Tous deux décrochent un voyage d'une semaine à Cuba. Le troisième, **Maxime Perrin** de Paris, repart, comme les autres participants, avec une valisette à cocktails, shaker boston, produits Pernod... **H. B.**

## Le cocktail de Sylvain Mousset

- 3 cl Ron Havana Club
- 2 cl Soho Caïpi Thaï
- 1 cl liqueur Pamp'l'Hibiscus
- 1 cl liqueur de banane du Brésil
- 0,5 cl de sirop Apple Pie
- 6 cl de jus d'aloé vera.

## VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

2 appareils en 1 !



**robot coupe**

Contactez-nous  
E-mail : [marketing@robot-coupe.fr](mailto:marketing@robot-coupe.fr)  
Tél.: 03 85 69 50 00

Près de  
2 000 candidats

Valérie Ressay, directrice des ressources humaines du Mandarin Oriental Paris, dévoile les coulisses de l'ouverture du palace en juin dernier. Un enjeu managérial fort pour le groupe hôtelier asiatique sur un marché parisien très concurrentiel de l'hôtellerie de luxe.

PROPOS RECUEILLIS PAR VALÉRIE MEURSAULT

## Chez Mandarin Oriental, "chaque manager doit accueillir un collaborateur comme un client"



Valérie Ressay a piloté l'ouverture du premier hôtel Mandarin Oriental en France, à Paris.

“Mandarin Oriental nous a offert six semaines pour l'intégration de ces nouveaux collaborateurs. C'est une chance.”

### Bio express

- 1988** : Maîtrise d'administration économique et sociale et maîtrise de sociologie, option sociologie de travail ;
- 1988** : Responsable formation au Carlton InterContinental à Cannes ;
- 1989** : Chef du personnel de l'hôtel Negresco à Nice ;
- 1995** : Responsable des ressources humaines de l'Hôtel du Louvre Concorde à Paris ;
- 2000** : Responsable des ressources humaines BHV Paris ;
- 2007** : DRH de l'hôtel Royal Monceau Paris ;
- 2009** : DRH de transition du laboratoire pharmaceutique Iprad.

**L'Hôtellerie Restauration** : Lorsque vous avez pris, en novembre 2010, les rênes des ressources humaines du futur Mandarin Oriental de Paris, vous étiez devant une page blanche. Comment avez-vous procédé ?

**Valérie Ressay** : Il a d'abord fallu réfléchir aux différents postes et à l'organisation des services. Je me préparais à intégrer 200 à 300 personnes. J'ai ensuite constitué l'équipe de managers, soit une vingtaine de personnes. Pour le 'sourcing' de ce recrutement stratégique, il y a eu des propositions d'un cabinet de chasseurs de têtes mais aussi beaucoup de candidatures spontanées. La présence dans le staff de l'hôtel de personnalités, comme **Thierry Marx** en restauration ou **Philippe Leboeuf** à la direction générale, a attiré de nombreux talents. Le réseau du monde de l'hôtellerie de luxe a bien fonctionné, notamment sur des postes comme ceux de concierge ou

du côté de la restauration. J'ai bénéficié d'un autre atout : pour beaucoup de professionnels, une ouverture est un moment particulier et magique, surtout quand il s'agit du premier hôtel d'une marque réputée. J'ai choisi d'ouvrir les profils sur des compétences sans me limiter aux rangs de la formation hôtelière. Mais pour cela, j'ai eu besoin de rencontrer les candidats. Skype ne me suffit pas pour me faire une idée. Ce qui peut être rédhibitoire pour moi, c'est l'attitude trop sûre d'elle d'une personne qui se croit en terrain conquis. Le candidat rencontre trois personnes différentes. Cela peut par exemple être le directeur financier, qui pourra ainsi mesurer son sens de la gestion. Enfin, je n'ai pas hésité à faire appel aux talents en interne. C'est important d'avoir des personnes, sept aujourd'hui, issues du groupe Mandarin Oriental, dont ils peuvent transmettre la culture.

**Une fois les managers recrutés, il restait quasiment tout le personnel à trouver. Et ce en mars, à quatre mois de l'ouverture...**

J'ai fait ce pari. Pour le tenir, j'ai noué un partenariat avec la mairie du 1<sup>er</sup> arrondissement de Paris et Pôle emploi. Nous avons ainsi organisé un forum de l'emploi le 6 mars. Sur 550 candidats sélectionnés, nous en avons recruté 20 %. Toute l'équipe de l'hôtel a participé et a fait passer des entretiens, y compris la direction générale. Le candidat avait quelques minutes pour répondre à un questionnaire et se présenter. Dans les deux mois qui ont suivi, nous avons fait passer les entretiens aux candidats et répondu à tous, soit près de 2 000 personnes. Philippe Leboeuf a personnellement reçu chaque candidat retenu. Mandarin Oriental nous a offert six semaines pour l'intégration de ces nouveaux collaborateurs. C'est une chance. Ce programme, baptisé - à l'instar de beaucoup d'outils RH - MOve-In [MO pour Mandarin Oriental, NDLR], contenait une partie conçue par le groupe mais aussi une autre librement adaptée aux exigences du marché parisien. Ce temps passé ensemble a, indiscutablement, joué un grand rôle dans la réussite de l'ouverture. La culture et le sens du service sont des piliers de la marque Mandarin Oriental. Parmi ses règles de conduite des ressources humaines, il y en a une qui m'a particulièrement marquée : chaque manager doit accueillir un collaborateur comme un client. Autre clé de voûte, la formation, qui tient une place stratégique dans le groupe. Elle s'inscrit souvent dans le quotidien. Il y a par exemple dans chaque service un 'On Job Trainer' chargé de transmettre les standards du groupe et une personne dont la mission consiste à rappeler les meilleures pratiques en matière environnementale puisque l'hôtel a obtenu la certification HQE.

**Aujourd'hui démarre une nouvelle phase de votre politique des ressources humaines. Laquelle ?**  
Nous avons tous été très mobilisés par l'ouverture. Nous devons désormais franchir une nouvelle étape. Dans l'année qui vient, nous allons installer les outils et les dispositifs RH. Sur ce terrain, une panoplie de

formations existe au sein du groupe. Elle accompagne une politique en faveur de la mobilité, de la fidélisation et de la montée en compétences : du MOve-In - destiné à tous les collaborateurs de l'hôtel - au MOve-Up, qui permet aux assistants managers de se former aux exigences du management et, enfin, au MOve-Forward, dédié aux collaborateurs qui bénéficient d'une promotion. Le MOve-In contient une dizaine de modules de deux jours ou de deux heures. On y insiste sur la qualité de service. Ce sont, par exemple, des astuces pour reconnaître un client et l'appeler par son nom, parfois même dès son arrivée en voiture grâce au badge attaché à la valise. Le MOve-Up, d'une durée de cinq jours, donne des outils et des clés aux assistants managers. Cela peut être une formation en RH sur les contrats de travail, en finance ou autour de la gestion d'un extra. Enfin, notre programme MOve-Forward reste à préciser mais permettra d'accompagner nos collaborateurs dans leur promotion. Ce programme sera réalisé à 50 % en interne et à 50 % par un cabinet spécialisé dans le secteur du luxe. Il est important de détecter et d'accompagner les talents au sein de l'hôtel, mais aussi du groupe. Chaque offre d'emploi fait l'objet d'une annonce exclusive sur le site intranet des hôtels Mandarin Oriental pendant deux semaines. Chaque collaborateur disposant de plus d'un an d'ancienneté peut y postuler. Pour encadrer cette mobilité et gérer les carrières, nous disposerons très bientôt d'un outil informatique baptisé Profile. De même, un comité carrière sera mis en place tout comme les entretiens d'appréciation annuels. Après la fièvre de l'ouverture, l'heure est à une politique des ressources humaines favorisant l'évolution professionnelle et la fidélisation.

### CHIFFRES CLÉS

- **Groupe Mandarin Oriental** : 10 750 collaborateurs ;
- **Chiffre d'affaires 2010** : 1,26 milliard de dollars (environ 920 M€) ;
- **Mandarin Oriental Paris** : 315 collaborateurs ; 138 chambres et suites.

## Dans les locaux du lycée Albert de Mun-Ecamod

**Paris (VII<sup>e</sup>)** La 7<sup>e</sup> journée 'Conseil en image et coaching RH-Pôle emploi' a été dédiée à l'hôtellerie-restauration. Dix femmes en recherche d'emploi dans le secteur ont été orientées, afin de les aider à reprendre confiance en elles face à un DRH.

### Séance coaching pour dix femmes en quête d'emploi

Pas une ne manque à l'appel. Elles sont dix. Dix femmes en recherche d'emploi dans l'hôtellerie-restauration. Dans ce secteur qui pourtant embauche, elles n'ont pas trouvé de travail. "Parce qu'elles n'ont plus confiance en elles", constate **Christine Salaiin**. La présidente du fonds de dotation Ereel est, avec Pôle emploi, à l'origine de cette 7<sup>e</sup> journée 'Conseil en image et coaching'. Un événement mensuel qui cible un secteur professionnel différent à chaque session. De 10 heures à 17 heures, les dix femmes sélectionnées par Pôle emploi ont été écoutées, chouchoutées et conseillées. À leur côté, une pléiade de professionnels : coiffeur, maquilleur, styliste, DRH, psy... Des coachs venus à titre bénévole pour aider ces femmes à se sentir mieux dans leur corps et dans leur tête lors d'un entretien d'embauche. "Nous travaillons sur les notions de confiance, d'estime de soi, de redéfinition du désir, de courage, de lutte contre le harcèlement et les stratégies d'usure mises en place parfois par les travailleurs, sur la manière de se constituer un réseau, de valoriser sa compétence, de transformer son expérience en expertise", explique **Cynthia Fleury**, philosophe et psychanalyste. Des principes de base pour se sentir plus à l'aise face à un recruteur. "Certaines de ces femmes se présentent à nous avec un passé parfois chaotique, semé d'embûches", reconnaît **Agnès Fossé-Macé**, DRH au sein du groupe Marriott. Habituee à ces journées orchestrées par l'Ereel et Pôle emploi, la DRH apprend aux candidats à doper leur C.V. et à se mettre en valeur lors d'un entretien. "Aujourd'hui, j'ai rencontré des femmes qui ne voient plus que le côté négatif d'elles-mêmes. Je les ai donc aidées à mettre en avant leurs atouts et leurs qualités." En

moyenne, Agnès Fossé-Macé passe une heure et demie avec chaque femme. Une façon de créer une certaine connivence et d'inciter les candidates à se confier, se pencher sur leur comportement, réfléchir à leur avenir.

#### UN 'TAILLEUR POUR L'EMPLOI'

Pour cette session, les dix femmes en quête d'emploi ont été reçues dans les locaux du lycée Albert de Mun-Ecamod (Paris VII<sup>e</sup>). Ce qui a permis aux élèves de cet établissement de se mobiliser dans la confection de tailleurs sur mesure pour les dix participantes. Un 'tailleur pour l'emploi', dessiné par **Roman Gueret**, styliste et responsable artistique d'Ecamod. "J'ai voulu ce tailleur à la fois simple, élégant, bien coupé et ultra féminin. C'est un tailleur chic sans être ostentatoire et dans lequel chaque femme va se sentir à l'aise", détaille le créateur. "Je ne veux plus attacher mes cheveux. J'aimerais les dégrader un peu", annonce **Louise-Hortense** au coiffeur dépêché par le salon Beige et



La psychanalyste **Cynthia Fleury** ouvre le dialogue avec un groupe de femmes en quête d'un emploi dans l'hôtellerie-restauration.

Blanc. Ancienne élève du lycée hôtelier Jean Drouant (Paris, XVII<sup>e</sup>), Louise-Hortense recherche du travail dans l'hôtellerie depuis près de six mois, "à un poste de gouvernante". Mais en vain. Car la jeune femme a perdu confiance en elle. Même ses expériences professionnelles passées ne lui donnent pas envie de se mettre en avant lors d'un entretien. "J'ai pris une vingtaine de kilos en un an", poursuit-elle. Alors coiffeur, maquilleur et relooker s'occupent d'elle le temps de cette journée. "Pour la motiver à nouveau, lui redonner le sourire et du courage", commente **Élise Ducauroy**, directrice adjointe chargée du développement du lycée Albert de Mun. Et ça marche. Les dix femmes sont reparties avec le sourire, de l'espoir et pour deux d'entre elles la promesse d'entretiens avec des recruteurs. Quant au tailleur sur mesure et son top assorti, elles devront revenir mi-novembre pour les récupérer. Une nouvelle occasion de rompre avec leur solitude, d'échanger, de dialoguer, d'être écoutée.

ANNE EVEILLARD

#### 50 % DES PARTICIPANTS RETROUVENT UN EMPLOI

Un premier bilan réalisé par Pôle emploi à l'issue de six journées 'Conseil en image et coaching' se veut des plus encourageants. En effet, sur 60 personnes reçues en l'espace de six mois, la moitié a retrouvé un travail. La prochaine session consacrée à l'hôtellerie-restauration est d'ores et déjà prévue en janvier 2012. Sa particularité ? Cette fois-ci, elle ne ciblera que des hommes.

## 1 200 créations d'emplois prévues en 2012

Depuis le 23 septembre dernier, un partenariat lie la chaîne de restauration rapide au Pôle emploi. Le but : favoriser le recrutement de profils variés, en se fiant à la motivation des candidats plutôt qu'à leur curriculum vitae.

### KFC France et Pôle emploi signent un accord national

Depuis 2006, KFC a recruté plus de 50 % de ses collaborateurs grâce à des partenariats locaux avec Pôle emploi. Le 23 septembre dernier, **Gérard de Charette**, directeur des ressources humaines de KFC France, et **Bruno Lucas**, directeur général adjoint de Pôle emploi, ont signé un accord national dans le but de favoriser le recrutement, la diversité des profils et l'insertion professionnelle des demandeurs d'emploi. Parce que le talent de ses équipiers est la clé de la réussite de ses 131 restaurants, KFC France ne compte pas s'arrêter là et annonce la création de plus de 1 200 emplois en 2012.

#### "CULTURE D'ENTREPRISE"

Cette signature a également été l'occasion pour KFC France et Pôle emploi de sceller 3 ambitions communes : s'engager en faveur de la diversité dans l'entreprise ; agir contre l'exclusion professionnelle et les discriminations, en favorisant notamment le recrutement de seniors et de personnes en situation de handicap ; enfin, promouvoir la méthode de recrutement par simulation élaborée par Pôle emploi et labellisée par la Halde (Haute autorité de lutte contre les



**Gérard de Charette**, directeur des ressources humaines de KFC France, et **Bruno Lucas**, directeur général adjoint de Pôle emploi, ont signé un accord, le 23 septembre dernier, dans le KFC Alésia (Paris, XIV<sup>e</sup>).

discriminations et pour l'égalité) en 2007. Cette méthode privilégie les aptitudes et la motivation des collaborateurs plutôt que leur curriculum vitae et place les candidats en conditions de travail réel afin de les observer en situation. Les postes pourvus concernent essentiellement le métier d'employé polyvalent, avec un contrat à temps partiel (20 heures). Gérard de Charette souligne que "la force de culture d'entreprise chez KFC est que chacun peut saisir sa chance. Nous récompensons les efforts individuels et collectifs".

HÉLÈNE BINET

## Plus de 2 400 offres référencées

### L'application LHR Emploi est disponible sur iPhone et Android

Très simple d'utilisation, l'application LHR Emploi vous permet de :

- cibler et mémoriser les offres d'emploi qui vous intéressent parmi plus de 2 400 offres ;
- répondre à une offre d'emploi en envoyant son C.V. et sa lettre de motivation ;
- conserver l'historique des candidatures envoyées ;
- recevoir par e-mail les nouvelles annonces d'offres d'emploi ;
- consulter les conseils C.V., accéder à l'info emplois. Cette application est téléchargeable sur l'AppStore et Android Market.



Vous avez déjà un compte dans l'espace candidat de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) ?

Avec l'application LHR Emploi, vous accédez à votre compte et utilisez le C.V. de votre compte.

Vos candidatures sont également mémorisées.

Simple, rapide et efficace : en un seul clic, vous visionnez les nouvelles offres d'emploi correspondant à votre recherche et vous envoyez vos C.V. et lettre de motivation.

“Les débouchés sont réels”

CAP café bar brasserie, machines récréatives à gains... La Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH) veut relever le défi du bistrot. Le point avec Roland Croisé, président national des cafés brasseries.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

## Roland Croisé réclame un nouveau référentiel pour le CAP café bar brasserie

**L'Hôtellerie Restauration :** Il y a longtemps que le CAP café bar brasserie existe, mais il n'a jamais vraiment décollé. Qu'est-ce qui, selon vous, a freiné son développement et comment pensez-vous pouvoir le remettre en selle ?

**Roland Croisé :** Ce CAP a été créé pour former des jeunes aux métiers du bar et de la petite brasserie. Au début, les jeunes apprenaient à confectionner des croque-monsieur, sandwiches, salades (comme la niçoise), coupes glacées... Ils étudiaient les différentes variétés d'huîtres, les fromages. On composait un petit menu que le jeune devait développer devant la clientèle... Ensuite, il est devenu trop proche du CAP service en restauration. Pour qu'il soit efficace, il faut que les jeunes commencent par apprendre les techniques du bar, les maniements complets des tirages pression, manomètres, changement de gaz, nettoyage des tuyaux, les différents réglages en fonction de la température de stockage des fûts, le tirage, le café, les cocktails classiques, les produits de base, les types de vins qui se vendent dans les établissements de bar... Il faut qu'ils sachent différencier les eaux-de-vie des liqueurs, pourquoi on ne met pas dans un cocktail du Cointreau avec un autre triple sec... Si on ne leur donne pas les bonnes clés, ils ne pourront jamais travailler correctement. Il faudrait leur apprendre la rapidité des gestes, à s'organiser, à ne pas revenir au comptoir avec un plateau vide, à travailler leur mémoire, à calculer de tête, à manier les différents modes de paiement. Tout cela n'est pas dans le programme, or c'est la base de notre métier. Dans ce CAP, nul besoin de travailler le nappage, le sous vide, le découpage en salle. Nous devons impérativement revoir le référentiel et en profondeur, car les débouchés sont réels : je pense aux bars des grands hôtels, aux bars à cocktails, au poste de chef barman



**Roland Croisé,** président des cafés brasseries de la CPIH, fait le point sur les dossiers qu'il défend.

dans une discothèque ou encore de chef de rang dans une grande brasserie.

**Votre syndicat est la seule organisation professionnelle à croire encore que l'on pourrait obtenir l'autorisation d'installer des machines récréatives au coin du zinc. Avez-vous de nouveaux éléments qui puissent vous permettre de le penser ?**

Le dossier 'machines récréatives à gains' est plus que jamais à l'ordre du jour. Depuis plusieurs mois, la CPIH et la CFA [Confédération française des professionnels de l'automatique, NDLR] se sont rapprochées afin de définir une politique commune pour faire avancer les choses. Nous venons de faire le point avec le vice-président et le consultant de la CFA en charge du dossier, **Michel Foglieni** et **Jean-Pierre Maneuvrier**, et nous sommes tous très enthousiastes : il s'agit d'une démarche réaliste, qui peut aboutir très vite car elle ne nécessite pas le dépôt d'un nouveau texte de loi. Nous espérons pouvoir dévoiler d'ici à un mois le contenu de ces propositions, capitales pour nos deux filières. Dès lors que l'ensemble de ce

travail sera complet, nous proposerons aux autres organisations professionnelles de nous rejoindre de façon à porter ensemble ce dossier auprès du ministère concerné. L'enjeu est important pour l'ensemble de la profession.

**Comment percevez-vous les chartes de la vie nocturne ? Est-ce une vraie solution, selon vous, pour calmer les problèmes de voisinage, entre autres ?**

Les chartes de vie nocturne pourraient être intéressantes si elles étaient systématiquement créées en étroite collaboration avec les professionnels. Si c'est pour rappeler le code de la santé publique, ça ne sert à rien. En revanche, si c'est pour créer une dynamique des sorties nocturnes avec les municipalités, si c'est pour installer des commissions pour régler les situations délicates occasionnées par le bruit ou les problèmes d'alcool sur la voie publique, là, je dis oui. Une charte doit permettre de travailler en amont.

**Avez-vous des remontées concernant l'obligation pour les discothèques de distribuer des éthylotests ? Quelles sont les réactions des clients ?**

Non, c'est un peu tôt. C'est une mesure intéressante, mais les bons professionnels n'ont pas attendu ce texte pour essayer de lutter contre les problèmes d'alcool au volant. De nombreuses initiatives ont été mises en place : capitaines de soirée, boissons sans alcool offertes aux jeunes qui conduisent et qui ramènent les copains, navettes pour raccompagner la clientèle à différents moments dans la soirée. La vraie difficulté, les professionnels la connaissent : ce sont ces personnes qui amènent des bouteilles dans le coffre de leur voiture et qui, après une halte dans un bar ou une discothèque, vont s'enivrer sur un parking...

## En bref

### Thierry Grégoire va défendre le tourisme en bord de mer

C'est une thématique qu'il connaît bien et devrait défendre bec et ongles. **Thierry Grégoire**, président national des saisonniers et de l'Umih Terre et Mer Côte d'Opale, vient d'être désigné par **Roland Héguay**, président confédéral de l'Umih, pour

représenter le tourisme au sein du Conseil national de la mer et des littoraux. "Notre industrie touristique doit faire entendre sa voix face à celles et ceux qui auraient la tentation de sanctuariser nos littoraux, nos mers et nos océans. Bien sûr, le

respect de l'environnement et de nos écosystèmes est un enjeu majeur, mais il faut également que notre économie touristique soit considérée comme une ressource économique essentielle pour l'ensemble de nos territoires. À ce

titre, la création de cette structure, qui vient en remplacement du Conseil national du littoral, aura pour objectif que tous les équilibres soient respectés et toutes les voix entendues", précise l'Umih dans son communiqué.



Thierry Grégoire.

### 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 **Hubert Boivin** a été décoré 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 : "Votre investissement pour promouvoir la profession de restaurateur et développer le tourisme, secteur d'activité essentiel

dans les Alpes-Maritimes, méritait d'être honoré par cette nomination", a déclaré ce dernier. Normand d'origine, arrivé à Nice à 32 ans, Hubert Boivin avait fait de sa brasserie le lieu incontournable des réunions politiques de son quartier. Il s'était parallèlement investi dans le mouvement syndical et le monde associatif. Aujourd'hui, président de l'Union patronale des cafetiers restaurateurs de Nice, administrateur



**Hubert Boivin,** fier de cette reconnaissance.

de la branche restauration au sein de la Fédération nationale de la restauration française, membre

du conseil de développement économique à la communauté urbaine de Nice, l'homme souhaite "continuer à servir avec dévouement le monde syndical aussi bien que le monde associatif et à ouvrir l'horizon de la profession aux plus jeunes". En juillet 2010, le maire de Nice **Christian Estrosi** avait remis à Hubert Boivin la médaille d'or du Tourisme, au nom de la Ville de Nice.

## Un accord difficile à trouver

La nouvelle réglementation des terrasses lilloises devrait entrer en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2012. Mais pour ne pas passer en force, la Ville souhaite au préalable la signature d'une charte par les cafetiers et restaurateurs, qui attendent, eux, un accompagnement financier de la municipalité.

## Terrasses à Lille : une place au soleil ou sous la pluie, mais à quel prix ?

Signera, signera pas... Les réunions se succèdent depuis deux ans entre la ville de Lille (59) et les cafetiers restaurateurs. L'enjeu : l'harmonisation des terrasses de sept secteurs principaux de la ville, notamment les places. L'objectif est de supprimer les parasols publicitaires ou bariolés, les pare-vent disgracieux, les terrasses qui empiètent sur la voie publique, dans un secteur touristique et patrimonial. Pour protéger les clients du soleil, mais surtout du vent et de la pluie, car à Lille les terrasses sont ouvertes toute l'année, les professionnels devront s'équiper de pare-vent télescopiques, et non plus de parois fermant les terrasses, assimilables à une occupation du domaine public. Les parasols devront eux avoir une armature grise et une toile grège ou ocre suivant le secteur. La Ville voudrait faire appliquer cette réglementation pour le 1<sup>er</sup> janvier 2012. Mais elle souhaite au préalable la signature d'une charte qui valide les nouvelles dispositions. Sur le principe, les professionnels sont résolus au changement, mais ils négocient encore point par point. Ainsi les lambrequins, que les commerçants voulaient conserver pour

y inscrire le nom de leur établissement, mais que la Ville a refusés. La hauteur des pare-vent, jugée trop basse par les intéressés qui craignent l'effet 'venturi' (accélération du vent) fait l'objet de tractations à 10 cm près. La nécessité de laisser 1,40 m de trottoir pour permettre le passage des personnes à mobilité réduite condamne certaines terrasses dans les rues étroites du Vieux-Lille...

### "67 % DES ÉTABLISSEMENTS IMPACTÉS"

"On a envie que ça marche, les commerçants aussi, mais pas pour les mêmes raisons", note Jacques Mutez, conseiller délégué au commerce en charge du dossier, qui plaide pour un règlement "librement négocié". Les professionnels font eux valoir la charge financière de cette harmonisation et l'impact sur leur chiffre d'affaires. "On est d'accord sur l'esthétique et la sécurité, pas sur l'économique", résume **Dany Deval**, présidente de l'Umih Lille Métropole. Un groupe Facebook 'Mort annoncée des terrasses lilloises' fédère ainsi une centaine de mécontents et renvoie sur une pétition, qui affirme que la modification des terrasses



Un seul type de parasols sera bientôt obligatoire sur la Grand-Place de Lille.

entraînerait une baisse de fréquentation et donc des licenciements. Des estimations sont avancées (- 30 % du chiffre d'affaires, 200 emplois en moins). "67 % des établissements seraient impactés", estime Dany Deval, qui a demandé à la Ville une exonération des droits de terrasses, pour compenser les frais d'équipements à la charge des commerçants. Elle plaide aussi pour la création d'une bourse permettant d'organiser la revente du

matériel obsolète ; la mairie propose, elle, une centrale d'achat pour les nouveaux équipements. La présidente de l'Umih souhaiterait enfin une vaste consultation auprès d'autres municipalités concernées par le même problème. "Les mairies se concertent, mais nous, professionnels, nous ne sommes pas bons. Entre villes, on ne se parle pas." L'appel est lancé. En attendant les prochaines réunions.

MARIE-LAURE FRÉCHET

## En bref



### Pascal Sabrié prend la présidence d'Heineken France

Âgé de 50 ans, **Pascal Sabrié** a rejoint le groupe Heineken en 1993. Bien connu des professionnels français, celui-ci a été successivement directeur marketing de Brasseries Heineken, président de la Brasserie Fischer puis, après

la fusion de ces deux sociétés, vice-président de Heineken Entreprise jusqu'en juillet 2010, date à laquelle il a été nommé directeur commercial de la région Europe de l'Ouest. Dans ses différentes fonctions, il a joué un rôle majeur dans la conquête

du leadership valeur en France puis dans le développement des marques du groupe, Heineken et Desperados notamment, sur toute la région Europe de l'Ouest. Il succède à **Marc Buzain**, nommé à la tête de la filiale mexicaine du groupe.

Pascal Sabrié vient d'être nommé à la tête du groupe Heineken France.

### Cafés Malongo : un chiffre d'affaires en hausse grâce à sa politique durable

"On mesure la performance d'une entreprise au profit qu'elle engendre. Or, si la mesure de la performance était repensée en intégrant la manière dont ce profit est engendré ou réinvesti, peut-être qu'une autre ère économique pourrait voir le jour", estime **Jean-Pierre Blanc**, directeur général des Cafés Malongo. Si la loi sur les nouvelles régulations économiques (NRE) et les lois Grenelle I et Grenelle II ne l'y obligent pas encore, la PME niçoise (moins de 400 salariés) publie depuis 2005 un rapport annuel intitulé 'Responsabilité éthique d'entreprise'. Celui-ci a "pour but de présenter les résultats financiers de la société au regard des actions qui y sont menées en termes de gouvernance d'entreprise, de politique salariale, de politique qualité, de responsabilité environnementale et d'engagement dans le commerce équitable." Le

rapport 2011 montre un chiffre d'affaires 2010 en augmentation de 8 % à 88,1 M€ et une société qui "conforte sa position de premier intervenant français des cafés haut de gamme, du commerce équitable et de l'agriculture biologique. Ces performances réalisées dans un environnement économique très tendu compte tenu de l'évolution des cours du café ont été rendues possibles notamment grâce au maintien de l'exigence de produire un café de qualité économiquement responsable qui correspond aux engagements de la société. Ces engagements concrétisés dans les 12 axes de la politique développement durable formalisée par Malongo en 2007 permettent à la société de faire du développement durable un principe transversal de sa politique qualité et un véritable levier de performance", précise Malongo.

### Nouveau 1703 Old Cask Selection de la maison Mount Gay Rum

Canne à sucre dorée, eau cristalline de la Barbade... Mount Gay 1703 Old Cask Selection s'érige en symbole de l'excellence de Mount Gay Rum. Né de l'assemblage des meilleurs rhums de la maison tricentenaire, vieillis entre dix et trente ans et primés à maintes reprises, ce flacon délicieusement complexe est créé par la plus ancienne distillerie de rhums au monde. D'une grande luminosité, son riche nez aux notes boisées, de caramel et de cuir, se mêle à des arômes moelleux de banane mûre, fruits confits et épices. En vente chez tous les cavistes, au prix de 120 €.



1703 Old Cask Selection de la maison Mount Gay Rum.

### 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 commerciale et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale  
Pac. Technologies de l'Argée II - Voie D  
116, Avenue de la Quercy  
de 370 Mouton-Saintour

MdB Multimédia - Siège Social  
Espace Dichey - 38 rue Mozart  
92567 Clichy-Centre

Comment nous contacter ?  
Email : [mdb@mdb-multimedia.fr](mailto: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](http://www.mdb-multimedia.fr)

De nombreux segments de croissance à développer

À l'occasion de son Salon des vins Île-de-France, France Boissons vient de réunir des acteurs de la restauration sur le thème : Évolution de la consommation de vin en France, impacts et enjeux sur la commercialisation en CHR. Tour de table.

## Adapter l'offre vin aux goûts des consommateurs et l'animer : les clés du succès pour France Boissons

En France, la consommation de vins en CHR a changé avec une baisse en volume et une 'premiumisation' de l'offre. Comment répondre à ce phénomène en CHR ? Quel regard les Français portent-ils sur le vin ? Pour **Gérard Bertrand**, président du groupe éponyme, la multiplication des reportages au moment des vendanges est bon signe et contribue à une vision "plus optimiste du vin dans les médias". Un sentiment partagé par **Sylvie Cazes**, présidente de l'Union des grands crus de Bordeaux, pour qui le classement de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco est "un atout supplémentaire pour valoriser le vin en tant que produit culturel". En projet dans la capitale girondine du reste : un centre culturel et touristique du vin. "Nous sommes confiants : la consommation de vin évolue certes, mais il reste de nombreux segments de croissance, à condition de travailler le vin dans le bon sens !", estime de **Roland de Boissieu**, directeur régional Île-de-France France Boissons. Et pour attirer un consommateur devenu plus occasionnel, "il est essentiel de faire du vin un élément de communication et de séduction via une mise en scène dynamique. Verrerie adaptée, carte pédagogique voire numérique avec conseils d'accords mets/vins, opérations promotionnelles ou conseils de dégustation... autant d'éléments pour éveiller la curiosité et déclencher l'acte d'achat. Le consommateur a envie de savoir d'où vient le vin qu'il boit sans toujours oser demander..."

### RENDRE LE VIN ACCESSIBLE

Dans son établissement Chai 33, à Bercy Village (Paris XII<sup>e</sup>), **Thierry Béguet** a brisé les codes avec succès. Chez lui, on parle fruité, fraîcheur, pas forcément terroir... Et le consommateur se lève pour aller choisir sa bouteille. "Il faut rendre le vin accessible, le démythifier, casser les barrières du 'trop savoir' des sommeliers. Passer un bon moment permet de déclencher l'envie !", affirme ce professionnel. Savoir animer participe bien sûr au succès. "Faire vivre la carte est une nécessité : il faut encourager les restaurateurs à faire des thématiques organisées pour susciter l'intérêt du consommateur et donner un axe au sommelier", confirme Gérard Bertrand. Quant au vin au verre, beaucoup de travail reste à faire. "Si 90 % des restaurateurs disent inclure ce type d'offre, elle est rarement clairement identifiée et valorisée. Seuls 25 % ont une formule intégrant le vin au verre. Nous encourageons les restaurateurs à développer ce type d'offre qui apparaît comme une réponse adaptée. Nous proposons par exemple des chevaux et ardoises sous le concept 'Un verre de vin' et nous avons développé des petits meubles permettant aux restaurateurs de montrer à leurs clients les bag-in-box", explique Roland de Boissieu. De nouvelles initiatives commerciales apparaissent : **Jérôme Crépatte**, propriétaire de l'hôtel-restaurant du Domaine de la corniche à

Robelloise (78), propose des chambres à tarifs attractifs aux clients du restaurant qui souhaitent profiter de leur dîner. De nouveaux moments de consommation aussi : "L'after work par exemple permet de cibler une clientèle d'affaires à la sortie des bureaux et de valoriser le produit vin sur le segment apéritif". **Stéphane Allier** le pratique régulièrement dans ses établissements parisiens, Charly Bun's et Partie de campagne.

### 6 500 RÉFÉRENCES AU NIVEAU NATIONAL

Il ressort également des débats l'impérative implication des distributeurs dans la valorisation du segment. France Boissons met en avant des "partenariats à forte valeur ajoutée, dont certains en exclusivité, avec de grands noms du vin et des viticulteurs passionnés. Notre catalogue compte plus de 6 500 références au national. Pour l'Île-de-France, ce sont 900 références, entre 3 à 45 € la bouteille, stockées de manière optimale dans des chais à température régulée et disponibles sous 24 heures. Un atout majeur dans la mise en œuvre d'une carte cohérente et diversifiée avec la possibilité d'effectuer des commandes à la semaine pour un stockage facilité et une rotation de l'offre proche du sur mesure". Ce que confirme Jérôme Crépatte : "Ma rencontre avec France Boissons a été vraiment intéressante. On s'est accaparé progressivement leur sélection. France Boissons nous apporte des solutions pratiques, simples, efficaces et très souples." Le distributeur annonce dans cet esprit pour 2012 l'opération 'Grands vins à petits prix' pour aider les établissements à valoriser l'offre haut de gamme. "La formation reste également le cheval de bataille de France Boissons dont l'objectif est la professionnalisation de toute la filière. Le réseau Service en tête décline également des formations sur le vin pour ses adhérents." Dans la visée : mieux correspondre aux attentes des consommateurs. Une constante désormais.

SYLVIE SOUBES



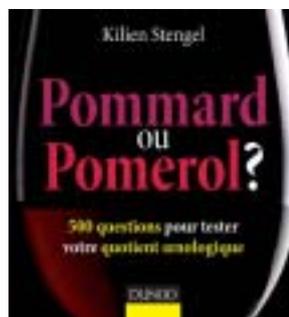
Thierry Béguet estime que le vin doit être rendu plus accessible : dans sa commercialisation comme dans son langage.

### LES INTERVENANTS

- **Roland de Boissieu**, directeur Île-de-France de France Boissons
- **Catherine Corbeau-Mellot**, société Joseph Mellot
- **Gérard Bertrand**, président du Groupe Gérard Bertrand
- **Philippe Tolleret**, directeur général de Marrenon-Vignobles en Luberon et Ventoux
- **Sylvie Cazes**, présidente de l'Union des grands crus de Bordeaux
- **Jérôme Crépatte**, restaurateur, Domaine de la corniche à Robelloise (78) Le Moulin de Fourges (27), Les Canisses, Terra café (27).
- **Thierry Béguet**, restaurateur, Chai 33 (Bercy Village, Paris XII<sup>e</sup>)
- **Stéphane Allier**, restaurateur, Charly Bun's (Paris I<sup>er</sup>), Au Bureau (Vincennes), Partie de campagne (Bercy Village, Paris XII<sup>e</sup>).

### En bref

#### 'POMMARD OU POMEROL ? 500 QUESTIONS POUR APPRENDRE ET COMPRENDRE LE VIN'



Voici un ouvrage efficace qui devrait séduire amateurs œnophiles, étudiants en œnologie et professionnels du vin. Il est signé **Kilien Stengel** (ancien sommelier en Relais & Châteaux étoilés

**Michelin**, ancien hôtelier restaurateur, professeur de sommellerie et gastronomie actuellement en poste à l'université de Tours) et propose 500 questions pour "tester notre quotient œnologique".

Dégustation, viticulture, cépages, vinification..., l'univers du vin se livre de façon simple et efficace, et on se laisse vite prendre au jeu.

**Pommard ou Pomerol ?**  
• Collection Hors collection, Dunod • 224 pages • 13,50 €

# La page du chef

## De chef à chef

ENVOYEZ-NOUS VOS RECETTES

Celles-ci seront publiées dans le Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' et les recettes coup de cœur de L'Hôtellerie Restauration seront

publiées dans le journal. Vous pouvez faire parvenir vos recettes ainsi que vos vidéos à : **L'Hôtellerie Restauration** • Recettes de chef à chef • 5 rue

Antoine Bourdelle • 75737 Paris cedex 15 • Tél. : 01 45 48 64 64 • Fax : 01 45 48 04 23 • E-mail : [dechefachef@lhotellerie-restauration.fr](mailto:dechefachef@lhotellerie-restauration.fr)

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

## Gaufrette de pomme de terre, crème au beurre noisette, caramel au beurre salé

PAR MICHEL ET SÉBASTIEN BRAS, BRAS, LAGUIOLE (12)  
[WWW.MICHEL-BRAS.COM](http://WWW.MICHEL-BRAS.COM)

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Gaufrettes :

- 0,400 kg de grosses pommes de terre
- 0,200 kg de sucre en poudre

#### Crème au beurre noisette :

- 0,170 kg de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 0,180 kg de blancs d'œufs
- 0,060 kg de sucre
- 0,10 l de crème fleurette
- 6 feuilles de gélatine

#### Caramel au beurre salé :

- 0,050 kg de beurre demi-sel
- 0,10 l de crème fleurette
- 0,150 kg de sucre en poudre

#### Progression

#### Sécher les gaufrettes de pommes de terre

- Éplucher les pommes de terre.
- Les 'dérouler' en bande à l'aide d'un



outil adapté (ou les émincer finement à la mandoline).

- Plonger ces bandes de pommes de terre dans de l'eau froide pour éviter qu'elles ne s'oxydent.
- Les blanchir à l'eau bouillante pendant 45 à 60 secondes.
- Refroidir immédiatement puis les confire lentement dans un sirop composé de 40 cl d'eau pour 200 g de sucre.

• Lorsqu'elles sont suffisamment confites, égoutter les bandes de pommes de terre et les disposer entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

- Découper aux dimensions souhaitées et disposer sur une gouttière ondulée.
- Faire sécher au four à 150 °C pendant 40 minutes environ.
- Les retirer lorsque la coloration est uniforme, laisser refroidir et stocker au sec.

#### Préparer la crème au beurre noisette

- Hydrater 6 g de feuilles de gélatine dans de l'eau glacée. Les égoutter et les faire fondre dans 8 cl de crème fleurette bouillante.
- Cuire 170 g de beurre jusqu'à 150 °C et le refroidir pour stopper la cuisson.
- Réunir dans le bol d'un mixeur le beurre noisette, le mélange crème-gélatine et le jaune d'œuf. Émulsionner l'ensemble au mixeur pendant 2 minutes.

• Monter une meringue avec 180 g de blancs d'œufs et 60 g de sucre. Lorsqu'elle est bien ferme, l'incorporer au mélange précédent. Réserver au frais.

#### Réaliser les caramels

- Réaliser un caramel avec 150 g de sucre semoule.
- Le décuire avec un mélange de 50 g de beurre demi-sel et 7 cl de crème fleurette.
- Laisser refroidir et rectifier la consistance si nécessaire.

#### Dressage

- Au dernier moment avant de déguster, garnir les gaufrettes de pommes de terre bien croustillantes avec la crème et une pointe de caramel au beurre salé.
- Déguster immédiatement.

*Surprise et originalité de ce dessert.*

**Vin conseillé :** un montlouis Domaine de Cray 2000.

## Vins

### À DÉGUSTER : CHÂTEAU ESCOT 2009

Acheté en 1991 par **Hubert Rouy**, bourguignon pure souche et homme d'affaires, le domaine Château Escot, situé sur la commune de Lesparre-Médoc (33), se développe fortement depuis 2004 et l'arrivée de **Bruno Rouy**, fils du propriétaire. En 2008 le Château Escot est classé médoc cru bourgeois. Le vignoble,

planté à 70 % en cabernet sauvignon et 30 % en merlot, s'étend sur 16 hectares avec des sols argilo-calcaires parfois sablonneux. Le domaine Château Escot vient de changer le design des ses bouteilles, avec des étiquettes orange plus modernes et stylisées.

### CAVE DE TAIN-L'HERMITAGE : UN VIN DE PAILLE PRESTIGIEUX

Rare, le vin de paille AOC hermitage (cépage marsanne dominant) partage le même terroir et les mêmes raisins que la prestigieuse AOC en blanc, sur la colline du même nom, mais sa production est limitée à 10 hl/ha (3 à 5 kilos de raisins pour 50 cl). Un flacon prestigieux et de gastronomie, né en 1985, et dont la Cave de Tain propose le millésime 2000.

Ses alliances de prédilection ? Les desserts à base de fruits confits, de chocolat miellé, d'orange, voire un foie de canard aux pêches de vigne.

**Prix public :** 69 €.

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

À chaque grand millésime, quelques barriques de vin de paille sont produites à partir de parcelles centenaires.



### NOTES DE DÉGUSTATION

**Robe :** intense, brillante et concentrée.

**Nez :** un fruit très expressif, sur des arômes de fruits noirs, de sous-bois, légèrement accentué par des notes de cuir.

**Bouche :** veloutée, charnue et fruitée avec de jolis tanins moelleux et arrondis par un passage en fûts de douze mois, parfaitement maîtrisé. Elle offre une belle finale harmonieuse.

**Les accords :** avec les plats phare de l'automne, tels des gibiers accompagnés de cèpes, des cailles aux figues ou encore des grives aux raisins. Pour les fêtes de fin d'année, sur des magrets de canard ou un foie gras de canard aux girolles... À tester aussi sur les desserts chocolatés.

**Prix :** 16 €.

Château Escot • [www.chateau-d-escot.com](http://www.chateau-d-escot.com)

## L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R. • 3 €

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

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle 75737 PARIS CEDEX 15  
Tél. : 01 45 48 64 64  
Fax : 01 45 48 04 23  
E-mail : [journal@lhotellerie-restauration.fr](mailto:journal@lhotellerie-restauration.fr)

### RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

**Nadine Lemoine**

E-mail : [nlemoine@lhotellerie-restauration.fr](mailto:nlemoine@lhotellerie-restauration.fr)

ORGANISATIONS

PROFESSIONNELLES/

VINS/ LICENCE IV/CAFÉS

**Sylvie Soubes**

E-mail : [ssoubes@lhotellerie-restauration.fr](mailto:ssoubes@lhotellerie-restauration.fr)

SERVICE JURIDIQUE

**Pascale Carbillet**

E-mail : [pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr](mailto:pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr)

VIDÉO

**Cécile Charpentier**

E-mail : [ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr](mailto:ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr)

### SECRETARIAT 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



Presse PRO

# 42 Produits & équipements

Cet automne, le millésime 2011 s'annonce prometteur pour la vente à emporter. En effet, la qualité des exposants et le nombre important de visiteurs au Salon VAE (qui a eu lieu les 11 et 12 octobre derniers), promet une cuvée de nouvelles ouvertures qui ravira une nombreuse clientèle nomade.

PAR JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, JGDJ CONSEIL

## VAE expo, de nombreuses ouvertures en perspective

Nous avons fait le tour des stands du Salon VAE expo afin de découvrir ou redécouvrir les nombreux équipements utiles à la vente à emporter.

**Coté préparations**, Caplain ([www.caplainmachines.com](http://www.caplainmachines.com)) propose des matériels spécialement dédiés aux pizzerias, pétrins, bouleuses, formuses, etc. Codigel ([www.codigel.com](http://www.codigel.com)) et Horeca ([www.horeca-equipement.fr](http://www.horeca-equipement.fr)) du chaud, du froid et tous les petits équipements.

**Coté chaud** ([www.frijado.com](http://www.frijado.com)), une astucieuse vitrine de présentation des plats chauds en libre service était présentée. Elle garantit un maintien à + 65 °C : comme le préconise le législateur, mais avec une façade ouverte permettant le self-service. Un fabricant italien ([www.pastasubito.com](http://www.pastasubito.com)) propose des fours et machines à pâtes ultra rapides, par exemple un double four équipé d'une hotte intégrée (à charbons actifs) permettant la cuisson

de pizzas (pâte préformée à l'avance) en moins de 2 min dans un espace de 1 m<sup>2</sup>. Naturellement, plusieurs stands de machines à café, crêpières, machines à hotdog ou encore l'ingénieux système Toastoo ([www.triangular-concept.com](http://www.triangular-concept.com)) qui, en collaboration avec Fleury Michon, propose des plats cuisinés chaud dans une brick triangulaire.

**Coté froid**, des distributeurs automatiques de plats cuisinés et boissons, des vitrines de présentation chez Codigel ou Arcoméтал ([www.arcometal.com](http://www.arcometal.com)) ou encore des comptoirs pour salades et meubles de bar à prix très compétitifs ([www.rgte.fr](http://www.rgte.fr)) étaient présentés. Également un fournisseur de containers réfrigérés autonomes, idéal pour transporter les denrées sans risque de rupture de la chaîne du froid (sebastien.maroutian@difcaa.fr). Hors équipements, nous avons

VAE expo  
Salon de l'Équipement à emporter



À gauche : Caplain propose des matériels spécialement dédiés aux pizzerias, pétrins, bouleuses, formuses, etc.

À droite : Vitrine de présentation des plats chauds en libre service chez Fri-Jado.

noté la présence d'un franchiseur de snacking chic ([www.dubble-food.com](http://www.dubble-food.com)).

**Blog des experts 'Matériels et équipements en CHR' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**



### HOTELBIZ.FR, LE PORTAIL DES RÉSERVATIONS DES HÔTELS DE FRANCE

Hotelbiz.fr est un site de recherche d'hôtel en France où tous les hôtels sont répertoriés. La recherche est ciblée, une réponse exclusive du lieu est donnée. L'internaute peut contacter l'hôtel à partir du site internet (e-mail, téléphone, fax). Ce site comprend la possibilité d'inclure un texte descriptif de l'établissement, un lien vers un e-mail et un site web, ce qui mettra l'hôtel dans les premières positions lors des recherches internet et qui permettra l'installation gratuite du système hotelbiz booksecure, réservation en ligne en temps réel fonctionnant 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7, et géré directement par l'hôtelier. L'avantage de ce système, ce sont des réservations transparentes, sans intermédiaire, et la gratuité totale du système. Hotelbiz met en contact l'hôtel avec les 1 000 principaux IDS, plus de 500 000 agences de voyages à travers le monde regroupées au sein des 4 plus grands ODS (Amadeus, Gallileo, Sabre, Worldspan) et la clientèle internet en général.

Tél. : 06 07 71 20 02

[hotelbiz@hotelbizworldwide.com](mailto:hotelbiz@hotelbizworldwide.com)

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



### UN CHARIOT À RÉSERVE D'HUILE AVEC PRÉCHAUFFAGE INTÉGRÉ CHEZ FRIMA

Utilisation ultra simple, sécurité de travail et facilité d'entretien : le nouveau chariot à réserve d'huile fait profiter pleinement de tous les avantages du VarioCooking Center®. Le chariot à réserve d'huile Frima est conçu pour le stockage, le remplissage de la cuve du VarioCooking Center® et le filtrage après friture de l'huile. Ses nouvelles performances apportent aux chefs encore plus de flexibilité dans le travail au quotidien. Préchauffage intégré pour l'usage d'huile de palme, pompage d'huile chaude (180 °C maximum), filtre Téflon amovible et lavable... Ces nouvelles caractéristiques sont le fruit d'échanges permanents avec les utilisateurs. La sécurité n'a pas été oubliée : arrêt automatique de la pompe en fin de pompage, température maximum inférieure à 70 °C (avec un environnement à 25 °C en fonctionnement avec de l'huile à 180 °C) et chauffe régulée pour éviter toute surchauffe de l'huile.

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



### LE MODULE DE CUISSON VARITHEK DE RIEBER

Ce système de cuisson offre une grande palette de possibilités, très abouties, pour la préparation fraîche devant le convive. Qu'il s'agisse d'une solution de comptoir stationnaire ou d'une solution de buffet mobile, le système Varithek® s'adapte rapidement et en toute facilité. On notera la présence du module ACS à aspiration intégrée pour une préparation sans odeurs. Cuisson, grillade, rôtissage, friture, wok ou réfrigération : aucun problème avec Varithek®. Chaque module fonctionnel constitue une unité en soi parfaitement adaptée au support. Les modules sont normalisés, combinables librement et faciles à manipuler. La gamme de modules fonctionnels Varithek® couvre la vitrocéramique (maintien au chaud + cuisson), l'induction, le wok à induction, le grill et le grill à charbon de bois. Chaque module existe en différentes dimensions.

[www.riever.de/index.php?id=111&L=2](http://www.riever.de/index.php?id=111&L=2)

## CONCOURS CULINAIRE KIKKOMAN 2011-2012, DERNIERS JOURS POUR S'INSCRIRE

Pour la première fois depuis sa création, le concours Kikkoman est ouvert aux élèves 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> années de baccalauréat professionnel cuisine, ainsi qu'aux élèves préparant un brevet professionnel cuisinier. Pour participer, les candidats doivent s'inscrire avant le 15 novembre 2011. Ensuite, ils recevront des fiches techniques leur permettant d'élaborer deux recettes de plat principal. Le premier plat est une recette classique de la cuisine française choisie par le

président du jury, **Thierry Marx** (chef exécutif et directeur Food & Beverages du Mandarin Oriental à Paris) : une Tourte de canard sauce rouennaise. Les élèves devront réaliser ce plat en maîtrisant les techniques traditionnelles culinaires. Il ne s'agit pas d'être créatif, mais de montrer sa maîtrise des fondamentaux de la cuisine française. La créativité sera à l'honneur dans la seconde recette que les candidats devront créer et réaliser à partir d'un ingrédient : le mulot. La finale

se déroulera le lundi 26 mars 2012 à l'école Grégoire Ferrandi (Paris, VI<sup>e</sup>). Le



premier prix est un voyage au Japon de dix jours, incluant un stage à l'école culinaire Heisei. Les autres finalistes remporteront des prix généreusement offerts par les partenaires de Kikkoman : Molinel, Maîtres cuisiniers de France, l'école Heisei, Robot Coupe, Champagne Drappier et le journal **L'Hôtellerie Restauration**.

Tous les renseignements sont disponibles sur le groupe facebook 'concours Kikkoman' ou sur simple demande auprès de : [ilebon@peter.fr](mailto:ilebon@peter.fr)

## “Un chef de son temps”

Le guide 2012 ne déroge pas à la règle. Sa sortie est l'occasion de couronner le chef de l'année, Michel Portos, de donner son palmarès des grands de demain et mettre en lumière des jeunes talents. Sans oublier les 2 400 restaurants de la sélection.

# Michel Portos élu cuisinier de l'année Gault&Millau

Belle année pour **Michel Portos**. Le Marseillais adopté par le Bordelais au Saint-James à Bouliac (33) a sorti son premier livre (*Michel Portos, Le Saint James en 65 recettes*, éditions Flammarion), puis a remporté le premier Road Food Movie au Festival de la photo culinaire d'Oloron-Sainte-Marie (64) avec son photographe **Hervé Lefebvre**. Le voici sacré Cuisinier de l'année par le guide *Gault&Millau*, en compétition avec **Philippe Labbé**, L'Abeille, restaurant du Shangri-La Hotel Paris (XVI<sup>e</sup>), et **Benoît Bernard**, La Laiterie à Lambersart (59) - qui part bientôt pour de nouveaux horizons. La rédaction de *Gault&Millau* a tranché en faveur “d'un chef de son temps, iconoclaste souriant qui démonte les codes en inventant une nouvelle poésie culinaire”. Le chef a été largement ovationné par ses pairs lors de l'annonce de sa victoire à la Maison 8 à Paris (XI<sup>e</sup>).

“Où, c'est une belle année pour moi. Je suis très heureux de recevoir ce prix surtout que je connais ceux qui l'ont reçu avant moi. Certains sont là aujourd'hui et ça me fait très plaisir. Il y a deux guides qui comptent vraiment pour moi. Michelin, la consécration suprême, et Gault&Millau, qui m'a découvert et qui m'a suivi depuis le début”, déclare Michel Portos.



De gauche à droite : **Benoît Bernard**, **Patricia Alexandre**, **Philippe Labbé** et **Michel Portos**.

se voient offrir l'application mobile qui permet la localisation immédiate des établissements de la sélection les plus proches (prix de l'application hors achat du guide : 6,99 €). Pour certains, la réservation directe est possible”, souligne **Patricia Alexandre**, directrice du guide et du magazine *Gault&Millau*. Qui ajoute : “Nous sortons très bientôt le guide des vins, qui aura également son application pour smartphones et même pour les tablettes numériques.” *Gault&Millau* bouge aussi côté magazine. Une version plus design, modernisée, est annoncée pour la fin du mois avec un tirage initial de 30 000 exemplaires. **NADINE LEMOINE**

### SUR SMARTPHONES ET TABLETTES NUMÉRIQUES

Le guide à la couverture jaune compte 2 400 restaurants, dont 12 seulement arborent les 5 toques. **Jean-Luc Rabanel** (L'Atelier de Jean-Luc Rabanel à Arles, 13) vient d'intégrer ce cercle très fermé. 210 restaurants sont désignés ‘tables créatives’. 1 600 proposent une offre ou un menu à moins de 35 €. Les hôtels (900 dont 436 de charme et 32 hôtels design) tiennent une bonne place dans cette nouvelle édition qui est consultable en intégralité et gratuitement sur le site [www.gaultmillau.fr](http://www.gaultmillau.fr).

Le guide 2012, tiré à 55 000 exemplaires,

sera en librairie dans quelques jours (29 €). “Avec l'achat du guide, les lecteurs



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

Rechercher

Retrouvez les 22 jeunes talents 2012 avec le code d'accès **RTR617316** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Les 6 grands de demain. Assis : **David Toutain** (Agapé Substance à Paris), **Baptiste Pointot** (Flaveurs à Valence), **Franck Renimel** (En Marge à Toulouse). Debout : **Loïc Villemain** (Toya à Faulquemont), **Vincent Croizard** (Restaurant Vincent Croizard à Nîmes) et **Cyril Haberland** (L'Oison à Chancelade).

## En direct des Blogs des Experts



“Râpé dans la soupe : cela finit toujours en tas autour de la cuillère, comment l'éviter ?”

➤ Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK7194** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Abonnez-vous

**L'Hôtellerie**  
Restoration

■ 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](mailto:abo@lhotellerie-restauration.fr)

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

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

# FRANCE BOISSONS, LE PARTENAIRE INCONTOURNABLE DES RESTAURATEURS POUR TOUTES LEURS BOISSONS

## Une offre complète de **produits**

**Vins :** un très large assortiment qui vous permettra d'adapter votre offre selon votre carte et vos consommations, avec les conseils de votre spécialiste.



**Bières :** toutes les marques disponibles à la pression ou à la bouteille, avec des solutions adaptées à votre besoin.



**Eaux et softs :** une offre attractive pour inciter vos clients à les commander, disponibles en plusieurs formats, en verre perdu ou en verre consigné.



**Apéritifs, digestifs, cafés et thés :** pour que le repas soit réussi du début à la fin.

## Un ensemble de **services adaptés**

**CONSEILS** Nos experts vous visitent, vous accompagnent et vous conseillent.

Des vins sélectionnés avec soin par nos sommeliers.

**LIVRAISON** Nos chauffeurs vous livrent vos commandes dans votre établissement.

**SAV** Un dépannage et un SAV performant.

**AIDE À L'ANIMATION** Nous sommes aussi à vos côtés pour vous aider à valoriser votre offre boissons, à réaliser vos cartes et à animer votre établissement : profitez d'opérations événementielles et de promotions tout au long de l'année.

Retrouvez nous sur [www.france-boissons.fr](http://www.france-boissons.fr)