

**Congrès
de l'Umih
du 22 au
24 novembre**

**TVA à 7 % : la
taxe pour les
nuitées d'hôtels
est supprimée**

**Naissance
de l'Académie
française du
Bocuse d'or**

**Il faut justifier
le temps de
travail
des salariés**

L'Hôtellerie Restauration

17 novembre 2011 N° 3264

ANNONCES
CLASSÉES
PAGE 18

L'HEBDO DES C.H.R. LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

TRAVAIL TEMPORAIRE

Adaptel
Interim, hôtellerie - restauration



Agence Paris Ouest
17, rue Emile Duclaux - 75015 Paris - Tél : 01 53 58 30 30 - Fax : 01 43 06 02 74

Agence de Paris Nord
40, rue de Chabrol - 75010 Paris - Tél : 01 48 24 58 58 - Fax : 01 48 24 10 68

Agence de Paris Est
6, boulevard Jules Ferry - 75011 Paris - Tél : 01 43 14 32 20 - Fax : 01 48 06 88 34

Agence de Lyon
36, avenue Berthelot - 69007 Lyon - Tél : 04 37 65 25 90 - Fax : 04 37 65 25 99

www.adaptel.fr

Une enquête exclusive Ifop/L'Hôtellerie Restauration

pp. 2-3

Les organisations professionnelles face à l'indifférence d'une majorité

En octobre 2005, **L'Hôtellerie Restauration** avait demandé à l'Ifop de réaliser une enquête sur la notoriété des syndicats patronaux du secteur. Six ans plus tard, cette enquête est renouvelée. **Frédéric Dabi**, directeur général adjoint de l'Ifop, département opinion et stratégies d'entreprise, en commente les résultats principaux. Le premier enseignement, c'est la notoriété dont jouit l'Union des métiers de l'industrie de l'hôtellerie (Umih), citée par 34 % des personnes interrogées, ce qui en fait l'organisme le plus présent à l'esprit des professionnels de l'hôtellerie-restauration. Les autres syndicats du secteur enregistrent quant à eux une notoriété spontanée nettement plus en retrait, à l'instar du Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs - Synhorcat - (3 %, comme en 2005), de la Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique - FagihT - (3 %, + 2 points) et de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie - CPIH - (3 %, + 2 points).



NOVOTEL INAUGURE LA CHAMBRE DU FUTUR

p. 14

Un instrument de mesure indispensable

À la veille d'une échéance électorale majeure pour l'avenir du pays, alors que la campagne pour la conquête de la magistrature suprême s'est largement déployée dans les médias à coups de phrases assassines, de 'révélations' très ciblées, d'attaques et de contre-attaques où ce n'est hélas pas l'élégance du propos qui l'emporte, il est indispensable pour les 'forces vives' de la nation de se compter.

Sans représentativité suffisante pour porter ses arguments et les rendre audibles au plus haut niveau, une profession ne peut espérer faire valoir ses intérêts à leur juste mesure. L'enquête réalisée par l'Ifop pour le compte de **L'Hôtellerie Restauration** sur la représentativité des organisations professionnelles (voir ci-contre) ne peut laisser indifférent aucun de leurs dirigeants, mais peut leur servir à la fois de mesure et de ligne d'horizon. Alors que les mois à venir s'annoncent compliqués, tant sur le plan médiatique que sur l'expression des légitimes aspirations de toutes les composantes de la société, un secteur aussi vital que celui de l'hôtellerie-restauration pour le développement de l'emploi, l'investissement, l'équilibre des comptes extérieurs, l'image et la notoriété du pays, doit se donner les moyens d'une représentation forte, organisée et déterminée.

L'état des lieux que constitue l'enquête de l'Ifop a pour objectif, six ans après une première édition, de fixer les rapports de force, d'évaluer les représentativités respectives à l'aune de l'implantation géographique, la concentration d'entreprises, et d'indiquer les évolutions de ces dernières années. Comme vous avez tous les détails de cette enquête à votre disposition, chacun dispose de la liberté d'en interpréter les résultats en fonction des critères et de la méthodologie retenues par l'Ifop. Bien sûr, ayant depuis longtemps dépassé l'époque de l'Antiquité où le messager était considéré comme le responsable des mauvaises nouvelles, et méritait donc le châtimement suprême, il vaut mieux analyser froidement les chiffres afin d'en tirer le meilleur parti.

En toute objectivité, il est évidemment impossible de se contenter d'une béate satisfaction comme il est injustifié d'éprouver une quelconque déception. La vérité des chiffres n'est pas forcément la plus suave, mais elle permet d'en tirer de salutaires leçons.

Bien sûr, depuis six ans, il faut se féliciter de la formidable progression de la notoriété spontanée des organisations professionnelles, qui fait un bond de 23 à 43 % des personnes interrogées. Mais une majorité de 54 % déclare n'adhérer à aucun syndicat professionnel, 68 % des non-adhérents affirmant que cela ne les intéresse pas. Pas de quoi pleurer, mais pas non plus de quoi pavoiser. **L. H.**

En bref

Guide 'Michelin Suisse 2012' : deux nouveaux 2 étoiles

Les inspecteurs du guide *Michelin Suisse 2012* ont attribué deux nouvelles étoiles à deux restaurants : Le Floris à Anières (Suisse romande), du chef **Claude Legras**, et Mesa, à Zurich, de **Marcus Lindner**. Onze restaurants obtiennent une étoile. Avec ses 96 restaurants étoilés, la Suisse affiche le plus grand nombre d'étoiles *Michelin* par habitant. Quant au nombre de restaurants Bib gourmand, il atteint un sommet historique : 87 établissements dont 16 nouveaux. Sur 520 pages, le guide recommande au total 864 hôtels et autant de restaurants. L'édition du guide *Michelin Suisse 2012* est en vente depuis le 17 novembre (33 francs suisses).

Palmarès du Fooding 2011

- **Fooding 2011 de la meilleure table** : Chatomat, Paris (XX^e)
- **Fooding 2011 du meilleur bar à vins** : Frenchie bar à vins, Paris (II^e)
- **Fooding 2011 du meilleur delirium** : La Grenouillère, Montreuil-sur-Mer (62)
- **Fooding d'amour 2011** : Au Passage, Paris (XI^e)
- **Fooding d'honneur 2011** : Bertrand Grébaut, Septime, Paris (XI^e)
- **Fooding 2011 du meilleur 'régalez-vous'** : L'Agapé Substance, Paris (XVII^e)
- **Fooding 2011 du meilleur retour de pêche** : Le Cabanon, Ajaccio (20)
- **Fooding 2011 du meilleur livre de cuisine** : *En cuisine avec Alain Passard*, Christophe Blain, Gallimard
- **Fooding 2011 du meilleur décor** : Pierre Schneider et François Wunschel (1024 Architecture) pour Les Grandes Tables de l'île Seguin, Boulogne-Billancourt (92)
- **Fooding 2011 du meilleur bistrot ex-aequo** : Le Pantruche, Paris (IX^e), et Le Grain de sel, Marseille (I^{er})

Grand

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE L'ENQUÊTE IFOP-L'HÔTELLERIE-RESTAURATION SUR LA NOTORIÉTÉ DES SYNDICATS SUR : WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR/JOURNAL/SALON-CONCOURS-SYNDICAT-ASSOCIATION/2011-11/ETUDE-DE-NOTORIETE-DES-SYNDICATS.PDF

Une enquête Ifop/**L'hôtellerie Restauration**

Notoriété des l'Umih leader professionnels

Plus du tiers (34 %) des responsables de CHR interrogés dans l'enquête Ifop/**L'Hôtellerie Restauration** citent spontanément l'Union des

métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih), ce qui, comme en 2005, en fait l'organisme le plus présent à l'esprit des professionnels du secteur. Notons qu'en six ans, la connaissance spontanée de l'Umih a fortement progressé (+ 16 points). Comme en 2005, cette notoriété est hétérogène au sein des professionnels interrogés. Elle est particulièrement prononcée dans les établissements qui ont plus de deux salariés (42 %, + 22 points par rapport à 2005), dans ceux ayant un chiffre d'affaires de plus de 225 000 € (44 % contre seulement 18 % dans les structures enregistrant un chiffre d'affaires de moins de 75 000 €). On notera également que c'est dans l'hôtellerie que cette présence à l'esprit est la plus forte (45 % de citations) contre 30 % chez les restaurateurs et 34 % pour les cafetiers. Les autres syndicats du secteur enregistrent quant à eux une notoriété spontanée nettement plus en

retrait, à l'instar du Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs - Synhorcat - (3 %, comme en 2005), de la Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique - Fagih - (3 %, + 2 points) et de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie - CPIH - (3 %, + 2 points).

32 % POUR L'UMIH

Une majorité relative des professionnels de CHR adhère aujourd'hui à au moins un syndicat (45 %), alors qu'ils étaient à peine un tiers en 2005 (+ 13 points). Le profil de ces adhérents est assez peu homogène au sein du secteur des CHR. Sont sur-représentés les professionnels de l'hôtellerie (59 %), les professionnels les plus âgés (52 %) et les établissements les plus importants, ceux ayant plus de 2 salariés (57 %) et un chiffre d'affaires de plus de 225 000 € (61 %). Dans l'Ouest, l'adhésion à un syndicat apparaît plus importante que dans le reste du territoire (50 % à 51 %). A contrario, sont sous-représentés les restaurateurs (38 %), les moins de 35 ans (39 %), les établissements ayant un chiffre d'affaires de moins de 75 000 € (27 %) ainsi que les professionnels exerçant en région parisienne (30 %).

La notoriété spontanée

des organismes professionnels de l'hôtellerie-restauration

Quels sont tous les organismes professionnels, les syndicats patronaux de votre secteur d'activité que vous connaissez ?
(Question ouverte - réponses spontanées - sondage Ifop pour L'Hôtellerie-Restauration)

	Rappel 2005 (%)	Rappel 2011 (%)	Évolutions
L'UMIH, l'Union des Métiers et des industries de l'Hôtellerie	18	34	+ 16
Le SYNHORCAT, le Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs	3	3	=
La FAGIHT, la Fédération Autonome Générale de l'Industrie Hôtelière Touristique	1	3	+ 2
La CPIH, la Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie	1	3	+ 2
Autres / NSP, (réponses non suggérées)	82	66	- 16
Total	(*)	(*)	

(*) Total supérieur à 100, les interviewés ayant pu donner plusieurs réponses

angle

En octobre 2005, **L'Hôtellerie Restauration** avait demandé à l'Ifop de réaliser une enquête sur la notoriété des syndicats patronaux du secteur. Nous renouvelons aujourd'hui cette enquête, dont voici les résultats, commentés par Frédéric Dabi, directeur général adjoint de l'Ifop, département opinion et stratégies d'entreprise.

syndicats : mais 54% des à conquérir

Les raisons de la non-adhésion à un syndicat

Pour quelles raisons principales n'adhérez-vous à aucun syndicat dans votre secteur d'activité ?

Base : Question posée uniquement aux professionnels qui n'adhèrent à aucun syndicat CHR, soit 54 % de l'échantillon	(%)
Ça ne vous intéresse pas / Vous n'y avez pas pensé	68
Vous ne voyez pas l'utilité de ces Syndicats	38
Vous adhérez par le passé mais vous y avez renoncé	15
Vous n'avez pas confiance dans les Syndicats	13
Vous n'avez pas eu le temps de faire les démarches, mais vous envisagez de le faire	12
Pour une autre raison (réponse non suggérée)	11

Total supérieur à 100, les interviewés ayant pu donner deux réponses

Dans le détail, on observe que l'essentiel des adhérents a choisi l'Umih comme organisme syndical (32 %, + 11 points par rapport à 2005), ce qui conforte sa position de leader du secteur et explique probablement en partie la forte notoriété dont elle bénéficie. S'agissant des autres syndicats, leur nombre d'adhérents apparaît relativement stable et moins élevé. Ainsi, la CPIH compte 3 % d'adhérents, la même proportion pour le Synhorcat, 2 % pour la Fagihit et seulement 1 % en ce qui concerne le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC). 54 % des professionnels interrogés déclarent n'adhérer à aucun des organismes cités. Invitées à expliquer le motif de leur non-adhésion à un syndicat, plus des deux tiers des personnes interrogées (68 % de l'échantillon) citent majoritairement le fait que ce type d'engagement ne les intéresse pas ou qu'ils n'y ont pas pensé, suivi dans des proportions importantes par le sentiment de ne pas voir l'utilité de ce type d'organisme (38 % ; 46 % pour les hôteliers et 55 % chez les cafetiers). Au-delà de l'inutilité perçue de ces syndicats, 13 % évoquent même une certaine défiance à leur égard. Parmi les autres raisons mentionnées, relevant moins d'une critique contre les syndicats, 23 % citent le fait de ne pas y avoir pensé (33% chez les professionnels qui exercent depuis moins de cinq ans dans le

secteur) et 12 % déclarent l'avoir envisagé sans avoir trouvé le temps de faire les démarches. Enfin, notons qu'une proportion non négligeable des professionnels interrogés (15 %) déclare avoir adhéré par le passé à l'un de ces organismes, puis l'avoir par la suite résilié. En dépit de cette adhésion minoritaire, lorsque le pas est franchi, le soutien à l'action qui y est menée est massif : plus de neuf professionnels sur dix faisant partie d'un syndicat se déclarent satisfaits de l'action qui y est menée (92 %). Parmi eux, 29 % en sont même très satisfaits (61 % chez les cafetiers et 48 % chez les professionnels de moins de 35 ans).

Méthodologie

Cette enquête réalisée par l'Ifop pour **L'Hôtellerie Restauration** respecte fidèlement les principes scientifiques et déontologiques de l'enquête par sondage. Elle est basée sur un échantillon de 400 responsables de CHR. La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas (taille de l'entreprise et secteur d'activité) après stratification par région. Les interviews ont eu lieu par téléphone sur le lieu de travail des personnes interrogées, du 6 au 10 octobre 2011.

La profession réagit Notoriété des syndicats : micro tendu aux intéressés

ROLAND HÉGUY, PRÉSIDENT CONFÉDÉRAL DE L'UMIH



C'est avec beaucoup d'intérêt que j'ai pris connaissance de cette étude. La notoriété de l'Umih auprès des CHR est en rapport avec sa position de leader des organisations du secteur. Ce qui me réjouit, c'est notre progression en termes de notoriété et de satisfaction de l'adhérent. Je l'explique par un contexte politique et économique où nous sommes obligés d'intervenir de plus en plus souvent. La voix de l'Umih est incontournable et respectée. Nous bénéficions d'une visibilité exceptionnelle par la présence des élus, des permanents

et des professionnels adhérents sur tout le territoire, ainsi que par la qualité aujourd'hui de notre organisme de formation, Umih Formation. Tout cela montre que notre travail de terrain est reconnu. Et que les professionnels font davantage confiance à l'action qu'à une surexposition médiatique qui cache souvent un vide d'action. L'étude montre qu'il nous reste du chemin à parcourir. Nous devons encore nous faire connaître pour convaincre de plus en plus de professionnels de nous rejoindre et pour fédérer également l'ensemble de nos métiers.

LE POINT DE VUE DU SYNHORCAT



Didier Chenet.

C'est avec beaucoup d'étonnement que le Synhorcat a pris connaissance de l'enquête réalisée par **L'Hôtellerie Restauration** sur la notoriété des organisations patronales. Et pour cause, on y apprend que le Synhorcat ne serait connu que par moins de 3 % des professionnels du secteur interrogés ! Le Synhorcat est depuis plusieurs années omniprésent dans les médias - télévision, radios, journaux -, aussi bien nationaux que régionaux. Cette visibilité est le résultat de ses actions menées sur tous les fronts : sécurité incendie, normes d'accessibilité, classement hôtelier, moralisation d'internet et le contentieux contre Expedia notamment, négociations sociales, transparence alimentaire, redevance Spré... Actions défendues et promues par **Didier Chenet** et les porte-paroles du Synhorcat. Peut-être le Synhorcat a-t-il souffert de la concurrence hors norme auprès des professionnels d'une autre organisation, avec l'épisode de l'auto-séquestration de sa présidente il y a quelques mois...

LE POINT DE VUE DE LA FAGIHT



Claude Daumas.

L'échantillon retenu est trop faible eu égard au nombre total d'entreprises de la branche. De ce fait, la représentation des syndicats à forte spécialisation, dont la présence est inégale sur les différentes parties du territoire, est minorée par rapport aux syndicats plus généralistes. Par son positionnement en faveur des professionnels indépendants de l'hôtellerie et de la restauration de séjour et saisonnière, la Fagihit n'a pas une vocation majoritaire. L'essentiel pour nous est d'assurer fidèlement notre action en faveur de nos adhérents, dans le respect de leurs spécificités, des problématiques qui leur sont propres et des valeurs qui nous animent. La progression de la représentation de la Fagihit montre que le travail que nous menons au quotidien porte ses fruits. Elle nous conforte dans l'idée que les professionnels indépendants de l'industrie hôtelière de séjour et saisonnière ont besoin d'une représentation propre. On peut toutefois regretter que la moitié des chefs d'entreprise ne jugent pas utile de se syndiquer : cela impose à l'ensemble des organisations professionnelles un travail pédagogique sur les actions que nous menons et sur la nécessité de soutenir la représentation collective auprès de ces professionnels.

LAURENT CARAUX, PRÉSIDENT DU SNRTC



Le fait que le SNRTC soit cité dans cette étude est une grande satisfaction. Notre création datant de 2005, nous ne figurions pas dans la précédente enquête. Nous sommes aujourd'hui reconnus par les pouvoirs publics comme syndicat représentatif. Le SNRTC regroupe 1 517 établissements et représente plus de 35 000 salariés, pour un volume d'affaires HT de plus de 2,5 milliards d'euros en 2010. L'écoute et l'attention dont font preuve nos interlocuteurs

– parlementaires et autres élus – nous confortent dans l'idée que nous sommes devenus un interlocuteur incontournable. Ceux-ci ne s'y trompent pas, puisque nous atteignons un taux de satisfaction de 100 % parmi eux ! Je me plais à penser que le SNRTC a pu leur apporter les services et les outils qu'ils ne trouvaient pas ailleurs.

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE LA RÉACTION DE LAURENT CARAUX EN TAPANT LE MOT-CLÉ **RTR017459** SUR LE MOTEUR DE RECHERCHE DE WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Suppression de la taxe de 2 % pour les hôtels mais **TVA à 7% pour tous**

Les organisations professionnelles de l'hôtellerie-restauration (CPIH, Fagih, GNC, Snarr, SNRPO, SNRTC, Synhorcat et Umih) ont été reçues, à leur demande, jeudi 9 novembre à Bercy par **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme. Le ministre leur a assuré que le taux réduit de TVA, passant à 7 %, respectera bien l'équité fiscale et s'appliquera à l'ensemble des produits et services actuellement taxés à 5,5 %, hors produits de première nécessité. Ce taux s'appliquera donc à tous et n'entraînera pas de distorsion de concurrence entre les différents acteurs économiques. Concrètement, le sandwich sera taxé à 7 % quel que soit son point de vente, restauration traditionnelle ou rapide, chez le boulanger, en grande distribution, voire dans les magasins de gros. Reste à déterminer la liste des produits de première nécessité qui continueront à bénéficier du taux réduit à 5,5 %. Frédéric Lefebvre a par ailleurs indiqué aux représentants syndicaux que la taxe de 2 % sur les nuitées serait retirée. Instaurée en remplacement de l'application du taux normal de TVA sur les parcs d'attractions, elle devait s'appliquer sur le prix des chambres à partir de 200 € TTC et était entrée en vigueur le 1^{er} novembre 2011. Les organisations syndicales ont réaffirmé de leur côté leur engagement à respecter les dispositions du contrat d'avenir, à la condition que les mesures annoncées par le Premier ministre **François Fillon** le 7 novembre dernier soient confirmées par le Parlement et que le taux de TVA de 7 % s'applique bien à tous.

PASCALE CARBILLET

TVA À 7 % : LES INTERNAUTES S'EXPRIMENT

Breizh : "Perdre 1,5 % de TVA après en avoir gagné 14 % et fait passer toute la profession pour des Thénardier ! Évidemment seuls ceux qui ont vraiment joué le jeu vont y perdre, mais s'ils ont baissé leurs prix de 14 % alors qu'il ne leur en était pas demandé tant, ils peuvent remonter de 1,5 %, cela ne se verra pas sur la note. Avez-vous calculé ce que fait 1,5 % sur la base HT de votre menu ? Quelques centimes... Par contre, vous n'entendez pas les hôteliers se plaindre, et pourtant, ce sont eux qui sont en prise avec les mises aux normes et les classements et qui se retrouvent pénalisés aussi de 1,5 %."

Lilas Rose : "On s'y attendait à la hausse de la TVA... Il faut



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

bien qu'on rembourse la dette creusée par les gouvernements, qui sont tout sauf des gestionnaires. Il n'y a pas le feu à la cuisine non plus... Tant qu'on bosse et qu'on a des clients, pas question de monter les prix !"

Christian S : "Il est vrai que nous travaillons avec des marges trop petites. Les fournisseurs ne baissent pas leurs prix, donc

une partie sera prise sur le client et une partie sur la prime TVA. Je regrette, mais ce sera comme ça, car j'avais baissé mes prix de 14 % au passage de la TVA à 5,5 %, et je ne les ai pas augmentés depuis."

Le mexicain : "Si on veut conserver notre personnel, il faudra bien continuer à verser les primes, sinon ciao... Si on veut que notre métier évolue, il faudra évoluer avec, et faire des concessions. 1,5 % de TVA en plus, ce n'est pas la mort, et heureusement, ce n'est pas 19,6 % ! Alors arrêtons de pleurer pour si peu. On a tellement mauvaise presse dans les médias qui se repaissent de nos frasques, ne leur donnons pas encore la possibilité de nous taper dessus en donnant des explications vasouillardes et surtout intenables."

DANS LES HÔTELS, LES AVIS SONT PARTAGÉS

Après la réaction du groupe Accor estimant à environ 22,5 M€ la baisse de chiffre d'affaires engendrée par la hausse de la TVA, la parole est aux indépendants. Ainsi, pour ce chef d'entreprise à la tête de plus d'une dizaine d'hôtels dans la capitale et qui souhaite rester anonyme, cette mesure ne suscite aucun état d'âme : "Elle fait partie de l'effort collectif et citoyen que nous devons tous avoir." Mais son impact financier sur les hôtels reste à mesurer,

précise-t-il : "On peut estimer que l'impact, sur un résultat brut d'exploitation de 30 % pour les hôtels 3 et 4 étoiles [ce qui est la moyenne annuelle française calculée par le cabinet KPMG, NDLR] et de 30 à 40 % pour les hôtels économiques, devrait atteindre environ 1,5 %, si les hôteliers ne répercutent pas cette hausse sur leurs prix." Son impact paraît donc en l'état assez limité. **Stéphane Botz**, responsable tourisme-hôtellerie-loisirs chez KPMG, livre une

analyse similaire : "La hausse de la TVA devrait correspondre grosso modo au niveau de l'inflation en France. Or, chaque année, les hôteliers corrigent cet effet de hausse, soit en l'appliquant directement sur les prix, soit en l'incluant dans leur compte d'exploitation, sachant que les bonnes performances des hôtels en 2011 devraient se prolonger en 2012. Ce qui permettra donc aux hôteliers d'absorber cette hausse de TVA sans problème."

É. DE B.

En bref

Louis Le Duff promu Entrepreneur de l'année au BFM Awards 2011



Louis Le Duff, président fondateur du groupe Le Duff, s'est vu décerner lundi 14 novembre, le prix de l'Entrepreneur

de l'année lors des BFM Awards 2011 au Théâtre Marigny à Paris (VIII^e) en présence du ministre de l'Économie et des Finances, François Baroin. Cette distinction valorise les performances du groupe Le Duff et notamment sa stratégie de croissance marquée en 2011 par l'acquisition de la chaîne de Bagels Bruegger's aux États-Unis. Une enseigne composée de 302 unités

et présente dans 26 États, "très américanisée et que nous allons franciser à hauteur de 60% des produits", précisait en mars dernier Louis Le Duff. Avec cette acquisition, le groupe Le Duff avait pris la deuxième place mondiale du 'café bakery' derrière Panera Bread.

Le taux du smic revalorisé à 9,19 € au 1^{er} décembre 2011

En raison d'une augmentation de l'inflation de 2,1 % sur un an, le smic va être automatiquement revalorisé du même montant. La direction générale du travail a annoncé que le salaire minimum passera de 9 € brut de l'heure à 9,19 € à compter du 1^{er} décembre 2011.

En conséquence, cette revalorisation va aussi s'appliquer aux salariés des

CHR dont le taux horaire minimum était fixé à 9,10 € depuis le 1^{er} mai 2011, conformément au dernier accord social qui avait instauré un salaire minimum dans la branche supérieur de 1 % par rapport au taux légal. Cette revalorisation du smic va donc rattraper le minimum conventionnel. En conséquence, c'est le taux horaire légal de 9,19 € qu'il faudra appliquer à compter du 1^{er} décembre. En revanche, la valeur de l'avantage en nature nourriture n'est pas modifiée. Elle est toujours fixée à 3,36 € par repas.

Buffalo Grill poursuit son action en faveur des salariés handicapés

À l'occasion de la semaine du handicap, Buffalo Grill sera

présent au forum pour l'emploi à l'hôtel de ville d'Evry (91) et au P.H.ORUM emploi et alternance à Thaon-les-Vosges (88). La chaîne organise également une rencontre métier-recrutement à la maison de l'emploi et de la formation de Nanterre (92). Plus de 200 salariés ont été embauchés, trois ans après la mission handicap. Des contrats ont été conclus avec l'Esat-insertion en milieu ordinaire (Établissement de service et d'aide par le travail). La chaîne encourage la promotion interne et l'égalité des chances par des parcours individualisés. Elle souhaite embaucher 100 personnes et développer des contrats de sous-traitance avec l'Esat.



La restauration de demain en question

59^e congrès national de l'Umih : cap sur Saint-Malo

C'est dans la cité des corsaires que l'Umih va tenir son congrès 2011, du 22 au 24 novembre. Roland Héguy, président confédéral, nous en livre les grandes lignes. PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

L'Hôtellerie Restauration : Comment se présente ce 59^e congrès de l'Umih ?

Roland Héguy : C'est un congrès qui s'articule autour de plusieurs thèmes et qui s'étend quasiment sur une semaine, puisque nous démarrons par un directoire dès le 20 novembre. Le lendemain, lundi, sera une journée de séminaire pour les membres du directoire, avec le regard extérieur du sociologue **Dominique Wolton**. Comment nos métiers sont-ils perçus par les Français ? Quel rôle joue-t-on aujourd'hui dans la société, au-delà de l'acte commercial ? Les CHR font partie de l'histoire de la France et cela mérite d'être rappelé haut et fort. La formation des responsables administratifs, organisée comme chaque année, se tiendra le 21 après-midi et le mardi matin. Nous proposons, au choix, deux sessions : l'une sur le social, autour des différents modes de rupture de contrat de travail et l'autre juridique, avec les contrats particuliers. Ce sont des modules complets et les personnes ne pourront pas participer aux deux. Elles se seront inscrites pour un thème et le suivront dans sa totalité. L'idée étant de pouvoir accéder à la maîtrise du sujet et non de le survoler. L'ouverture officielle du congrès démarrera par l'inauguration de l'espace partenaires, le 22 novembre, à 14 h 30.

L'actualité n'est pas sans remous. Qu'est-ce qui va dominer à Saint-Malo, selon vous ?

Nous sommes créateurs d'emplois et moteur de croissance et ce sera notre fil conducteur durant ce congrès dans la cité malouine. Oui, il y a un relèvement du taux de TVA mais nous sommes reconnus par le Gouvernement comme une force économique qui mise sur l'emploi et l'investissement. Dans ce dossier, nous pouvons parler d'équité : l'ensemble de l'hébergement marchand sera au même taux et toute la chaîne alimentaire, du sandwich aux grandes tables, également. Cette notion d'équité montre que les pouvoirs publics nous reconnaissent comme un secteur dynamique. On peut aussi parler de victoire avec l'abrogation de la taxe de 2 % sur les nuitées. Mercredi matin, les branches se réuniront en assemblée générale. À l'heure du déjeuner, nous accueillerons **Nadine Morano**, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle.



Roland Héguy, président confédéral, et Hervé Bécam, vice-président national de l'Umih.

Il est important de pouvoir discuter avec elle et de la rassurer. Nous avons pris des engagements et nous avons la volonté de les tenir. **Régis Marcon** et **Michel Bédu**, président du Fafih, seront là pour le confirmer. Quatre ateliers sont prévus ensuite. Le premier portera sur l'amendement Siré et la restauration de demain.

Comment voyez-vous cette restauration de demain ?

La vie change, les comportements évoluent et deux types de restauration se démarquent : l'une industrielle, qui répond à un mode de consommation rapide, souvent sans service, et l'autre qui parle produit, terroir, respect des saisons et du goût. Le travail que nous allons entreprendre doit être le point de départ d'un soutien à une cuisine moderne qui s'appuie sur des professionnels, des savoir-faire, le fruit de la terre, qui s'inscrit dans le bien-être, le bonheur des saveurs et la santé... et dont les premiers ambassadeurs doivent être les Maîtres restaurateurs.

Des débats sur le développement durable, les cafés culture et l'accessibilité sont également prévus...

D'ici à dix ans, nos entreprises devront économiser l'énergie à hauteur de 40 %. Et ce n'est pas en mettant des LED et des mousseurs qu'on y parviendra. Derrière cette échéance, se cache une véritable révolution phonique, thermique, des matériaux et des comportements. Quant aux cafés culture, c'est un moyen de maintenir les bistrotts dans le maillage du territoire et de les remettre sur le chemin du développement comme

acteur de la culture. Et je suis ravi qu'on puisse aborder ce sujet après de bonnes négociations avec la Spré [*lire par ailleurs page 38, NDLR*] !

L'accessibilité, c'est fin 2014. On y est. C'est un sujet très lourd, qui remet en question la moitié des entreprises françaises. Il est temps que des décisions soient prises. Cette loi a été votée mais elle est inapplicable ; il n'y a pas un maire, pas un conseiller général, pas un député qui ne rencontre des problèmes dans sa ville ou sa circonscription.

Quelles personnalités participeront aux séances plénières du jeudi 24 novembre ?

En matinée, nous aurons notamment **Christian Charpy**, directeur général de Pôle emploi, **Régis Marcon** et **Thierry Garot**, p.-d.g. de Financement-entreprise. Nous avons lancé avec ce dernier un partenariat exclusif pour accompagner les adhérents de l'Umih dans le financement de leur projet d'acquisition, de transmission, de transformation. Deux sites internet dédiés ont été ouverts et les professionnels peuvent y déposer leur dossier. On les rappelle ensuite et ils bénéficient d'un véritable accompagnement avec un business plan, un appel d'offre auprès des banques, etc. C'est quelque chose d'accessible et de très concret... Cette séance sera clôturée par le secrétaire d'État au Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, qui nous fera l'amitié de déjeuner avec nous. La passation de pouvoir entre Saint-Malo et Dijon, ville du congrès 2012, se fera en fin d'après-midi, au terme de l'assemblée générale ordinaire. Quant au congrès 2013, je peux d'ores et déjà vous dire qu'il se déroulera à Cannes.

CONGRÈS PRATIQUE

Du mardi 22 novembre au jeudi 24 novembre, au palais des congrès Le Grand Large, 1 quai Duguay-Trouin, 35407 Saint-Malo. À noter, le mardi à 18 heures, l'inauguration de la nouvelle cuisine pédagogique de l'institut de formation et d'apprentissage de la CCI de Saint-Malo Fougères. La soirée de gala du congrès le jeudi 24 aura pour thème les corsaires.

FOCUS SUR SAINT-MALO

Battre les ruelles pavées de la cité malouine est un bonheur pour les yeux. Capitale de la mer, station balnéaire, ville d'art classée, Saint-Malo porte en elle l'esprit des grands navigateurs, le feu des corsaires et l'opulence des marchands qui, aux XVI^e et XVII^e siècles, armaient pour les Indes, la Chine, l'Afrique et les Amériques. Située sur la Côte d'Émeraude, la patrie de Surcouf est aujourd'hui en tête des communes d'excursion en Bretagne. En Ille-et-Vilaine, "70 % de l'emploi touristique est concentré sur les agglomérations de Rennes et de Saint-Malo. Il représente 3,8 % de l'emploi salarié sur l'agglomération de Rennes et 10,8 % pour celle de Saint-Malo",

indique l'observatoire de l'économie et des entreprises du département (chiffres 2010). Ce dernier indique également que 42 % des lits hôteliers se trouvent sur le littoral, soit 5 560 lits répartis entre Saint-Malo et sa voisine Dinard. Le littoral représente également 20 % de l'offre restauration (plus de 30 % pour Rennes). En Haute-Bretagne, le tourisme, a-t-on l'habitude de dire, est une affaire qui marche. Et pourtant, l'année 2011 n'a pas été à la hauteur des espérances. "C'est une année moyenne, voire décevante", constate **Brigitte Delaunay**, présidente de l'Umih Côte d'Émeraude. Le printemps laissait présager d'une belle saison... L'été n'a pas été convaincant. Tout le



Pour **Brigitte Delaunay**, présidente de l'Umih Côte d'Émeraude, 2011 a été "une année moyenne, voire décevante", en ce qui concerne le tourisme dans sa région.

département, y compris le littoral, réfléchit aujourd'hui au tourisme d'affaires. "Nous travaillons en association avec Haute-Bretagne Événement sous l'égide du comité départemental du tourisme et d'autres partenaires comme le palais des congrès Le Grand Large", indique la dirigeante syndicale qui défend aussi une politique de proximité. Pour elle, "l'Umih est le pilier de la sauvegarde et de l'avenir des entreprises du secteur".

Et l'assistance aux adhérents dans l'exploitation de leur établissement une priorité absolue. Parmi les dossiers en cours, la mise en place de la redevance spéciale concernant le ramassage des ordures et la nouvelle réglementation des terrasses. Avec aussi, en partenariat avec l'Association des gîtes de France, une action auprès du sous-préfet pour que les chambres d'hôte rentrent dans les clous. Brigitte Delaunay aura aussi le privilège d'accueillir à Saint-Malo, du 22 au 24 novembre, le 59^e congrès national de l'Umih.

SY. S.

6 L'actualité

Gastronomie

Yvoire (73) Plus de 1 000 chefs indépendants ont désormais rejoint cette association.

Tables & Auberges de France, toujours plus fédérateurs

Tables & Auberges de France entend poursuivre dans sa mission de rassembler les cuisiniers : "Plus de 1 000 chefs indépendants sont membres de l'association. L'objectif est de leur apporter une reconnaissance professionnelle, de fédérer ceux qui défendent la richesse de la gastronomie française", affirme **Jean Lanau**, le président.

L'assemblée générale qui vient de se tenir à Yvoire a aussi permis de valider les dernières initiatives, notamment la présentation de brochures thématiques téléchargeables. 2012 servira à renforcer le dernier-né de l'association, Les

Auberges de Village, qui compte plus de 300 adhérents six mois après son lancement.

MAÎTRE RESTAURATEUR

"L'objectif est de promouvoir les oubliés de l'hôtellerie qui œuvrent dans des villages, font une cuisine magnifique et, parfois, assurent aussi les fonctions d'épicerie et de bar-tabac", précise Jean Lanau. Qui poursuit : "Notre volonté est que les établissements qui adhèrent à Tables & Auberges de France soient candidats au titre de Maître restaurateur."



Le guide *Tables & Auberges de France*, la principale publication de l'association, est divisé en trois sections : Tables de prestige (18 %), Tables gastronomiques (38 %) et Tables de terroir (44 %).

BERNARD DEGIOANNI

Ambiance décontractée pour l'assemblée générale.

Tables & Auberges de France • 2 rue Lanternières • BP 81225 • 31012 Toulouse Cedex 06 • Tél. : 05 61 99 47 79 •

www.tables-auberges.com

Du 3 au 7 mars 2012

Cette nouvelle manifestation 'pour réinventer la restauration' vient se greffer à Europain, salon mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie & confiserie.

SuccessFood : quand boulangerie et restauration font bon ménage

Du 3 au 7 mars prochain, au parc des expositions de Paris-Nord-Villepinte, près de 1 000 exposants



de toute l'Europe et près de 82 000 visiteurs vont aller à la découverte de ce nouveau rendez-vous en duo : boulangerie et restauration qui ont trouvé des passerelles et des alliances pour se développer. "Nous allons présenter des solutions originales, génératrices de chiffre d'affaires, à un métier en pleine mutation. Il s'agit aussi de faire découvrir [de nouveaux] modèles économiques", assure **Marie-Odile Fondeur**, de GL Events Exhibitions. Les visiteurs pourront découvrir

la Rue des succès ("les modèles qui réussissent aujourd'hui et ceux de demain") : Kayser, Cozma Vera, Lucien

et la Cocotte, mesbonsplans chezvous.com, sweet me... les dernières tendances en matière d'équipement, les produits, les arts de la table, les nouvelles technologies...

DU GRAND SPECTACLE EN PERSPECTIVE

Les démonstrations auront la part belle, autant sur les stands que sur le tout nouveau Cube, avec 4 000 m² pour accueillir les concours : Coupe du monde de la boulangerie (12 pays), Mondial des arts sucrés (16 équipes en

binôme homme-femme qui devront réaliser 13 pièces en 20 heures), la Coupe Europe (sélection pour la Coupe du monde de pâtisserie de janvier 2013 pendant le Sirha à Lyon) et le Bocuse d'or France qui désignera le candidat ou la candidate qui défendra les couleurs de l'Hexagone au prochain Bocuse d'or. **Joël Robuchon** présidera le jury avec **Gilles Goujon**, Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (11), président d'honneur. Sans oublier l'International Cup de cuisine, concours de la mutuelle des cuisiniers, au cours duquel 8 cuisiniers européens devront réaliser un plat de poisson et un dessert. Du 3 au 7 mars, à Paris-Nord-Villepinte, il y a aura de l'action.

NADINE LEMOINE

134 établissements sélectionnés

Toulouse (31) Le 14 novembre, le prix rendant hommage au cuisinier toulousain disparu l'an dernier a été décerné.

Grand prix Lucien Vanel : la jeunesse et l'expérience récompensées



De g. à d. : **Pierre-Jean Perrier**, grand prix 'ma cantine coup de cœur'. **Guy Pressenda**, cofondateur du prix Lucien Vanel. **Gaëlle Ferrières**, lauréate du prix féminin des vins du Sud-Ouest. **Rémi Rigaud**, grand prix du bar à vins-tapas. **Pierre Lambinon**, grand prix du repas gastronomique des Français classé par l'Unesco.

La jeunesse et l'expérience ont été à l'honneur le 14 novembre du Prix Lucien Vanel en hommage à l'ancien cuisinier toulousain, disparu l'an dernier. **Pierre Lambinon** (25 ans), chef-proprétaire du restaurant Py-R, s'est vu décerner le grand prix du repas gastronomique des Français classé par l'Unesco. Ancien d'**Alain Ducasse**, installé à Toulouse depuis deux ans, il a devancé **Philippe Puel** (Le Cantou) et **Hugo Plazzotta** (Au Pois Gourmand). Le grand prix du repas brasseries, bistrot, 'ma cantine coup de cœur', a été attribué à **Pierre-Jean Perrier**, ancien étoilé *Michelin*, désormais au Renfort du Palais. "Je travaille avec des jeunes pour le plaisir de transmettre", a-t-il lancé. Il a précédé **Jean-Christophe Lassalle** (Chai Saint-Sauveur) et le chef **Fabrice Razalindrakoto** (La Cantine du Quartier).

"PROMOUVOIR ET DYNAMISER LA RESTAURATION"

Le grand prix du bar à vins-tapas est revenu à **Rémi Rigaud** (Le Chat Passe). Il a devancé **Guillaume Garrondo** (Los Piquillos) et **Christophe Lido** (Côté Vin). Le prix féminin de la valorisation des vins du Sud-Ouest, attribué par l'interprofession, a été remis à **Gaëlle Ferrières** (24 ans), sommelière à La Table d'Auzeville à Auzeville, à la périphérie de la Ville rose. **Guy Pressenda**, cofondateur du prix et président de l'Umih 31, a rappelé que le prix avait été créé pour "promouvoir et dynamiser la restauration". 134 établissements avaient été sélectionnés. Les lauréats ont été désignés par le vote des 41 membres de l'académie Lucien Vanel.

B. DE.

En bref

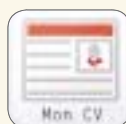
Indice Insee d'octobre : la profession exemplaire

C'est sans doute en constatant que l'évolution des prix dans l'hôtellerie-restauration est très sage que les pouvoirs publics ont décidé d'augmenter la TVA, en considérant que cette modération accorde des marges de manœuvre sur la fiscalité indirecte. C'est sans doute vrai si l'on fait référence aux résultats particulièrement significatifs du mois d'octobre relevés par l'Insee. Ainsi, au cours du dernier mois connu, la rubrique 'Hôtellerie, cafés, restaurants' affiche un très honorable - 0,3 %, contre un indice général à + 0,2 %, les 'boissons

alcoolisés et tabac' un inquiétant + 1,6 %, les produits alimentaires + 0,4 %.

Sur les trois derniers mois, le différentiel est encore plus affirmé en faveur de la profession : - 3,1 %, en raison, il est vrai, de la variation saisonnière des prix de l'hébergement, contre un indice général à + 0,7 %. Enfin, sur les 12 derniers mois, l'indice général accuse une inflation de 2,3 %, entraînant automatiquement une revalorisation du smic au 1^{er} décembre, alors que la profession reste en dessous, à + 1,8 %.

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** ? 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.

Programme

Les adhérents se retrouveront **lundi 28 novembre** pour leur rendez-vous annuel.

29^e congrès des Cuisineries gourmandes à Angoulême

Le congrès annuel des Cuisineries gourmandes se déroulera à la chambre de commerce et d'industrie d'Angoulême le 28 novembre. Il débutera avec le forum des traditions culinaires artisanales qui permet à un large public (professionnels de la restauration, de l'hôtellerie, de l'agro-alimentaire, du tourisme, formateurs, institutionnels) de débattre des sujets d'actualité concernant la qualité alimentaire.

Le menu de cette journée comporte plusieurs thématiques. 'La transparence dans la restauration, mythe ou réalité ?' sera l'occasion de débattre des signes de qualité des produits, des attentes des consommateurs, du projet de loi Siré qui prévoit l'obligation de mentionner les

produits frais sur les cartes de restaurant, en présence de son auteur **Fernand Siré**, député des Pyrénées-Orientales. Le débat 'La qualité dans la restauration, quelle garantie ?' permettra de présenter la certification Qualité de services, le titre Maître restaurateur, la marque Qualité tourisme, l'écolabel....

Les trois tables rondes de l'après-midi auront pour thèmes : 'Vers la certification de filière 'de la terre à l'assiette'', 'La transmission de notre patrimoine culinaire', et 'Préparation des 4^{es} états généraux de la restauration traditionnelle'. **PASCALE CARBILLET**

Plus d'informations : www.cuisineries-gourmandes.com

ENTREZ DANS L'UNIVERS DES ÉTOILES

25^{ème} SALON PROFESSIONNEL

Agecotel

L'Étoile de la Méditerranée



22/25
JANVIER 2012

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



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

Création : Nicexpo - www.nicexpo.org

Stéphane RAIMBAULT
 Président d'Honneur du Concours
 « Risottomania »

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

PROFESSIONNELS, TÉLÉCHARGEZ VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :
<http://agecotel.webstore.fr>
 (code invitation : HRH11)



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

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

Avec une enveloppe de 30 M€

Lyon (69) Le promoteur a ouvert, le 14 novembre dernier, 315 chambres à la Part-Dieu, sous trois enseignes Accor.

Europequipements offre une bouffée d'oxygène à la Part-Dieu

À Lyon, **Olivier Pelat**, p.-d.g. d'Europequipements a donné un nouveau souffle au quartier de la Part-Dieu, avec l'ouverture simultanée de trois enseignes hôtelières Accor réunies dans un même bâtiment. Pour le promoteur de la tour Oxygène, ce n'est pas une première : "En 1996, nous lançons le plus gros complexe hôtelier économique en Europe, porte de Saint-Ouen, avec 850 chambres et, en 2002, nous avons ouvert le village Accor à Roissy, avec quatre enseignes et 704 chambres. Mais c'est la première fois que nous réalisons trois enseignes dans un même bâtiment."

Le bâtiment, construit par Eiffage, va au-delà des critères de confort des trois marques, de manière à élever la qualité de l'offre. Sous la direction de **Pascal de Pingon**, architecte, Europequipements a maîtrisé la totalité de la décoration en apportant une touche originale et locale. Le bâtiment, sans être HQE, présente une climatisation réversible (par bâtiment pour les chambres en 2 et 3 étoiles et par chambre pour les 4 étoiles), des chambres confortables et spacieuses (pas moins de 30 m² pour les Mercure par exemple), des équipements supplémentaires avec wifi gratuit, écrans de télévision plus large que la moyenne... Olivier Pelat a fait intervenir des artistes locaux, les Ateliers de la boucle - qui ont peint la fresque du lobby de l'Etap Hotel (futur ibis Budget) - ou le peintre **Gilles Giacomotti** qui a réalisé une odalisque à sa façon dans le all seasons (futur ibis Styles).

UN CHANTIER DANS LES DÉLAIS

Pour la réalisation de ce complexe hôtelier, tout a été respecté : l'enveloppe financière de 30 M€, "voire légèrement moins", précise Olivier Pelat, comme les délais : "Le chantier aurait même dû se terminer en



Paul Dubrulle, actionnaire du projet, son épouse Céleste, et Olivier Pelat, p.-d.g. d'Europequipements.

décembre." L'investissement a été réalisé par la société Europequipements et quelques investisseurs dont **Paul Dubrulle**, cofondateur d'Accor, et le financement porté par la banque Palatine et Oséo, sur une durée de dix-sept ans, avec deux ans de différé d'amortissement, "le temps de rembourser la dette", déclare le p.-d.g. d'Europequipements.

Pourtant, il y avait bien quelques sceptiques face à ce projet. Ainsi, **Roland Bernard**, président de la commission tourisme à la CRCI, déplore toujours que l'on ne réalise à Lyon que des enseignes économiques. "Je trouve que dans un quartier comme la Part-Dieu, en plein devenir, il fallait plus d'ambition", argumente-t-il. Autant d'arguments réfutés par Olivier Pelat : "Étant donné notre situation, nous correspondons

parfaitement à la demande. D'ailleurs, le taux d'emprise par rapport à la gare est de 30 %, ce qui est bien mieux qu'à Paris." Et il conclut par ces propos : "Notre produit haut de gamme, Mercure, est positionné au niveau d'un hôtel 5 étoiles."

La restauration a été confiée à la jeune société B com Brasserie, menée par deux jeunes professionnels, **Jean-Marc Le Bian** et **Franck Leclerc**, et mise en musique par **Frédéric Richier**. Elle devrait être un sujet de discussion avec le groupe Accor quand les nouveaux concepts sortiront. "Mais je ne vois pas pourquoi je changerais si ça marche", déclare le franchisé. En attendant, Europequipements poursuit son implantation à Lyon. Il compte ouvrir au premier trimestre 2013 un ibis Budget dans le quartier Saint-Exupéry, toujours en partenariat avec Eiffage, pour un montant de 6,39 M€. Un projet qui s'inscrit dans les projets de développement de l'hôtellerie lyonnaise, "avec encore 3 000 chambres supplémentaires d'ici à trois ans", selon **Gérard Collomb**, sénateur-maire de Lyon, y compris sous l'enseigne internationale tant attendue, avec la rénovation de l'hôtel-Dieu. **ÉVELYNE DE BAST**

Le complexe hôtelier Lyon Part-Dieu, c'est :

- Un Etap Hotel - 2 étoiles - 108 chambres - prix moyen : 60/71 € ;
- Un all seasons - 3 étoiles - 99 chambres - prix moyen : 115/120 € ;
- Un Mercure - 4 étoiles - 108 chambres - prix moyen : 220/230 € ;
- Un restaurant traditionnel et un bar à vin ;
- 47 emplois directs et 30 indirects.

"Un métier qui ne manque pas de débouchés"

Réunie en assemblée générale, l'Union de la sommellerie française a fait le point sur les enjeux du métier, notamment à l'international.



Alain Martinet, premier adjoint au maire de Clermont-Ferrand, Pascaline Bidoung, conseillère municipale, Alain Delort, Maître sommelier, Michel Hermet, président de l'UDSF, Olivier Bompas, président des sommeliers du Languedoc-Roussillon, Bruno Lafaysse, Maître sommelier, et Michel Widekem, président de la commission des Maîtres sommeliers.

Les sommeliers, ambassadeurs d'un savoir vivre

Nous voulons pousser les jeunes vers la sommellerie", a déclaré **Michel Hermet**, président de l'Union de la sommellerie française, lors de l'assemblée générale de l'association à Clermont-Ferrand (63). "Les sommeliers sont de plus en plus demandés, en France mais aussi à l'étranger. C'est un métier qui ne manque pas de débouchés." Et un sommelier sérieux, professionnel et reconnu "gagne plutôt bien sa vie". Les possibilités sont nombreuses, car la demande est forte notamment à l'international. "Les jeunes doivent apprendre l'anglais. C'est devenu indispensable", a martelé Michel Hermet. Mais il y a un revers à la médaille. C'est un métier difficile et encore mal connu, en horaires décalés, et qui demande beaucoup de travail personnel. "Il faut toujours apprendre, être curieux,

chercher, découvrir. Mais ne pas brûler les étapes ; il faut des bases. Et ensuite faire preuve d'humilité, de retenue." Au final, c'est un métier de passion et de contact avec les clients comme avec les vignerons.

DEUX VERRES AU RESTAURANT

"Nous sommes les ambassadeurs d'une certaine culture, d'une façon de servir et de proposer le vin. Car le vin n'est rien sans la gastronomie, et nous avons la chance d'avoir les deux", a ajouté **Serge Dubs**, ancien président de l'UDSF, maintenant vice-

président de l'Association de la sommellerie internationale. Pour la situation en France, Michel Hermet a insisté : "Personne n'a dit qu'il ne fallait pas boire. Au restaurant, deux verres ne posent aucun problème. Il ne faut pas hésiter à le rappeler. Et cela nous incite tout naturellement à proposer du vin au verre, ce qui se fait maintenant à peu près partout. Et surtout à choisir la qualité. Nous ne sommes pas là pour pousser les clients à consommer plus."

TEXTE ET VIDÉO : PIERRE BOYER

www.sommelier-france.org



RETROUVEZ L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'UDSF EN VIDÉO AVEC LE MOT-CLÉ RTR17449 SUR LE MOTEUR

DE RECHERCHE DE WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Another view of the bathroom...
Une autre vision de la salle de bains...

HOTEL & PROJECTS DEPARTMENT

AQUAMASS sa - 280 av. Kersbeek
1190 Brussels - Belgium
T. 32(0)2 332 07 32 - F. + 32(0)2 332 24 33
www.aquamass.com
info@aquamass.com

DEUX NOUVEAUX MAÎTRES SOMMELIERS

Le club des Maîtres sommeliers s'est agrandi avec deux nouveaux nommés. **Bruno Lafaysse**, professeur au lycée du Sacré-Cœur à Saint-Chély-d'Apcher et **Alain Delort**, de Paris. Ils ont reçu leur diplôme au cours d'une réception donnée par la mairie de Clermont-Ferrand. "C'est une très belle reconnaissance de vos pairs", a souligné **Michel Widekem**, président de la commission des Maîtres sommeliers.

Sous le parrainage de Luc Chatel

La valorisation de l'activité du tourisme et la formation qui en découle étaient au cœur du 3^e débat national de l'Institut français du tourisme (IFT) à l'Assemblée nationale.

La revalorisation de la formation dans le secteur du tourisme en question

Le sujet 'Professionnalisation des formations dans le tourisme : quelles avancées ?' a suscité la plus vive attention lors du 3^e débat national de l'Institut français du tourisme (IFT), le 8 novembre dernier à l'Assemblée nationale, sous le parrainage de **Luc Chatel**, ministre de l'Éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative. Dans son allocution d'ouverture, **Paul Dubrulle**, coprésident de l'IFT, déclarait : "Quand vous êtes étudiant ou futur étudiant, rares sont ceux qui vous disent 'je voudrais faire carrière dans le tourisme'. En France, nous avons de très bonnes écoles et universités avec des sections tourisme. Le territoire est bien couvert, mais il faudrait aussi que l'on existe vis-à-vis de l'étranger. Nous avons besoin de nous faire connaître et d'avoir un maximum d'ouvertures en dehors de l'Hexagone." De fait, la France est le pays le plus visité du monde : plus de 70 millions de touristes étrangers y séjournent chaque année et la plupart des 69 % des Français qui partent en vacances ne franchissent



De gauche à droite : **Daniel Fasquelle**, député-maire du Touquet-Paris-Plage et président du club France terre de tourisme, **Paul Dubrulle**, coprésident de l'IFT, et **Jean-Hervé Lorenzi**, président du Conseil scientifique et professionnel de l'IFT, professeur à l'Université Paris-Dauphine, et président du Cercle des économistes.

pas nos frontières. Le secteur du tourisme emploie 1 448 069 personnes. "Le tourisme mérite une attention particulière, constatait **Daniel Fasquelle**, député-maire du Touquet-Paris-Plage (62) et président du club France terre de tourisme. Dans le cadre de la formation et de la recherche concernant ce secteur, nous avons pris du retard par rapport à d'autres pays. Il y a parfois un décalage entre l'offre de formation et les attentes des

professionnels dans le monde du travail."

ÉVOLUTION DE L'EMPLOI DANS LE SECTEUR DU TOURISME

Pour **Jean-Hervé Lorenzi**, président du conseil scientifique et professionnel de l'IFT, professeur à l'université Paris-Dauphine, et président du Cercle des économistes, le constat était également sévère : "Le tourisme est une activité considérée comme un secteur un peu

moins noble que les autres. C'est très profond dans notre pays. 2012 va être une année difficile ! 4,5 points de croissance mondiale à fin 2010, contre un rythme de croissance de 2,5 aujourd'hui : c'est quasiment la moitié. On n'avait pas connu un choc économique comparable depuis un demi-siècle. Il faut rendre ces métiers plus attractifs et plus simples, donner envie de s'y engager... 200 000 emplois vont être à pourvoir dans les cinq prochaines années."

Lors de la première table ronde, **Alain Henriot**, inspecteur général de l'Éducation nationale chargé du tourisme, en a profité pour dévoiler l'inventaire des licences professionnelles - instauré en 2003. À ce jour, il en existe 2 100 en France, dont la finalité est l'insertion immédiate dans la vie active ou la poursuite en master. À partir de la rentrée 2012, il existera un seul et unique BTS tourisme, avec un accent sur les langues étrangères et la connaissance des destinations, de nature à alimenter la licence professionnelle future.

HÉLÈNE BINET

15 000 visiteurs attendus

Plus de 200 exposants sont annoncés du 22 au 25 janvier pour la 25^e édition de ce salon professionnel de l'hôtellerie et de la restauration, parrainé par Jacques et Laurent Pourcel.

Agecotel 2012 : portes ouvertes sur la Méditerranée

Agecotel est, tous les deux ans, l'un des rendez-vous professionnels majeurs de l'hôtellerie et de la restauration. Ce salon rassemble à Nice des milliers de professionnels du sud de la France. L'édition 2012, qui se tiendra du 22 au 25 janvier, s'annonce particulièrement riche en événements, rencontres et concours. Elle sera parrainée par **Jacques et Laurent Pourcel**, qui ont ouvert cet été à Cannes le restaurant Sea Sens.

La Méditerranée, les produits et les cuisines de la mer seront au cœur des thématiques d'Agecotel, où plus de 200 exposants (alimentaire et équipements) et 15 000 visiteurs sont attendus au palais des expositions de Nice. "La Méditerranée est la première image de ce salon à taille humaine et contribue à son identité. Nous faisons en sorte qu'il soit toujours plus créatif et innovant et, comme l'art des frères Pourcel, la vitrine de 'cuisines lisibles et compréhensibles'", ont rappelé **Frédéric Jourdan-Gassin** et **Paul Obadia**, président et directeur général d'Agecotel. "Nous sommes heureux d'être les parrains de cette manifestation de qualité, et nous serons à vos côtés, en tant que Méditerranéens, passionnés des meilleurs produits", a précisé Jacques Pourcel.

UN 'ESPACE CHEFS' PERMANENT

En termes de créativité et d'innovation, l'édition 2012 ne devrait pas décevoir. Agecotel n'a jamais été aussi riche en démonstrations et concours. Dès le 22 janvier, ce sera la première coupe du monde des écaillers, réservée à 24 professionnels et coordonnée par son 'inventeur', **Marcel Lesoille**, incontesté dans sa spécialité et organisateur des concours du salon. Le 23 janvier, le Neptune d'or Côte d'Azur se déroulera sous le parrainage de Jacques et Laurent Pourcel. Douze candidats devront réaliser un plat composé d'oursins, d'ormeaux et de langoustes devant un jury présidé par **Pascal Garrigues**, vainqueur de l'édition 2010, et composé de chefs étoilés et de journalistes.



Frédéric Jourdan-Gassin, président d'Agecotel, **Dominique Estève-Bazzini**, conseillère municipale représentant **Christian Estrosi**, député-maire de Nice, **Jacques Pourcel** et **Paul Obadia**, directeur général d'Agecotel.

Les autres concours s'enchaîneront sur trois jours, tels La Main d'or au féminin, présidé par **Lea Linster**, et le trophée national de cuisine **Francis Trocellier**.

Agecotel 2012 proposera trois nouveautés : le 1^{er} trophée des Délices de la Méditerranée, réservé aux pâtisseries, réalisé en partenariat avec la ville de Menton et les Cafés Malongo et présidé par **Yves Thuriès** (6 candidats œuvreront sur le thème du citron) ; 'Risottomania', imaginé par **Gérard Bernar** et présidé par **Stéphane Rimbault** ; enfin le premier concours international des Vins de gastronomie organisé par **Régine Le Coz**, œnologue, et **Gérard Milardi**, sommelier. **Jean-Denis Rieubland**, chef du Negresco, a ainsi imaginé un 'espace chefs' particulièrement relevé qui proposera des animations et démonstrations, avec chaque heure un chef différent, notamment **Philippe Labbé**, **Sébastien Chambru**, **Joël Garault**, **Philippe Mille**, **Édouard Loubet**, **Stéphanie Le Quellec**, **Denis Fétiisson**, **Marcel Ravin**, **Didier Aniès**, **Thierry Tiercelin**, **Sébastien Sanjou**, **Lyes Abidi**...

Le salon accueillera également des animations et innovations hébergement avec **Nicole Spitz**, présidente du MOF gouvernant(e)s de services hôteliers, et des démonstrations de l'Académie nationale de cuisine. "Nous avons d'ores et déjà fait le plein d'exposants, a rappelé Paul Obadia. Ce succès repose en grande partie sur la qualité et l'implication des participants, le niveau des concours mais aussi les conférences, et l'équilibre entre les secteurs représentés : restauration - 38 % -, hôtellerie - 13 % -, distributeurs, grossistes, importateurs, traiteurs, artisans, organismes de formation... Autant de facteurs qui font d'Agecotel un événement incontournable." **JACQUES GANTIÉ**

www.agecotel.com

VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE

Une technique exclusive !





Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique

Couteau et pied démontables, une exclusivité robot-coupe



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

→ **B. LOISEAU**
+ 0,00 %

↘ **GROUPE FLO**
- 5,35 %

↘ **SODEXO**
- 0,52 %

Restauration

“Apporter un soutien logistique, financier, moral, technique et médiatique”

Est-il seulement possible d'imaginer le travail fourni par le jeune cuisinier qui se prépare à endosser les couleurs de la France au Bocuse d'or ? La pression qu'il endure ? Le financement qu'il doit trouver ? Tout juste créée, l'Académie française du Bocuse d'or sera à ses côtés.

L'Académie française du Bocuse d'or soutiendra le candidat tricolore

Le 6 mars prochain, on saura qui, parmi 6 hommes et 2 femmes, aura le privilège de représenter le drapeau tricolore au Bocuse d'or Europe, puis au Bocuse d'or international en janvier 2013 à Lyon. Ce 6 mars, à Paris-Nord- Villepinte, le sort en sera jeté lors de la remise des prix du Bocuse d'or France. C'est là que tout commence et que l'Académie française du Bocuse d'or, composée d'anciens lauréats du Bocuse d'or, jouera tout son rôle.

“Avec **Jacky Fréon**, premier lauréat du Bocuse d'or, nous avons décidé de créer un groupe qui va essayer d'aider le candidat à aller au concours, explique **François Adamski**, Bocuse d'or 2001 et président de la toute nouvelle Académie Française du Bocuse d'or. Nous souhaitons mettre en place une logistique qui améliore ses conditions de travail, c'est-à-dire lui fournir une cuisine à demeure : moins de déplacements, donc moins de frais, moins de fatigue et plus de temps pour se concentrer sur le concours.” En 2000, François Adamski était en poste chez Prunier à Paris, qui venait d'être racheté par **Pierre Bergé**. “Le restaurant était fermé pour travaux



© JEFF NALIN

et je restais salarié, donc j'avais du temps. De plus, Pierre Bergé a payé mes marchandises, mes plats, les transports... J'ai eu la chance de préparer le concours dans de très bonnes conditions. Nous voulons nous aussi apporter au candidat un soutien à la fois logistique, financier, moral, technique et médiatique.”

François Adamski, président de la toute nouvelle Académie française du Bocuse d'or, a remporté le trophée en 2001. Entouré d'anciens lauréats, il entend créer une dynamique pour aider le prochain candidat.



L'habitude des concours et qui apportent leur expertise, une ouverture d'esprit. Nous aurons une fonction de conseil auprès du candidat”, assure François Adamski.

Quant à la question du financement, il faut compter 120 000 € pour couvrir les frais des dix-huit mois de préparation au concours. Évidemment, le candidat doit trouver des sponsors, des entreprises qui non seulement peuvent lui faire don de produits, de petits matériels, de plats, de nuitées et d'aides au logement, mais se montrent aussi prêtes à associer leur image à celle, prestigieuse, de ce concours hors norme. L'Académie planche sur divers projets comme un dîner caritatif ouvert au grand public, des soirées d'exception pour tester les créations du candidat, des opérations sur mesure à concocter avec les sociétés partenaires... “Nous sommes prêts à étudier toutes les suggestions, toutes les idées pour aider notre candidat, souligne le président. La France se mobilise pour le soutenir et partager sa réussite. Rejoignez-nous !”

NADINE LEMOINE

APPEL À TOUTES LES BONNES VOLONTÉS

Présidée par François Adamski, chef du Gabriel à Bordeaux, l'Académie se compose de **Yannick Alleno** (Le Meurice à Paris), **Régis Marcon** (Restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid), **Philippe Mille** (Les Crayères à Reims), **Michel Roth** (Le Ritz à Paris), **Franck Putelat** (Le Parc Franck Putelat à Carcassonne), **Jacky Fréon**, **Serge Vieira** (Restaurant Serge Vieira à Chaudes-Aigues) et **Fabrice Desvignes** (école Ferrandi à Paris). Mais ce noyau dur fait appel aux bonnes volontés, à tous ceux qui sont en mesure d'aider le candidat : des MOF, des professeurs d'écoles de cuisine, des coachs sportifs... “Il est important de s'entourer de gens qui ont

Académie Française du Bocuse d'or • Anne Daudin • Tél. : 01 53 30 74 02 • E-mail : promotion@teamfrancebocusedor.com



Stéphane Marseul, propriétaire de La Cave du Vin 9.

Un bel espace contemporain Paris (1^{er}) Créé par Stéphane raffinement et sophistication La Cave du Vin 9 : un lieu design et axé sur le vi

Selon **Stéphane Marseul**, propriétaire de La Cave du Vin 9 - qui a ouvert le 13 septembre dans le quartier des Halles, à Paris, “l'idée était de dépoussiérer l'image du bar à vins, et d'en faire un espace contemporain, où se mêlent convivialité et bien-manger”. Ancien manager du restaurant La Gare à Paris (XVI^e), il obtient son diplôme à l'École du vin à Paris (XII^e) pour valider ses connaissances œnologiques son étude de marché et avec l'aide de **Cyrille Druart**, jeune designer français, ils métamorphosent, rue du Pont Neuf, un espace de

85 m² en lieu raffiné et sophistiqué. Depuis l'entrée, une cave à vins souterraine (600 bouteilles) est visible. Se côtoient une longue table d'hôte (14 couverts) en corian, un espace lounge de 8 places et une terrasse chauffée de 16 sièges. Les matériaux sont bruts : béton ciré, acier inoxydable, pierre naturelle, verre. La décoration oscille entre l'argenté, le blanc lumineux et le rouge profond.

VINS ET DESIGN

Ici, le client vient pour déguster du bon vin. La carte

“Je sais pourquoi je me lève tôt le matin”

Eygalières (13) La perte d'une étoile, en mars dernier, après de très lourds investissements et l'installation dans un hôtel restaurant flambant neuf, n'a pas remis en cause l'avenir du chef belge.

Pour Wout Bru, la vie continue



Suzy et Wout Bru ne relâchent pas leurs efforts pour faire de leur maison un lieu d'excellence.

À la sortie du Michelin, en mars dernier, la perte d'une de nos deux étoiles fut un vrai choc. Nous avons aussitôt réuni l'équipe pour leur annoncer qu'on allait se battre pour que chaque client quittant le restaurant partage notre idée qu'il s'agissait là d'une injustice... Les mois ont passé et Wout Bru affiche toujours la même combativité. “Si nous avons perdu la clientèle des purs et durs de la gastronomie qui sont prêts à faire un détour pour découvrir une table, ceux de la région, eux, nous sont restés fidèles et nous encourageant.”

UN LIVRE ET L'HIVER À COURCHEVEL

Ce chez nous dont parle le chef belge installé à son compte en Provence depuis 1995, c'est cette Maison Bru, en plein nature, dont il a pris possession il y a un peu plus de deux ans. “C'était un relais routier que nous avons transformé. Sept mois de travaux, entre 50 et 80 personnes sur le chantier pour aménager le restaurant, les maisons qui constituent l'hôtel de neuf chambres et suites et les abords. Un total de 5 M€ d'investissements.”

Formé en Belgique, Wout Bru a

commencé sa carrière en France chez de nombreux étoilés, en Bretagne puis dans le Sud avant de s'installer à Eygalières, près de Saint-Rémy-de-Provence, et de transformer une ancienne épicerie en restaurant. Avec le soutien de Suzy, son épouse, il a aussi misé sur l'apport de quelques chambres et décroché une étoile en 1996 puis la seconde en 2005.

“Nous assurons une moyenne de 30 couverts par jour d'avril à novembre pour un ticket moyen de 120 €. À l'hôtel, le taux d'occupation est de 50 %. Nous envisageons aujourd'hui d'aménager quatre chambres supplémentaires”, conclut le chef. Il vient par ailleurs de signer *Maison Bru*, son deuxième livre. Et l'hiver, il va rejoindre l'hôtel du Pralong, à Courchevel, pour partager sa cuisine avec une nouvelle clientèle, tout en attendant la sortie du prochain *Michelin*. “Trop de gens s'en vont du restaurant en affirmant que le guide a fait une erreur pour que je n'ai pas le droit d'y croire...”

JEAN BERNARD

Chez Bru, le bistrot d'Eygalières • Route d'Orgon • 13810 Eygalières • Tél. : 04 90 90 60 34 • www.chezbru.com

Marseul, ce nouveau lieu vient d'ouvrir dans le quartier des Halles, où se conjuguent pour mettre en lumière une large offre de vin.

n

décline 70 références. “Nous proposons uniquement des vins français provenant de domaines. Je travaille avec un caviste professionnel (Vavro & Co à Lyon)”, précise Stéphane Marseul. Les prix sont raisonnables : de 4 à 21 € pour un verre de vin, et de 22 à 150 € pour une bouteille. Autre option : le client peut repartir avec sa bouteille au prix caviste. Côté plats, “nous proposons une formule à 16 € le midi - entrée-plat ; plat-dessert ou plat

et verre de vin. La carte est axée sur des plats à grignoter ou à partager. Le ticket moyen tourne à 18 € le midi et 25 € le soir”, détaille-t-il. Avec 40 couverts par jour, La cave du Vin 9 est confiante pour trouver de nouveaux adeptes.

HÉLÈNE BINET

La Cave du Vin 9 • 29 Rue du Pont Neuf • 75001 Paris • Tél. : 09 51 58 93 25 • www.lacaveduvin9.fr

RESTAURANTD'OR.FR

DOUBLEZ VOTRE CLIENTÈLE

GRÂCE À

RESTAURANTDOR.FR

EN INSCRIVANT VOTRE RESTAURANT

SUR NOTRE ANNUAIRE

DES RESTAURANTS

NOTRE ANNUAIRE EST PREMIER SUR GOOGLE POUR LES RECHERCHES COMME :

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

INSÉREZ DÈS MAINTENANT VOTRE ÉTABLISSEMENT SUR RESTAURANTDOR.FR

VOUS POUVEZ AUSSI NOUS CONTACTER AU 01 55 73 32 09

SARL TRANSMISSION RCS 405 394 387

12 Restauration

Après cinq ans de collaboration avec son frère

Quint-Fonsegrives (31) Sylvain Joffre a ouvert à la mi-octobre En Pleine nature, un restaurant à la carte résolument courte.

Sylvain Joffre : le début d'une aventure en solitaire

Après avoir partagé durant cinq ans les fourneaux du Mas de Dardagna à Toulouse (31), avec son frère **Fabien, Sylvain Joffre** se lance, à 30 ans, dans une aventure en solitaire. "Nous avons vécu une superbe expérience, avoue le chef. Fabien, qui a dix ans de plus que moi, m'a mis le pied à l'étrier. Mais, aujourd'hui, nous n'avons plus les mêmes envies. Je vais continuer une cuisine élaborée, goûteuse, mais avec une plus grande liberté." Il a opté pour deux menus sans intitulés. Celui du déjeuner débute par un 'instant salé', suivi d'un choix entre

terre et mer et d'une douceur pour conclure. Le soir, il se décompose en 'deux temps' ou 'trois temps' salés, un plateau de fromage et une douceur. "Je peux improviser, me décider le matin au marché en fonction des produits disponibles. Je ne veux pas de barrière", ajoute le jeune chef.

ENVIE DE CALME

Sylvain Joffre a travaillé de 1999 à 2003 chez **Michel Bras** (3 étoiles Michelin à Laguiole, 12). Il y a appris "la qualité des produits, la générosité et la simplicité". Il a choisi de s'installer à



Sylvain Joffre, touché par une grande envie de liberté.

Quint-Fonsegrives, un village "en plein développement" pour satisfaire son envie de calme.

"Nous sommes à dix minutes de Toulouse. C'est le compromis parfait entre la ville, que je n'aime pas, et la campagne, qui répond davantage à mes aspirations." En Pleine nature peut accueillir jusqu'à 30 personnes par service. Au printemps, il disposera d'une terrasse et d'un "petit coin aux aromates".

BERNARD DEGIOANNI

En Pleine nature • 6 place de la mairie • 31130 Quint-Fonsegrives • Tél. : 05 61 45 42 12

L'envie de "conquérir une clientèle" Une Esquisse très réussie

Stéphane et Magali Dattrino.



Sept ans de réflexion - et de formation - été nécessaires pour que **Stéphane Dattrino**, second de cuisine de **Laurent Petit**, 2 étoiles

Michelin au Clos des sens, ouvre sa propre table : l'Esquisse. Stéphane et **Magali Dattrino** ont franchi le pas depuis quelques mois en s'installant dans un restaurant coquet au cœur d'Annecy. "J'avais envie de conquérir une clientèle, de créer mes propres recettes." Pourtant confidentielle, l'adresse attire, puisqu'il faut déjà réserver à l'avance. La salle, dans les tons beiges, met les sens en éveil, afin de découvrir les plats concoctés par Stéphane. Mais pas question de trouver ici un copier-coller du Clos des sens. "J'ai pris mes distances, pour acquérir une identité, mais je ne renie pas l'influence de Laurent Petit, un chef avec qui j'ai beaucoup aimé travailler, et qui me soutient."

La carte tient en quelques lignes : deux menus phare et quelques choix laissés à l'appréciation du chef, comme le menu surprise. "Je propose une cuisine

Annecy (74) Stéphane Dattrino, l'ancien second de cuisine de Laurent Petit au Clos des sens, a ouvert en mai une table confidentielle et élégante au cœur d'Annecy.

naturelle, j'ai la chance de me servir chez de bons producteurs locaux." Il n'est d'ailleurs pas rare de croiser Stéphane au marché d'Annecy.

"JE NE REGRETTE PAS D'AVOIR PRIS MON ENVOL"

"Nous pratiquons la même politique de bon rapport qualité-prix pour le vin. Nos menus à midi sont à 21 € et, le soir, de 28 à 60 €. Nous avons appelé ce restaurant L'Esquisse, car il n'est qu'une étape de notre parcours culinaire." En attendant, la petite salle est pleine midi et soir. "Je ne regrette pas d'avoir pris mon envol. Il faut savoir quitter un jour l'ombre d'un grand chef, et pratiquer ses propres recettes. C'est comme cela que l'on progresse."

FLEUR TARI

L'Esquisse • 21 rue Royale • 74000 Annecy • Tél. : 04 50 44 80 59

Le gigot en plat roi

Les terroirs du Sud-Ouest s'apprécient au sein des trois établissements J'Go (deux à Paris, un à Toulouse).

J'Go : un Sud-Ouest convivial dans l'assiette et le verre

La force des restaurants J'Go ? Ils se fournissent en direct auprès des producteurs du Sud-Ouest (éleveurs, fermiers, jardiniers, vigneron...) et cultivent l'art de vivre comme là-bas, notamment en sol gascon. Un concept qui permet "de soutenir leur travail et de promouvoir les produits, précise **Régis Daudignan**, chef des cuisines, et de proposer à nos clients des plats reflétant ce terroir". Ici la rôtisserie reste la star des gourmets : agneau fermier du Quercy, porc noir de Bigorre, poulet de ferme gasconne, canard gras du Sud-Ouest... accompagné bien sûr de vins du cru. Les restaurants J'Go savent communiquer sur la Toile (recettes en ligne) et le papier (le magazine trimestriel posé sur table est délicieux d'humour). Ils innovent aussi, comme



cette idée qui, durant la récente coupe du monde de rugby, consistait à proposer des petits déjeuners à base d'œufs (8 versions) pendant les matches du XV de France. Ou

cette remarquable cave à Armagnac, proposant 110 références depuis le millésime 1961 ! **THIERRY PERARDELLE**

www.lejgo.com

Jardins, échoppe et grignotages

J'Go Drouot développe son offre respectueuse des produits frais avec, depuis une année, Les Jardins du J'Go. Un rendez-vous terroir sur le marché Saint-Germain (Paris, VI^e), avec foie gras de la maison Paris, cassoulet, pot de pastifret, bocaux de légumes au vinaigre, épicerie fine... De même, dans l'échoppe, les flacons rendent hommage aux vigneron du cru (madiran, pacherenc, cahors, fronton, bergerac, gaillac, vins des cadets de Gascogne...) Ici, les dégustations sont accompagnées d'assiettes de jambon de porc noir, de tartines aux légumes de saison...

En bref

Finale du 1^{er} concours organisé par Sherpas le 24 novembre



La finale du 1^{er} concours culinaire Sherpas d'or se tiendra le 24 novembre dans les cuisines du lycée René Auffray à Clichy (92). Elle est réservée aux chefs des régions de France de Sherpas restauration. Ce concours a été lancé à l'initiative de **Romuald Joffre**, directeur du service menus et recettes. Les sélections se sont basées sur la réalisation d'une fiche technique comprenant un filet de dinde Label rouge ; la conception d'une blanquette de veau avec garniture au choix et une composition libre à partir du panier. La dernière étape comporte deux épreuves de deux heures et demie : réalisation de la fiche technique et d'un panier de dessert avec pour ingrédient principal le potiron - avec l'aide d'un élève de deuxième année bac pro. Le jury est présidé par **Dominique Crépet** (consultant en alimentation). La Remise des trophées sera effectuée par **Fabrice Clorec**, président de Sherpas restauration.

“Je pétris ma pâte avec de l'eau de source”

Peyriac-Minervois (11) Au pied de la montagne d'Alaric, à 20 kilomètres de Carcassonne, Rabah Zaoui, Maître restaurateur, Maître artisan pizzaiolo et champion du monde 2010 de la pizza 'due', travaille ses pizzas aux saveurs du terroir.

Aux Capitelles, Rabah Zaoui marie pizza et gastronomie

Ce qui fait de **Rabah Zaoui** un pizzaiolo aux nombreuses distinctions - champion du monde de la pizza 'due' 2010, Maître restaurateur et Maître artisan pizzaiolo - réside dans une recette toute simple : “Je confectionne ma pâte à pizza avec des éléments recherchés : de la farine de qualité, de l'huile d'olive, de la fleur de sel et de la levure fraîche. Je pétris ma pâte avec de l'eau de source. Une pâte à pizza se travaille comme n'importe quel autre produit.” Cette quête qualitative l'a amené à utiliser des produits peu communs, avec certaines constantes : “Je travaille toujours avec des produits frais, au gré des saisons. J'ai une préférence pour les produits nobles à la qualité irréprochable.” Rabah Zaoui veille également à mettre à la carte des pizzas qui sortent des incontournables napolitaine ou quatre fromages. Des pizzas au cassoulet, ou au magret séché à la crème de cèpes permettent de mettre en relief les produits du terroir. Par ailleurs, le pizzaiolo prépare sur commande des pizzas de prestige, qu'il convient de commander quarante-huit heures à l'avance.

UNE MÉTHODE QUI FAIT ÉCOLE

“Enfant déjà, en savourant les odeurs des épices cuisinées par ma mère, je souhaitais avoir mon propre restaurant. Avec l'âge, et à force de travail, j'ai fini par y parvenir”, explique Rabah Zaoui. Aujourd'hui le pizzaiolo a ouvert une école qui propose des stages de cuisine traditionnelle ou de confection de pizza.



Rabah Zaoui en sa demeure.

Restaurant-pizzeria
Les Capitelles • Route de Carcassonne • 11160 Peyriac-Minervois • Tél. : 04 68 78 29 77
• www.pizzeria-lescapitelles.com

Je tiens à faire bénéficier de mes connaissances culinaires à un maximum de gens.”

Travailler loin des grandes villes ne déplaît pas au restaurateur : “Il n'y a pas que des inconvénients à travailler à la campagne. Par exemple, la mise aux normes pour l'accueil des personnes handicapées a pu se faire sans trop de difficultés.” Rabah Zaoui et son épouse **Corinne** accueillent leurs clients

chaleureusement. “Le sourire et l'accent méridional font partie du charme de la région”, conclut le restaurateur.

A. J. A.



RETROUVEZ LA RECETTE DE LA PIZZA BOURGEOISE DE RABAH ZAOUÏ AVEC LE MOT-CLÉ **RTR017350** SUR LE MOTEUR DE RECHERCHE DE WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

En bref

Baïla Pizza affine son positionnement



Situé dans le nouveau centre commercial Carrefour de Chambourcy (78) inauguré le 11 octobre, la nouvelle unité de Baïla Pizza présente un concept de restauration plus abouti que ses prédécesseurs. La façade ouverte de

15 mètres de long dévoile la vie de l'établissement : vente à emporter, restauration assise, bar-caféterie...

Le fonctionnement de l'établissement permet de produire une pizza toutes les 30 à 60 secondes. Le ticket moyen est de 15 €. Une dizaine de personnes animent ce restaurant de 120 places assises (dont 20 en terrasse). Le déjeuner représente 75 % de l'activité et 20 % des ventes proviennent de la vente à emporter. Ouvert en continu de 9 heures à 22 h 30, l'établissement devrait générer un chiffre d'affaires de 780 000 € la première année. Cette première réalisation Baïla Pizza en Île-de-France sera suivie dès le printemps 2012, d'une seconde création, toujours dans les Yvelines.

Baïla Pizza • Carrefour Chambourcy • Route de Mantes
• 78240 Chambourcy • Tél. : 01 39 70 13 87

Une nouvelle franchise Speed Rabbit Pizza à Villiers-le-Bel

Sami Harrobi, 25 ans, a ouvert une franchise Speed Rabbit Pizza à Villiers-le-Bel (95). L'établissement reprend les clés du succès de l'enseigne : une pâte à pizza au levain, une garniture généreuse, des ingrédients garantis sans OGM. La franchise emploie 4 personnes.

Benvenuto
ברוכים הבאים
don ai
ต้อนรับ
BIENVENUE
日本文学科へよう
Welkom

ECOLE
LENÔTRE
PARIS

FORMATION & PERFECTIONNEMENT
aux Métiers de la Gastronomie

www.lenotre.com +33 (0)1 30 81 46 34 - ecole@lenotre.fr

↘ - 6,87 % ACCOR
 ↘ - 0,76 % SBM
 → + 0,00 % HÔTELS DE PARIS
 ↘ - 2,66 % CLUB MED
 ↘ - 3,61 % GROUPE PARTOUCHE

Hôtellerie

Jusqu'au 14 février 2012

Retour vers le futur

Paris (XV^e) Le réseau du groupe Accor ouvre une chambre éphémère totalement dédiée aux nouvelles technologies sous le nom de code 3120 MINO, acronyme désignant Microsoft et Novotel, car les deux entreprises travaillent en partenariat depuis quatre ans.



avec Novotel



Entrée du Novotel Montparnasse.

La chambre 3120 MINO est le fruit d'un partenariat spécifique entre Novotel et Microsoft.

Un écran géant permet de jouer à la Xbox 360.

Dans un coin près de la fenêtre, une 'capsule cocoon' a été aménagée pour deux.

déplie la couette qui se roule et se déroule à volonté. Une petite table 'Surface' interactive permet de jouer, d'étudier, d'aller sur le web, d'envoyer des mails uniquement en faisant bouger les images sur l'écran tactile, "mais c'est aussi une vraie table, où on peut manger", déclare Grégoire Champetier. Sur le mur est accroché un miroir interactif Sensorit sur lequel des actualités défilent, sous forme de textes et de graphiques. Par un seul geste de la main, on peut allumer la radio, changer de fréquence, augmenter ou réduire le son. Dans les salles de bains et les toilettes, l'attention a été portée sur un jeu de lampes multicolores. Toutefois, ces espaces demeurent classiques : "Intégrer du digital dans les salles de bains reste encore assez compliqué et très cher", explique l'un des nombreux animateurs chargés de présenter la chambre 3120 MINO. "Apporter de la fraîcheur, surprendre, rêver libérer les énergies, cela commence par la recomposition des volumes, ce qui implique de sortir du cube étouffant, de travailler la lumière, ou encore d'effacer le mobilier qui gêne la circulation", déclare **Marcelo Joulia**, directeur de l'agence d'architecture Naço que Novotel a sollicitée pour la conception de la chambre 3120. Il résume ainsi les trois thématiques de la chambre : "Multifonction, flexibilité, liberté".

ÉVELYNE DE BAST

Novotel Montparnasse • 17 rue du cotentin • 75015 Paris
• Tél. : 01 53 91 23 75

L'hôtel Novotel Montparnasse devient pour un mois l'attraction du moment, pas seulement pour sa vue sublime sur la tour Eiffel depuis le 7^e étage mais grâce à l'ouverture de la chambre familiale futuriste, 3120 MINO, ouverte à la réservation du 14 novembre au 14 février 2012. Elle est dédiée à tous ceux qui ne veulent surtout pas "se sentir comme à la maison" mais au contraire être surpris et partager une 'expérience du futur' en famille. "Avec l'arrivée de **Denis Hennequin**, à la tête du groupe, nous avons voulu créer un esprit de rupture", déclare **Grégoire Champetier**, directeur général marketing Accor. "Nous voulons apporter de la modernité dans nos marques en créant des lieux de découvertes, à la fois sensorielle et émotionnelle." Tous les espaces de toutes les marques seront revisités selon ces codes, qu'il s'agisse des espaces collectifs, de la restauration, des salles de réunion, des spas, des salles de bains ou de fitness. Ainsi, après la transformation du segment économique, la marque Novotel, emblématique du groupe, porte le changement. Ici, c'est une chambre familiale, l'un des thèmes chers à ce réseau, qui y est présentée, mais dans un style revisité et transfiguré.

DEUX ESPACES DISTINCTS

Dans la chambre Novotel 3120, tout a été poussé à l'extrême pour que le client puisse entrer dans la

dimension du tout numérique, une réalisation rendue possible grâce au partenariat entre Accor et Microsoft. "Nous avons concentré ce que l'on pouvait faire de mieux pour une chambre éphémère", déclare **Éric Boustouller**, président de Microsoft France, et vice-président de Microsoft International. La chambre a conservé deux espaces bien distincts, l'espace repos ou espace adulte, et l'espace loisirs ou espace enfants. Chacun d'entre eux est équipé d'une console Xbox 360 et de son périphérique Kinect (terme qui désigne les jeux qui se jouent non pas avec des manettes, mais grâce aux mouvements du corps du joueur). Dans l'espace adultes, le lit escamotable est le seul élément de mobilier, le reste étant composé de modules blancs. Une fois que le lit est replié, les clients ont la possibilité de jouer devant l'écran géant. Dans un coin, une 'capsule cocoon' a été aménagée pour deux, avec un écran qui permet encore de jouer sur la Xbox.

UN MIROIR POUR ÉCOUTER DE LA MUSIQUE ET LIRE

Du côté des enfants, un tapis de jeu en mousse épaisse tient lieu de moquette et permet d'assourdir les bruits occasionnés lors des jeux vidéos. Pour dormir, on

PARTENARIATS POUR 3120, "THE ROOM FOR THE FUTURE"

Microsoft : plus de 1 400 personnes en France

Novotel : 400 hôtels dans plus de 58 pays, la marque 'emblématique' d'Accor

Naço : agence d'architecture globale créée par Marcelo Joulia en 1991

Universal Music Group : un des leaders mondiaux de l'industrie musicale

After-Mouse : leader mondial d'applications tactiles

Sensorit : agence spécialisée dans les interactions digitales disruptives

Orange : la marque phare de France Telecom a apporté sa contribution au projet en donnant un accès illimité à ses services à travers un téléphone Samsung avec système d'exploitation Windows

BFM : radio et télévision d'actualité en continu

Laurent Perrier : maison de champagne

Objectif : un classement 4 étoiles

Nancy (54) Malgré de sérieuses bisbilles avec la municipalité nancéenne, et après 900 000 € d'investissements, le groupe Ferré va pouvoir dévoiler fin décembre un établissement de 43 chambres complètement rénové.

Après la polémique, le Grand Hôtel de la Reine voit le bout du chantier

Il y a des malentendus qui peuvent coûter cher. C'est la leçon qu'a apprise à ses dépens **Didier Ferré**, actuel propriétaire du fonds de commerce du Grand Hôtel de la Reine, qu'il a racheté "dans un triste état" en 2007. "Nous savions qu'il y avait une clause de travaux dans le bail, précise Didier Ferré, nous étions prêts à les engager mais nous attendions d'avoir tous les éléments en main, dont l'arrivée d'un chef de haut niveau." La mairie, elle, impatiente de voir démarrer les rénovations, a engagé un bras de fer avec l'exploitant, au point de vouloir dénoncer le bail.

La polémique s'est achevée sur la décision du groupe de déboursier près de 900 000 € de travaux dans cet établissement. "Nous injectons une bonne dose de modernité dans les 43 chambres de l'hôtel emblématique de Nancy", déclare **Paul Ferré**, fils du fondateur du groupe hôtelier dans les L'Est républicain. Une rénovation qui

devrait se concrétiser par une demande de classement 4 étoiles à l'été 2012.

DES DISCUSSIONS "LONGUES ET DÉLICATES"

Le recrutement d'un chef a finalement trouvé une heureuse issue. "Il aura fallu pas moins de deux ans et demi de tractations pour convaincre le chef étoilé Michelin de

la région à venir s'installer à l'hôtel", raconte **Didier Ferré**. **Patrick Fréchin** va donc s'installer aux commandes des cuisines de la Reine fin juin. "La discussion fut longue et délicate, précise Didier Ferré, mais il était primordial que le nouvel arrivant se sente bien dans son nouvel environnement." Avec l'arrivée du chef, et des travaux qui devraient s'achever fin décembre, le groupe Ferré pense ainsi avoir respecté son engagement vis à vis de la municipalité.

ÉVELYNE DE BAST

Grand Hôtel de la Reine • 2 place Stanislas
• 54000 Nancy • Tél. 03 23 35 03 01 •
www.hoteldelareine.com

En bref

Le groupe Hilton ouvre son premier hôtel en Azerbaïdjan



Hilton Hotels & Resorts ouvre son premier hôtel à Bakou en Azerbaïdjan. Cet hôtel de 25 étages est situé au bord de la mer Caspienne, avec vue sur la ville et se trouve également à 25 km de l'aéroport. Situé dans un quartier d'affaires de la ville, il est relié directement à un centre commercial par un souterrain. Le Hilton Bakou est idéal pour la clientèle d'affaires avec ses 18 salles de réunion et sa grande salle de réception pouvant accueillir plus de 730 personnes en conférence.

En bref

Logis de Touraine : action collective de classification



L'association des Logis de Touraine - qui regroupe 30 adhérents, restaurateurs-hôteliers indépendants,

s'engage dans le nouveau classement des hébergements hôteliers. Les Logis de Touraine, conscients de la nécessité d'afficher rapidement cette nouvelle classification, ont mis en place une opération collective visant à faire classer un maximum d'établissements. Le cabinet CCH a été choisi pour visiter tous les hôtels devant être reclassés. Pour inciter un maximum de professionnels à adhérer à cette démarche, le coût de l'audit a été pris en charge pour une grande partie par l'association. Aujourd'hui, plus de la moitié du parc des Logis de Touraine est reclassée.

Dans la plus haute station de ski d'Europe

Pour le groupe Perseus Capital Partners, le rachat pour 10 M € de cet établissement savoyard devrait être suivi par d'autres acquisitions en montagne.

Hôtel Le Val Thorens : une montée en gamme qui séduit les investisseurs

Le groupe Persus Capital Partners (PCP) vient d'acquérir pour un peu plus de 10 M€ (murs et fonds) l'hôtel Le Val Thorens. Cet établissement 3 étoiles de 81 chambres, le plus gros porteur de la station, a été racheté à un pool d'investisseurs de la vallée. Cette opération a été réalisée début novembre avec Es Industries, un investisseur français. La gestion doit être assurée par PCP. Des travaux sont prévus pour la fin de la saison d'hiver et leur montant

a été provisionné à hauteur de plusieurs millions d'euros. Ils comprennent une piscine, un spa et l'agrandissement des espaces collectifs d'accueil. De quoi assurer la montée en gamme de l'hôtel, qui devrait acquérir le classement 4 étoiles après travaux. Pour PCP, ce rachat devrait être suivi par d'autres acquisitions en montagne. Les stations, même si elles ne bénéficient que d'une seule saison très courte - 5 mois et demi d'exploitation mais à quasiment

100 % d'occupation -, attirent pourtant toujours les investisseurs "surtout quand les hôtels sont de bon niveau et ont une certaine capacité", précise **Dominique Escarra**, président de la société propriétaire de l'hôtel Le Val Thorens. De son côté, Perseus Capital Partners, une société d'investissement créée en 2011 par **Valéry Grego** et Platina Partners ne devrait pas s'arrêter là. Val Thorens, traditionnellement dans l'ombre de Courchevel et Méribel, avec

un hébergement surtout composé de résidences de tourisme, devrait bénéficier du passage de cet hôtel de 3 à 4 étoiles. Associé au projet de la famille **Sibuet**, celui-ci devrait modifier sensiblement l'image de la station, pour le plus grand bonheur des nouveaux investisseurs.

É. DE B.

Hôtel Le Val Thorens • Place de l'Église •
73 440 Val Thorens • Tél. : 04 79 00 04 33 •
www.levalthorens.com

“Toutes nos équipes sont multi-marques”

Un an après leur fusion avec la Société européenne d'hôtellerie, quel regard les Relais du silence portent-ils sur cette transformation et comment l'ont-ils vécue ? Stéphane Barrant, directeur général chargé des Relais du silence au sein de la SEH, fait le point.

PROPOS RECUEILLIS PAR ÉVELYNE DE BAST

Les Relais du silence, fiers de leur nouveau réseau

L'Hôtellerie Restauration : Le 19 novembre 2010, les Relais du silence fusionnaient avec la SEH qui détient les marques Inter-Hotel, Qualys-Hotel et P'tit Dej-Hotel. Un an après, où en est la marque et quels ont été les changements opérés ?

Stéphane Barrant : Sur cette courte période, de profondes modifications ont marqué le réseau. La première est purement matérielle, mais significative. Nous avons changé de locaux pour emménager dans ceux de la SEH dans le XIX^e arrondissement de Paris, avec les autres marques du groupe. Ce changement a permis de développer des synergies entre les équipes et les marques. Par ailleurs, nous avons regroupé les deux systèmes de réservation des différentes marques. Nous avons aussi mutualisé les moyens en termes de commercialisation. Dorénavant, toutes nos équipes sont multi-marques : les Relais du silence peuvent bénéficier de la clientèle d'affaires qui leur faisait défaut.

Le programme de fidélité est-il un outil incitatif ?

La carte Accent représente aujourd'hui 23 M€ de chiffre d'affaires et regroupe 50 000 adhérents. Le déploiement est en cours dans tous les hôtels de la marque en France et sera étendu aux autres pays européens en 2012.

En termes de développement pour la marque, la fusion a-t-elle été un accélérateur ou un ralentisseur ?

Rien qu'en termes de chiffre d'affaires, nous étions, à

la fin du mois d'août, et à périmètre égal - soit environ 210 hôtels -, arrivés au niveau de l'an dernier. En septembre, nous sommes à + 13 %. Quant au développement pur de la marque, il représentera en 2011 20 hôtels supplémentaires, dont 12 se trouvent en France. Nous sommes devenus plus attractifs pour trois raisons : notre modèle coopératif séduit les hôteliers, de même que notre équipe qui joue la proximité. Le troisième facteur repose sur l'excellent rapport qualité-prix que représente la marque.

Quels objectifs de développement vous êtes-vous fixés ?

Nous souhaitons étendre le réseau au-delà des 200 hôtels en France d'ici à trois ans. Nous sommes réorganisés par marque en désignant, pour chacune, un responsable associé à un animateur terrain : ce binôme fonctionne pour chaque marque. Par ailleurs, nous cherchons à nous développer à l'international. C'est pourquoi nous avons mis en place



“Nous souhaitons étendre le réseau au-delà des 200 hôtels en France d'ici à trois ans”, annonce Stéphane Barrant, directeur général chargé des Relais du silence au sein de la Société européenne d'hôtellerie.

une stratégie adaptée aux 10 pays où nous sommes présents. Avec Philippe Marguet, directeur général des trois autres marques, nous nous sommes partagés l'Europe, et j'ai pris la responsabilité de l'Europe du Sud alors que Philippe se concentre sur l'Europe du Nord.

Quelle sont vos ambitions pour la marque Relais du silence ?

Nous avons un point fort, la restauration. Nous pensons que c'est un thème structurant et valorisant pour nos établissements. Ceux-ci pratiquent toujours une restauration de qualité, accessible, et dans un style décontracté. Pour la mettre en valeur, nous avons rédigé une 'charte qualité restauration' : utilisation de produits frais et de saison, mise en place de partenariats avec des fournisseurs locaux, obligation de toujours proposer un très bon rapport qualité-prix...

En résumé, loin d'être cannibalisés au sein de la SEH, les Relais du silence sont des hôteliers heureux...

Si l'on en juge par les sondages réalisés auprès de nos hôteliers, oui, sans aucun doute. Ceux qui étaient déjà dans le réseau se rendent compte du travail accompli et des avantages qu'ils peuvent en tirer. Quant aux hôtels qui cherchent à nous rejoindre, ils jugent la SEH comme un réseau structuré, professionnel, offrant les mêmes garanties que les chaînes... Mais à moindre coût et tout en gardant leur indépendance : pour des hôteliers indépendants, cela fait toute la différence.

En bref

B & B, la chaîne française plébiscitée par les clients américains

Pour la 7^e année consécutive, le bureau d'étude américain JD Power and Associates a publié son étude de la satisfaction client vis-à-vis des marques hôtelières en Europe. Critères retenus : la chambre, les tarifs, les équipements, la remise des clés, la restauration, les services et la réservation. Quarante-cinq marques d'hôtels ont été passées au peigne fin. Sur l'ensemble de l'échantillon étudié, le niveau de satisfaction a baissé de 10 points entre 2010 et 2011. Le principal sujet de mécontentement concerne les tarifs, qui perdent 32 points en niveau de satisfaction. Le bureau d'études explique qu'en raison de la crise économique, les hôteliers ont restreint leurs services mais aussi réduit le personnel ce qui a entraîné une baisse du niveau de qualité dans les services offerts, d'où une mauvaise perception du niveau qualité-prix. Dans le haut de gamme, les marques Hilton Garden Inn, Riu Hotels & Resorts et Dorint Hotels & Resorts obtiennent le meilleur taux de satisfaction. Dans le milieu de gamme, Ramada Inn se détache suivie par Holiday Inn et Park Inn. Dans le segment économique, Premier Inn atteint le niveau le plus élevé de satisfaction pour la quatrième année consécutive. Il est intéressant de constater que la petite chaîne française B & B Hotels se classe dans le trio de tête avec Travelodge. **É. DE B.**

2 M€ d'investissements

Plouider (29) L'hôtel-restaurant jouit d'une vue exceptionnelle sur la baie de Goulven. Des travaux importants sont en cours et devraient s'achever au printemps 2012.

La Butte en plein chantier

L'hôtel-restaurant La Butte fêtera en 2012, son 60^e anniversaire. Il offrira un nouveau look à ses clients. La Butte, c'est d'abord une histoire de famille qui a démarré en 1952 avec Jeanne-Yvonne Bécam, la mère d'Hervé. Ce dernier a pris la suite en 1975. Aujourd'hui, la relève est assurée par sa fille Solène, et son mari Nicolas Conraux.

VERS LES 4 ÉTOILES

“C'est un établissement qui bénéficie d'une clientèle d'affaires, souligne Nicolas Conraux. Le but recherché est de toucher aussi une clientèle de loisirs, de proposer aux visiteurs piscine, hammam, sauna et cabines de soins. C'est ce qui explique ces



Sur le chantier, de g. à d., Hervé Bécam, Nicolas Conraux et son épouse Solène Bécam.

travaux d'extension qui nous permettront d'aller vers un hôtel quatre étoiles.”

L'investissement représente 2 M€. Le restaurant passera de 55 à 80 couverts, les cuisines seront rénovées, les cuisines

réaménagées et un nouvel espace pâtisserie sera créé. Dans un deuxième temps, une extension de 16 à 18 chambres supplémentaires est prévue. L'établissement emploie

19 personnes à temps plein et une trentaine de salariés en saison. **JEAN-YVES TOURNELLEC**

La Butte • 10 rue de la mer • 29260 Plouider • Tél. : 02 98 25 40 54 • www.labutte.fr

“Nous sommes à la veille d’une révolution”

Avec 800 000 croisiéristes en 2011, en hausse de 14 %, Marseille a le vent poupe. Elle pourrait, selon Georges Azouze, devenir un des hubs européens de ce type d’activité.

Marseille a trouvé sa vitesse de croisière

En 2000, la cité phocéenne était absente de la carte européenne des croisières (si l’on excepte le trafic à destination de la Corse). Marseille affichait 164 000 passagers, dont 23 000 embarquant ou débarquant. Une décennie plus tard, la donne a changé, et on compte 800 000 passagers, dont 280 000 têtes de ligne, 382 escales et 295 départs de Marseille... Parmi les explications de cette évolution, la synergie entre tous les opérateurs réunis au sein du club de la Croisière, le boom de la croisière en Méditerranée (+ 5 % par an), la construction d’infrastructures permettant d’accueillir simultanément 10 paquebots dans des conditions confortables...

Georges Azouze, président de l’Association française des compagnies de croisières et directeur général de Costa croisière France, s’enthousiasme : “Nous sommes à la veille d’une



De g. à d. : **Georges Azouze** (Costa croisières France), **Dominique Vlasto** (adjointe tourisme de la municipalité), **Jacques Truau** (président du club de la Croisière), **Frank Recoing** (VP CCIMP) lors du 12^e Top Cruise.

révolution. Avec le développement des lignes aériennes européennes low-cost, Marseille pourrait devenir un hub européen de la croisière, à égalité avec Barcelone.”

“OPTIMISER LES DÉPENSES” DES PASSAGERS

Un optimisme partagé par **Dominique Vlasto**, adjointe au tourisme à la mairie de Marseille,

et **Franck Recoing**, vice-président tourisme de la chambre de commerce et d’industrie de Marseille-Provence. “Nous voulons renforcer le nombre de passagers têtes de ligne, les transformer en touristes et optimiser leurs dépenses sur le territoire.”

Autrement dit, allonger la durée du séjour post ou pré-acheminement, et les inciter à revenir. Pour réussir, ils misent sur la qualité de l’accueil, la sécurité, la propreté, l’accessibilité et les événements liés à Marseille-Provence 2013. Pour les professionnels, ce pourrait être le jackpot. Le groupe Accor s’y prépare. Sept de ses établissements (du Sofitel à l’ibis) proposent une offre spécifique avec petit déjeuner offert et départ tardif jusqu’à 16 heures. Un pas vers les offres packagées que réclament les clients.

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

En bref

3^e trimestre 2011 : IHG dans le vert, Marriott dans le rouge

Le groupe IHG enregistre, aux États-Unis, une hausse de 8 % de ses recettes au troisième trimestre, tirée par un taux d’occupation qui croît de 3 points. InterContinental connaît une des plus fortes progressions, pour une moyenne de + 11,1 % entre juillet et septembre, alors que la marque

Indigo enregistre dans le même temps une hausse moyenne de 15,6 %.

De son côté, Marriott, malgré une hausse de son RevPAR de 8,7 %, a enregistré une perte de 179 M\$ (131,3 M€) en raison de la chute de son activité de ‘timeshare’ qui a largement pénalisé la



compagnie. Cela n’empêche pas le groupe de poursuivre son développement en espérant ajouter 30 000 chambres supplémentaires en 2012.

Accor reçoit le triple A pour ses investissements en Autriche

Le groupe Horwath HTL Austria a décerné au groupe Accor son triple A à l’occasion du 5^e Palmarès des investissements annuels en Autriche. Horwath, associé à l’institut

hôtelier Treugast pour cet événement, a récompensé le groupe Accor pour ses investissements en Autriche, comme l’ouverture du Sofitel Vienne et le nombre

important de projets en cours, mais aussi pour son engagement responsable, notamment au travers de son programme Earth Guest. Selon Horwath, le groupe

conduit une gestion équilibrée réunissant divers types de clientèle (44 % de clientèle d’affaires, 8 % de clientèle de congrès, et 48 % de loisirs). Pour noter les 15 groupes

hôtelières participant au triple A, le groupe Horwath combine 200 critères. Leur analyse comprend 9 niveaux de distinction, allant de l’AAA (excellent) à C (non recommandable).

Les 19-29 ans goûtent au luxe

Selon American Express Business Insights, la division d’analyse et de conseil d’American Express, la croissance de la restauration haut de gamme se poursuit grâce aux dépenses de la ‘génération Y’.

American Express analyse les dépenses en restauration de ses clients

Au premier semestre 2011, la ‘génération Y’, à savoir les consommateurs âgés de 19 à 29 ans, a augmenté ses dépenses dans la restauration haut de gamme de 10 % par rapport à l’année précédente, permettant ainsi de soutenir la croissance des restaurants parisiens de luxe malgré un contexte économique difficile. La croissance globale du secteur a été de 1 % pour la même période. L’étude menée par la division d’analyse et de conseil d’American Express livre d’autres constats :

- les jeunes générations intègrent le monde de la

haute gastronomie : la ‘génération Y’ n’est pas seule à afficher son désir de dîner en ville. La ‘génération X’ (30 à 45 ans) montre elle aussi sa passion pour la restauration haut de gamme, ayant augmenté ses dépenses de 4 % au premier semestre 2011 par rapport à la même période, l’année précédente. En comparaison, les baby-boomers (46 à 66 ans) et les seniors (66 ans et plus) ont réduit leurs dépenses de 2 % au premier semestre par rapport à 2010 ;

- la clientèle d’affaires dépense davantage : les dépenses lors des repas d’affaires se sont fortement accrues, avec une augmentation de 9 % au premier semestre 2011,

par rapport à 2010 ;

- les touristes fréquentent toujours les restaurants : ils ont dépensé 3 % de plus au premier semestre 2011 par rapport à 2010, tandis que les clients locaux ont réduit leurs dépenses globales de 1 % ;
- les consommateurs dépensent plus chaque fois qu’ils vont au restaurant et l’ensemble de la population fréquente de plus en plus les restaurants gastronomiques. Les dépenses dans la restauration ont progressé de 2 % en moyenne au premier semestre par rapport à la même période de 2010.

Résultats d'examens

31

LYCEE PROFESSIONNEL LE HURLE-VENT

Le Tréport (76)

CAP

Cuisine Mélanie Avril, Pauline Bonhomme, Andréa Courtois, Lorène Gosse, Logan le Deore, Ophélie Leconte, Marion Lefay, Sophie Roussel, Rachel Vaillant, Justine Valle.

Restaurant Valentin Beaumont, Laura Damscene, Geoffrey Dubus, Alison Foire, Maryline Menard, Marjorie Thiefaïne, Alisson Vermeulen.

Services hôteliers Marie-Ange Blondel, Anaïs Dufils, Pascaline Piednoel, Gwladys Villier.

LYCEE TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL JEAN ROSE

Meaux (77)

BEP

Production de services Cécilia Barthe, Lucile Bories, Allan Bost, Kévin Bottereau, Yanick Cilpa, Maxime Gamard, Nicolas Gouvernet, Aymane Haddouzi, Manon Joly, Camille Krantz, Séverine Pechon, Maxime Piacentino, Amandine Popina, Valentin Lemarchand.

Production culinaire Maxime Billa, Yohan Bique, Sandeep Daby, Maxime Fochesato, Jarryd Jersier, Loïc Le Treste, Laura Leong, Jordan Lienard, Oriane Malandain, Alexandre Naus, Bastien Noel, Emilie Pfister, Sébastien Plumard, Laurent Robiche, Stella Kalzeube, Anthony Ngoma, Jérémy Raymond.

BAC professionnel

Service et commercialisation Pierre-Jean Bruno, Camille Choquart (AB), Allan Christophe (AB), Martin Hebrant Dubois, Laura Londono, Florian Perrin, Lidia Levenco, Ludovic Gomond.

Organisation et production culinaire Zied Bechahed (AB), Axel Jourde, Célia Mancheron (AB), Billy Sommarad.

BAC technologique Thomas Beaube (AB), Antoine Boulin (B), Cécilia Buisson, Julia Cerri, Marine Devivies (AB), Rémy Garcia (AB), Déborah Gallay, Virginie Guillaume (AB), Maxence Lerouge, Jérôme Leuliette (AB), Charlotte Narcy, Nicolas Vlimant (AB), Alexandre Wienert (AB), Gauthier Ameida, Benjamin Kaufmant.

BTS hôtellerie restauration option génie culinaire et arts de la table Rémy Blondeel, Richard Cacheux, Romain Chablais, Isabelle Denoyelle, Loïc Diette, Geoffrey Fouquet, Marjolaine Gualtieri, Claire Marty, Marion Mathiot, Vincent Philipoussis, Karine Poon, Mathilde Rossard, Jonathan Dagois, Stéphanie Dasseux, Lisa Marie Dumas, Julien N Zelomona.

CFA DU COMMONGES

Gourdan polignan (31)

CAP

Boucher Etienne Abadie, Cyril Fontan, Frédéric Lourenco, Amélie Molins, Rémi Ferrer.

Boulangier Sylvain Bense, Ludovic Berges, Séverine Huret, Florent Masi, Romain Maya, Jordan Mohedano, Anthony Normand, Jérôme Petit, Philippe Picard, Jean-Louis Somprou, David Tarissa.

Brasserie-café Charline Bachmann, Moud Ouhammadou.

Cuisine Mickaël Caro, Jénninger Carrie, Florent Ceccoli, Audrey Courrège, Guillaume Gérard, Florence Hervé, Fabien Larrieu, Nicolas Roussel, Florian Serie, Rime El Mestari.

Pâtisserie Cyril Gentilini, Kévin Lagarde, Ludwig Legrand, Anthony Mauclair, Aurore Peltier, Julie Serrano, Hervé Duthu.

Restaurant Sarah Herzi, Vinciane Pinasa, Elora Saint Ghislain, Sandra Tran Tuyet Nhi.

LYCEE HOTELLERIE TOURISME ARCHIPEL GUADELOUPE

Le Gosier (97)

CAP

Cuisine Antoine Adonai, Vanessa Aristilde, Lowence Elcatot, Yohan Guillaume, Ricardo Marie-Joseph, Mickael Pistol, Maijo Segor.

Restaurant Jessica Alphonse, Stevie Brissac, Nathan Brudey, Elane Coupan, Gaëlle Coupra, Manuel Doriac, Ludmillia Douared, Wendy Hatchi, Dylan Lanцерot, Charly Nicolo.

Services hôteliers Lindsey Anselme, Laury Coulibando, Julie Daijardin, Livy Eustache, Ronald Fahrasmane, Johanna Louis-Joseph, Julie Louis-Joseph, Raïssa Luissint, Vanessa Mekel, Donavan Vivies.

BEP

Production culinaire Kévin Baron, Metry Celestin, Boris Chapelle, Catherine Coudoux, Grace Delbroc, Haudryck Hermann, Cindy Jarvis, Mathieu Jaucourt, Yoann Kalka, Dorys Labrana, Jordan Minuty, Ludgy Sinivassin, Malik Ulysse, Mathieu Velmir.

Production de services Gaël Adelaide, Estelle Barlagne, Rebecca Bouclier, Crisilla Deshayes, Solise Donne, Stevy Elmacin, Anaïs Gourdine, Klaud Laville, Fabien Lebon, Charles Orer, Youri Pierre-Justin, Malicka Pies, Jessie Ragouvin, Olivier Treurer, Elodie Virolan.

Mention complémentaire

Accueil réception Larissa Adon, Mélissa Delphin, Sabine Gabali, Loïc Pelage, Ericka Registe, Nadège Selbonne, Sabrina Sylvestre, Marion Venant.

Cuisinier en desserts de restaurant Mike Accipe, Sonny Annicette, Tracy Dixit, Emmanuel Narainin, Virginie Onesta, Amandine Tavernier, Dieula François, Jérôme Kamoise.

Employé barman Célia Bergame, Mélissa, Angella Dixit, Tracy Dominique, Thomas Grasson, Natacha Marie, Karim Morandais, Gerda Pierre, Gilder Poponne.

Employé traiteur Lyndie Edouard.

BAC professionnel

Cuisine Yohan Beaupere, Leevail Berdier, Stephy Bieques (AB), Jordane Bini (AB), Jérôme Brin (AB), Kendy Buffon, Tressy Carre, Alexandre Charabie, Lydime Creantor, Kérandy Dondas, Madeleine Dormiola, Laurina Gail, Cathy Grossy, Lilian Herem, David Huteau, Samantha Lambert (AB), Marthel Landre, Larissa Ledee (AB), Nikola Listoïr (AB), Mehdi Lubino-Trebla, Edwin Lumon, Mathieu Marbois, Youri Maren Genla, Chris Marsile, Judith Mervil (AB), Liza Nerome, Josias Nice, Récy Pantalouf, Rachel Roque-laure, Nicolas Rosan (AB), Jerica Sabin (B), Stanley Seville, Jennifer Talcone, Roberte Theor.

Service Jonah Ayassamy, Mélissa Belair (AB), Jason Belenus, Perle Bevis (AB), Romuald Billard, David Bissainte (B), Sanilya Bonhomme, Wendy Charini, arthur Corandi, Dimitri Coumond, Joanna Desir, Danaïck Fargeau, Laury Firmo, Johanna Fredon (AB), Noha Joas (AB), Marc-Eddy Kader (AB), John Lalanne, Naïkè Latchmansing, Laura Marcimain (AB), Yannick Marelli (AB), Bastien Melat, Laura Meri, Mélissa Nimirf, Dylon Payne, Sterlingne Renous, Frandy Rigot, Jordan Suzan, Aurélie Vaitilingom, Kinsey Viator, Chrissie VreCORD, Christina Waldren.

BAC technologique Emily Nadine Baruch (B), Jérémy Battaglia, Nicolas Bonita, Anthony Boulemar, Dany Cadette, Kévin Clodion, Florence Coipel, Manaël Creantor, Anne-Sophie De Moya (AB), Amandine Francius (AB), Kenny Frederic, Steve Genouille, Nathan Geoffroy (AB), Edwina Germain (B), Amandine Icheck (B), Julien Jarrige, Jessy Lachoua, Mike Lemar, Eudjy Lerus, Miléna Magne, Priscillia Marival, Snejana Mauline, Wylen Meluse, Maxette Nacibide, Larissa Nimirf, Ludvick Otto, Audrey Patini (AB), Stany Prajasemita, Samyra Rodomond (AB), Steevy Sempaire, Joel Tenon-SongeonS, Roxanne Vesin (AB).

BTS

AGTL Didier Abare, Oana Barru, Désire Cadan, Elisabeth Eulalie, Tracy Flereau, Tracy Flereau, Marine Foggea, Widjy Gelabale.

Hôtellerie-restauration option A Lindsay Abel, Jimmy Eclar, Lola Faure, Noémie Jean, Kathleen Jean-Louis, Anthony Pillard.

Hôtellerie-restauration option B Lisa Actry, Jenny Creantor, Christelle Fesin, Marie-Kelly Goram, Guillaume Marie-Agnes, Eymeline Udino.

CFA DE LA NOUE BOURGOGNE LONGVIC

Longvic (21)

CAP

Boucher Antony Brenot, Sébastien Chauvelot, Benjamin Daviot, Kévin Lenet, Kévin Nobilet, Maxime Notario, Anthony Quarti, Stéphane Reiter.

Boulangier Jonathan Auvray, Lucie Ballaud, Nicolas Brenot, Valentin Brosse, Alexandre Carcel, Vincent Chavelet, Faustin Clemencet, Jeremy Damien,

Bertrand Dinger, Tony Dourin, Anouar El Janati, Gaetan Faivre, Dimitri Feron, Jeremy Gaffiero, Antoine Grimpret, Alison Guillin, Florian Guinard, Jérémy Janssens, Alexandre Labilloy, Franck Michael

Laffage, Mathieu Licini, Clement Marius, Charles Meriais, Jerome Merle, Jeremy Meunier, Damien Monteiro, Clement Pauffard, Steve Pomay, Nicolas Ruty, Valentin Ticozzi, Guillaume Tixerand, Loïc Viennet, Djillali Zaidi.

Brasserie café Charlene Bardon, Nicolas Fichet, Marion Goncalves Da Costa, Kelly Perrenx, Romain Taboulot, Kévin Tome.

Charcutier Pierre Blot, Clément Bonneau, Teddy Brebel, Jordan Centrella, Bob Dupuis Victor, Guillaume Gauthier, Emmanuel Michalik.

Cuisine Justine Beuchotte, Jérémy Bidaux, Valentin Bonneau, Lysiane Bourgeois, Alexandre Calvo, Kévin Castioni, Kévin Chanu, Anthony Chiaoui, Matthieu De Castro, Marc Dupasquier, Luce Faisandaz, Philippe Gauthier, Clement Letouze, Gaetan Louvat, Jonathan Mandrelier, Nicolas Marin, Freddy Martel, Davy Melot, Vincent Morisot, Josiane Olibert, Alexandre Seguin, Frederic Vachey, Maxime Vernay, Morgan Widdershoven.

Pâtissier Clémentine Benner, Antoine Binet, Valentin Bortot, Nicolas Cantali, Morgane Chatagnier, Guillaume Cressier, Alann Demazet, Marie Ducret, Laura Dupain, Elodie Duparay, Adrien Durandin, Jeffry Duterne, Xavier Eschenbrenner, Matthieu Fontaine, Maxime Gauffroy, Florian Gerard, Mélanie Guerrier, Flavien Hudeley, Jonathan Jaillon, Marie Lebeaupin, Vianney Lefebvre, William Martinot, Maxime Masson, Mickael Meyssonnier, Laura Mousseux, Lorenzo Pani, Willy Ruck, Aurélien Thomasset, Florian Vaillat, Thibaut Vilaca.

Restaurant Emilie Alexant, Thomas Austoni, Myriam Azougagh, Amandine Barroco, Audrey Bernard, Candice Curci, Coralie Dauge, Kris De Meyer, Caroline Foure, Manon Fourquet, Audrey Français, Emeline Lavielle, Sébastien Maillier, Julie Miel, Benoit Patrier, Sandra Renaudin, Laura Sabanija, Rémy Trobert.

Services hôteliers Mélissa Bizot, Elodie Pomarel.

BEP

Cuisine Laura Bornot, Alexis Brayard, Nathan Cherrey, Jean-Louis Eckert, Nikolas Gambs, Ludivine Joly, Clement Mannessier, Baptiste Margueritte, Maxime Guagneret, Kevin Muin, Alexandre Sylvestre, Jean Manuel Vazquez.

Restaurant Gaelle Bonnet, Eric Fernandes, Sandy Monhay, Arthur Monnot, Jennifer Remund, Julien Richomme, Noella Sendeoli.

Brevet professionnel

Boulangier Kevin Beaudry, Yannick Dubuisson, Steve Durandin, François Houdinet, Franck Pereira, Ludovic Perrin, Kévin Prieur, Quentin Reveillon, Alexis Zambelli.

Cuisine Mael Baudouin, Alexandre Bondoux, Angelo Ferrigno, Maxime Kowalczyk, Geoffrey Schiavone, Rémi Trenchant.
BTM pâtissier Guillaume Morel, Arnaud Herbillon.

Mention complémentaire

Accueil réception Audrina Durantel, Julien Steinger, Rosine Lecolle, Marion Penillard, Noella Ghorzi, Delphine Alviset, Charline Baudry, Arnaud Henriot, Emily Calmelat, Samia Khier.

Boulangerie Aurélien Meurgey, Damien Meurgey, Maxime Parise.

Pâtisserie thomas Adang, Virgile Bailly, Romain Balloux, Philippe Begoghina, Jordan Bernier, David Catel, Gaël Charpy, Ségolène Claudel, Jonathan Diot, Caroline Edet, Céline Laplante, Clément Laplaud, Céline Mathieu, Thommy Meulot, Vincent Mourey, Ophélie Petit, Julien Rilliot, Anthony Thouret, Elodie Truchot, Jocelyn Verot, Maxime Viandier, Christophe Villemin.

Traiteur Julien Renot, Nicolas Lonjaret, Charlène De Brito, Alexandre Medeau, Jérémy Renault, Andy Chevalier.

BAC professionnel

Option Commercialisation Monia Azougagh, Thomas Barthelemy, Kevin Celestin, Kimberly Clergeaud, Julian Gentaire, Laurie Lefevre, Sabrina Michaud, Anne Marie Poloni, Mégane Vanhems.

Option culinaire Marion Berbey, François Boulicault, Quentin Bourjaillat, Tristan Bres, Sixtine Girard, Aurélie Petit, Alexandre Pusset, Anthony Renaudin.

LYCEE PROFESSIONNEL AMBROISE CROIZAT

Moutiers Tarentaise (73)

CAP

Cuisine Gilnaz Bislimi, Anthony BorettaZ, Murat Coskun, Patrick Espinoza Ramirez, Gaëtan Rignon, Jimmy Rimboud.

Restaurant Maryline Carret, Ludivine Empereur, Mégane Roux-Fougere, Joëgn Saint-Requier, Célia Straub.

Services Hôteliers Jessica Bour, Aurore Guillou, Maegan Marchetti, Hacer Unal.

BEP

Cuisine Maelle Battaglia Dit Bataille, Thomas Berriri, Mélina Blandino, Baptiste Caldaroni, Johanna Carret, Jimmy Cloarec, Manon Joiris, Anthonin Lauroui, Fanny Macaigne, Maël Maechling, Nathalie Razagindradidy, Cédric Rey, Romain Ruffier des Aimes, Quentin Viguet-Carrin.

Services Mélanie Blanc, Jennifer Caille, Carl Chassard, Marine Eid, Paul Escande, thibault Henry, Elodie Negra, Sarah Perrier, Romain Robinot.

BAC professionnel

Option organisation et production culinaire Florent Allart, Lucie Balluais, Valentin Barnier, Benjamin Bourget, Xavier Carrin, Marina Fernandes, Dylan Fillatre, Nadège Fraissard, Jessy guillot, Arnaud Lanoiselée, Julie Revil-Baudard..

Option service et commercialisation Chloé Deruette, Robin Girard, Anthony Kappler, Melvyn Marchand-Maillet.

GRETA DE VENDEE

La Roche sur Yon (85)

CAP cuisine Tamara Alsanova, Eléna Marmin, Damien Blanchard, Viviane Proux, Cyrille Dube, Clément Foucaud, Ronald Guardia, Vanessa Guillet, Elise Jaunet, Benjamin Lenfant, Karine Leroy, Axel Ngmabi Bikoi, Christophe Pignoteau, Jordan Rousseau, Fatma Hessas, Marie-Minatchy Tirumale.

LYCEE POLYVALENT VAUCANSON

Les Mureaux (78)

CAP agent polyvalent de restauration Olivia Berquier, Hasna Biga, Daniela Caboul, Edith Djoco, Halima El Mamlouki, Erdenebileg Erdenejargal, Stevens Laborde, Aminata N'Kembi, Farihati, Jean-Mario Salines, Bano Tehmina.

INSTITUT DE FORMA PROF ET PERMANENTE

Aurillac (15)

CAP

Cuisine Loïc Crozat, Yoann Delpon, Benjamin Drouault, Bastien Fontanges.
Restaurant Pamela Besse, Marine Blaudy, Sandra Bonnet, Lorraine Cantournet, Romain Carcanague, Céline Fonrouge, Aurore Montil, Noémie Poigneau, Stéphanie Rodrigues.

LYCEE DES METIERS ETIENNE OEHMICHEN

Chalons en Champagne (51)

CAP

Agent polyvalent de restauration Valentin Dupin, Laura Forestier, Brahim Himeur, Fatima Irid, Li Jin, Leïla Lincer, Mégane Lefevre, Clément Potier, Christel Spire.

Service hôtelier Cassandra Chatignion, Pauline Excoffier, Sandy Lysy, Laura Picard, Priscillia Toféila.

Cuisine Jérémy Bonvalet, Anaïs Debrandt, Odile Djanga Elimby, Sullyvan Duquenoy, Fanny Gervais, Amandine Grandpierre, Anthony Macon, Emilien Mary, Dylan Michelot, Elodie Roucayrol, Rémy Mougene.

Restaurant Tom Athanase, Antony Bourland, Valentin Chanot, Anthony Fatoux, Emilie Michaud, David Kotcharian.

BEP

Production culinaire Christopher Bodeving, Bastien Bonnard, Hervé Cardot, Alexis Froment, Axel Gaillot, Alexandre Jeny, Baptiste Lecerf, Geraud Moutsinga, Arnaud Semann, Charline Torchon.

Service et commercialisation Valentin Boizard, Jérémy Bourquencier, Vera Do Eido Cardoso, Dominique Doffemont, Mégane Guyot, Pierre Roussel.

BAC professionnel Rudy Andeme Agbonadje, Thomas Bocquillon, Guillaume Dericq, Charlène Doss, Laura Eyang Dechappe, Gildas Grunenwald, Kevin Hubert, Julien Jumel, Lucile Masson, Marie Mulo, Thomas Mussard, Anne Pariset, Joachim Ribeiro, Alexia Robert, Romain Stock, Alexandre Szymbkowiak, Jordan Varoquier, Eleonore Vasseur, Quentin Vogeler, Matthieu Bourneau, Alexis Courtin, Gaëlle Erschens, Jérémy Garnier, Coralie Gregoire, Julie Guerry, Clément Hubert, Aurelien Marouze, Alaric Maujoin, Alexandre Monfourny, Gwendoline Mull, Florian Nicolet, Guillaume Pelloux, Amélie Petrus, Jeremy Regnault, Brice Richard, Estéban Vasseur.

SEP DU LYCEE PROFESSIONNEL KER SIAM

Dinan (22)

CAP agent polyvalent de restauration Charlotte Berhault, Aurélie Grenon, Chamsidine Issa, Lydie Koenigsaecker, Julie Lamoroux, Ophélie Mabilais, Franck Robiou, Jordan Roubeix, Gisèle Simonet-Uwase.

CFA INTERFOR SIA

Amiens (80)

CAP

Cuisine Nuwan Assal, Jessica Bertolino, Alexandre Charpentier, Cédric Darcy, Robin Deligne, Délia Drosin, Ophelie Dubois, Alisson Gheeraert, Mathieu Godard, Geoffrey Gouget, Vanessa Grauet, Medrick Hart, Marina Hiver, Benoit Hubert, Maxime Joseph, Sylvie Laboulais, Geoffrey Leleu, Laëtitia Leroy, Florent Marotte, Nicolas Mernon, Christine Mordaque, Jérémy Normand, Enzo Perron, Mélanie Sabourault, Morgan Sciascia, Adrien Szewcow, Elodie Tome, Maxime Verite.

Restaurant Matthias Blot, Audrey Broutin, Quentin Desperelle, Emilie Eslan, Kevin Faquier, Chloé Ficheux, Angéline Freville, Florian Gosselin, Loïc Guizy, Bernard Langue, Fanny Moreaux, Jessica Nehou, Emeline Parmentier, Kévin Pierronne, Amélia Suiveng, Aurélie Valentin, Florentin Wacogne.

Services en brasserie-café Julie Arnould, Maxime Degroote, Benjamin Grondin, Lucas Gros, Cédric Hurbain, Jonathan Macret, Victorien Nottelet, Justine Theux.

CFA DE LA CMA DE DIEPPE

Dieppe (76)

BP CUISINE Quentin Alleaume, Damien Delaunay, Jonathan Toutain.

CAP

Cuisine Elisa Camaille, Julien Coquelin, Thomas Dehedin, Julien Gaillard, Aline Gayot, Virginie Lepage, Marine Malbranche, Baptiste Martin, Guillaume Martin, Malory Provins, Anyda Quang, Venceslas Quemizet, Charlyne Rousselot, Victoirien Scellier, Jérémy Vieuxbled.

Restaurant Aurore Delcourt, Justine Descamps, Elodie Hamel, Maxime Joly, Karen Langlois, Amandine Leroy, Valentin Robbe, Alban Vincent.

LYCEE PROFESSIONNEL LOUIS ARMAND

Machecoul (44)

BEP HOTELLERIE ET RESTAURATION Yvonnick Bernard, Nolwenn Brelet, Franck Chevalier, Noémie Douillard, Thomas Fontaine, Maxence Freulon, Bastien Guilbaud, Cassandra Kleiber, Précillia Le Cam, Mathieu Machu, Axel Mary, Elise Schonbach.

CAP

Agent polyvalent de restauration Mélanie Chauvet, Marion Condemine, Juliette Gaborit, Mikael Hervouet, Samantha Jeannot, Stéphanie Mattei, Ludivine Micheneau, Assiah Ogou.

Cuisine Fatia Bahaddou, Julia Bricard, Sara Gicqueau, Charles Jandon, Olivia Le Gallic, Jennifer Le Goulven, Aurélie Masurais, Kévin Mercereau, Jessica Perrais, Steve Pridgen.

LYCEE PROFESSIONNEL HOTELIER SAINT MICHEL

Blanquefort (33)

TERMINALE BAC PRO RESTAURATION Sarah Alexander, Alexis Andrade, Gaëtan Andron, Benjamin Bardel, Charlotte Bezdikian, Marianne Blanc, Wilfried Casenave, Alexandre Cauvin, Marine Chambraud, Laura Gougeon, Timothée Grac, Joy Grelot, Dylan Guilhermond, Léa Lautrec, Victor Manente-Balladu, Justine Marchal, Floriane Martin, Loïc Mauvillain, Arnaud Morel, Ulrich Pacifici, Fanny Pardes, Alexandre Piquet, Lola Saint-Mleux.

1^{er} BAC PRO RESTAURATION Solène Albert, Antoine Arnaud, Antoine Baudel, Maëva Benoist, Sébastien Benoist, Sarah Bergerie, Laëtitia Bonnaud, Wilfried Bonny, Lucie Caubet-Calvera, Marine Dufourcq, Alexandre Girard, Julie Lacombe, Lothaire Laval-Muller, Solène Michault, Théo Monget, Camille Morel, David Nicollean, Christophe Noé, Maud Perret, Rémi Rodriguez, Alicia Roy, Thomas Sans, Marianne Tiffon.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Accueil réception Elodie Brink, Manon Guimberteau, Johanna Lautrec.
Cuisinier en dessert de restaurant Guillaume Bibes, Léo Saliens, Djoumouanti Youssouf.

TERMINALE BEP HOTELLERIE RESTAURATION Thomas Barriere, Pauline Boussignac, Romain Buain, Giulia Cavalca, Jérémy Diez, Guillaume Duluc, Alvin Duquesne, Kévin Gauci, Thomas Lacrosse, Aurore Le Pierres, Bastien Lefort, Guillaume Lemoigne, Claire MaysonnaVe, Kévin Nemetz, Sophie Nieto, Ophélie Perier, Manon Pommiers, Thomas Rodriguez, Mylène Rossignol, Jade Seynat-Carles.
CAP SERVICES HOTELIER Nicolas Borrelly, Floriane Charles, Stacy Choury, Mélanie Fourloubey, Marion Jardin, Joffrey Leturgeon, Maxime Maes, Michelle Marchive, Nawal Zerrouqui.

LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT PIERRE

Fourmies (59)

BEP HOTELLERIE ET RESTAURATION Julien Briatte, Gabriel Chocu, Julien Druetz, Guillaume Hutin, Alice Marchandise, Maximilien Monfront, Damien Petit, Morgane Poulet, Brandon Seillier.

LYCEE MARECHAL LECLERC DE HAUTECLOCQUE

Château du loir (72)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Said Ali, Violaine Bellanger, Peter Duzda, Laëtitia Hautreux, Meagan Lebecq, Jean-Vincent Loue, Alexandra Martinez, Stéphanie Renault, Kévin Rioux, Kateleen Thureau.

ENSEMBLE SCOLAIRE ISAAC DE L'ETOILE

Poitiers (86)

BTS TOURISME

Animation et gestion touristiques locales Eléonore Allegrini, Sara Bekkar, Mélanie Bernard, Mathilde Berthelot, Coralie Brun, Nicolas Creither, Marion David Transon, Célia Dick, Stéphanie Duboscq, Grégory Duguy, Erwan Dulondel, Bertrand Froger, Alexia Girard, Stéphanie Girard, Caroline Heilmann, Alexia Heraud, Audrey Heraud, Lucile Joubert, Laura Kakasa, Audrey Laurendeau, Soraya Meddad, Katell Morin, Gaëlle Nourrichard, Maillys Ory, Camille Poirier, Hervé Poullain, Chloé Prunier, Thomas Rondeau, Haidy Roux, Fatima Said, Mathilde Sappin, Laëtitia Serrec, Léa Tortosa, Stéphanie Truco, Natacha Verchain.

Ventes et productions touristiques Ludivine Bergeon, Valentin Bordier, Julie Bouvet, Manon Bouyer, Amélie Chauveau, Tiffany Chesneau, Justine Cominet, Dimitri Dejarige, Maxime Favard, Caricia Gouin, Joffrey Marret, Fanny Martin, Julie Martin, Léa Mettivier, Caroli Pichon, Emmeline Poujade, Héléne Rabemananjara, Anne Read, Alexis Repi, Anaïs Robin, Marie Vion.

LYCEE SAINTE MARIE DU PORT

Les sables d'olonne (85)

BTS TOURISME Marina Barreteau, Jessyca Beaudouin, Annabelle Besseau, Quentin Bobineau, Marion Bourgeais, Marine Calafat, Tatiana Cordova, Sara Couasnon, Marion Coutret, Caroline Crochemore, Alexia Dellette, Mélissa Duret-Sini, Pauline Eveille, Alice Guillard, Aurélie Havernel, Lise Herbreteau, Oriane Hestault, Pierre Le Barbier, Manon Pelletier, Sophie Praud, Marion Rautureau, Geoffrey Rousseau, Adrien Soulard, Nicolas Viaud, Marine Voyer.

9,10€

Taux horaire minimum conventionnel

9,00€

Taux horaire Smic

3,36€

Valeur du repas

2946€

Plafond Sécu

1593Indice du coût de la construction
Révision : + 1,98 %
Renouvellement : + 36,97 %**9,6%**Taux de chômage au 2^e trimestre 2011

Juridique

Source de contentieux prud'homal

L'employeur doit comptabiliser le temps de travail de ses salariés. Faute de remplir cette obligation, il prend le risque de se voir condamné à payer des heures supplémentaires aux salariés qui en font la demande devant le conseil de prud'hommes. Cas concret.

De l'importance de pouvoir justifier le temps de travail de ses salariés

La société Brasserie Elias exploite un restaurant en Bretagne. M. Simon a été engagé en août 2007 en qualité de serveur pour un salaire mensuel brut de 1 805 € pour 41 heures par semaine. Ce salarié a donné satisfaction à son employeur jusqu'en juin 2010, date à laquelle il s'est mis à multiplier les retards et les absences injustifiées. Compte tenu de ce comportement, la Brasserie Elias a été contrainte de notifier deux avertissements à son salarié en juin puis en juillet 2010.

Puis, à compter du 15 juillet 2010, M. Simon ne s'est plus présenté à son poste, sans avertir son employeur ni justifier de son absence. La société Elias l'a donc convoqué à un entretien préalable puis l'a licencié pour faute grave pour abandon de poste.

Contre toute attente, M. Simon a alors saisi le conseil de prud'hommes de Rennes d'une demande de rappel de salaire à hauteur de 70 000 € au titre d'heures supplémentaires qu'il prétendait avoir effectuées. En revanche, il ne contestait pas le bien-fondé de son licenciement pour faute. Il convient de préciser que M. Simon n'avait jamais formulé aucune demande au titre de prétendues heures supplémentaires effectuées durant l'exécution de son contrat de travail. Devant le conseil de prud'hommes, M. Simon prétendait qu'il travaillait dans la Brasserie Elias en continu de midi à minuit, sans coupure entre les deux services.

À l'appui de ses demandes, M. Simon versait aux débats des attestations d'amis ou d'anciens salariés travaillant en coupure dans la brasserie, ainsi qu'un tableau informatique des heures qu'il prétendait avoir effectuées. Ce tableau n'avait été établi par M. Simon que pour les besoins de la cause et ne consistait en aucun cas à un pointage régulier par le salarié, durant l'exécution de son contrat de travail, de ses heures de travail.

En défense, la Brasserie Elias expliquait que le restaurant n'était ouvert que du lundi au vendredi avec un pic d'activité le midi pour les personnels des bureaux avoisinants. L'employeur indiquait également que ses salariés travaillaient tous selon la coupure (à l'exception du gérant et de son épouse) de 12 heures à 15 heures et de 18 heures à minuit, avec deux pauses

d'une demi-heure pour le déjeuner et le dîner.

La Brasserie produisait également de nombreuses attestations de salariés en poste ou d'anciens salariés et clients qui confirmaient tous que M. Simon, comme d'ailleurs l'ensemble du personnel, ne travaillait pas entre les deux services et qu'il pouvait librement vaquer à ses occupations entre 15 heures et 18 heures. La société contestait en outre la réalité des plannings établis par le salarié lui-même et qui ne correspondaient en aucun cas à la réalité.

Pourtant, malgré la production de ces nombreux documents par la Brasserie Elias, le conseil de prud'hommes a cru sur parole M. Simon et a fait droit à l'intégralité de ses demandes de rappel de salaire. La Brasserie a immédiatement interjeté appel de cette décision.

L'ABSENCE DE RELEVÉ D'HORAIRE ENTRAÎNE LA CONDAMNATION DE L'EMPLOYEUR

Il convient de rappeler que l'employeur doit impérativement contrôler la durée de travail de ses salariés et ce quel que soit le type d'horaire applicable dans l'entreprise (collectif ou individualisé).

En effet, conformément à l'article D. 3171-8 du code du travail, repris par l'article 21 de la convention collective des HCR du 30 avril 1997, l'employeur a l'obligation de décompter la durée de travail de ses salariés avec l'enregistrement par tous moyens - manuel ou électronique - des heures de début et de fin de chaque période de travail ou par le relevé des heures de travail accomplies. Ce document de pointage doit être écrit et émargé par l'employeur et le salarié quotidiennement avec, en sus, un récapitulatif hebdomadaire. Cette obligation générale de justification du temps de travail du personnel concerne tous les salariés sans exception, y compris les serveurs réglés au pourcentage service ou les cadres au forfait jours.

Le non-respect de cette obligation de décompte du temps de travail en cas de pratique d'horaires



individualisés - outre qu'il peut conduire à une condamnation en règlement d'heures supplémentaires par le conseil de prud'hommes - peut être sanctionné pénalement, notamment en cas de contrôle par l'inspection du travail. Ainsi, l'employeur qui omet de respecter cette obligation est passible de sanctions pénales : condamnation au paiement d'amendes pouvant aller de 750 € - si l'employeur est une personne physique - à 3 750 €, si l'employeur est une personne morale. Attention : il y a autant d'amendes à payer que de salariés dont le temps de travail n'a pas été décompté. Ce qui peut donc coûter très cher à

l'entreprise. Dans le cas de la Brasserie Elias, l'absence de tout relevé de pointage a grandement préjudicié à l'employeur pour contrer la demande de son ancien salarié.

Il convient en effet de rappeler que, si l'article L. 3171-4 du code du travail précise que la preuve des heures de travail effectuées n'incombe à aucune des parties spécifiquement, l'employeur doit fournir au juge les éléments de nature à justifier les horaires effectivement réalisés par le salarié, et ce même s'il appartient à ce dernier de fournir préalablement au juge des éléments de nature à étayer sa demande (Cour Cass- 29.09/09 n° 08-40.592).

Aussi, en l'absence de ce relevé, le conseil de prud'hommes a estimé que la Brasserie Elias n'établissait pas de manière incontestable la réalité des heures de travail effectivement réalisées par M. Simon et a fait droit aux demandes pourtant tout à fait fantaisistes de ce dernier. Il ne reste plus qu'à la Brasserie Elias à compléter son dossier pour prouver, par d'autres moyens que ce relevé de pointage, la réalité des heures effectuées par son ancien salarié afin de convaincre la cour d'appel et obtenir l'infirmité du jugement de première instance.

Juliette Pappo (avocate au barreau de Paris)

□ Courriers des lecteurs

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

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Santé et sécurité des travailleurs : vous avez l'obligation d'établir un document unique

Une société vient de me démarcher en me disant que le document EVRP [évaluation des risques professionnels, NDLR] était obligatoire sous peine d'amende. Est-ce exact ? Je vous précise que je suis un hôtelier. Steph 7575

Depuis le 8 novembre 2002, toutes les entreprises ont l'obligation d'établir un document unique relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs. Ce document doit être réactualisé au moins une fois par an ainsi qu'à l'occasion de tout changement dans le matériel de l'entreprise ou dans l'organisation du travail. À partir du moment où vous avez un salarié dans votre entreprise, vous êtes soumis à cette obligation. L'employeur qui ne réalise pas ce document, ou qui ne le met pas à jour, est passible des peines de contravention de la 5^e classe, soit une amende d'un montant de 1 500 €.

Une circulaire du ministère du Travail en date du 18 avril 2002 est venue expliquer la méthode à mettre en œuvre pour réaliser ce document, propre à chaque entreprise en fonction de ses caractéristiques techniques et de son personnel. Les textes n'imposent aucun formulaire type : ce document peut être réalisé aussi bien sur un support informatique que papier. Quant à son contenu, la circulaire est très succincte sur le sujet. Elle précise seulement que l'évaluation doit comporter un inventaire d'au moins trois parties : il faut identifier les dangers (un sol glissant, par exemple), analyser les risques et proposer des actions de prévention (en l'occurrence, faire porter des chaussures antidérapantes). Vous pouvez effectivement acheter un document déjà élaboré que vous n'avez ensuite qu'à remplir en fonction des caractéristiques de votre établissement. Mais il faut que celui-ci soit au moins adapté au secteur de l'hôtellerie-restauration.

Vous pouvez aussi le réaliser vous-même en consultant le blog de **Carole Gayet** 'Santé et sécurité au travail : constituer votre document unique (+ modèles)' sur www.lhotellerie-restauration.fr qui propose notamment des exemples intégrant différents risques. Sachez qu'il vaut mieux un document unique mal fait que pas de document du tout. Vous pouvez aussi vous faire aider par le médecin du travail. Lors de sa visite dans votre entreprise, ce dernier peut aussi vous donner des conseils pour le mettre à jour.

DOCUMENTATIONS UTILES

Pour répondre à ces nouvelles obligations et aider les entreprises du secteur à procéder à l'analyse des risques professionnels, l'institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles (INRS) a élaboré plusieurs documents spécifiques. Vous pouvez les télécharger directement sur le site www.inrs.fr ou vous les procurer auprès des services de prévention des caisses régionales d'assurance maladie (Cram).

- **Rénovation des hôtels, repères pour la sécurité au travail et la santé du personnel**, brochure INRS ED 6082, édition 2010. Cette brochure est indispensable pour les hôteliers qui doivent face à la mise en conformité de leurs établissements aux règles de sécurité incendie, d'accueil des personnes handicapées, et aux nouvelles normes de classement. Un chapitre est notamment consacré aux répercussions, lors des travaux de rénovation ou d'adaptation, de ces

aménagements sur les conditions de travail de leurs salariés - nettoyage des locaux, des équipements et des mobiliers... -, et propose aussi des repères pour intégrer au bâtiment des équipements facilitant le travail, et réduisant les manutentions manuelles et les déplacements.

- **Femmes de chambres et valets dans l'hôtellerie**, brochure INRS ED 991, édition 2006. Ce document présente un état des lieux du métier de femme de chambre et de valet et fournit des repères en prévention des risques professionnels.
- **Réceptionniste en hôtellerie**, brochure INRS ED 6081 édition 2010.

Dans ce document, les professionnels trouveront un bilan du métier de réceptionniste, des repères pour prévenir les risques professionnels et fidéliser le personnel.

- **Hôtellerie : remue-ménage dans les étages** (document uniquement téléchargeable sur le site de l'INRS). Les professionnels y trouveront des témoignages sur la prise en compte de la prévention des risques lors de travaux de rénovation de l'établissement et les atouts d'une démarche ergonomique.

NB : la question ayant été posée par un hôtelier, nous n'avons mentionné que les ouvrages traitant de la prévention des risques, mais il existe aussi sur le site de l'INRS plusieurs documents relatifs au secteur de la restauration.

Blog des Experts :

- **Santé et sécurité au travail en CHR : constituer votre document unique (+ modèles)**
- **Droit du travail en CHR : les contrats de travail (+ modèles)**

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Cap sur le futur

Respect de la chaîne du froid !

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



Les appareils de mesure testo adaptés à l'HACCP et conformes EN 13485, EN 12830. www.testo.fr/freshness - Tél. : 03 87 29 29 29

Contact Hôtel

Une hôtellerie de groupes : qualité assurée, coût maîtrisé, 16 hôtels partout en France vous accueillent pour vos voyages !

Brochure diffusée auprès des voyagistes et autocaristes



Info au : 33(0)3 25 45 98 67
ou par mail : contact@contact-hotel.com



Happé commerces :

- + Augmenter votre visibilité
- + Mettre en avant votre savoir faire
- + Se démarquer des grandes enseignes
- + Avoir votre page web personnalisée

Professionnels indépendants ?

Découvrez nos labels



LA RÉFÉRENCE DES BONNES ADRESSES

Tous vos avantages sur www.happecommerces.com

FIBROLAB®

Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine



Exemples de réalisations

- Habillage mural, création de cloison
- Panneaux 1200 x 2800
- Dalles plafonds 60 x 60
- Imputrescible
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuite sur simple appel au : **0 320 489 751**
E-mail : contact@fibrolab.fr

fessali

Des canapés lits haute couture sur mesure



canapé lit BETTY dossier confort plumes

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

Le lycée Paul Augier lance une formation à l'éco-management

La Cité de la culture et du tourisme durable (CCTD) et le lycée hôtelier et de tourisme Paul Augier de Nice viennent de signer un partenariat pilote à l'échelon national pour développer la formation à l'éco-management dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. La CCTD est une plateforme multidisciplinaire au service du développement touristique durable et de la valorisation du patrimoine. Elle s'appuie sur un réseau d'experts européens et dispose d'une vaste gamme d'outils spécialisés pour concrétiser un mode de développement touristique durable. Le lycée Paul Augier de Nice, est, lui, pionnier en matière de développement durable.

PROJET PILOTE EN FRANCE

Le partenariat récemment signé entre les deux structures s'inscrit comme une réponse aux nouvelles exigences dictées par la prise en compte des impacts du tourisme sur l'environnement. Il marque surtout l'entrée au sein de l'Éducation nationale de l'enseignement des bonnes pratiques en matière de développement durable dans l'hôtellerie-restauration. Le projet, pilote en France, est d'autant plus novateur qu'il s'appuie sur une formation croisée, grâce à l'apport de la CCTD. Si l'expérimentation niçoise est concluante, elle pourrait bien être ensuite généralisée à tous les établissements hôteliers de France pour sensibiliser



La signature de la convention a réuni autour de **Francis Kolb**, proviseur du lycée Paul Augier, et **Serge Sardella**, président de la CCTD, **Jean-Pierre Martinetti**, directeur de la CCTD, **Thierry Lautard**, professeur, **Jean-Paul Gravelle**, chef de travaux HR, **Serge Ferrand**, président du conseil de développement Nice Côte d'Azur, et **Odile Desjardins**, direction tourisme du lycée.

À NOTER

Le 21 novembre se tiendront Les 3^e Entretiens de Gréoux, véritable biennale du tourisme durable et responsable, portés par la CCTD. Le lycée Paul Augier organise en écho une journée consacrée à

l'hôtellerie, à la restauration et au tourisme durable et solidaire. La journée, mise en place par les étudiants de 2^e année de BTS hôtellerie-restauration option mercatique et gestion hôtelière, proposera : information et

témoignages d'entreprises du secteur œuvrant en matière de respect de l'environnement et de la responsabilité sociale et sociétale, propositions d'actions citoyennes et de bonnes pratiques à adopter au sein de l'établissement.

ANNE SALLÉ

Ouvrant de nouveaux débouchés

Marseille (13) L'Association de formation pour la coopération et la promotion professionnelle méditerranéenne (ACPM) lance un certificat de formation maritime ouvert aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Lancement d'un cursus hôtelier pour le yachting et la croisière



Les navires ont besoin de professionnels de l'hôtellerie-restauration polyvalents.

En janvier 2012, une quinzaine de stagiaires devraient poser le pied dans les locaux de l'ACPM, Association de formation pour la coopération et la promotion professionnelle méditerranéenne. Objectif : décrocher le certificat de formation maritime hôtelière, formation qualifiante de niveau V délivrée par la direction interrégionale de la mer. Ce cursus de vingt-quatre semaines (840 heures) et d'une semaine

de stage embarqué est destiné aux salariés en activité, demandeurs d'emploi ou aux individuels titulaires d'un CAP dans les domaines de la cuisine, de l'hôtellerie ou de la restauration. Il est financé par les OPCA (Fongecif, OPCA transport et Agefos PME) et autres dispositifs. Créé par un arrêté de 1993, il n'avait, selon **Mylène Chassang**, directrice de l'ACPM, "jamais été mis en œuvre jusqu'ici". Une lacune que cet ancien officier de la marine marchande a décidé de combler en s'appuyant sur un constat. "La croisière, la grande plaisance et le yachting sont en plein développement et demandeurs de professionnels de l'hôtellerie-restauration polyvalents connaissant les savoir-faire maritimes, les règles de la navigation et capables d'exercer leur métier dans des conditions spécifiques."

SÉLECTION SUR DOSSIER

Pour mener à bien son projet, Mylène Chassang s'est appuyée sur la double expertise de l'ACPM.

Expertise maritime d'abord, puisque l'établissement marseillais délivre le certificat de capitaine '200 Expertise' en hôtellerie-restauration via le pôle de formation (CAP cuisine, pâtisserie, restaurant, les mentions complémentaires etc.) piloté par **Emmanuel Ernoult**. La directrice a tenu compte de l'expérience de la formation SIM (service international maritime), lancée en 2009-2010 et reconduite en 2010. "Elle se déroulait sur 400 heures, ne débouchait pas sur une qualification reconnue et ne concernait pas forcément les professionnels de l'hôtellerie-restauration." Les candidats au certificat sont sélectionnés sur dossier. Ils devront faire la preuve d'une bonne aptitude à la relation client, au travail en équipe, d'un niveau d'anglais convenable et d'une certaine polyvalence dans l'exercice de leur métier.

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

CONTENU DE LA FORMATION

Anglais restauration et maritime : 160 heures

Enseignement maritime (matelotage, sécurité, balisage, météo, etc.) : 200 heures

Gestion : 80 heures

Technologie hôtelière (cuisine, service, hygiène alimentaire) : 100 heures

Travaux pratiques hôteliers : 300 heures

ACPM • 48 boulevard Delprat • 13013 Marseille
• Tél. : 04 91 07 75 04 • <http://acpm.eu>

Passion partagée

Limoges (87) À l'occasion de la 22^e Semaine du goût, l'établissement limougeaud s'était une nouvelle fois mobilisé pour célébrer les produits et les saveurs qui font la richesse de notre patrimoine gastronomique.

Quand le lycée Jean Monnet célèbre le goût



Jérôme Szkuta : "Très naturellement s'est établi un véritable échange avec les jeunes."

sur leur agenda gourmand. "Cette année, nous avons souhaité mettre à l'honneur à la fois un produit très terroir comme le porc cul-noir et cette épice précieuse qu'est le safran. D'autant plus que la culture du safran s'est développée depuis quelques années en Limousin, explique **William Pacalet**, le chef des travaux. On a donc retrouvé ces deux produits dans les menus que nous ont proposés les professionnels venus partager leur savoir-faire et leur passion avec nos élèves."

Pour cette édition, les chefs **Didier Palard**, Le Cheverny à Limoges ; **Dominique Pradeau**, Le Relais à Mortemart ; **Sylvain Antoni**, Le Pont Saint-Étienne à Limoges ; **Frédéric Chambraud**, Le Relais des tuileries à Séréilhac, s'étaient associés à l'événement.

UN BARYTON AU PIANO

Parmi les moments forts de la semaine, on a retenu les repas lors desquels quelque 170 anciens s'étaient rendu au restaurant du lycée Jean Monnet, dans le cadre de la quinzaine des seniors organisée par la mairie de Limoges. Le groupe de seniors a ainsi pu



Grande mobilisation au lycée Jean Monnet de Limoges pour la Semaine du goût.

déguster des plats réalisés par les jeunes générations, dirigées en cuisine pour l'occasion par **Jérôme Szkuta**, ancien participant de l'émission Masterchef. Le jeune homme, artiste lyrique de profession, fut l'un des finalistes de l'édition 2010 du programme culinaire de TF1. "Ce fut un très grand moment de plaisir, d'émotion et de convivialité. Très naturellement s'est établi un véritable échange avec les jeunes. J'ai beaucoup appris à leur contact et cette

expérience restera une vraie réussite", souligne avec humilité ce passionné enthousiaste qui, pour la première fois, dirigeait une brigade. Enfin, le 22 octobre, comme chaque année, des élèves des sections alimentation (à savoir les futurs bouchers, charcutiers, boulangers et pâtisseries) ont clôturé cette semaine gourmande dans une des rues piétonnes du centre-ville de Limoges où ils ont démontré leur savoir-faire. **FABRICE VARIERAS**

En bref

Abdeslam El Ghemary, apprenti du Cepro, en finale du MAF pâtisserie

Abdeslam El Ghemary, apprenti en mention complémentaire pâtisserie, a remporté la manche qualificative du concours du Meilleur apprenti de France (MAF) de la région Paris-Île-de-France, le 7 novembre à Paris. Il sera son représentant unique pour la finale nationale. L'épreuve se tiendra au printemps à Amiens. "Je dédie cette victoire à tous les formateurs du Cepro qui m'ont soutenu et à mon maître d'apprentissage, à la tête d'Au four et au moulin, à Limeil-Brevannes [94, NDLR]", a déclaré le vainqueur.

Gautier Zehrfuss vainqueur du challenge foie gras des jeunes créateurs culinaires

Gautier Zehrfuss, élève au CFA de Colmar (68) et en formation au Chambard à Kaysersberg (68), a remporté la 7^e édition du challenge foie gras des jeunes créateurs culinaires avec son plat Comme un mille-feuille de foie gras, magret fumé, lard de Colonnata et cèpes. Le concours, organisé par le Cifog (Comité interprofessionnel des palmipèdes à foies gras), était présidé par **André Daguin** et supervisé par **Guy Legay**, MOF. Les candidats devaient proposer une terrine de foie gras revisitée, en ajoutant au choix : fruits secs, légumes, épices,

herbes, magret fumé. **Stéphane Mougin** du restaurant Le France à Villiers-le-Bel (95) est arrivé 2^e et **Jordan Vignal** du CFA de Groisy (74), 3^e.



De gauche à droite : André Daguin, Guy Legay, Gautier Zehrfuss, Stéphane Mougin, Jordan Vignal, Adrien Saby, Coralie Martin et Sonia Ajayi.

Avec l'université de Helsinki

Écully (69) Ce programme unique en Europe vise à former les managers culinaires de demain.

L'institut Paul Bocuse lance un master en management culinaire et innovation

Parti du constat que les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration évoluent, l'institut Paul Bocuse lance une formation en management culinaire axée sur l'innovation afin de répondre aux nouvelles attentes de la profession. "Notre objectif est de former des chefs de cuisine qui sauront développer une vision stratégique et innovante de leur métier - production, concepts, services... u Car dans un monde très



Henry Clavijo, responsable du master en management culinaire et innovation.

concurrentiel, seule l'innovation permet aux entreprises de progresser", explique **Henry Clavijo**, responsable du master. Cette formation s'articule autour de deux pôles : un enseignement en management des opérations et de la production pour la partie stratégie et un apprentissage axé sur les outils managériaux (ressources humaines, gestion, marketing...). À cela s'ajoutent

des stages en entreprises tout au long du cursus. Ce master vise à former des managers culinaires appelés à exercer des postes à responsabilités (chef exécutif, recherche et développement...) à l'international. Ainsi, le master a été créé en partenariat avec l'université de Helsinki. "Le choix de la Finlande n'est pas anodin, car c'est un pays très en avance dans le domaine des innovations culinaires", justifie **Henry Clavijo**. Des missions à l'étranger sont également imposées aux étudiants. **STÉPHANIE PLOUD**

Institut Paul Bocuse • Château du Vivier • 69131 Écully
• Tél. : 04 72 18 02 20 • www.institutpaulbocuse.com

Parfois à double tranchant

À peine trois ans après son lancement en France, Facebook revendique déjà 22 millions d'inscrits. Des réseaux plus professionnels - comme Viadeo ou LinkedIn - s'imposent eux aussi. Quelle est la place de ces nouveaux outils de recrutement et comment les utiliser au mieux ?

Les réseaux sociaux : un outil sous-exploité à manier avec précaution

Si vous surfez régulièrement sur la page Facebook du groupe Accor, vous avez appris que le numéro un de l'hôtellerie en France est sur le point de lancer une nouvelle 'appli' iPhone proposant des offres d'emploi ciblées grâce à la géolocalisation. Vous pouvez également suivre les actualités de recrutement ou d'ouvertures du groupe. Mais le réflexe de chercher des informations professionnelles via les réseaux sociaux n'est pas encore acquis dans le monde de l'hôtellerie-restauration. Il faut dire que rares sont les entreprises du secteur qui utilisent ces outils communautaires en matière de ressources humaines. En effet, si des groupes comme Concorde Hotels, El Rancho ou encore Flo, ont, eux aussi, ouvert leur page Facebook, ils le font principalement à l'attention de leur clientèle. Mais tous réfléchissent à cette thématique du recrutement car l'intérêt de ces nouveaux médias ne fait pas de doute sur un marché de l'emploi structurellement tendu et dont la tendance est de cibler des candidats plutôt jeunes. Les réseaux sociaux permettent, en effet, de toucher un grand nombre de personnes, de démultiplier les contacts et de faire circuler des informations en temps réel. Petit hic, l'utilisation de ces nouveaux vecteurs de communication est chronophage et souvent méconnue. Beaucoup d'entreprises n'ont ni les compétences ni le temps nécessaires à l'animation de ces communautés virtuelles. De ce point de vue, la création d'une page Facebook est une bonne façon de tenter l'expérience. Techniquement très simple, un compte ne nécessite qu'une dizaine de minutes par jour pour vivre. Il est

en effet souhaitable de mettre en ligne une à deux actualités par jour. "Il n'est pas toujours facile de trouver l'information à diffuser", prévient **Flavien Chantrel**, chargé de projet web communautaire du site de recrutement Regionsjob.com. Du côté des candidats, on constate la même prudence face à ces outils très efficaces mais parfois à double tranchant. Quelques règles permettent toutefois de s'en protéger et d'en tirer parti.

VEILLER À VOTRE E-RÉPUTATION

Qu'on le veuille ou non, internet s'invite de plus en plus sur le marché de l'emploi. Ainsi, 44 % des recruteurs 'googlisent' les candidats. D'où l'importance de contrôler son image numérique. Beaucoup l'ont compris et ferment désormais leur profil Facebook au grand public. Il est également utile de taper régulièrement son nom sur Google afin de vérifier ce que la Toile dit de vous. Enfin, le 'buzz', cette publicité gratuite qu'offre un 'post' (billet écrit sur son blog ou sur sa page

Facebook) original ou un C.V. vidéo, peut très vite se transformer en 'bad buzz'. Il faut toujours avoir à l'esprit qu'il pourrait tomber entre les mains d'un futur employeur. Mieux vaut parler de son initiative à ses proches et s'assurer qu'elle n'est pas décalée avec ses objectifs professionnels.

FAITES RÉFÉRENCER VOTRE C.V. SUR LE NET

Le C.V. reste la pierre angulaire de votre recherche d'emploi, y compris sur le Net. Il faut toutefois prendre soin de l'adapter en le rendant clair et simple et en utilisant des mots-clés liés aux métiers ou aux compétences. Les mots-clés sont le premier filtre pris en compte par les logiciels de gestion des bases de données des CVthèques. N'hésitez pas à rappeler, en post-scriptum, en bas de votre C.V., les mots-clés choisis. Autre astuce : réactualisez votre C.V. régulièrement. Cette petite manœuvre vous placera à nouveau en tête de liste, le logiciel le considérant alors comme le plus récent

VALÉRIE MEURSAULT

Un rôle encore à la marge dans le secteur



Facebook, Viadeo, LinkedIn mais aussi Twitter et les blogs : on en parle beaucoup mais quelle est leur véritable place dans l'arsenal du recruteur et du candidat ? C'est à cette question que répond la deuxième enquête nationale sur l'emploi et les réseaux sociaux réalisée par le site de recrutement en ligne www.regionsjob.com. Avec une surprise : même si un tiers des candidats

interrogés les utilisent, les réseaux sociaux restent des outils complémentaires aux méthodes traditionnelles que sont les offres d'emploi sur internet ou sur papier, les candidatures spontanées et le réseau réel. Même constat du côté des recruteurs : les réseaux sociaux ne débouchent sur une embauche que dans 3 % des cas. Et quand on sait que ces outils communautaires sont

essentiellement utilisés par les recruteurs pour la recherche de leurs cadres, à 94 % contre 20 % pour les techniciens et 6 % pour les employés, on peut considérer que le secteur de l'hôtellerie-restauration reste encore en marge du phénomène. Enfin, dernier enseignement de l'enquête, le blog professionnel représente le média social le plus efficace pour trouver un emploi : 5 % des personnes qui tiennent un blog ont ainsi réussi à se faire recruter. Si l'impact des réseaux sociaux semble donc surévalué, il est toutefois très important de rester attentif à sa présence sur la Toile, la valoriser et utiliser au mieux cette mine d'informations.

En bref

CRIH : recrutement et formation de personnel en situation de handicap

Le CRIH aide les entreprises de plus de 20 salariés - qui ont obligation selon la loi du 1^{er} février 2005 "d'employer des personnes handicapées à raison de 6 % de l'effectif" - à recruter et former du personnel en situation de handicap. Le CRIH a pour but de maintenir le poste, le rendre accessible, par un accompagnement du travailleur. Il apporte un soutien auprès des managers dans l'accueil et l'encadrement de leur personnel en situation de handicap, notamment dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Coordonnées :

Raymonde Adelaïde • Tél. : 06 09 63 77 69 • adealide@lecrih.com • www.lecrih.com

Informatisez la gestion de vos stocks à l'aide d'un outil performant et simple d'utilisation !

Une mercuriale complète classifiée, multi-fournisseurs, Des fiches techniques et des plannings de menus hebdomadaires valorisés au prix du marché actuel ou des stocks en cours.

Gestion des achats maîtrisée et simplifiée grâce aux outils de création de commande assistée et de validation automatique des livraisons.

Gestion des stocks avancée et complète à l'aide d'outils puissants : bons d'économat, bons de cessions inter-établissement, bons de perte commentés, inventaires par zone de stockage, transferts multi-stock, ...

De nombreux modules d'analyses permettant une visualisation instantanée de l'activité : valorisation de stock, statistiques par produit ou par groupe de produit, HACCP, ratios, ...

Possibilité d'adapter le logiciel en fonction de votre activité : FTBE existe en version : Centre de Formation, Cuisine Centrale, Collectivités, Centrale de référencement, Traiteur, Standard TPE, ...

Rejoignez les 3500 utilisateurs de **FTBE Pro V8**

Solution Leader dans le domaine de la gestion des stocks informatisée pour les CHR

Monsieur Vignet
Chef de cuisine

MdB Multimédia - Agence Commerciale
Parc Technologique de l'Argile II - Voie D
118, Avenue de la Quiera
06 370 Mougans Sartoux
France

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

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

Première chambre éco-durable d'Europe

La chambre 'futuro-matériaux' avait fait sensation lors du Salon Equip'Hôtel 2010. Les propriétaires de l'établissement nordiste ont décidé de l'adopter.

Le Comfort Hotel Lille-Tourcoing, pointe verte

Situé dans l'agglomération lilloise, l'établissement 3 étoiles de **Michel et Marlyne Galerne** offre à ses clients 51 chambres récemment rénovées. L'une d'entre elles est unique en Europe. Composée à la fois de matériaux recyclables, recyclés et biodégradables, cette 'chambre du futur' réduit considérablement l'empreinte carbone du Comfort Hotel Lille-Tourcoing. Très remarquée sur le Salon Equip'Hôtel 2010, son statut de prototype ne lui donnait cependant guère de chance d'être commercialisée. Jusqu'à ce que Michel Galerne s'en mêle. *"Cette chambre s'inscrit dans la démarche écologique mais aussi économique que nous donnons à notre établissement. Quand j'ai su qu'elle allait dormir dans un hangar, j'ai proposé à ses concepteurs de poursuivre leurs travaux en situation réelle et je l'ai intégrée à mon hôtel"*, rapporte l'hôtelier. *"Grâce à ce partenariat, nous allons pouvoir tester sur le terrain un concept que nous développons depuis un an et demi"*, explique **Luc Saint-Louvent**, gérant d'Optilia et de Burie Agencement, sociétés qui ont

conçu la chambre. *À terme, notre objectif est de pouvoir proposer des chambres recyclées et recyclables pour l'ensemble de leur vie, et qui restent économiquement attractives."*

DES AMÉLIORATIONS PERMANENTES

D'une surface de 25 m², la chambre est équipée d'un lit avec des draps en chanvre, d'un éclairage LED qui permet d'économiser 60 % de consommation électrique, de stores à encre végétale, de faïence et de miroiteries photocatalytiques nettoyables à l'eau... L'objectif est de pouvoir régulièrement tester de nouveaux produits, plus efficaces, toujours plus respectueux de la nature, de l'environnement et financièrement accessibles. *"Nous avons par exemple trouvé un nouveau porte-serviette recyclable à 98 % qui n'était pas dans l'équipement d'origine"*, précise Michel Galerne. L'opération est unique en Europe. Avec un chef



La chambre de demain, laboratoire vivant, sera amortie dans cinq ans.

cuisinier honoré du titre de Maître restaurateur, un établissement gratifié de la marque Qualité Tourisme et du label Clef verte, le couple Galerne mise sur la valeur des prestations. *"Ce projet est un pas de plus dans le respect de la nature et les clients l'apprécient."* Depuis son ouverture en juin, la chambre n'a pas désempli. Avec un investissement de 15 000 €, son amortissement est prévu sur cinq ans. **ANNE SALLÉ**

Comfort Hotel Lille-Tourcoing • ZAC Ravennes Les Francs • Avenue Henri Becquerel • 59910 Bondues • Tél. : 03 20 36 01 96 • www.choicehotels.fr

Pour aider à "passer la crise"

Paris (XIV^e) La Clé verte a dévoilé la liste des premiers établissements ayant satisfait aux critères du nouveau référentiel propre à la restauration.

Une Clé verte pour des restaurateurs engagés



Les restaurateurs ont reçu leur diplôme dans le jardin du Solar Hôtel à Paris (XIV^e).

À les entendre expliquer leurs parcours, il est clair que la plupart des restaurateurs de la première promotion Clé verte restaurant n'ont pas attendu ce nouveau référentiel pour initier une démarche de développement durable au sein de leurs établissements. *"C'est un moyen de valoriser nos acquis vis-à-vis de notre clientèle et d'aller plus loin"*, souligne **Mario Lelling**. Chef et patron de La Petite Auberge à Malicorne (72), il a capitalisé sur son expérience en matière de tri, ses investissements pour économiser l'énergie, sa filière d'approvisionnement local pour construire son dossier, lequel, après une visite d'inspection de la Clé verte, a reçu l'approbation d'un jury indépendant. Installés à la Fresnais (35), **Cathy et Pascal Raffray** sont persuadés que la qualité des produits alimentaires servis *"aide à passer la crise"*. *"Notre*

carte mentionne les fournisseurs avec leurs coordonnées, ce qui rassure les clients et les fidélise", explique le Maître restaurateur de la Table du marais. Comme **Jean-Marie Demestre**, de L'Auberge de la dune au Crotoy (80), il est adepte des produits de proximité, l'un des critères du référentiel destiné à aider les professionnels à améliorer leur impact environnemental. Et ce en abordant des points parfois difficiles à appréhender pour un indépendant : la recherche de produits ménagers

véritablement éco-responsables, la confusion entre labels de qualité et labels écologiques...

LYDIE ANASTASSION

Les lauréats

Auberge de la dune, Le Crotoy (80) ; Comfort Hôtel Lille-Tourcoing, Bondues (59) ; Auberge des Acacias, Le Bourg-Dureil (72) ; La Petite Auberge, Malicorne (72) ; La Table du marais, La Fresnais (35) ; Restaurant Delaunay, Saint-Malo (35) ; Le Pont bleu, Saint-Pair-sur-Mer (50) ; Wood Café, Saint-Quentin-sur-le-Hommezi (50) ; Restaurant du Biodome, Hegenheim (68) ; Le Frichti's, Colmar (68) ; Rest'O La Plage, Annecy (74) ; La Table des Pellegriennes, Le Cauvel (48) ; Relais du Mercantour, Beuil (06) ; Le Café des philosophes, Paris (IV^e) ; Supernature, Paris (IX^e).

Une première version de l'étiquette est prête

L'expérimentation porte sur l'impact environnemental d'une nuit d'hôtel avec petit déjeuner.

Affichage environnemental : des hôteliers s'engagent

Une nuit d'hôtel avec petit déjeuner : c'est le dénominateur commun choisi par les 13 hôteliers engagés depuis le 1^{er} juillet dans l'expérimentation d'un affichage environnemental (dans le cadre du Grenelle de l'environnement). *"Il fallait choisir un critère applicable à tous les profils d'hôtels"*, explique **Gilles Cibert**, président du club hôtelier de l'agglomération nantaise, leader dans le domaine du développement durable. Pour donner corps au projet, les professionnels se sont appuyés sur le cabinet d'experts Evea Tourisme, l'Ademe, la chambre de commerce et d'industrie... Aujourd'hui, une première version d'étiquette est prête.

"Cette étiquette indique les consommations d'eau, d'énergie, la quantité de déchets produits, d'émission de gaz à effet de serre et le pourcentage d'emploi de produits biologiques et écologiques induits par une nuitée et un petit déjeuner pour une personne", commente Gilles Cibert. Divers effets visuels ont été mis en place pour en faciliter la lecture. À ce stade, rien n'est figé et les enquêtes décideront d'éventuels ajustements. *"Si le ministère du Développement durable valide le projet fin juillet 2012, l'hôtellerie bénéficiera d'un référentiel commun et d'une évaluation identique qui permettra de comparer les pratiques et sera source de progrès : chaque hôtelier voulant bien sûr offrir la meilleure étiquette possible à ses clients."* **A. S.**



Divers effets visuels ont été mis en place pour faciliter la lecture de l'affichage.

Accord sur une définition précise des bars et des restaurants à ambiance musicale

Après un an de négociations tendues, l'Umih a trouvé un accord avec la Société pour une rémunération équitable. Un protocole a été signé le 10 novembre à Bercy.

Rémunération équitable : l'Umih obtient gain de cause

En 2010, l'Umih, accompagné dans son combat par la CPIH, dénonçait les augmentations "injustifiées et injustes" de la redevance réclamée par la Société pour la perception de la rémunération équitable (Spré). Au cœur des discussions, la définition des critères de qualification des bars à ambiance musicale (BAM) et des restaurants à ambiance musicale (RAM). "Il y a d'un côté la musique de sonorisation et de l'autre la musique attractive. Or, les modalités de versement de la rémunération équitable doivent pouvoir varier selon l'activité. Sinon, l'on se retrouve avec des montants irréalistes. Et c'est ce que nous avons combattu", résume

Laurent Lutse, président de la Fédération nationale des cafés, brasseries et monde de la nuit au sein de l'Umih. L'accord qui vient d'être décroché par l'Umih porte sur une "définition très précise des BAM et des RAM" mais aussi, concernant ces établissements, sur "un système d'abattements forfaitaires qui permet de déterminer et de limiter l'assiette de calcul des droits au plus près du chiffre d'affaires des établissements, réalisé en présence d'une musique attractive et



amplifiée", indique Hervé Bécam, vice-président national de l'Umih.

"REMÉDIER À UNE DISTORSION DE CONCURRENCE"

Ainsi, pour les établissements qui n'ont pas la capacité de différencier leur recette, et qui étaient alors taxés au maximum, des abattements ont été arrêtés sur des critères physiques tels que la terrasse ou les

Hervé Bécam, Roland Héguay, président confédéral de l'Umih et Laurent Lutse, le 10 novembre, dans les locaux de la rue d'Anjou.

heures de fermeture. Désormais, "la redevance sera appliquée en fonction de l'activité et de la spécificité de l'établissement" soulignent avec satisfaction les dirigeants du syndicat de la rue d'Anjou. Malgré, cependant, encore quelques réserves : "ces nouvelles dispositions ont été créées à la base pour remédier à une distorsion de concurrence existant entre les BAM ou RAM et les discothèques qui payaient déjà une rémunération équitable à hauteur de 1,65 % de leur chiffre d'affaires. Nous resterons vigilants afin que cette nouvelle tarification ne soit interprétée ou appliquée de manière extensive par la Spré." Le protocole d'accord a été signé le 10 novembre à Bercy, en présence de l'ensemble des organisations patronales.

SYLVIE SOUBES



RTR517365 SUR LE MOTEUR DE RECHERCHE DE WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

RETROUVER LA GRILLE DES CRITÈRES DE QUALIFICATION DES BAM ET DES RAM AVEC LE MOT-CLÉ

"Notre profession fait preuve des sérieux"

Fort de son expérience dans le milieu du tourisme, Bernard Garcia plaide pour un travail en bonne intelligence entre tous les acteurs qui font la richesse touristique de l'Ariège. Le président de l'Umih 09 a montré l'exemple en fédérant les hôtels de charme et de caractère.

PROPOS RECUEILLIS PAR FRANCIS MATÉO /VIDÉO F.M.

L'Umih 09 fédère les acteurs du tourisme

L'Hôtellerie Restauration : Comment l'augmentation de la TVA à 7 % a-t-elle été accueillie en Ariège ?

Bernard Garcia : De manière constructive : en participant à l'effort national. Notre profession fait, une fois de plus, preuve de sérieux, comme nous l'avons fait en tenant les engagements du contrat d'avenir, en termes de créations d'emplois comme au niveau des investissements qui ont permis de moderniser nos établissements. Même si les plus petites structures ont aujourd'hui un cap difficile à franchir.

Quelles sont les principales difficultés ?

C'est justement cet effort supplémentaire de modernisation qui est demandé et qui est assez lourd à porter pour les petits hôtels de moins de dix chambres. L'assouplissement des décrets d'application des normes se traduit par une certaine confusion dans le décryptage technique des textes. J'ai pris l'initiative d'organiser une série de réunions avec les collègues d'architectes du département, les

services des pompiers et les organismes de certification comme Veritas. Je me bats sur ce dossier car il y a un risque de voir glisser la petite hôtellerie vers les chambres d'hôte, qui sont soumises à moins de contraintes. Je défends une hôtellerie en milieu rural, s'appuyant sur des normes hôtelières visibles.

Quels sont les moyens d'action ?

Il faut d'abord travailler ensemble. C'est pour cela que j'ai créé, il y a quinze ans, une chaîne volontaire d'hôtels de charme et de caractère, qui regroupe à présent 45 établissements en Midi-Pyrénées. L'objectif était de fédérer des petits hôtels disposant au maximum de 25 chambres, pour valoriser leur caractère et leur authenticité, à travers une charte sur les bâtiments et l'accueil notamment. J'applique ici une recette que j'ai apprise à travers mon activité d'agent de voyages - mon premier métier -, en accueillant des touristes de toutes nationalités. Le marché existe, à nous d'y répondre.

"Il y a un risque de voir glisser la petite hôtellerie vers les chambres d'hôte", prévient Bernard Garcia, président de l'Umih 09.



RETROUVEZ BERNARD GARCIA, ET LA CHAÎNE D'HOTELLERIE DE CHARME QU'IL A CRÉÉE AVEC LE MOT-CLÉ RTR117440 SUR LE MOTEUR DE RECHERCHE DE WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Quels sont les atouts de l'Ariège ?

Avant tout, son authenticité. Nous sommes ici dans un département rural, avec des zones de montagne aux paysages très contrastés, et nous nous inscrivons dans la politique touristique impulsée par la région Midi-Pyrénées. L'Ariège peut se prévaloir d'un grand nombre de sites très attractifs : la ville de Mirepoix, par exemple, des établissements hôteliers singuliers de toutes catégories, de nombreux restaurants et surtout de multiples animations en saison. C'est parce que les professionnels de l'hôtellerie et la restauration travaillent ici en bonne intelligence que nous parvenons à capter un tourisme de proximité comme celui de la Catalogne, et que nous attirons aussi de nombreux touristes en provenance de Londres par exemple, à la faveur des liaisons aériennes low-cost.

Umih 09 • 21 Allée de Villote • 09000 Foix • Tél. : 05 61 02 03 27 • <http://umih09.umih.fr/>

Avec ses 230 adhérents

L'Umih 81 en première ligne des enjeux de ruralité

Lorsque **Jean-Christophe Carcenac** est intervenu au Sénat pour s'exprimer sur l'avenir du commerce en milieu rural, il a rappelé les difficultés bien connues du Tarn, où il est président départemental de l'Umih. Une réalité qui se traduit, dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration, par la mise en péril de nombreux établissements, à cause notamment des obligations d'application des nouvelles normes d'accessibilité. Sur les 230 adhérents de l'Umih 81, une quinzaine serait même dans une situation critique, selon Jean-Christophe Carcenac : *"Ce sont pour beaucoup des professionnels qui sont quasiment à la retraite, qui n'ont plus les moyens d'investir, et ne sont même pas en mesure de vendre leur fonds de commerce."* La difficulté à trouver des repreneurs représente de fait l'un des principaux chantiers de l'Umih dans le Tarn, où Jean-Christophe Carcenac multiplie les relations avec les représentants de l'État et les banques pour faire soutenir les chefs d'entreprises qui se retrouvent en redressement judiciaire, faute de pouvoir faire face aux échéances de leurs crédits. *"Au-delà de la situation économique, nous sommes confrontés au désarroi des professionnels qui ne savent plus que faire, et qui souvent se referment sur eux-mêmes parce qu'ils se sentent totalement dépassés"*, commente le président de l'Umih 81.

PROFITER DES ATTRACTIONS TOURISTIQUES LOCALES

Le Tarn a pourtant connu il y a un an une période d'euphorie, lorsque la ville d'Albi a été reconnue au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco. *"Dès*

Dans le Tarn, les problèmes liés à la ruralité ne se traduisent pas seulement par la fragilisation des établissements, mais aussi par l'isolement des professionnels qui doivent faire face à des situations financières parfois très tendues. Ce qui rend d'autant plus crucial le rôle de l'Umih et de son président départemental, Jean-Christophe Carcenac.



"Au-delà de la situation économique, nous sommes confrontés au désarroi des professionnels", regrette le président de l'Umih 81, **Jean-Christophe Carcenac**.

le lendemain de cette annonce, c'est-à-dire dès le 1^{er} août 2010, la fréquentation touristique a explosé en ville et aux alentours", confirme Jean-Christophe Carcenac : *"Albi profite toujours d'un certain dynamisme lié à cette annonce, mais le soufflé est un peu retombé, et des adhérents qui avaient embauché une ou deux personnes pour répondre au regain d'activité se sont retrouvés en sureffectif cette année."* Cet événement n'en reste pas moins positif, et incite le président départemental de l'Umih à collaborer avec les mairies et le comité départemental du tourisme pour promouvoir les grandes attractions touristiques du Tarn, comme le musée Toulouse-Lautrec. L'objectif étant de travailler à structurer l'offre de loisirs pour inciter les visiteurs à allonger leur durée de séjour, limitée aujourd'hui à un jour ou deux jours. Avec un regret cependant,

RETROUVEZ JEAN-CHRISTOPHE CARCENAC ET L'OFFRE MULTI-SERVICES QU'IL PROPOSE AU SEIN DE SON ÉTABLISSEMENT EN VIDÉO AVEC LE CODE RTR017419 SUR LE MOTEUR DE RECHERCHE DE WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

exprimé par le représentant syndical : *"Beaucoup de snacks se sont créés sur ces sites touristiques, et les professionnels se sont adaptés en faisant une formule restreinte au plat du jour, et c'est un peu dommage, car ce n'est pas le meilleur moyen de tirer la qualité vers le haut."*

TEXTE ET VIDÉO : FRANCIS MATÉO

Umih 81 • 48 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny
• 81000 Albi • Tél. : 05 63 40 12 14
• <http://umih81.umih.fr>

VERS LA CRÉATION DE L'UMIH 46

Avec huit départements, dont le Tarn, le Midi-Pyrénées représente la plus grosse région de France, où l'Umih continue de tisser sa toile pour représenter au maximum un territoire qui profite d'une forte identité gastronomique, et où par conséquent le secteur de l'hôtellerie-restauration est particulièrement stratégique. Dans cette optique, Jean-Christophe Carcenac et ses homologues départementaux en Midi-Pyrénées travaillent à la mise en place d'un bureau de l'Umih dans le Lot. D'ici la fin de l'année, l'Umih 46 existera donc de plein droit, avec le président et les responsables de branches que choisiront les adhérents du département du Lot.

Interview

Umih 12 : un mandat sous le signe de l'innovation

L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont les principales problématiques professionnelles en Aveyron ?

Philippe Panis : Ce sont essentiellement toutes les questions liées à la ruralité, puisque le département ne compte que 260 000 habitants, dont 60 000 pour la seule agglomération de Rodez. Ce qui veut dire que la majorité de nos établissements sont plutôt de petite taille, situés à la campagne, avec les difficultés de financement que cela implique aujourd'hui, surtout pour l'application des nouvelles normes. D'autant que le salaire moyen en Aveyron se situe au-dessous de la moyenne nationale, et que la frilosité des banquiers y est tout aussi sensible, sinon plus, que partout ailleurs dans l'Hexagone. De fait, il y a un risque de vieillissement des établissements, faute de moyens financiers pour les moderniser. C'est pour cette raison que je me suis fixé pour objectif d'innover, dans le cadre de mon mandat à la présidence de l'Umih départementale.

Quels sont les grands dossiers du moment ?

Nous voulons régler le problème du paracommercialisme. Je ne veux me fâcher avec personne, mais il faut crever l'abcès une bonne fois pour toutes afin de régler cette question. Il s'agit d'abord de faire dialoguer les gens pour travailler

Philippe Panis a succédé il y a un an à Claude Balthazar, à la présidence de l'Umih 12. Dans le cadre de cette mission, le président du syndicat applique les mêmes recettes que dans son établissement : innover et dialoguer. Une méthode pour s'attaquer aux problèmes liés à la ruralité et au paracommercialisme.

PROPOS RECUEILLIS PAR FRANCIS MATÉO. VIDÉO FRANCIS MATÉO



Philippe Panis, président de l'Umih 12.

ensemble, parce que les situations problématiques restent finalement des cas assez exceptionnels. Dans le cadre de notre prochaine assemblée générale, j'ai donc organisé une table ronde sur ce thème avec la chambre d'agriculture, la chambre de commerce, le président des maires de l'Aveyron et le président des marchés. Ces échanges sont également importants pour prendre conscience de nos propres défaillances, au sein de la profession, car il ne s'agit pas d'accuser systématiquement ceux d'en face.

C'est-à-dire ?

Nous avons par exemple un fort turn-over dans le département, qui concerne essentiellement de petites

RETROUVEZ L'INTERVIEW DE PHILIPPE PANIS EN VIDÉO AVEC LE MOT-CLÉ RTR 717298 SUR LE MOTEUR DE RECHERCHE DE WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

unités récemment créées par des personnes venant d'un autre secteur d'activité. Cela révèle un défaut de professionnalisme de la part de nombreux nouveaux entrants dans nos métiers et un manque de formation. On ne devient pas cafetier en trois jours, et c'est la responsabilité de notre syndicat de le rappeler. Il nous incombe aussi d'informer, voire de former les maires qui assument les transferts de licences alors qu'ils maîtrisent peu les règles de notre profession. Nous organisons donc des réunions d'information en ce sens dans les mairies.

Quels sont les arguments de l'Umih en Aveyron ?

Je représente près de 500 adhérents dans le département ; nous sommes donc le plus gros acteur en termes d'employés et de chiffre d'affaires. Et nous sommes un interlocuteur incontournable dans le développement du tourisme dans l'Aveyron. Nous travaillons d'ailleurs en collaboration avec les élus sur le projet du nouveau musée Soulages, qui doit ouvrir ses portes à Rodez à l'été 2013. Ce sera un véritable événement international qui doit attirer entre 120 000 et 180 000 touristes par an, et nous ne devons pas rater le coche.

Umih 12 • 22 avenue de Paris • 12000 Rodez
• Tél. : 05 65 68 07 79 • <http://umih12.umih.fr>

40 Licence IV

Un lieu cosy **Metz (57)** Ce bar a été créé par un passionné de design qui amorce un virage sur le plan professionnel.
Ambiance vintage pour le café Formika

Comme le laisse supposer son nom, Le Formika dispense une ambiance vintage largement inspirée des années 1950 avec ses murs et son bar recouverts de bois, ses fauteuils aux tissus épais et ses papiers peints aux couleurs claires. "Je suis un passionné de design", confie **Arnaud Sarnowski** qui a ouvert ce nouveau bar en août dernier, et j'avais envie d'un lieu avec une identité forte. Un endroit qui dégage une atmosphère conviviale et chaleureuse, où les clients, à l'heure de l'apéritif ou en fin de soirée, peuvent prendre un verre et se parler sans avoir à crier. Une ambiance cosy qui s'adresse à une clientèle de plus de 35 ans."

NOUVELLE AVENTURE

À 40 ans, Arnaud Sarnowski est un tout jeune patron. Il est en effet un nouveau venu dans ce métier. "Il y a



"C'est un métier très fatiguant mais je n'ai pas le sentiment de travailler car j'y prends beaucoup de plaisir", souligne **Arnaud Sarnowski**.

quelques mois à peine, je travaillais dans un tout autre domaine puisque je vendais de la hi-fi et du matériel vidéo. Mais depuis une dizaine d'années, j'avais envie de me lancer dans ce secteur d'activité. Je m'étais promis de le faire en 2011. Alors quand ce local s'est libéré, j'ai saisi l'opportunité et me suis lancé", précise-t-il. Novice, il s'est entouré de deux barmen aguerris pour concocter les cocktails, eux aussi 'fifties', qui participent au succès de la maison tandis que lui œuvre en salle. Ouvert du mardi au dimanche, Le Formika va d'ores et déjà évoluer puisque des brunchs seront prochainement proposés les dimanches.

JEAN FABIAN

Le Formika • 4 rue du Change • 57000 Metz •
Tél. : 03 87 37 23 57 • www.contact@leformika.com

1 000 hectolitres produits par an

Aucamville (31) Décor rouge et noir, tapas, mais aussi brasserie où le père, Alain, produit sa propre bière : au nord de la Ville rose, ce nouveau bar à thème a un fort goût de houblon.

Chez La Fille du brasseur, la bière raconte une histoire de famille



À la Fille du brasseur, la bière n'a pas de secrets pour **Émilie Cayuela**.

On vient à la Fille du brasseur pour boire la Tarnéa ou la Tolosa, produites sur place, mais aussi pour échanger quelques secrets de brassage avec **Alain Cayuela**. De la fabrication du moût au conditionnement en passant par le brassin, on entre dans les coulisses via une baie vitrée qui les sépare du bar. La famille a investi 300 000 € dans le matériel. Y sont produits 1 000 hectolitres par an, essentiellement distribués à La Fille du brasseur, mais aussi dans les restaurants ou bars de la région.

L'ENVIE D'ENTREPRENDRE

Puis c'est au tour de la fille d'Alain Cayuela,

travaux. Aidée de son frère **Benjamin**, elle fait appel à des producteurs locaux de fromage et de charcuterie. "La bière est un produit noble, reflet d'un savoir-faire, et nous avons tenu à valoriser la gastronomie locale, explique **Émilie**. On joue la carte de l'authenticité et de la simplicité, l'ambiance est très détendue, on organise aussi des concerts, pour permettre à de jeunes musiciens de s'exprimer." La Fille du Brasseur espère s'imposer dans la nuit toulousaine mais aussi développer une clientèle 'afterwork'.

DORISSE PRADAL

La Fille du Brasseur • 49 route de Paris • 31140 Aucamville •
Tél. : 09 51 53 71 57 •
www.lafilledubrasseur.com

Une baie vitrée sépare les coulisses du bar.



Une initiative bien accueillie

À Lyon, certains établissements de nuit optent pour des verres en plastique, notamment la péniche La Marquise, qui, de plus, les consigne...

Contre les verres cassés, le plastique consigné



Jun Matsuoka, patron de la Marquise à Lyon, présente sa collection de verres en plastique.

"Il y avait trop de verres cassés, je trouvais cela dommage, et potentiellement dangereux", confie **Jun Matsuoka**, le patron de la péniche dansante La Marquise, à Lyon (III^e). Ce dernier a investi il y a un mois dans des verres en plastique qu'il consigne. Les clients payent 1 € supplémentaire pour leur première boisson, et récupèrent leur euro en rendant leur verre. Pour cet établissement qui accueille en moyenne 350 personnes par soirée, 3 000 verres ont été achetés, un investissement d'environ 4 200 € HT, avec des modèles différenciés, du plus petit à 80 centimes, au verre à vin et coupe à champagne à environ 3,20 € en passant par le verre à mojito à 2,80 €. Des contenants en

plastique certes, mais imitant parfaitement le verre.

CLIENTS ET SERVEURS SATISFAITS

"Je suis favorable au développement durable, mais si on peut éviter de casser et de jeter, c'est mieux", ajoute-t-il. L'argument écologique suffit-il à satisfaire la clientèle ? Quand on l'interroge sur l'accueil par les clients de cette initiative, il évoque un retour positif.

"Certaines personnes ne veulent rien savoir ni payer, mais en général, c'est très bien accueilli." Mais, malgré la consigne, 70 % des clients seulement ramènent leur verre. Côté service, le patron affirme : "La petite contrainte c'est que les serveurs doivent expliquer aux clients cette démarche, mais ils sont au final très contents." Et le temps passé à gérer la consigne est récupéré en fin de service, car il y a moins de ménage et de verres cassés à ramasser. Quant à l'investissement, il peut différer selon les établissements. À Lyon encore, la discothèque Div1 a fait le choix de verres en plastique, mais utilise les gobelets fournis par les distributeurs de boisson. Une autre option avantageuse.

SOPHIE SENTY

Produits & équipements

Les économies d'énergie et l'augmentation de la marge passent souvent par un changement radical des méthodes de travail : voici ce qu'explique Vincent Monnier, restaurateur à la Trinité-sur-Mer.

PAR JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, JGDJ CONSEIL



Frima System Rational aide un restaurant à optimiser ses process

Vincent Monnier dirige depuis sept ans Le Bistrot du marin à La Trinité-sur-Mer (56). Il a pu constater, en prenant la barre de cet établissement, les dépenses d'énergies et les besoins en personnel que représentait un service quotidien de plus de 350 couverts. Au total en saison, entre 28 et 30 personnes officiaient quotidiennement, et actuellement, 22 sont prévues. Dans la chaleur moite d'une cuisine de bord de mer où, dès le matin, s'allumaient les feux vifs et l'ensemble des brûleurs à gaz, plus de 7 cuisiniers enchaînaient la mise en place et le service.

REPLACER LE GAZ PAR L'ÉLECTRICITÉ

Il a fallu repenser tout le fonctionnement de l'affaire, en collaboration avec un conseiller culinaire local de la société Chef services Bretagne. Refonte de la cuisine en 2010, mise en place d'un monte-plat, démolition des chambres froides maçonnées, avantageusement remplacées par des armoires frigorifiques, dont une dédiée aux poissons et coquillages. Tous les équipements fonctionnant au gaz ont été supprimés. Désormais tout électrique, la cuisine est équipée d'un VarioCooking, d'une plaque à induction, d'une petite friteuse de table, d'un bain-marie, d'une salamandre Tecnox à 3 foyers radiants. Et surtout de 2 fours 6 niveaux GN 1/1 Frima Rational dont le dernier SelfCooking Center®. Devant la puissance électrique installée - plus de 120 KW -, le montant de l'abonnement et de la facture pouvaient inquiéter. En fait, disposant d'une puissance installée de 62 KW, l'installation électrique a totalement été étudiée pour une consommation minimum d'énergie grâce à un système de délestage automatique qui régule et distribue l'alimentation des appareils les plus gourmands. La cuisine tout électrique a été mise en place au mois de janvier 2010, et, après neuf mois d'exploitation, la facture n'a pas augmenté : 1 200 € HT d'économie de gaz mensuelle (abonnement et consommation) soit 15 000 € HT annuelle. Consommation électrique : baisse de la consommation de 20 % (estimation à ce jour d'après la facturation comparative).

DIMINUTION DU PERSONNEL DE CUISINE EN SAISON

La démarche ne s'arrête pas là car l'ensemble du processus de travail a été repensé autour de l'optimisation de l'utilisation des fonctionnalités du matériel. La carte a été étudiée pour donner aux convives le maximum de satisfaction gustative tout en permettant aux cuisiniers une mise en place et un service détendus. Il en résulte une baisse du coût matière de 1,5 % avec une marge à 74 % mais surtout une diminution du personnel de cuisine en saison grâce à un coup de feu réduit et des horaires de travail respectés, sans aucune heure supplémentaire cette année. Pour l'accompagnement du personnel, un plan de formation a été mis en place, sur une durée de trois ans, avec la société Chef services Bretagne, qui a été intégralement pris en charge par le Fafih. Le maître à bord nous a confié qu'un projet important d'extension était en cours d'étude...

Retrouvez la carte du restaurant sur le site :

www.hotel-ostrea.com

Contact Frima Rational Sud-Ouest :

Cyril Le Borgne : c.leborgne@frima.fr

Le SelfCooking Center® Frima Système Rational

Analyse du fonctionnement de la cuisine du restaurant Le Bistrot du marin à La Trinité-sur-Mer.

Ce qui surprend au premier abord, c'est le calme et la sérénité qui règnent dans cette cuisine où sont servis pas loin de 200 couverts par service. Pourtant, la carte est étoffée, avec des produits régionaux et des mets de qualité : poissons frais, filet de bœuf, homards grillés... Comment servir à la même table 2 moules marinières, 1 pavé de lieu jaune à l'andouille de Guémené, 3 choucroute de la mer et 1 entrecôte de bœuf grillée ? Eh bien, en n'utilisant pratiquement qu'un seul appareil de cuisson durant le service : le SelfCooking Center® de Frima Rational. Ou plutôt - devrait-on dire - un seul outil d'envoi, ce four intelligent qui, placé en fonction Finishing®, permet au chef de disposer les assiettes garnies et préparées à l'avance à un emplacement où le temps de remise en température a été programmé. Tandis que les moules marinières cuisent à la minute dans leur casserole d'envoi, les plats élaborés lors de la mise en place reçoivent le réchauffage adapté. Ainsi, le pavé de lieu précuit, agrémenté de sa tranche d'andouille, les assiettes de choucroutes de la mer sont composées et garnies le matin, la grillade 'marquée' sur la plaque spéciale peut être servie saignante selon la demande du client. Les plats sont saucés et les touches finales de décoration sont réalisées au moment de l'envoi en salle.

LES EXPLICATIONS DE VINCENT MONNIER

"Ce travail de mise en place convient parfaitement au type de restauration que nous servons. Notre clientèle d'habités est exigeante, elle souhaite retrouver à chacune de ses visites les mêmes saveurs et la même présentation. Chaque plat de la carte a été étudié avec des spécialistes culinaires de Frima Rational et une hotline téléphonique est à notre disposition en cas de besoin. Ce qui ne nous empêche pas de proposer entrées, plats et desserts du jour concoctés par nos chefs. La simplicité d'utilisation du SelfCooking Center® nous permet de cuire les rôtis et plats en sauce la nuit à basse température, voire sous atmosphère contrôlée. Il convient d'ajouter que, depuis



"l'installation de cet équipement, je réalise des économies tant sur les matières premières que sur ma consommation d'électricité. Un plus non négligeable, c'est le système de nettoyage automatique, le CareControl : le four calcule son degré de salissure avant le lancer son programme. En outre, j'ai fait l'économie d'un adoucisseur spécifique : si l'eau est calcaire, le four me demande sa dose de sel !"

SAVOIR TIRER PROFIT DU MATÉRIEL UTILISÉ

L'optimisation du process passe au préalable par une définition précise du positionnement du restaurant et de son offre.

Un diagnostic technique des gains énergétiques et un choix raisonné du matériel nécessaire sera l'étape suivante. Une bonne maîtrise des fonctionnalités du matériel permettra d'en tirer toute la rentabilité souhaitée. On voit dans cet

exemple comment le SelfCooking Center® sert de pivot à l'ensemble de la production.

L'organisation du travail viendra ensuite pour rechercher la meilleure gestion du temps possible et compatible avec le type de service. C'est sur le terrain du gain de temps que se gagne la bataille de la rationalisation du personnel. L'adhésion de l'équipe est indispensable et elle passe par le dialogue et la formation.

Il est certain qu'une telle refonte de l'organisation du travail, nécessite une réflexion importante et une parfaite collaboration avec le chef de cuisine.

Blog des Experts

'Implanter et gérer votre restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdos 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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

Nadine Lemoine

E-mail : nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/

VINS/ LICENCE IV/CAFÉS

Sylvie Soubes

E-mail : ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillat

E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

Cécile Charpentier

E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

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

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

Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' sur www.lhotellerie-restauration.fr Cliquez sur 'Blogs des Experts'

Gaspacho de betteraves, gingembre confit, farci de concombre, œufs de saumon

PAR WILLIAM LEDEUIL,
ZE KITCHEN GALERIE, PARIS (VI^E)
WWW.ZEKITCHENGALERIE.FR

Ingrédients pour 10 personnes

Gaspacho de betteraves

- 0,500 kg de betterave crue
- 0,750 kg de betterave cuite
- 2 oignons émincés
- 5 bâtons de citronnelle
- 2 piments doux
- 0,20 l de vinaigre de riz
- 1 l de bouillon de volaille
- gingembre confit
- 0,20 l d'huile d'olive

Gingembre confit

- 0,500 kg de gingembre jeune
- 0,40 l de vinaigre de riz
- 0,40 l de mirin

Purée d'avocat

- 3 avocats
- jus de 2 citrons
- 3 cl d'huile d'olive
- sel de céleri
- 2 feuilles de lime

Concombre farci

- 0,400 kg de chair de tourteau
- 4 mini-concombres
- 0,050 kg de coriandre chinoise
- 3 cl d'huile d'olive
- 2 bâtons de citronnelle

Garniture

- 0,150 kg d'œufs de saumon
- 20 asperges vertes
- 0,100 kg de cébette ou jeunes oignons
- huile d'olive
- 2 bâtons de citronnelle
- 3 gousses d'ail
- fleurs d'herbes

Progression

Confire le gingembre

- Éplucher et couper le gingembre en fines lamelles.
- Le cuire avec le vinaigre de riz et le mirin, réduire de moitié.

Réaliser le gaspacho de betteraves

- Émincer la betterave cuite et cuire avec les oignons, la citronnelle, le piment, le

vinaigre de riz et le bouillon de volaille environ 30 minutes.

- Faire du jus de betterave à la centrifugeuse avec la betterave crue et ajouter ce jus dans la cuisson des betteraves, le gingembre confit.
- Thermomixer, ajouter l'huile d'olive, l'assaisonnement et filtrer.
- Réserver au frais.

Préparer la purée d'avocat

- Mixer la chair d'avocat avec le jus de citron, l'huile d'olive, la feuille de lime et assaisonner.
- Filtrer.

Farcir le concombre

- Éplucher et couper en tronçons les concombres, les évider et les cuire à l'huile d'olive et citronnelle.
- Assaisonner la chair de tourteau avec huile d'olive et coriandre chinoise.
- Farcir les concombres avec le tourteau.

Confectionner la garniture



- Couper en lamelles les poivrons et les confire. Cuire à cru les asperges.

Dressage

- Verser en assiette creuse, le gaspacho de betteraves, 4 tronçons de concombre, l'avocat, les asperges, les œufs de saumon et les fleurs d'herbes.

Entrée légèrement relevée, un plaisir.

Boisson conseillée : de l'eau minérale.

Vins

AOC depuis 1937

Ces vins sont produits essentiellement en Loire-Atlantique, sur des terroirs très divers. Il est donc important de distinguer chaque appellation.

PAR PAUL BRUNET

Il y a muscadet et muscadet

réviser avec les appellations ci-dessous :

- muscadet coteaux de la Loire, au nord-est de Nantes, produit sur des sols de schistes et de granit : des vins caractérisés par leur minéralité ;
- muscadet côtes de grandlieu, au sud-ouest de Nantes, produit sur des sols légers (sable et galets) : des vins souples et floraux ;
- muscadet sèvre et maine, au sud-est de Nantes, offre une diversité des terroirs qui permet d'obtenir toute une gamme de vins, dont certains, riches et structurés, ont une bonne aptitude au vieillissement.

LES MUSCADETS EN RESTAURATION

Cette diversité offre la possibilité, depuis 2001, de faire figurer sur les étiquettes des mentions communales. Trois d'entre elles ont été reconnues par l'INAO 2011 comme des 'crus communaux' : Gorges, Clisson et le Pallet. Élaborés selon un cahier des charges particulièrement rigoureux, ces vins structurés et complexes ont une excellente aptitude au vieillissement qui les rend dignes de figurer sur les tables les plus prestigieuses. Sur la carte des vins, mentionnez l'appellation exacte et précisez s'il s'agit d'un vin 'sur lie'. Cette technique traditionnelle du pays nantais fait l'objet d'une

réglementation précise. La méthode consiste à laisser les vins sur leurs lies fines de l'hiver au printemps. Ils ne peuvent être commercialisés qu'à partir du premier jeudi du mois de mars de l'année qui suit la vendange. Les muscadets se servent frais, jamais glacés. Température de service : entre 9 °C et 12 °C, fourchette basse pour l'AOC muscadet, haute pour Sèvres et Maine et surtout pour les crus.

QUELQUES ACCORDS

N'hésitez pas à servir plusieurs muscadets tout au long du repas, voire sur un seul plat, en allant crescendo. Proposez deux muscadets différents (côtes de grandlieu et sèvre et maine ; coteaux de la Loire et cru communal) : 2 x 6 cl suffisent.

Vous pouvez proposer un muscadet jeune à l'apéritif et sur les fruits de mer, plus particulièrement les coquillages. Sur les poissons, qu'ils soient de mer ou de rivière, proposez un muscadet de garde surtout s'il s'agit d'un poisson au beurre blanc. Privilégiez les appellations communales sur le saumon fumé, les viandes blanches, les volailles et la plupart des fromages de chèvre.

Blog des experts 'le vin et les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr



Dans les ouvrages ou les rubriques consacrés aux accords mets et vins, il n'est pas rare de trouver : avec tel plat, servez un muscadet. Soit ! Mais quel muscadet ? En effet, il n'existe pas un, mais des muscadets.

BRETONS OU LIGÉRIENS ?

Les muscadets sont produits essentiellement en Loire-Atlantique, département rattaché aux Pays-de-la-Loire, mais qui revendique son appartenance à la Bretagne. D'où cette question fréquente : breton ou ligérien ? Chacun a ses arguments. Quant au cépage dont sont issus les muscadets, il n'est ni ligérien, ni breton, mais bourguignon. C'est le melon de Bourgogne, présent dans la région depuis le terrible hiver de 1709.

LES APPELLATIONS ET LES 'CRUS'

'Muscadet' est une appellation régionale, créée dès 1937. Elle produit de bons vins mais qui ne peuvent

À L'ARDOISE CE MOIS-CI

TRONÇON DE TURBOT RÔTI EN CRÉPINE, INFUSION À LA BADIANE

(avec coût matière et coût de production)

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

Son avis



Le turbot est un poisson plat gaucher (il repose uniquement sur sa face droite), à ne pas confondre avec la barbue dont la face gauche ne possède pas de

tubercules osseux.

Poisson à la chair très fine, les meilleures espèces sont pêchées dans la Manche ou sur les côtes bretonnes. La taille minimum imposée par la réglementation française est de 30 cm, mais l'essentiel de la consommation provient toutefois de l'élevage.

LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, responsable du pôle culinaire TransGourmet)



Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min

Pour 8 personnes : 8 tronçons de turbot de 200 g • 500 g de crépine • 8 étoiles de badiane • 500 g d'épinards • 4 poires • Appareil à flan (lait, œuf) • Sel, poivre, muscade, beurre, vin blanc, fumet de poisson, sucre

- 1 Préchauffer le four à 250 °C.
- 2 Assaisonner les tronçons avant de les habiller avec la crépine. Blanchir les épinards et pocher les poires.
- 3 Colorer le turbot au four à 250 °C pendant 5 min. Mettre à infuser la badiane dans un mélange de fumet de poisson et de vin blanc. Préparer les flans d'épinards (lait, œuf, muscade, sel, poivre). Marquer les poires à la sauteuse avec une noix de beurre et un peu de sucre.
- 4 Baisser le four à 140 °C et y laisser les tronçons pendant 25 min. Passer l'infusion au chinois et la monter au beurre (attention à garder les étoiles de badiane pour le décor).
- 5 Dresser les tronçons de turbot rôti, le flan d'épinards en triangle et la demi-poire.

Cette recette se décline en version viande :
Filet d'oie rôti en crépine, infusion de badiane.



Coût matière 4,22 €*
Niveau de qualification pour réaliser le plat Moyen
Frais de personnel de production/portion 3,80 €*

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

* Se reporter au blog pour en savoir plus.

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



Une portion de 200 g d'épinards cuits (correspondant à 250 g d'épinards crus) fournit moins de 50 kcal et 7 g de fibres, soit plus du quart de l'apport total conseillé pour une journée. 200 g d'épinards représentent également 8 mg de provitamine A (le besoin quotidien est de 3 à 5 mg), et en moyenne 30 à 40 mg de vitamine C (pratiquement la moitié de l'apport quotidien conseillé), mais aussi ils permettent de couvrir près des 3/4 des besoins en acide folique, vitamine B si importante pour la femme enceinte. Avec ses 2,7 mg de fer pour 100 g, l'épinard n'est pas du tout l'aliment le plus riche en fer, contrairement aux croyances populaires (les besoins quotidiens sont de 10 mg). De plus, d'origine végétale ce fer est moins bien absorbé par l'organisme que celui d'origine animale.

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

C'est la saison

Idées plat du jour

Le turbot

- Turbot poché sauce mousseline
- Pavé de turbot grillé sauce Choron

L'oie

- Sauté d'oie aux chanterelles
- Oie farcie aux poires et marrons



Légume/fruit du mois La poire

Fruit du poirier, originaire d'Asie centrale et de la famille des rosacées, la poire était présente à l'état sauvage dès la Préhistoire. Ses centaines de variétés, plus ou moins juteuses et parfumées, proviennent des régions tempérées du sud-est de la France (Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes), mais surtout de Chine, d'Italie, des États-Unis et de la Russie. Choisissez-les lisses, fermes mais pas trop dures, exemptes de meurtrissures. On peut se fier à leur parfum et à leur chair qui cède légèrement sous la pression du doigt. Laissez-les à température ambiante. Elles se conservent au réfrigérateur quelques jours, en évitant de les entasser. L'utilisation de la poire est aussi diversifiée que celle de la pomme. On peut la préparer en coulis, gelée, confiture, en jus, en vinaigre, en eau-de-vie, en liqueur surtout avec la poire Williams. Elle se marie très bien avec les pommes, les coings, le chocolat et le gingembre. Si l'on désire les cuire en compote, il vaut mieux choisir des fruits pas trop mûrs. On peut les incorporer dans des salades de fruits, les sorbets, les yaourts, les soufflés, les tartes et les charlottes. Elle est délicieuse avec des oignons doux et des légumes légèrement amers comme le cresson ou l'endive. La poire accompagne particulièrement bien les fromages tels que le brie, le camembert, le fromage de chèvre et le roquefort. (Extrait du Blog des Experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault, conseiller culinaire chez All Fresh Logistique)

Desserts du jour

- Poire rôtie au miel de lavande
- Soufflé poire Williams chocolat noir
- Gratin de poire épicié à la crème d'amandes

Le conseil TransGourmet

Mélangez vos épinards avec de la pâte à crêpe et de l'emmental, vous obtiendrez une garniture des Hautes-Alpes (les oreilles d'ânes).

Accord mets et vins

Quel vin proposer avec le turbot? L'avis de Paul Brunet, auteur du Blog des Experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr : cette recette où la fermeté et la saveur de la chair du turbot sont bien respectées tout en étant soulignées par le goût épicié-sucré de la badiane et de la poire, appelle un vin d'une grande finesse. Dans la sélection TransGourmet, je choisis le riesling de la cave de Ribeauvillé. Ce vin frais, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches soutenus par une belle minéralité, valorisera cette préparation digne des tables les plus prestigieuses.



FOCUS Les épinards

Culture : L'épinard aurait été introduit en Espagne par les Arabes, puis dans toute l'Europe. Au Moyen Âge, on le connaissait sous le nom 'd'espinoche'. Catherine de Médicis l'importa en France en 1533 lorsqu'elle épousa le roi, l'épinard étant son mets favori.

Caractéristiques : Plante potagère annuelle de la famille des chénopodiacées, l'épinard, dont on consomme les feuilles vert foncé de forme allongée, est originaire de Perse. Il pousse dans les régions tempérées ; sa récolte s'effectue lorsque ses feuilles sont jeunes et avant l'apparition d'une tige florale.

Conservation/cuisson : Au réfrigérateur, les épinards se conservent entre 4 et 5 jours.

Évitez de les laver trop longtemps à l'avance, ils auront tendance à dépérir très vite. Cuits, ils se conservent difficilement. Avant de les congeler, faites-les blanchir. Ne les décongelez pas entièrement avant utilisation sinon ils seront très mous. Les choisir toujours très frais et bien verts, avec des feuilles tendres. Les jeunes pousses d'épinards se consomment crus en salade et dans les sandwiches. Cuits, on peut les déguster juste tombés au beurre dans une poêle ou plongés dans l'eau bouillante salée. Dans ce cas, il est important de bien les égoutter avant de les napper d'une sauce béchamel, mornay ou de les préparer en gratin. On peut les réduire en purée accompagnée de pommes de terre. On les associe souvent au lait, à la crème, aux œufs et au fromage (à la Florentine). Ils se marient parfaitement avec le veau, la volaille et le poisson.



Contrôler son e-reputation

Ce professionnel a une fonction méconnue par de nombreux hôteliers qui auraient pourtant intérêt à faire appel à lui, surtout les indépendants en 3, 4 et 5 étoiles ; les hôtels affiliés à de grandes chaînes bénéficiant souvent d'une gestion de leur e-réputation par leur réseau.

Cet incontournable **community manager**

Le rôle du community manager (CM) va être de suivre en direct sur internet tout ce qui est dit sur l'hôtel-restaurant et d'orienter l'information de manière à ce qu'elle soit favorable à celui-ci. Les missions du CM vont bien plus loin qu'une simple veille, il doit :

- stimuler les commentaires sur un hôtel-restaurant en créant une communauté qui interagit ;
- multiplier les opinions positives ;
- limiter les avis négatifs, en répondant rapidement à toute critique par une action concrète de l'hôtel ;
- développer une communauté d'ambassadeurs comme les blogueurs d'influence qui pourront être invités lors d'événements, d'inaugurations ou de tours au même titre que la presse ;
- augmenter le taux de conversion des 'commentateurs' sur réseaux sociaux en clients.

UNE CLEF POUR AUGMENTER SES VENTES DIRECTES

En travaillant sur son e-réputation, un hôtelier indépendant peut gagner en visibilité et peut plus facilement inciter les clients à réserver en direct, grâce à une stratégie de communication directe. Comme le souligne Rémi Ohayon, Meilleur ouvrier de France Conception et développement de site internet et directeur général des Ateliers Apicius, "est-il normal que lorsqu'un client séjourne dans un hôtel par le biais d'une agence de voyage en ligne, il reçoive un questionnaire de satisfaction par cette même agence de voyage plutôt que par l'hôtelier lui-même ?" Les hôteliers délaissent la gestion de leur clientèle pré et post séjour, le community manager peut jouer ce rôle. En accédant directement aux internautes, il peut les inciter à acheter en direct.

DES OUTILS POUR CONTRÔLER SON E-RÉPUTATION

De nombreux logiciels existent pour suivre sa réputation, mais de plus en plus de sociétés proposent en plus une prestation de management pour gérer celle-ci. Pourtant, les prestations destinées aux hôteliers-restaurateurs varient d'un simple accès à toutes les données concernant un établissement ou l'accès à celles de son établissement ainsi qu'à celles de ses concurrents, ou encore à un community manager qui gère la réputation en ligne de l'hôtel en adoptant

une démarche proactive.

Ces prestations vont jusqu'à inclure une option de gestion de crise qui permet de diffuser un flux d'informations suffisamment positives pour contrebalancer les opinions négatives émises sur le Net, comme chez ADN Réputation, société récemment créée par Rémi Ohayon qui repose sur le talent d'un community manager, **Stéphane Riss**. "Trouver les bonnes personnes pour composer cette nouvelle société nous a pris du temps car le community manager doit avant tout bien connaître

l'univers du web et de l'hôtellerie-restauration et surtout avoir un réseau influent sur internet", assure Rémi Ohayon.

Loin d'être l'ennemi des hôteliers-restaurateurs, internet offre au contraire les clefs pour interagir en temps réel et faire des internautes de véritables ambassadeurs qui créent et diffusent l'information, et qui apportent à l'hôtelier une source de revenus directs. Finalement, le community manager permet aux hôteliers-restaurateurs de développer une stratégie de vente en direct.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

POURQUOI CONFIER LA GESTION DE SON E-RÉPUTATION AU COMMUNITY MANAGER

Alors qu'il y a une dizaine d'années la réputation des hôteliers-restaurateurs se jouait une fois par an lors de la sortie des guides, la révolution internet a bouleversé les habitudes des clients. Aujourd'hui, un client de restaurant va prendre en photo son plat pour le diffuser immédiatement sur son réseau social favori, souvent Facebook. Ces nouvelles pratiques imposent aux professionnels de réagir en temps réel, au même rythme que leurs clients.

"Les hôteliers-restaurateurs centrent leur attention sur les avis de clients sur TripAdvisor alors qu'ils ne représentent que 10 % de ce qui est dit sur leurs établissements", déclare **Rémi Ohayon**. L'e-réputation inclut d'autres paramètres, et les vecteurs d'influence sont plutôt à chercher du côté des commentaires et des photos déposés sur



Rémi Ohayon.

Facebook ou les blogs spécialisés. Ils provoquent plus de réactions de la part des internautes que les

communiqués officiels des hôtels-restaurants, voire la presse. Tenter de gérer soi-même son e-réputation est une tâche délicate, compte tenu de la charge de travail des professionnels. Certains hôteliers font le choix de confier cette mission à des stagiaires ou à des employés dédiés à d'autres missions. "C'est la chose à ne pas faire, tempête Rémi Ohayon. Gérer son e-réputation ne s'improvise pas." C'est par ailleurs une activité extrêmement chronophage, donc difficilement conciliable avec d'autres fonctions. Contrôler ce qui est dit sur son établissement peut accompagner le management des équipes et représenter une bonne technique de motivation. D'un autre côté, leur montrer les critiques négatives lorsqu'elles existent permet d'orienter ses équipes vers de meilleures pratiques.

En bref

Google veut renouveler son algorithme au bénéfice des contenus plus récents

Google souhaite renouveler l'algorithme qui permet de classer les résultats sur son moteur de recherche. L'objectif est de privilégier un référencement basé sur des pages plus 'fraîches'. Google estime que ce nouvel algorithme bouleversera

35 % des recherches, permettant aux internautes de disposer de résultats plus pertinents et plus récents. Cette nouvelle optimisation aura un impact sur les résultats des recherches d'hôtels et restaurants. Les établissements qui

s'engagent dans une stratégie internet de mise à jour régulière de l'information et qui font le plus souvent parler d'eux sur la toile pourront plus facilement se retrouver mis en avant des classements de recherche.

Tripadvisor retire le slogan 'reviews you can trust' de ses sites anglosaxons

Tripadvisor s'est toujours cantonné au discours officiel affirmant que les avis publiés sur son site sont fiables, affichant même sur ses sites anglophones un slogan "reviews you can trust" (avis de confiance). Cette position est en partie remise en cause avec le retrait de ce slogan des sites anglophones sur les pages 'hôtels', suite entre autres à une enquête diligentée par l'Advertising Standards Agency (Agence de surveillance de la publicité) du Royaume-Uni. L'origine de cette enquête n'est

autre que la plainte conjointe de plus de 2 000 propriétaires d'hôtels et restaurants anglais se plaignant de l'existence d'avis frauduleux concernant leur hôtel sur le site communautaire. Le slogan précédant les listes d'avis sur un hôtel a été remplacé par "reviews from our community" (avis de notre communauté). Le retrait de ce slogan n'est sans doute qu'une étape dans le conflit qui oppose Tripadvisor aux hôteliers, mais c'est une première victoire pour ceux-ci.

DYNAMISEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES!

- Adhésion gratuite à notre site Internet
- Commission de 13 %
- Aucun allotement
- Gestion du planning en toute autonomie
- Plus de 20 000 clients sociétés dont 3M, Auchan, Colas...
- Mise en avant de votre hôtel grâce à nos actions Marketing (moteurs de recherche, comparateurs de prix comme Kelkoo...)

N'attendez pas ! Contactez nos conseillers :
01 55 06 56 40 - hotels.france@HRS.com



Une forme de bouche à oreille très efficace

Jamie Oliver et Gordon Ramsay ont respectivement 1,6 million et 498 000 abonnés sur Twitter. Qu'ils soient stars ou moins célèbres, de nombreux chefs outre-Atlantique ont trouvé dans le site de micro-blogging un outil efficace de communication.

Les chefs succombent à la **Twittermania**

Non contents de devenir des stars du petit écran, les chefs sont des phénomènes sur Twitter, ce site qui permet de publier des messages de 140 caractères maximum : **Gordon Ramsay** @GordonRamsay01 compte près de 500 000 abonnés (ou 'followers'), tandis que **Tom Colicchio**, le chef de Craft et juré de la version américaine de l'émission Top Chef compte 225 444 abonnés. La tendance n'a pas encore traversé l'Atlantique : à part **René Redzepi** (17 400 abonnés), les grands chefs européens restent peu actifs sur Twitter.

"CRÉER UN LIEN PRIVILÉGIÉ"

Mais les Français installés aux États-Unis ne sont pas en reste : **Eric Ripert**, le chef du Bernardin, un trois étoiles de Manhattan, tweete de son iPhone quotidiennement, entre une et trois fois par jour... "quand l'inspiration me vient." Ses élans d'inspiration sont suivis par 63 081 abonnés. Sur son compte, il tweete des photos de son équipe, de la cuisine, des plats. Il se sert aussi de Twitter pour faire la promotion

de City Harvest, une association à but non lucratif dont il est le président. Il retweete des articles qu'il juge intéressants... "C'est une manière de créer un lien privilégié avec les clients et d'avoir un retour de leurs impressions", explique-t-il. "Autrefois, il était impossible de joindre un chef - ils n'ouvraient jamais leurs e-mails, parce qu'ils n'étaient pas à leur bureau", expliquait récemment à un confrère américain **Mitchell Davis**, vice-président de la Fondation James Beard. *Le fait que vous puissiez 'tweeter' et qu'un chef vous réponde immédiatement est inouï.* Twitter est aussi un moyen pour les chefs d'échanger avec leurs pairs : "Suivre sur Twitter mes confrères chefs et les médias me permet de savoir ce qui se passe, en temps réel", raconte encore Eric Ripert qui avoue 'suivre' sur Twitter **Daniel Boulud** (5 930 abonnés) et **Jean-Georges Vongerichten** (3 545 abonnés), par exemple.

"NOUS AIMONS QUE LES CHEFS GARDENT UNE PART DE MYSTÈRE"

Un outil d'information, donc, mais aussi de communication. Plutôt que de dépenser des milliers de dollars en publicités les restaurateurs découvrent que Twitter peut se révéler un outil tout aussi efficace, et à moindre coût. Car cela crée du buzz. "Les tweets d'Eric Ripert sont très souvent repris", relève **Clark Wolf**, un consultant new-yorkais spécialisé dans la restauration. Il a par ailleurs récemment créé un compte séparé

LES 10 CHEFS LES PLUS INFLUENTS SUR TWITTER

Klout, un institut de mesure d'opinion installé à San Francisco, a publié son classement des chefs les plus influents sur Twitter et autres sites de réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn...). En première position arrive **Andrew Zimmern** dont l'émission Bizarre Foods bat les records d'audience sur la chaîne Food Network. Ci-dessous, les 10 chefs, leur émission, et l'adresse de leur compte Twitter.

Andrew Zimmern	Bizarre Foods	@andrewzimmern
Gordon Ramsay	Hell's Kitchen	@GordonRamsay01
Jamie Oliver	Food Revolution	@jamieoliver
Anthony Bourdain	No Reservations	@NoReservations
Giada de Laurentiis	Giada at Home	@GDeLaurentiis
Paula Deen	Paula's Home Cooking	@Paula_Deen
Mark Bittman	Bittman takes on chefs	@bittman
Jay Terauchi	Kahuna of the Kitchen	@Chef_Jay
Mario Batali	Iron Chef America	@Mariobatali
Tom Colicchio	Top Chef	@tomcolicchio

pour Le Bernardin (@LeBernardinNY) rassemblant des informations spécifiques au restaurant. "Twitter est une forme de bouche à oreille", explique le consultant. Il permet aussi de fédérer en interne car les employés suivent le compte Twitter. Mais Clark Wolf met en garde : "Le client peut avoir une inquiétude, celle que plus le chef tweete, moins il cuisine. Tweeter peut être un travail à plein temps." Les conseils qu'il prodigue à ses clients ? "Ne tweetez pas trop souvent. Nous aimons que les chefs gardent une part de mystère." L'essentiel est que l'on ressente la personnalité du chef : une formation n'est pas nécessaire, selon lui. "Le media training donne l'impression que vous êtes un économiste. La meilleure façon de se former reste d'aller en salle parler avec le client." **LAURE GUILBAULT**



Eric Ripert, le chef du Bernardin, est une star sur Twitter.

Les Français restent au firmament

Eleven Madison Park de Daniel Humm et Chef's Table at Brooklyn Fare de César Ramirez rejoignent le club des établissements 3 étoiles à New York. L'Atelier de Joël Robuchon gagne une étoile.

Michelin 2012 New York : deux nouveaux 3 étoiles

La surprise est venue de Brooklyn. Chef's Table at Brooklyn fare, le petit restaurant de **César Ramirez**, avait déjà fait une entrée fracassante dans le guide rouge l'an dernier en décrochant 2 étoiles. Cette année, c'est la consécration pour ce restaurant installé dans une épicerie, ouvert en avril 2009, avec seulement 18 places assises au comptoir. Eleven Madison Park du chef suisse **Daniel Humm** rejoint aussi le cercle très fermé des établissements 3 étoiles. Les Français restent au firmament : **Daniel Boulud**, **Jean Georges (Jean-Georges Vongerichten)**, **Le Bernardin (Eric Ripert)**, de même que le japonais **Masa et Per Se (de Thomas Keller)**.

CUISINES ASIATIQUES EN FORCE

La constellation new-yorkaise des restaurants deux étoiles Michelin se réduit et passe de 10 à 9.

L'Atelier de **Joël Robuchon** gagne une étoile. Autre nouveau 2 étoiles : **SHO Shaun Hergatt** dans le quartier du Financial district. Le restaurant français **Picholine** fait la trajectoire inverse et passe de 2 à 1 étoile. Le guide décerne toujours 1 étoile aux restaurants français **Adour d'Alain Ducasse** et **Café**

LE PALMARÈS

- **3 étoiles** : Eleven Madison Park, Chef's Table at Brooklyn Fare, Daniel, Jean Georges, Le Bernardin, Masa, Per Se ;
- **2 étoiles** : L'Atelier de Joël Robuchon, SHO Shaun Hergatt, Corton, Gilt, Gordon Ramsay at The

- London, Kajitsu, Marea, Momofuku Ko, Soto ;
- **1 étoile** : Adour, Ai Fiori, Aldea, Annisa, Aureole, A Voce Columbus, A Voce Madison, Blue Hill, Bouley, The Breslin, Brushstroke, Café Boulud, Casa Mono, Danji, Danny Brown Wine Bar & Kitchen, Del Posto, Dovetail, Dressler, Gotham

Boulud, de Daniel Boulud. Le septième millésime new-yorkais fait la part belle aux cuisines du monde : des restaurants indiens (Tamarind Tribeca, Junoon, Tulsi), coréens (Danji, Rosanjin), et aux accents asiatiques plus cosmopolites (Annisa d'Anita Lo) figurent parmi les nouveaux venus 1 étoile dans le guide. **L. G.**

- Bar and Grill, Gramercy Tavern, Heartbreak, Jewel Bako, Junoon, Kyo Ya, Laut, Marc Forgione, The Minetta Tavern, Modern, Oceana, Peter Luger, Picholine, Public, River Café, Rosanjin, Rouge Tomato, Seasonal, Spotted Pig, Sushi Azabu, Sushi of Gari, Tamarind Tribeca, Tori Shin, Tulsi, Veritas, Wallsé, wd-50.

À l'occasion des fêtes de fin d'année, les chefs rivalisent d'originalité en ce qui concerne les traditionnelles bûches.

Des bûches pour tous les goûts

Jérôme Chaucesse, chef pâtissier du **Crillon** a imaginé une bûche bijou. **L'Impératrice** est composée d'un biscuit moelleux aux zestes d'orange, d'un crouty sablé, d'une mousse de riz à l'Impératrice, d'écorces d'orange confites, de gelée de groseille framboisée parsemée de paillettes d'or et de perles en chocolat poudrées d'or disposées tel un collier.



Stéphane Glacier personnalise ses bûches en donnant à chacune un prénom. **Arielle** (ci-dessus) repose sur une base de nougat glacé légèrement parfumé au cointreau suivi d'un coulis au fruit des bois et biscuit à la pistache.

Maréva (à gauche) est un dessert exotique à base de biscuit à la cuillère agrémenté d'une crème brûlée aux deux citrons et de sa crème légère aux agrumes.



Fauchon réinvente la bûche et lance sa collection **Made in F**. La **Snow choc**, en forme de goutte est composée de mangue, de citron confit, de chantilly au chocolat blanc. Elle est recouverte de pâte d'amandes à la vanille de Madagascar.

La **Baby choc** (ci-dessus) en forme de bonnet de Père Noël, réédition de 2003, est un gâteau moelleux à la mousse de lait au cœur tendre de ganache et à l'intérieur duquel sont cachés des poissons et crustacés chocolatés.

Vincent Lemains, chef de la création pâtissière chez **Ladurée**, propose des bûches à l'allure traditionnelle. La bûche **Boules de Noël** est un biscuit beurre chocolat, crémeux à la poire et lamelles de poire, mousse allégée aux marrons et dés de marrons confits, le tout enrobé d'une coque au chocolat noir.



Quant à sa **bûche macaron pistache**, elle est composée d'un praliné croustillant, d'une crème mousseuse à la pistache avec des pistaches décortiquées nappée d'un glaçage parfumé à la pistache et décoré de macarons pistaches.

Camille Leseq, chef pâtissier du **Meurice** a créé une bûche en forme de pavé, aux saveurs et aux couleurs des vins du château d'Yquem. Elle est ainsi agrémentée de réglisse, citron, noisette et de compotée d'abricot.



La **bûche onduline** de **Stéphane Leroux**, MOF pâtissier 2011, est réalisée à base de chocolat, praliné amande et compotée de framboise.



Jean-Paul Hévin a décidé de nous faire retomber en enfance pour cette fin d'année. **Rudy le renne du Père Noël** est un biscuit à la mousse de chocolat noir.



Avec **Grand cru**, le maître-chocolatier associe la bûche à une bouteille de vin : un croustillant praliné, biscuit génoise cacao, gelée orange gingembre et mousse chocolat.



Dominique Saibron, boulanger de l'année 2011 selon le guide *Pudlo*, présente une **bûche originale à la violette**. Sur un lit de dacquoise noisette aux éclats d'amandes croquants, repose une compotée d'ananas et de mangues rôties, ainsi qu'une crème vanille mousseuse parfumée à la violette et recouverte de chocolat blanc. Des violettes cristallisées posées sur des carrés de chocolat blanc terminent la bûche.



Kluger ou la tarte glacée de Noël. **Kluger** a créé une tarte linzer aux épices de Noël (cannelle, gingembre et clou de girofle) et cacao. Elle est garnie d'une glace à la vanille et compote de rhubarbe et de pointes de chantilly à la framboise avec des brisures de framboises.



François Perret, du Shangri-La Hôtel Paris propose une **bûche impériale** avec ses six boules posées sur une dacquoise coco, une mousse passion et une gelée mangue-passion.

Voici quelques-unes de leurs nouveautés.



Chez **Dalloyau, Yann Brys** propose une bûche **Éclat d'or**. Des flammes étoilées sont posées sur ce biscuit russe au chocolat craquant fourré d'une crème légère au mascarpone, de praliné duja, de riz soufflé au chocolat et de crème de chocolat noir intense.



Hugues Pouget, Hugo et Victor, a conçu une **Lettre au Père Noël** présentée sous forme d'enveloppe cachetée au sceau de la jeune maison. Elle renferme une dacquoise moelleuse aux amandes, un moussoux aérien à la vanille de Madagascar, un cœur fondant de chocolat et un praliné à l'ancienne, 'façon Gianduja croustillant'.

Philippe Conticini et Angelo Musa, de la **Pâtisserie des rêves**, signent une collection de 5 bûches marquées par le retour de la bûche roulée. Parmi ces dernières, nous avons sélectionné :



À gauche : La **bûche roulée café fleur de sel** est un biscuit aux amandes, fine couche de croustillant au café et fleur de sel, crème au beurre légère à l'infusion de café, brisures d'amandes caramélisées.

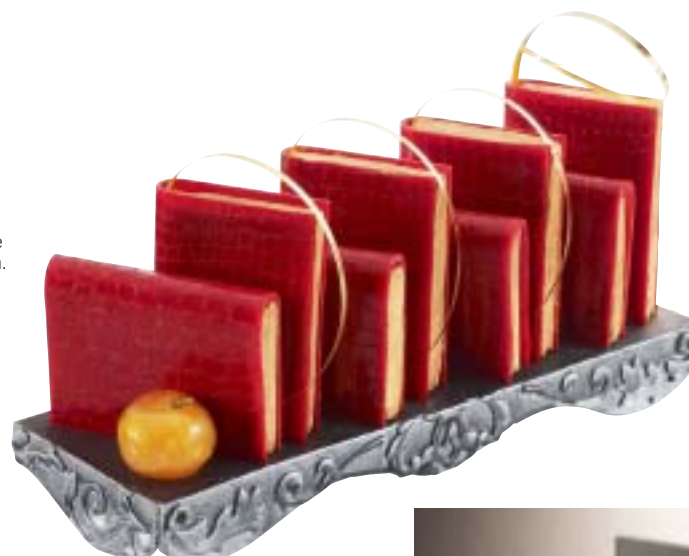


Ci-dessus : **Millésime n°2** est un croustillant chocolat et fleur de sel, biscuit au chocolat, fine couche de ganache fondante au chocolat, crème parfumée à la vanille Bourbon, mousse au chocolat de Bolivie et fin glaçage au chocolat.



La nature a inspiré **Pierre Hermé** pour ses créations. À gauche : **Noël à la campagne** est un biscuit moelleux aux amandes, praliné feuilleté chocolat noir, ganache et chantilly au chocolat pure origine Venezuela, fines feuilles de chocolat, biscuit mousse chocolat.

Ci-dessus : **Ella** est un biscuit au citron à l'huile d'olive, compote de fruits rouges crus et cuits et une crème mousseline au citron.



Au **Plaza Athénée, Christophe Michalak** et son équipe proposent une bibliothèque rouge sur le thème des contes de Noël. Présentés sous forme de livres, cette bûche est composée d'un biscuit aux amandes de Valence, d'une marmelade de mandarine de Corse, de ganache mi-amère des Caraïbes et d'une fine couche de pâte d'amandes.



La bûche du **Ritz**, réalisée par **Michel Roth** et ses chefs pâtisseries, est un biscuit moelleux au chocolat, croustillant feuilleté à la gavotte, crème légère à la vanille, mousse au chocolat noir et copeaux de chocolat.



Inspiration animale pour **Eric Kayser** avec sa bûche **Léopard**. C'est un biscuit chocolat, mousse chocolat noir Ghana et une crème brûlée au café d'Ethiopie.



Pour le lancement de sa pâtisserie, **Cyril Lignac** propose une **bûche Equinoxe**. C'est une crème légère à la vanille de caramel beurre salé et un croustillant praliné au spéculos.

Lenôtre a fait appel au dessinateur **Sempé** pour imaginer sa bûche. Elle a ensuite été réalisée par **Guy Krenzer**, chef exécutif, et son équipe. Cette bûche en forme de livre ouvert est composée d'une dacquoise moelleuse aux amandes, de gelée et de confit de framboise, d'un croustillant praliné, d'un crémeux chocolat Alto El Sol du Pérou et d'une mousse chocolat noir intense.

Christophe Felder s'est inspiré de la clémentine de Corse pour sa bûche de Noël : pain de gènes, compotée de clémentines, crème brûlée à la vanille et à la clémentine, le tout enrobé par un crémeux aux châtaignes, et décoré de quartiers de clémentine confites.



La bûche de la **Maison du Chocolat** réalisée par **Gilles Marchal** est composée d'une crème fouettée aux grains de vanille Bourbon, d'une mousse au chocolat noir et d'une compotée de griottes.



48 Dernière minute

518 établissements adhérents

Lisbonne (Portugal) Jaume Tàpies, président de l'association, a présenté à ses adhérents réunis en congrès les nouveaux venus et le guide 2012. L'occasion aussi de dévoiler la personnalité qui jouera les ambassadeurs de la marque cette année : l'écrivain Paolo Coelho.

Les Relais & Châteaux accueillent 45 nouveaux membres en 2012

Plus de 100 millions de livres vendus en 71 langues. Ces chiffres vertigineux dont peut se targuer l'écrivain brésilien **Paolo Coelho** lui garantissent une notoriété qu'il met aujourd'hui au service des Relais & Châteaux pendant une année. Le nouvel ambassadeur de l'association a signé l'introduction du guide 2012 réunissant 518 établissements répartis dans plus de 60 pays. Pas une simple réédition, mais de réelles nouveautés : "Sa nouvelle maquette vise l'épure. Moins de mots, plus d'imaginaire. Une citation de l'aubergiste et quelques visuels pour qualifier d'un coup d'œil les qualités de chaque établissement, le détail des informations pratiques figurant sur le



Les Relais & Châteaux en congrès à Lisbonne. L'ambassadeur de l'association pour l'année 2012 est l'écrivain **Paolo Coelho**.

site internet (www.relaischateaux.com) ainsi que sur les applications smartphone (*Guide Relais & Châteaux*). Un guide

tiré à 800 000 exemplaires et disponible en 6 langues : français, anglais, allemand, espagnol, italien et mandarin. Il sera diffusé dans 60 pays.

Paris, Au Cœur du village à La Clusaz (73), La Bastide à Barbotan-les-Thermes (32) et Anne de Bretagne à La Plaine-sur-Mer (44) font leur entrée. L'édition 2012, c'est aussi 19 nouveaux Grands Chefs dont **Jacques Décoret**, Maison Décoret à Vichy (03) et **Guy Lassausaie**, dans son restaurant éponyme à Chasselay (69). 5 établissements Relais & Châteaux sur les 19 sont des 'promus', tel **Christophe Bacqué** à l'Hôtel du Castellet (83). On soulignera l'apparition de 5 villes jusqu'alors absentes (Neuchâtel en Suisse, Bruxelles en Belgique, Porto au Portugal, Pékin en Chine et Kuala Lumpur en Malaisie) qui dessinent de nouvelles "routes du bonheur à travers le monde", selon la formule fétiche des Relais & Châteaux.

NADINE LEMOINE

14 NOUVEAUX GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX

- Kashiwaya (Japon)
- Moût Restaurant (Taiwan)
- Del Posto (États-Unis)
- Marea (États-Unis)
- De Lindenhof (Pays-Bas)
- Chalet de la Forêt (Belgique)
- Restaurant Guy Lassausaie (France)
- Restaurant Andrew Fairlie (Grande-Bretagne).
- Maison Decoret (France)
- Ramon Freixa Madrid (Espagne)
- Villa Crespi (Italie)
- Hotel Restaurant Spa Rosengarten (Autriche)
- Restaurant Europea (Canada)
- Combal.Zero (Italie)
- Hôtel du Castellet (France)
- Il Pellicano (Italie)
- The Cellars - Hohenort Hotel (Afrique du Sud)
- Château de Sureau (États-Unis)
- Blackberry Farm (États-Unis)

19 NOUVEAUX GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX

En 2012, 45 nouveaux Relais & Châteaux font leur apparition : 25 en Europe, 7 en Asie, 3 en Océanie et 10 en Amérique. En France, L'Hôtel Saint James à



Le guide 2012, 718 pages, est tiré à 800 000 exemplaires.

En direct des Blogs des Experts



"Gambas : de quelle façon les cuire au BBQ pour qu'elles se décortiquent facilement ?"

➤ Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK9195** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Abonnez-vous

L'Hôtellerie Restauration
L'HEBDO DES C.H.R. | L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

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

(interruption sur simple demande)

2 Chèque joint RIB joint Carte Bleue n° _____

(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration)

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

3 Nom : Adresse :

Code postal & Localité :

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :

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

Abonnez-vous par

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

Internet : www.lhotellerie-restauration.fr

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