

La commission mixte paritaire en bonne voie pour un accord

Smic à jour au 1^{er} décembre 2011

Le luxe vu par les directeurs d'hôtels 4 et 5 étoiles

Un congrès dense pour l'Anephot

L'Hôtellerie Restauration

8 décembre 2011 N° 3267

ANNONCES
CLASSÉES
PAGE 14

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Lars Van Galen remporte le prix Taittinger 2011 p. 6

"2012, une année décisive"

pp. 2-3

Les grands chantiers du Synhorcat

Didier Chenet, président du Synhorcat.

Mise aux normes d'accessibilité des hôtels, développement durable, transparence alimentaire, information du client sur les conditions d'élaboration des plats, recrutement et fidélisation des salariés, mutuelle frais de santé, évolution et dérives du Web - telles que les pratiques déloyales de certains sites de réservation en ligne - et bien sûr, revalorisation de la TVA à 7 % pour toutes les formes de restauration... les ateliers thématiques ont été nombreux lors du congrès national

du Synhorcat, et les échanges souvent fructueux. Au bilan de cette année 2011, le maintien du taux réduit de TVA, la revalorisation de la grille de salaires en janvier 2011, le prêt pour la modernisation de la restauration à taux zéro lancé le 1^{er} octobre par Oséo, un dossier sur lequel **Didier Chenet** s'était beaucoup investi. Reste, selon les vœux du président du Synhorcat, à organiser un véritable Grenelle du tourisme, pour réunir à une même table les décideurs politiques et tous les acteurs du secteur.



QUELS VINS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE ?

p. 36

Fidéliser les jeunes

Lors du dernier congrès de l'Umih, le débat sur le recrutement et la formation, organisé en dernière séance avant l'arrivée du ministre **Frédéric Lefebvre**, n'a pas manqué de susciter prises de position et réactions à l'égard du lancinant problème de la formation des jeunes. **Christian Charpy**, directeur général de Pôle emploi, qui avait fait le déplacement à Saint-Malo, a jeté un froid dans l'assistance en indiquant que sur une période de dix ans, 80 % des personnes recrutées dans l'hôtellerie-restauration ont quitté le métier.

Au-delà de cette abrupte statistique, il est aujourd'hui urgent de s'interroger plus profondément sur la désaffection de la jeunesse à l'égard de l'enseignement professionnel et de ses débouchés, alors que des milliers d'apprentis sociologues, de juristes inachevés, de critiques littéraires en devenir, de plasticiens vidéastes pleins d'avenir survivent pendant des mois et des mois entre mansuétude parentale et allocations chômage, tandis que les métiers 'en tension', dont font partie ceux de l'hôtellerie-restauration, peinent à recruter le personnel qui fait cruellement défaut.

Régis Marcon, qui mène une action inlassable pour promouvoir la formation professionnelle des jeunes, a pu apporter des éléments de réponse, sa présence au congrès de l'Umih ayant pour objectif la motivation la plus large possible

de son auditoire sur des questions aussi essentielles que la formation des maîtres d'apprentissage, le développement du titre de Maître restaurateur, susceptible de promouvoir les établissements qualifiés aussi bien à l'égard des clients que des candidats à un emploi. Car la profession dispose d'atouts incontestables pour attirer des jeunes motivés, désireux de faire une carrière intéressante dans un secteur en plein développement, et pourquoi pas bénéficier de ce fameux 'ascenseur social' cher à nos ministres, et devenir un jour patron à leur tour.

Coïncidence des dates : le lendemain du congrès de Saint-Malo, **Luc Ferry**, qui fut un brillant ministre de l'Éducation nationale et reste un philosophe reconnu, publie un livre sur la jeunesse qui l'inquiète par son désabusement et son indifférence à la chose publique, et dans lequel il plaide pour la création d'une véritable Université des métiers où les savoirs techniques seraient autant valorisés que les diplômés de HEC ou de Sciences-Po.

La France ne doit pas rester le seul pays où les métiers ne bénéficient pas de la juste considération qu'ils sont en droit d'attendre, contrairement à ce qui se passe en Allemagne, aux États-Unis et ailleurs, où de nombreux dirigeants de grandes sociétés n'ont pas de complexe à évoquer leurs débuts en apprentissage. **L. H.**

En bref

Yannick Alléno ouvre un 'restaurant d'un genre nouveau'



À Courchevel, au sein du Cheval blanc, **Yannick Alléno** ouvrira le 10 décembre prochain un "restaurant d'un genre nouveau", en complément de la table

contemporaine déjà existante, le 1947 (2 étoiles Michelin). Le nouvel écrin culinaire accueillera un petit nombre de clients par soir (15 à 20 places, soit 2 500 par saison). Le chef 3 étoiles y promet une "expérience culinaire", une "dégustation en séquences successives, du morceau le plus juste de chaque produit, dont la sélection relève d'une longue investigation ; ainsi, le bœuf de Galice dont on ne sert que la couverture en aiguillettes au basilic ou encore le homard où seul le corail colore un sabayon sur des fins poireaux fleurés au curry. Tout, du choix des produits à la température de service a été étudié". À suivre.

Un Cheval blanc aux Maldives

Après le Cheval blanc de Courchevel, LVMH, numéro un mondial du luxe, devrait ouvrir début 2013, sur l'archipel de Randheli, au nord de Malé (capitale

des Maldives), un complexe de luxe sous cette enseigne. Il s'agirait d'une quarantaine de villas de plus de 100 m². Le sultanat d'Oman, Assouan en Égypte,

puis Paris, au sein de l'ex-Samaritaine devraient à leur tour accueillir leur Cheval blanc, nom qui fait référence au vin dont LVMH détient 50 % des parts.

Grand

Le 1^{er} décembre dernier au Park Hy

Paris (II^e) Mise aux normes, fidélisation des salariés, 'produits frais', réunie pour son congrès annuel, a fait un tour d'horizon très pragmatique

En congrès, le Synho

Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, invité du congrès en compagnie de **Didier Chenet**, président du Synhorcat, et **Claude Dumas**, président de la Fagih.



Lors d'un congrès très dense, chaque branche du Synhorcat s'est réunie pour travailler sur des thématiques spécifiques à son métier avant de se retrouver ensuite en assemblée plénière. Les hôteliers ont planché sur les travaux de mise aux normes en matière d'accessibilité. Mais plutôt qu'un rappel de la législation, **Michèle Lepoutre**, présidente de la commission juridique, fiscale et réglementation du Synhorcat, a axé les débats sur l'étude d'un cas concret. Elle est partie d'une question récurrente chez les professionnels : 'J'ai un ascenseur dans mon hôtel, mais il n'est pas aux normes d'accessibilité et je n'ai pas la possibilité de faire des chambres pour personne à mobilité réduite au rez-de-chaussée. Quelles sont les solutions possibles ?'

ASCENSEUR POUR L'ACCESSIBILITÉ

Plusieurs intervenants évoquent leurs pistes de réflexion. Dans un établissement existant, l'ascenseur doit répondre aux prescriptions de la norme EN 81-70 : avoir un minimum de surface pour accueillir un fauteuil roulant manuel et une charge de 450 kg et disposer de portes automatiques cabines et paliers à coulissement horizontal. Un représentant de la société Kone évoque le Maxispace, ascenseur sans contrepoids qui offre des surfaces de cabine plus importantes, et rend ainsi accessible un ascenseur qui ne l'était pas.

Aksel Taner et **Jean-Sébastien Schwartz**, architectes et cogérants de la société A4+A, présentent le cas d'un hôtel parisien de 29 chambres réparties sur 6 étages. L'ascenseur n'était pas aux normes d'accessibilité : ils ont donc fait une demande de dérogation partielle acceptée par la préfecture. S'ils n'ont pas modifié l'appareil en raison de contraintes techniques, ils ont en revanche réalisé deux chambres PMR au

1^{er} étage et ont adapté l'établissement à toutes les autres formes de handicap. "Si vous ne pouvez pas réaliser l'accessibilité du fauteuil roulant, prenez en compte les autres formes de handicap et préparez votre dossier pour montrer que vous êtes mobilisé", conseille Michèle Lepoutre.

PRODUITS FRAIS ET RECRUTEMENT

Les métiers de bouche, cafés, bars, brasseries, traiteurs organisateurs de réception ont eux débattu des grands thèmes du moment : développement durable dans les assiettes, transparence alimentaire et information du client sur les conditions d'élaboration des plats. De nombreux représentants de l'État y participaient, mais aussi des producteurs et des restaurateurs. **Fernand Siré**, député-maire de Saint-Laurent-de-la-Salanque (66), père du permis de restaurateur et auteur de l'amendement 'produits frais', est venu s'expliquer sur ses motivations. Un débat s'est alors engagé sur la notion de produit frais et produit brut, ainsi que sur les modalités d'information de la clientèle. Autre sujet crucial abordé lors de ce congrès : le recrutement et la fidélisation des salariés. Avec 200 000 emplois à pourvoir dans le secteur des HCR, il devient essentiel de recruter le bon profil au bon moment. **Frédéric Gaschet**, de Pôle emploi, égrène les outils mis en place par l'agence pour aider les employeurs à recruter. Comme la préparation opérationnelle à l'embauche (POE), qui permet à un public de jeunes sans emploi d'accéder à une formation alternant théorie et pratique lors d'un stage de deux mois. Ce dispositif offre la perspective de décrocher un contrat de professionnalisation d'un an et d'obtenir un CQP de serveur ou de commis de cuisine en restauration. Autre outil, la méthode de recrutement par simulation, centrée sur le poste de travail, afin de

angle

att Paris Vendôme
TVA à 7 %... l'organisation, patronale
des enjeux du secteur.

rcat donne de la voix

déterminer la capacité du candidat à s'adapter à celui-ci.

Si le recrutement est primordial, il faut aussi que les salariés restent dans les établissements. **Françoise Douxami**, consultante RH de Arthur Hunt Consulting, vient prodiguer ses conseils aux entreprises. Premier élément : soigner l'accueil et l'intégration du salarié, au moyen d'un livret d'accueil. Ce document permet de rappeler les droits et devoirs du salarié et les valeurs de l'entreprise. Elle appelle également à se montrer vigilant dans les relations contractuelles - en établissant un contrat en bonne et due forme -, et à recadrer immédiatement des comportements qui ne conviennent pas. L'épargne salariale est aussi un outil de fidélisation efficace. Une hôtelière explique avoir remplacé les primes versées à ses salariés par un intéressement. Résultat : en raison des exonérations de charges sociales, le salarié perçoit 30 % supplémentaires. **Valérie Judel**, directrice déléguée de HCR prévoyance et HCR santé, est revenue sur le régime de prévoyance et la mutuelle de frais de santé. Elle rappelle que le montant de la cotisation de prévoyance n'évoluera pas au 1^{er} janvier 2012 - alors que les garanties sont améliorées - tout comme les cotisations pour la mutuelle. Sans oublier les trois aides financières mises en place par l'action sociale du régime en faveur des salariés : l'aide à la garde d'enfant, celle aux parents isolés, ainsi qu'au passage du permis de conduire et du brevet de sécurité routière pour conduire un deux-roues.

CONTRE LES PRATIQUES DÉLOYALES

Lors l'atelier 'We wish you a happy new web', **Christophe Paluel-Marmont**, président de la commission Europe, est chaleureusement applaudi par les participants pour avoir mené l'action du Synhorcat contre les pratiques déloyales des sites de réservation en ligne. Un combat entamé en 2007 et qui s'est conclu le 4 octobre 2011 avec la condamnation par le tribunal de commerce de Paris de Tripadvisor et d'Expedia pour pratiques commerciales trompeuses. "Mais le combat n'est pas terminé", précise Christophe Paluel-Marmont. Reste à appliquer l'intégralité du jugement et, surtout, à rétablir l'équilibre dans les contrats imposés par les centrales de réservation aux hôteliers et bientôt aux restaurateurs.



Lire les autres articles sur le sujet, les réactions d'autres professionnels ou réagir avec le mot clé **RTK4202** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Dans son discours de clôture, le président du Synhorcat **Didier Chenet** a évoqué la revalorisation du taux de TVA à 7 % pour toutes les formes de restauration (hors restauration scolaire). Néanmoins, le maintien d'un taux réduit de TVA a pu être défendu grâce à la signature d'un accord social par le Synhorcat et la Fagih et l'ensemble des syndicats de salariés en décembre 2009, tout comme la revalorisation de la grille de salaires en janvier 2011.

Didier Chenet qui, lors du congrès de l'année dernière, appelait à la création d'un passeport pour l'investissement et à la révision des modalités du prêt pour la modernisation du secteur avec Oséo, a en outre salué le prêt pour la modernisation de la restauration (PMR) à taux zéro lancé le 1^{er} octobre. "Pour le seul premier mois, Oséo a annoncé une cinquantaine de dossiers en cours. Les programmes portent majoritairement sur des projets de modernisation de petits établissements avec un montant moyen du PMR à taux zéro de 7 000 € et un montant moyen de prêt bancaire de 37 000 €". Avant d'ajouter : "Mais Oséo ne peut agir seul. Il nous faut une banque des PME." Et de demander à **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme de rétablir le crédit hôtelier, mais surtout de convaincre le président de la République ainsi que le Premier ministre d'organiser un 'Grenelle du tourisme'. Présent, Frédéric Lefebvre a réaffirmé son soutien à la profession et lancé : "Rétablir une justice fiscale en vous faisant bénéficier du taux réduit de TVA, ce n'est pas vous faire un cadeau." **PASCALE CARBILLET**

VIDÉOS : CÉCILE CHARPENTIER



Retrouvez en vidéo sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr :

- **Didier Chenet**, président du Synhorcat, dresse le bilan de l'année 2011, et les perspectives 2012 (mot-clé **RTR317779**) ;
- **Fernand Siré**, député UMP des Pyrénées-Orientales, explique la finalité de son amendement sur les produits frais (mot-clé **RTR017786**) ;
- Les conseils en matière de mises aux normes d'accessibilité d'**Aksel Taner**, architecte DPLG (mot-clé **RTR317799**) ;
- Le point de vue de **Michel Guérard**, chef 3 étoiles d'Eugénie-les-Bains (40), sur le thème Santé et nutrition au restaurant (mot-clé. **RTR517781**).

Une ambition partagée

Il y a un an, le secrétaire d'État au Tourisme **Frédéric Lefebvre** avait soulevé les difficultés que rencontrait la France dans l'accueil de ses touristes. Depuis, un plan qualité a été mis en place, ponctué par une réunion de tous les partenaires, la signature d'une charte, le 1^{er} mars dernier, et la mise en place d'un indicateur.

Un baromètre pour analyser l'accueil en France

L'amélioration de l'accueil des visiteurs étrangers est une antienne qui revient à chaque changement de ministre du Tourisme. À croire que les Français sont vraiment peu accueillants, ou que les dispositifs sont, à chaque fois, mal réfléchis ou mal gérés puisque le touriste constate encore en 2012, d'après le nouveau baromètre lancé par le ministère du Tourisme, que l'on est plus mal accueilli en France que dans toutes les autres villes européennes. Nos 80 millions de touristes sont-ils donc tous déçus lorsqu'ils quittent la France ? Trouvent-ils donc Roissy si détestable (l'aéroport vient d'être qualifié de pire au monde, selon une étude de CNNGo.com, site de la chaîne d'information américaine consacré au voyage) ?

"MUTUALISER NOS EFFORTS"

En réalité, le baromètre dévoile que le tableau est loin d'être aussi noir. Ainsi, la clientèle des Bric (Brésil, Russie, Inde et Chine) est globalement satisfaite de ses séjours en France, et les touristes étrangers aiment particulièrement notre offre multiculturelle et la diversité de nos paysages. Pour ce qui est de Roissy, le résultat n'est pas si désastreux, puisque selon des enquêtes de satisfaction menées sur la plateforme, cet aéroport est considéré par ses usagers comme le second meilleur d'Europe. Néanmoins, les points à améliorer ne manquent pas : transport, hébergement, accueil, restauration et commerces... "Sur tous ces

points, il faut mutualiser nos efforts, précise le secrétaire d'État au Tourisme **Frédéric Lefebvre**, notamment pour éviter une trop grande dispersion née de la multitude d'initiatives en matière d'accueil. Il faut que cette ambition soit partagée." Le ministre émet le vœu que ces dispositifs soient étendus et que les initiatives des uns puissent bénéficier aux autres, à l'exemple d'Air France qui propose à son personnel un accueil multiculturel, adapté avec formations et mise en place d'outils linguistiques simples pour une conversation basique. Mutualisation de moyens entre les partenaires et formation sont les deux grands axes énoncés par Frédéric Lefebvre, qui a présenté le logo qui orne, depuis le 1^{er} décembre, le badge porté par le personnel d'accueil de tous les signataires de la charte accueil. Parmi les dispositifs encore attendus, Atout France va développer une application sur smartphone dédiée aux plaintes des clients.

"Je souhaite une montée en puissance des initiatives existantes et j'en attends d'autres", poursuit Frédéric Lefebvre, avec pour objectif que ces dernières deviennent opérationnelles en mai prochain. Le nouveau dispositif qui démarre ce mois-ci devrait être évalué lors d'un deuxième baromètre qui analysera les données recueillies entre mai et août 2012, pour une livraison des résultats fin novembre 2012.

ÉVELYNE DE BAST



Le secrétaire d'État au Tourisme **Frédéric Lefebvre**, entouré de **Philippe Klayman**, préfet délégué pour la sécurité et la sûreté des plateformes aéroportuaires de Paris-Charles de Gaulle et Paris-Le Bourget, et de **Pierre Graf** (ADP).

En commission mixte paritaire

S'ils attendent la revalorisation du taux légal du smic au 1^{er} janvier 2012 pour négocier celle de la grille de salaire dans le secteur, représentants des salariés et des employeurs ont débattu d'un texte destiné à lutter contre le travail illégal.

Les partenaires sociaux négocient un accord contre le travail dissimulé

Trois thèmes étaient inscrits à l'ordre du jour de la commission mixte paritaire du 29 novembre : la pénibilité, le travail dissimulé et la grille de salaire. Ce dernier sujet a été reporté à la prochaine mixte du 12 janvier prochain, en raison de la réévaluation légale du taux horaire du smic au 1^{er} janvier et, surtout, dans l'attente des règles définitives en matière de relèvement du taux de TVA à 7 % pour le secteur de la restauration. Cette augmentation du taux de TVA n'est pas non plus sans conséquence sur la prime TVA prévue par l'avenant n° 6

du 15 décembre 2009. En effet, l'accord prévoit que cette prime "est strictement conditionnée à l'application du taux réduit de la TVA à 5,5 %". Le 12 janvier prochain, les partenaires sociaux devront donc convenir du devenir de cette prime.

GRUPE DE TRAVAIL SUR LA PÉNIBILITÉ

La réunion s'est ouverte avec la présentation d'une étude d'une centaine de pages sur la pénibilité des métiers et la gestion des âges dans la branche des HCR. Cette étude doit donner lieu à la négociation d'un accord pour définir

et limiter les situations de pénibilité au travail et maintenir l'emploi des seniors. La mise en place d'un groupe de travail a été décidée afin de rédiger un accord et préconiser des actions préventives et curatives.

Une fois n'est pas coutume, et il convient de le souligner, c'est un projet d'accord commun à l'ensemble des organisations patronales qui a été remis aux syndicats de salariés pour lutter contre le travail dissimulé. Néanmoins, ce texte a été jugé insuffisant par les salariés. Ces derniers demandent la mise en place d'un observatoire

paritaire, auquel seraient associés des représentants des organismes de lutte contre le travail illégal. Cet observatoire pourrait se réunir deux fois par an. "Dans l'article 3, les organisations professionnelles prennent l'engagement d'informer leurs adhérents, mais c'est insuffisant quand on sait qu'un professionnel sur deux n'est pas syndiqué. Avec cet observatoire, il serait possible, au vu des statistiques sur le travail illégal, de mettre en place des actions ciblées sur certaines périodes et certaines régions", précise Denis Raguet, délégué FO. **PASCALE CARBILLET**

La qualité en restauration au cœur des débats

Dans le cadre des Gastronomades d'Angoulême qui ont eu lieu du 25 au 27 novembre, s'est tenu le Forum des traditions culinaires artisanales organisé par l'association des Cuisineries gourmandes des provinces françaises.

Des pistes pour répondre aux demandes de transparence des consommateurs



Claude Izard (à gauche) a animé le Forum des traditions culinaires artisanales, avec ici à ses côtés **Michel Anselin**, de la DGCIS.

C'est sur les terres de **Philippe Lhomme**, Maître restaurateur à l'Auberge du cheval blanc à Luxé (Charente), et membre de l'association des Cuisineries gourmandes que s'est déroulé le forum des traditions culinaires artisanales. Ce rendez-vous réunit des restaurateurs des Cuisineries gourmandes, des jeunes en formation, des producteurs de produits régionaux, et des acteurs institutionnels. L'objectif : débattre, montrer des initiatives locales et proposer des solutions pour promouvoir une restauration de qualité. Comment répondre aux besoins des consommateurs en matière de transparence et de qualité dans la restauration ? **Claude Izard**, président des Cuisineries gourmandes, est venu présenter la certification de service Cuisineries gourmandes. Au travers de cette dernière, les restaurateurs s'engagent sur la fabrication totale de tous les plats cuisinés par un chef qualifié dans l'entreprise. Celui-ci doit utiliser au minimum 70 %

de produits frais régionaux, indiquer la traçabilité des produits sur la carte ou les menus. Il doit aussi proposer un menu 'Saveurs régionales' représentatif ainsi qu'un menu de découverte gustative pour les enfants. Le respect de ces engagements est contrôlé par un organisme certificateur Qualité-France SAS.

PROMOUVOIR LE TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR

Petit retour en arrière. Depuis 2009 a été mis en place le titre de Maître restaurateur. Délivré par l'État, il est destiné à promouvoir les professionnels de la restauration traditionnelle travaillant majoritairement avec des produits frais et n'utilisant pas des plats déjà préparés qu'il suffit de réchauffer. À l'heure actuelle, on compte 1 500 titres de Maître restaurateur, et 250 professionnels ont eu un audit favorable pour se voir délivrer le titre. Mais on est encore bien loin de l'objectif des 3 000 pour l'année prochaine. **Michel**

Anselin en charge de la restauration au sein de la DGCIS (Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services, qui dépend du ministère de l'Économie) précise que son organisme prépare une plaquette ainsi que des flyers afin de promouvoir ce titre auprès des professionnels comme du grand public, qui connaissent encore mal ce titre. Un guide recensant tous les Maîtres restaurateurs est aussi en cours de réalisation. **Laurent Lavigne**, conseiller hôtellerie et tourisme de la chambre de commerce et d'industrie de Charente, a d'ailleurs précisé que les démarches engagées par la chambre consulaire pour faire connaître ce dispositif ont permis de passer de 2 à 30 Maîtres restaurateurs dans le département en deux ans.

AMENDEMENT SIRÉ

Plus de transparence et de qualité, c'est également ce qu'a souhaité le député UMP des Pyrénées-Orientales **Fernand Siré** avec son amendement au projet de loi renforçant les droits, la protection et l'information du consommateur. Ce texte prévoit de développer les informations à destination des clients, notamment afin de leur faire savoir si les plats qui leur sont proposés ont été ou non confectionnés dans l'établissement et à partir de produits bruts. **Claude Izard** précise que ce projet de loi - qui devrait concerner toutes les formes de restauration - fait l'objet d'une importante concertation avec les professionnels. **P. C.**

En bref

Finales nationales des Olympiades des métiers : Clermont-Ferrand en 2012 et Strasbourg en 2015

Les 41^{es} finales internationales des Olympiades des métiers se sont terminées en octobre dernier à Londres et il faut déjà préparer la prochaine édition. Ce concours est ouvert aux jeunes du monde entier âgés de moins de 23 ans et se déroule en plusieurs étapes de sélections, régionales puis nationales, afin de déterminer les meilleurs dans chaque métier. Il est d'ores et déjà possible de s'inscrire aux 42^{es} finales nationales des Olympiades des métiers, qui auront lieu du 22 au 24 novembre 2012, à Clermont-Ferrand (63). La finale internationale se déroulera du 2 au 7 juillet 2013, à Leipzig, en Allemagne. La ville de Strasbourg (67), elle, a été choisie pour organiser les 43^{es} finales nationales des Olympiades des métiers en janvier 2015, en vue de la finale internationale qui se tiendra à Madrid, à la fin de la même année.

L'Asie à l'honneur

Lyon (69) L'Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme s'est réunie du 23 au 25 novembre. Le service en salle et le tourisme étaient au cœur des débats.

Un congrès dense pour l'Anephot

Du 23 au 25 novembre, une trentaine d'établissements étaient représentés au 27^e congrès national de l'Anephot organisé au lycée Jehanne de France à Lyon, que dirige **Muriel Belloir**. Cette réunion annuelle, "est l'occasion de se retrouver, d'échanger sur l'actualité très dense et de partager ses expériences. Le thème central cette année était l'Asie", détaille le président de l'Anephot, **Joseph Le Gal**. Grande première : une soirée caritative était présidée par la chanteuse **Fabienne Thibeault**. Les bénéfices seront reversés aux jeunes scolarisés à l'école hôtelière Sala Bai à Siem Reap, au Cambodge. Le 24 novembre, c'était au tour d'**Odile Thébault**, de l'association Vaincre la mucoviscidose, de prendre la parole. Depuis 2006, chaque établissement adhérent à l'Anephot participe à l'opération Les Tables gourmandes de l'espoir.

FOCUS SUR LE SERVICE EN SALLE

Une première table ronde avait pour thème 'les arts de la table au Japon'. Elle était animée par **Sébastien Cavaillès**, MOF et enseignant au lycée professionnel de Manosque (04), et **Frédéric de Ravinel**, directeur du lycée Saint-André à Ottanges (57). "Au Japon, la cuisine et le service en salle sont mis sur un pied d'égalité", explique Sébastien Cavaillès, vainqueur en 2006 de la coupe Georges Baptiste professionnel. Il a vanté les qualités de ce concours qui valorise les arts de la table également à l'international. "L'ouverture sur le monde est importante. L'inspiration de l'Asie peut nous faire évoluer", martèle ensuite le directeur du lycée d'Ottanges. Quant au métier, il a bel et bien sa place : "Si l'on déguste un bon repas et que le service est médiocre, on ne gardera que l'image du mauvais service", affirme Sébastien Cavaillès, qui poursuit : "On a besoin de jeunes dans ce métier et surtout de leur vision."

Une deuxième table ronde se penchait sur le tourisme, domaine cher à l'Anephot. Les évolutions récentes du secteur ont nécessité une refonte du programme du BTS tourisme, qui devrait entrer en vigueur en septembre 2012. **Alain Henriot**, inspecteur général de l'Éducation nationale chargé du tourisme, l'a détaillé : mise en avant de la relation client ; élargissement dans l'approche des outils technologiques (réseaux sociaux) ; maintien des langues étrangères (anglais obligatoire) ; connaissance des destinations ; guidage et accompagnement. Les fonctions concernées sont : accueil/vente et suivi de clientèle ; accueil et accompagnement des touristes ; élaboration de l'offre touristique ; veille et partage de l'information touristique. La question du bac technologique hôtellerie est soulevée dans la salle : "Les travaux ne sont pas entamés pour l'instant. Mais (...) une réforme sera sûrement mise en place à la rentrée 2013."

Le 25 novembre, une 3^e table ronde ('le luxe asiatique s'invite en France : quelles opportunités ?') a réuni **Philippe Leboeuf** et **Valérie Ressay**, respectivement directeur général et directrice des ressources humaines du Mandarin Oriental Paris, **Agathe Corazzin**, coordinateur des ventes au Best Western Saphir Lyon, et **Xianin Huo**, professeur de chinois au lycée hôtelier de Vienne (38). Au terme de ce congrès, Joseph Le Gal - également directeur du lycée hôtelier Sainte-Anne de Saint-Nazaire (44) - a été réélu président de l'Anephot, pour la cinquième année consécutive. Ont été élus : **Cyrille Niol**, vice-président ; **Olivier Chauvin**, secrétaire ; **Bertrand Perroy**, secrétaire-adjoint ; **Frédéric de Ravinel**, trésorier, et **Jacky Ribeyre**, trésorier-adjoint. Le prochain congrès est programmé du 28 au 30 novembre 2012 à la Préfecture des Vosges, à Épinal (88).

HÉLÈNE BINET



Les membres de l'Anephot, les inspecteurs généraux et partenaires professionnels, réunis au lycée Jehanne de France à Lyon (69), pour le 27^e congrès de l'association.

Rencontre avec Joseph Le Gal, président de l'Anephot

L'Hôtellerie Restauration :

Quels sont vos projets, vos objectifs pour l'association ?

Joseph Le Gal : Fort du succès de notre concours binôme salle/cuisine qui s'est tenu au lycée Saint-Michel à Blanquefort (33) en mai, nous rééditons ce trophée à l'automne 2012 au lycée Notre Dame de Peltre, à Peltre (57). Nos actualités : l'Anephot participe toujours

activement à la mission Marcon ; deux nouveaux membres rejoignent le réseau : **Jacky Ribeyre** (Saint-Chely-d'Apcher) et **Muriel Belloir** (lycée Jehanne de France à Lyon), notre participation active aux 24^{es} Rencontres internationales de l'Association européenne des écoles d'hôtellerie et de tourisme à La Haye (Pays-Bas) en novembre dernier, avec deux médailles d'argent pour la

France. Dans les tablettes, les projets ne manquent pas, avec un partenariat avec l'Institut français du tourisme (IFT) pour développer les relations avec l'Inde, la création d'un lycée hôtelier pour malvoyants dans l'académie de Toulouse et la refonte du site internet (www.anephot.org). Je remercie également notre secrétaire **Vincent Mouton** qui part à la retraite.

En bref

Repas réussi au profit du Téléthon à Blois

La soirée s'est déroulée dans une ambiance conviviale et sympathique et la manifestation a généré un bénéfice de 4 950 € entièrement reversés à l'AFM. M. et Mme Briand, gérants de la société Promocash de Blois, ont offert toutes les denrées nécessaires à la préparation du salé et M. et Mme Germon, Le Four à Bois à Blois, ont fourni gracieusement le pain et le dessert. Le repas a été organisé par Marcel Mattiussi, auteur des Blogs des Experts 'Recettes de chef à chef' et 'Tours de main' sur www.lhotellerie-restauration.fr, aidé par Jean-Jacques Lidon et Pierre Lainé.



Marcel Mattiussi, aidé par Jean-Jacques Lidon et Pierre Lainé, a organisé un dîner de 150 personnes au profit du Téléthon, vendredi 2 décembre 2011.

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

AURIEZ-VOUS IMAGINÉ
UNE OFFRE AUSSI COMPLÈTE ?

BOS

équipement
hôtelier

Restaurant Côté Marché - Chambéry (73), réalisation Bos Equipement Hôtelier.

Renseignements sur www.bos-equipement.com 0825 877 690
0,15€ TTC / min depuis un poste fixe

B. LOISEAU
+ 2,22 %GROUPE FLO
+ 11,44 %SODEXO
+ 6,44 %

Restauration

Un concours présidé par Gilles Goujon

Lars Van Galen remporte le

Après la victoire d'un cuisinier français deux années consécutives, le prix revient cette fois à un jeune chef des Pays-Bas ayant décroché la veille sa première étoile *Michelin*.

Taittinger 2011

Du gibier à poil présenté sur le bateau (c'est-à-dire rôti entier sur l'os, levé, tranché après cuisson et présenté sur l'os), ce sont les seules indications données aux six finalistes du prix Taittinger, quinze jours avant la finale accueillie à l'école Grégoire Ferrandi (Paris, VI^e). Le cadeau est signé **Gilles Goujon**, le chef 3 étoiles de l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (11) et nouveau président du concours. *"J'ai étudié les sujets des années précédentes et j'ai vu qu'il n'y avait pas eu de gibier depuis longtemps. Ensuite, je me suis souvenu de la finale des MOF en 1993, où nous avions eu du chevreuil sur le bateau. Prévenus à l'avance, les candidats pouvaient s'entraîner sur la technique. Restait à tirer au sort le gibier la veille. Il y avait un dos de chevreuil, un râble de lapin et un dos de marcassin, dont la cuisson est la plus difficile à maîtriser"*, commente Gilles Goujon. Les candidats ont pu aussi découvrir les pommes de terre Mona Lisa du pays de Sault, provenant du terroir du chef, une autre surprise incluse dans la garniture imposée, en plus des deux garnitures libres. Pour finir, les cuisiniers, sélectionnés aux Pays-Bas, en France, en Suisse, au Japon et en Belgique, devaient sortir un risotto de langoustines au parmesan. Le risotto, au bout de quatre heures et demie, puis le marcassin une demi-heure plus tard. *"Assez bizarrement, le risotto a paru assez compliqué à quelques candidats"*, s'étonne Gilles Goujon.

"UN CONCOURS QUI PRÉPARE LES GRANDS CHEFS"

Lundi 28 novembre au matin, les candidats entraînent en cuisine à l'école Grégoire Ferrandi. Le soir même, ils pénétraient dans les salons du Four Seasons George V



Pierre-Emmanuel Taittinger et **Gilles Goujon**, président du jury. Au deuxième plan : **Gérard Boyer**, **Bernard Leprince**, **Christophe Haton**, **Gérard Marcoin**.



Lars Van Galen, chef du restaurant De Bloemenbeek à Lutte (Pays-Bas), portant la Coupe du Taittinger, remis dans les salons du Four Seasons George V.

pour la remise des prix devant 200 invités du champagne Taittinger. Un 45^e prix remis à **Lars Van Galen**, chef du restaurant De Bloemenbeek à Lutte, aux Pays-Bas, vainqueur déjà cette année du prix Golden Chef dans son pays et qui avait appris la veille l'obtention de sa première étoile *Michelin*. Il devance les Français **Renaud Augier**, Les Crayères à Reims (51), et **Benjamin Pâtissier**, La Pyramide à Vienne (38).

Pierre-Emmanuel Taittinger a rappelé aux finalistes, en guise d'encouragement, que de nombreux vainqueurs avaient dû revenir deux ou trois fois avant de pouvoir soulever la coupe. Gilles Goujon a aussi trouvé les mots en évoquant la liste des vainqueurs dans laquelle figure un nombre impressionnant de chefs devenus des grands noms de la cuisine. *"Le Taittinger, c'est le concours qui prépare les grands chefs. On peut se demander si ce prix n'est pas libérateur. Après avoir remporté le Taittinger, les jeunes chefs gagnent en assurance et cela les incite à aller encore plus loin, souvent au concours Un des Meilleurs ouvriers de France. Je suis très fier de présider ce concours"*, a conclu le nouveau président, qui a déjà des idées pour la prochaine édition.

NADINE LEMOINE

Le jury

Président : **Gilles Goujon**

Cuisine : **Bernard Leprince** et **Michel Astié**

Dégustation : **Gérard Boyer**, **Pierre Fonteyne** (Belgique), **Jean-Jacques Menanteau** (Pays-Bas), **Jean-Jacques Poutrieux** (Suisse), **Hiroshi Horita** (Japon), **Michel Blanchet**, **Christian Morisset**, **Christian Millet**, **Christophe Haton**, **Jacques Lameloise**. Et deux chefs invités : **Michel Roth** et **Bernard Vaussion**

Plats canailles à la carte Café Jean : le retour aux sources

Je fais à 43 ans ce que j'ai fui à l'âge de 20 ans, c'est-à-dire de la restauration classique", sourit **Jean Mesnard**, un mois après l'ouverture du Café Jean, restaurant et bar à vins. Huîtres, steak tartare minute, sole meunière, ris de veau et une succession de plats canailles sont à la carte de l'établissement à la décoration contemporaine. Au déjeuner, le plat du jour avec un dessert est à 15 €. Le soir, des "assiettes miniaturisées, au-delà de simples tapas", proposées à l'apéritif,

précèdent la carte. "C'est du grignotage au comptoir, les clients passent ensuite à table, ne serait-ce que pour un plat", relève **Jean Mesnard**.

QUATRE GÉNÉRATIONS

Son retour à la cuisine classique est dû au hasard. "J'ai dirigé pendant quinze ans l'établissement de nuit Bodega, Bodega à Toulouse jusqu'à sa fermeture en 2009", dit-il. Dès lors, sans grande perspective, il connaît "un début de dépression". Que

Toulouse (31) Jean Mesnard, fils de restaurateurs bordelais, revient à ses premières amours après avoir été pendant quinze ans un homme de la nuit.



Jean Mesnard : l'envie d'une cuisine classique et canaille.

et de sa mère, qui exploite toujours Le Café français, à Bordeaux. "Cela a été mon premier job. Je sortais de l'école hôtelière." "Aujourd'hui, je remercie mes parents de m'avoir inculqué le goût de cette restauration que la famille pratique depuis quatre générations", conclut-il.

BERNARD DEGIOANNI

faire ? "Je voulais rebondir." Il se souvient de ses débuts professionnels auprès de son père, **Yves Mesnard**, cuisinier classique,

Café Jean • 75 allée Jean Jaurès • 31000 Toulouse • Tél. : 05 34 41 64 68 • www.cafejean.com

Cinq jours avant la finale

Plouider (29) Dans le cadre marin d'Océanopolis, les jeunes femmes ont pu apprécier le menu concocté par Nicolas Conraux du restaurant La Butte.

Dîner de prestige pour les 33 candidates au titre de Miss France 2012

Pendant toute la durée de leur séjour à Brest (29), les 33 Miss régionales ont découvert les meilleures tables de la pointe du Finistère. Quelques jours avant la finale de Miss France, c'est à Océanopolis (Brest, 29), un endroit unique en Europe, que **Nicolas Conraux** et son équipe ont su ravir les papilles de ces jolies représentantes des régions françaises en leur proposant un menu de rêve : Coquilles Saint-Jacques dans la coque, vapeur de gingembre, Escalope de foie frais de canard poêlé et champignons de nos sous-bois, Turbot aux trois fruits



Nicolas Conraux et son épouse Solène Bécam, entourés par les candidates à l'élection de Miss France 2012, devant l'un des aquariums d'Océanopolis.

vanillés, Palet breton au sarrasin, pomme caramélisée et jus de pomme artisanal.

Nicolas Conraux et son épouse Solène Bécam ont assuré chaque midi, avec l'équipe du

restaurant La Butte à Plouider (29), les déjeuners des 33 Miss et de toute l'équipe qui les

entourait au parc de Penfeld de Brest, où elles ont préparé la soirée de l'élection. C'était, explique Nicolas Conraux, "un beau challenge, nous avons travaillé dans une atmosphère spéciale, une ambiance sympathique, nous avons été complètement libres des menus que nous avons proposé. Je suis très heureux d'avoir participé avec mon équipe à cet événement national en Bretagne, l'élection de Miss France 2012."

JEAN-YVES TOURNELLEC

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

En bref



4 nouveaux 2 étoiles dans le 'Michelin Espagne & Portugal 2012'

Le guide *Michelin Espagne & Portugal 2012* propose une sélection de 4 448 établissements, parmi lesquels des hôtels (2 246), des hébergements adaptés au tourisme rural (295),

des restaurants (1 783) et des bars à tapas (124) en Espagne. Cette année, cinq établissements espagnols sont toujours couronnés par trois étoiles : Akelare et Arzak à San Sebastián, Martín Berasategui

à Lasarte-Oria (Guipúzcoa), Sant Pau à Sant Pol de Mar (Barcelone) et El Celler de Can Roca à Gérone. 19 restaurants ont été distingués par 2 étoiles dont 4 nouveaux : Abac à Barcelone, Diverxo et El Club

Allard à Madrid pour l'Espagne, Ocean à Armação de Pêra, au Portugal. 127 établissements arborent une étoile, dont 15 nouveaux.

"Une cuisine simple ni masquée ni trichée"

Juan-les-Pins (06) Après dix-sept ans chez Ducasse, le chef quitte la maison-mère et signe sa première carte au restaurant gastronomique de l'Hôtel Belles Rives.

Pascal Bardet : du Louis XV-Alain Ducasse à La Passagère



Pascal Bardet : l'expression d'une table élégante et raffinée.

Dix-sept années passées chez **Alain Ducasse**, cela vous forge un chef. "J'ai eu la chance de tomber directement dans la cuisine que j'aimais", s'excuse presque **Pascal Bardet**. Sauf que cette symbiose, associée à un travail de chaque instant, lui a valu d'être nommé chef de cuisine du restaurant Bar & bœuf en 2007, puis chef de cuisine adjoint auprès de **Franck Cerutti** au restaurant 3 étoiles *Michelin* Louis XV-Alain Ducasse, à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo (Monaco). Le mois dernier, le chef

a quitté la place, après quatre ans de service, pour prendre la tête des cuisines de l'Hôtel Belles Rives et notamment de son restaurant gastronomique La Passagère, où il signe sa première carte.

UNE CUISINE QUI NE TRICHE PAS

"Aujourd'hui, on vient au Belles Rives pour le lieu et l'hôtel, mais pas pour sa table. À nous d'écrire une nouvelle histoire, lance Pascal Bardet. Je veux offrir à cette table un service, une autre façon de cuisiner, des jus avec chaque plat, une cuisine de produit et de saison, une belle cuisson, du goût, une cuisine simple ni masquée ni trichée." La carte souligne cette démarche, résumée volontairement en quelques plats (4 entrées, 4 poissons, 4 viandes, 4 desserts, fromages). "Nous ne sommes pas dans une recherche d'abondance de propositions mais dans l'expression du meilleur", une valeur partagée par l'ensemble de l'équipe en place.

ANNE SALLÉ

Hôtel Belles Rives • La Passagère • 33 bd Édouard Baudoin • 06160 Juan-les-Pins • Tél. : 04 93 61 02 79 • www.bellesrives.com



idée.menu

Des recettes équilibrées et variées
CONÇUES SELON VOS BUDGETS
dans le respect du GEMRCN
Prêts à commander
SUR WWW.TRANSFOURMET.FR?

RCS Créteil 433 927 332

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL

TRANSFOURMET
Engagé à vos côtés

www.transfourmet.fr

David Mazeau remporte le Sherpas d'or 2011

David Mazeau, de l'établissement hébergeant des personnes âgées dépendantes Les 5 sens à Landouges (87), a remporté la première édition du concours culinaire organisé par le groupe de restauration Sherpas, spécialisé dans le secteur de la santé et du médico-social. Les finalistes devaient réaliser, avec l'aide d'un élève de deuxième année bac pro, un plat avec un filet de volaille Label rouge et un dessert à base de potiron. Les trophées ont été remis par **Fabrice Cloerec**, président de Sherpas. Le jury avait à sa tête **Dominique Crépet**, consultant



De gauche à droite : **Fabrice Cloerec**, **David Mazeau**, **Sabrina Pigeot**, **Eric Delvecchio**, **Michel-Alexandre Couzyn**, **Didier Birolleau**, **Fouzia Rafiai**, **Sébastien Pauvert**, **Dominique Crépet** et **Romuald Joffre**.

en alimentation et Toque d'or internationale. **Sabrina Pigeot**, du groupe DVD La Cocagne à Sainte-Foy d'Aigreville (31), et

Éric Delvecchio, du foyer pour personnes âgées Les Hermes de Vitrolles (13) complètent le podium.

Philippe Larcher Toque d'or 2011 en pâtisserie



Philippe Larcher a obtenu la note de 15,6/20.

Philippe Larcher, 42 ans, chef pâtissier au Grand Café des Capucines (groupe Frères Blanc), dans le IX^e arrondissement de Paris, a remporté la Toque d'or 2011 de la pâtisserie avec une note de 15,6/20. Le concours organisé par l'Académie nationale de cuisine

s'est déroulé au lycée Jules Le Cesne du Havre (76). Les candidats devaient réaliser, en six heures et demie, une pièce montée pour 6 personnes et des petits fours décorés sur le thème du mariage.

En bref

Fabienne Marginier, lauréate du concours Tous en cuisine avec l'école Alain Ducasse



Fabienne Marginier, entourée des autres candidats et des membres très médiatiques du jury.

Fabienne Marginier a remporté la première édition du concours Tous en cuisine avec l'école Alain Ducasse organisé par *TV Magazine* et Châteaux & Hôtels Collection. Ce concours, destiné aux cuisiniers amateurs, était parrainé dans chaque région par un journal local. Les sélections se sont déroulées dans les établissements de la chaîne Châteaux & Hôtels Collection. Les 6 finalistes devaient réaliser un plat d'**Alain Ducasse** à l'identique : un Chevreuil rôti, cookpot de légumes d'hiver, sauce poivrade. Ils avaient dégusté ce plat la veille, au Jules Verne (Paris, VII^e), sans savoir qu'il serait le plat de compétition. Le jury, composé de journalistes, de personnalités du petit écran et du chef de cuisine **Christophe Saintagne**, était présidé par Alain Ducasse.

L'espace **FONDS DE COMMERCE** le bon réflexe pour vendre ou acheter

www.lhotellerie-restauration.fr

En bref

Gilles Doucet devient le premier Chef des gourmets



Gilles Doucet et **Gregory Coutanceau**.

Gilles Doucet, 39 ans, a remporté la première édition du concours de cuisine Chef des gourmets. Les 5 candidats en lice, cuisiniers amateurs, devaient réaliser une des recettes tirées du nouveau livre de **Grégory Coutanceau**, *La Classe des gourmets*, tome 2 (éditions du Cherche-midi). La finale du concours a eu lieu au restaurant de Grégory Coutanceau l'Entracte, à la Rochelle (17). La remise du trophée a été suivie d'une soirée dégustation organisée par le service traiteur du chef.

Pierre-Yves Priou vainqueur du trophée du chef 2011 de Compass Group France

Compass Group France, l'un des leaders de la restauration collective, a organisé la phase finale de son trophée du chef 2011, le 22 novembre dernier, sous le parrainage du triple étoilé *Michelin* **Yannick Alléno**, partenaire de Compass Group France depuis plus de cinq ans. Les 10 meilleurs candidats nationaux - des chefs d'Eurest, Medirest ou Scolarest - devaient concevoir un plat chaud et un dessert à



partir d'un panier dévoilé le jour de l'épreuve. Au terme du concours, **Pierre-Yves Priou**, CPAM de Nantes (44), est monté sur la première marche du podium, suivi d'**Éric Voillet**, MAAF Assurances Niort (79), et d'**André Desmis**, Arcelor Dunkerque (59).

Les 10 chefs de Compass Group France (Eurest, Medirest et Scolarest) en présence de **Yannick Alléno**, le parrain de cette édition 2011.

Un jury prestigieux

Jouy-en-Josas (78) Organisée sur le campus de Tecomah lundi 28 novembre, la 9^e édition du concours a couronné ce chef de Lenôtre.

Guillaume Galy décroche le trophée Jean Delaveyne 2011



Les membres du jury, présidé par **Patrick Bertron**, les partenaires, les candidats et commis du trophée Jean Delaveyne, dans le hall d'honneur du Campus Tecomah.

LES 7 CANDIDATS EN LICE

- **Tomofumi Uchimura**, maison Lameloise à Chagny (71) ;
- **Guillaume Galy**, Lenôtre Paris ;
- **Dominik Renata**, Café Prunier à Paris (VIIe) ;
- **Patrick Rajkowski**, Au Cœur de Meaulne à Meaulne (03) ;
- **Nicolas Luttenauer**, Buerehiesel à Strasbourg (67) ;
- **Patrick Subreville**, chef-designer à Ferrière-sur-Clocher (27) ;
- **Nicolas Leseurre**, Aphrodite à Nice (06).

Installé à Bougival (78), **Jean Delaveyne** est resté un cuisinier-pâtissier méconnu du grand public. Ce technicien hors pair a pourtant marqué et influencé ceux qui sont passés chez lui, de la fin des années 1950 à l'orée des années 1980 : **Roland Durand**, **Michel Guérard**, **Joël Robuchon**...

Depuis onze ans, un concours honore son nom et ses valeurs, organisé par l'Association des toques françaises, et présidé par **Fabrice Prochasson**, MOF cuisine 1996, chef de cuisine et directeur des licences Lenôtre. Le 28 novembre dernier, 7 candidats se sont retrouvés dans les locaux de l'école Tecomah. Présidé par **Patrick Bertron**, chef triplement étoilé du Relais Bernard Loiseau à Saulieu (21), le jury était composé de chefs étoilés, de Meilleurs ouvriers de France et de personnalités de l'art culinaire.



Guillaume Galy (à gauche) et son commis.

Le plat gagnant de **Guillaume Galy**.



© AGNÈS JANIN

Au terme de cette journée, ils ont décerné le premier prix à **Guillaume Galy**, chef adjoint de la création salée chez Lenôtre (78), qui a donc reçu le trophée Jean Delaveyne et un vase de porcelaine de la Manufacture nationale de Sèvres, offert par la présidence de la République. Il est suivi de **Tomofumi Uchimura**, de la maison Lameloise à Chagny (71), et de **Nicolas Luttenauer**, du restaurant Le Buerehiesel à Strasbourg (67).

ALLIER TECHNICITÉ ET CRÉATIVITÉ

En cinq heures et demie, les candidats devaient mettre en valeur leur créativité à partir d'un thème imposé, d'ingrédients et de plats fournis pour le service : foie gras et sa garniture en entrée, demi-agneau de lait avec ris d'agneau et cervelle pour le plat et soufflé Arlequin au chocolat en dessert. Outre la créativité, l'organisation, la technique, la présentation et le goût faisaient partie des compétences requises. *"Ce trophée est une passerelle pour le concours Un des Meilleurs ouvriers de France"*, soulignait Fabrice Prochasson.

HÉLÈNE BINET

Aux Palmes internationales de la restauration 2012 à Bâle

Pret A Diner désigné concept le plus innovant de l'année

Organisé par le Leaders Club international, l'édition 2012 du concours a vu la consécration pour cet établissement allemand. Il est suivi de Papillon (Belgique) et Puppen Haus (Russie).

Pour la 6^e édition des Palmes internationales de la restauration by Leaders Club International, près de 200 professionnels de la restauration étaient réunis à Bâle, en Suisse, dans le cadre du Foodservice Exchange. Après avoir visionné les vidéos des 6 concepts nominés et écouté les présentations faites par leurs créateurs, le public a voté. La palme d'or internationale a été décernée à Pret A Diner (Berlin, Allemagne). Papillon (Bruxelles, Belgique) a reçu la palme d'argent, et Puppen Haus (Novosibirsk, Russie) celle de bronze. Pret A Diner (Berlin, Allemagne) est un Pop-up restaurant (établissement éphémère) ouvert le 5 juillet 2011 au bord de la Spree par **KP Kofler**. 90 € de ticket moyen, CA prévisionnel 2012 : 7 projets soit 3,8 M€ (www.pretadiner.com). Papillon (Bruxelles, Belgique) : ouvert par **Arnaud Tasiaux** et **Rodrigue Plennevaux** en décembre 2010, ce concept propose des pizzas revisitées. Ticket moyen : 11 € au déjeuner et 20 € au dîner.



Jean-George Ploner, Leaders Club Allemagne, **Corinne Ménégaux**, Equip'Hôtel, **Samuel Bénis**, Vins Badet Clément, **Arnaud Tasiaux** et **Rodrigue Plennevaux**, Papillon, et **Pierre Hartweg**, Nicolas Feuillatte.

CA prévisionnel 2012 : 600 000 € à 700 000 € (www.papillonbychef.com).

Puppen Haus (Novosibirsk, Russie) est conçu comme un théâtre gastronomique, un restaurant dans un décor de maison de poupée ouvert en février 2011 par **Anzhelika Mironova** et **Vladimir Burkovskiy**. Ticket moyen : 36 €. CA prévisionnel 2012 : 1,9 M€. H. B.

VOTRE PARTENAIRE CULINAIRE
Une technique exclusive !

Boîte fouet dotée d'une construction interne entièrement métallique

Couteau et pied démontables, une exclusivité robot-coupe

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

10 Pizza & Pasta

“Des préparations ancestrales”

Kremlin-Bicêtre (94) Salvatore Esposito, propriétaire de l'établissement, arrivé de Naples en janvier 2011, permet à ses clients de découvrir une cuisine aux saveurs du sud de l'Italie.

Giallo Limone, aux origines de la cuisine napolitaine



Salvatore Esposito accueille ses clients avec un sourire ensoleillé.

La cuisine italienne ne souffre pas l'approximation, confie **Salvatore Esposito**, propriétaire du Giallo Limone (le citron jaune). Les trois éléments de base - l'ail, l'huile d'olive et la tomate - doivent être mesurés avec attention lors de la préparation des plats. Une erreur dans le dosage de ces produits et la recette, qu'elle soit vénitienne, toscane ou napolitaine, est fichue. La cuisine méditerranéenne est une cuisine de précision. Issu du milieu de la restauration collective, Salvatore Esposito souhaitait s'orienter vers quelque chose de nouveau, où il pourrait obtenir la reconnaissance de la part de sa clientèle. Pour s'en donner les moyens, il a décidé de casser les codes de la cuisine italienne en France : “Je travaille en dehors du circuit des fournisseurs de restaurants italiens. Je vais chercher mes produits moi-même à Naples. Je rencontre les producteurs locaux afin de trouver des produits correspondant aux plats que je propose. Les recettes que je mets à la carte sont des préparations ancestrales de petits villages ; il me paraissait donc cohérent de choisir les produits au plus proche des origines de la recette.”

Ainsi, je suis certain de reproduire auprès de mes clients des plats aux goûts identiques à ceux que l'on peut savourer en Italie. Par exemple, je fais venir mes citrons - non traités - de Sorrente. Je demande à ma famille de réunir les produits que j'ai auparavant sélectionnés afin qu'elle me les envoie directement de Naples.”

“IL NE MANQUE PLUS QUE LA MER”

Au Giallo Limone, le cadre correspond aux origines du propriétaire. “J'ai réalisé la décoration avec l'aide de quelques amis, confie Salvatore Esposito. Le but étant de créer une véritable ambiance italienne où les gens échangent, se rencontrent, sans pour autant sacrifier l'espace nécessaire au confort de chacun.” Le restaurant dispose d'une terrasse “où il ne manque plus que la mer”. La saison estivale a permis au propriétaire de tisser des liens avec sa clientèle : “Je cherche à personnaliser mes relations avec les clients. Je fais en sorte de me souvenir de leur choix afin de leur proposer des plats différents quand ils reviennent mais qui restent dans leurs goûts.”

Conscientieux, Salvatore Esposito a travaillé l'ambiance : “Venir au Giallo Limone doit être une escapade italienne : je calibre donc la lumière et la musique afin que mes clients se sentent bien, détendus. Ma plus grande satisfaction est de voir un client enchanté de son déjeuner ou de son dîner. Je l'accompagne dans ses choix, de l'entrée au dessert, pour créer un fil rouge, consistant en une

alliance de plats qui mettront en valeur les différentes régions dont ils sont issus. Mais l'Italie, c'est surtout la pasta. J'ai un chef en cuisine qui ne s'occupe que de la cuisson de la pâte.”

À deux minutes du métro Kremlin-Bicêtre, Giallo Limone affiche un taux de remplissage croissant grâce au bouche à oreille. Les tarifs de ce ‘ristorante-trattoria’ d'une trentaine de places oscillent entre 7 € et 9 € pour les entrées, et 10 € à 14 € pour les plats. **A. J. A.**

Giallo Limone • 5 avenue du Repos • 94270 Le Kremlin-Bicêtre

Une décoration rappelant Naples et la côte amalfitaine.



Ouverte depuis août 2010

Bâle (Suisse) Dans le cadre du salon Igeho, la pizzeria genevoise s'est vu récompenser du premier titre décerné par le Leaders Club helvète.

La pizzeria Luigia gagne le Swiss Leaders Club Award

À l'Igeho de Bâle, le prix couronnant le meilleur concept gastronomique suisse de l'année 2012 a été remis à la pizzeria Luigia en préambule des Palmes internationales de la restauration. Trois concepts étaient en lice pour ce premier Swiss Leaders Club Award. Outre le vainqueur, concourraient les restaurants Adlisberg à Zurich et

Muottas Mural à Saint-Moritz. Fondé par **Luigi Guarnaccia** et **Enrico Coppola**, Luigia a ouvert en août 2010 dans un ancien garage, rebâti en un loft d'environ 500 m² et transformé en restaurant après quatre ans de travaux structurels et un an d'aménagement.

500 À 600 COUVERTS PAR JOUR

Il comporte une salle principale, une annexe abritant les toilettes clients et le vestiaire du personnel, une cuisine de 70 m², une salle à l'étage et une

cour intérieure de 60 m². Le restaurant compte 180 couverts, 156 dans la salle principale et 24 dans la salle au premier étage, d'où l'on voit le restaurant à travers 5 verrières d'une surface totale d'environ 50 m². 46 pizzas, 5 calzoni, 5 focacce composent le menu pizzeria ; 13 antipasti, 12 paste, 13 secondi, 5 insalate et 20 desserts, l'offre de la cuisine. Avec 500 à 600 couverts par jour, le ticket moyen est de 33 CHF (27 €) au déjeuner et de 42 CHF (34 €) au dîner ; pour un chiffre d'affaires mensuel de 500 000 CHF HT (403 675 €).

Claudine Brunner, présidente du Leaders Club Suisse, entourée de **Luigi Guarnaccia** (à gauche) et **Enrico Coppola** (à droite), les deux fondateurs de Luigia.

 **ACCOR**  **+ 8,84 %**
 **SBM**  **HÔTELS DE PARIS**  **+ 18,42 %**
 **CLUB MED**  **GRUPE PARTOUCHE**  **+ 8,28 %**

Hôtellerie

Les 24 et 25 novembre derniers

L'«écosystème du luxe» au cœur du colloque national des directeurs d'hôtels 4 et 5 étoiles



Patrice Marty (de gauche à droite), et les intervenants du débat sur les réseaux sociaux : **Mathieu Bruc, Thomas Yung, Sébastien Dewitte et Antoine Buhl.**

une gestion des ressources humaines en temps partagé. Très présente dans l'Ouest de la France, mais aussi à Paris, en Savoie et en Haute-Savoie, elle compte plus de 1 000 adhérents sur 11 départements. Le GE permet notamment à un employé d'avoir plusieurs employeurs mais un seul interlocuteur et une seule fiche de paie. *«C'est un outil très souple de gestion intégrée et de mutualisation anti-pénurie de main-d'œuvre, notamment pour les PME de l'hôtellerie»*, a précisé Philippe Cabon.

RÉSEAUX SOCIAUX : LA GRANDE MUTATION

Quant aux réseaux sociaux, le colloque a permis d'en mesurer l'impact et de souligner la nécessité pour les professionnels de l'hôtellerie d'y être visibles et réactifs. Facebook, Twitter, LinkedIn, mais aussi Google +, bientôt FourSquare (sur le principe de la géolocalisation) ou Microsoft, sont ainsi parfaitement intégrés par Booking.com ou TripAdvisor. Les intervenants, notamment **Thomas Yung**, gérant d'Artisan Référenceur et auteur du Blog des Experts 'Web marketing : maîtrise commerciale et développement des ventes' sur www.lhotellerie-restauration.fr, ont évoqué l'accélération foudroyante de ce phénomène qui bouleverse la distribution (nouvelle puissance marketing, dynamique des réservations, 'guerre des avis'...).

«Soyez présents sur ces réseaux, votre e-réputation sur ce marché de la conversation en dépend ! Sachez gérer et maximiser cette nouvelle force de vente, enrichir vos contenus, raconter une histoire, affirmer des valeurs», a rappelé Thomas Yung, qui a multiplié conseils et

Gestion des ressources humaines, réseaux sociaux, nouveaux codes du luxe... À Nice, l'agence Star Com a rassemblé les participants autour des nouveaux enjeux d'entreprise et des mutations technologiques du secteur.

exemples concrets. Tout cela dans un marché dont le groupe MKG a décrit l'évolution mondiale, notamment la montée en puissance continue de l'Asie et en particulier de la Chine, et la mutation de la grande hôtellerie vers un 'écosystème du luxe' de plus en plus investi par les architectes-stars et les marques de prestige. L'économie hôtelière passe par de nouveaux codes : écoute, interactivité, émotion... Un luxe devenu mondial et 'communautaire', des hôtels qui se théâtralissent, s'ouvrent à l'art, la poésie, l'humour et jouent la singularité autant que le mélange des genres (comme l'a souligné l'intervention de l'architecte-designer **Oscar Ono**). **JACQUES GANTIÉ**

À Nice, les 24 et 25 novembre, il a été davantage question de solutions et de perspectives que de crise. Le Colloque des directeurs d'hôtels 4 et 5 étoiles, organisé par **Patrice Marty** (Agence Star Com), fêtait ses dix ans et délivrait un message d'optimisme à la centaine de professionnels présents à l'hôtel Negresco, en présence de son directeur, **Pierre Bord**. Le premier débat a éclairé l'enjeu de la gestion des ressources humaines. **Jean-Pierre Pelé** (Technomedia) a évoqué la nécessité d'un référentiel de compétences pour conforter l'emploi hôtelier, améliorer le niveau des services, contrer le turn-over, ou mieux armer un établissement face à la concurrence internationale. **Guy Bergeaud** a expliqué la philosophie managériale de l'Open Book Management, outil de ressources humaines offrant à l'entreprise une approche ludique, permettant de motiver le personnel autour d'objectifs d'organisation et de le former à l'économie d'entreprise.

LA SOLUTION DU TEMPS PARTAGÉ

Philippe Cabon, directeur de Reso France, a abordé le thème du groupement d'employeurs (GE). Cette association loi 1901, née à Nantes en 2003, propose

CINQUIÈME ANNIVERSAIRE POUR LE TROPHÉE DE LA CLIENTÈLE

À Nice, Star Com a fêté les cinq ans de son trophée de la clientèle des hôtels 4 et 5 étoiles avec l'élection au titre de meilleur hôtel de France de L'Hostellerie de La Cheneaudière, à Colroy-la-Roche (67), Relais & Châteaux de 32 chambres et suites. Plus de 3 000 votants ont participé à cette désignation. *«Nous avons été les premiers en France à créer un trophée sur la base du vote anonyme des clients, à partir d'une cinquantaine de critères et en partenariat avec Excel Place»*, a rappelé **Patrice Marty**, qui a ajouté : *«Ces outils de référence sont aujourd'hui reconnus par les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, notre trophée spa a trois ans et nous allons créer en 2012 celui des grands chefs.»*



Idées à emporter...

Votre badge gratuit sur www.sandwichshows.com

SANDWICH & SNACK

SHOW

15-16

FÉVRIER 2012

FEBRUARY 2012

Paris Porte de Versailles / Hall 4

LE SNACKING DES CHEFS

LE CARNET DE TENDANCES EXCLUSIF

LE PARCOURS INNOVATIONS

LA SANDWICH & SNACK SHOW ACADEMY

LE LABORATOIRE

LES CONFÉRENCES



Le rendez-vous des professionnels du sandwich et de la consommation nomade

15-16 FÉVRIER - FEBRUARY 2012
Paris Porte de Versailles / Hall 4

Découvrez aussi

LE RENDEZ-VOUS LEADER SUR LE MARCHÉ DU **SNACKING** & DE LA **CONSOMMATION NOMADE**

Organisé par 

Déjà 32 résidences en France

The Ascott Limited, propriétaire des marques Citadines, Ascott et Somerset, appartenant au groupe CapitaLand, ouvre après rénovation la troisième résidence Citadines Prestige dans Paris au cœur du quartier des Halles.

Avec Citadines Les Halles, Ascott marque son territoire

Créée en 1984, la résidence Citadines Prestige a fait l'objet de huit mois de travaux de réaménagement pour un coût de 5 M€. Le bâtiment compte 189 logements, dont 134 studios et 55 appartements. La rénovation - confiée au cabinet anglais Buckley Gray Yeoman - a positionné la résidence en 4 étoiles, adaptée aux moyens séjours pour hommes d'affaires. Son emplacement au cœur de la Ville lumière en fait un produit phare pour le groupe. "Nos Citadines Prestige se trouvent toujours en centre-ville, déclare **Franck Gauthier**, directeur de la communication. 70 % de la clientèle est une clientèle d'affaires dont la moyenne de séjour est de cinq à six jours pendant la semaine."

SE DÉVELOPPER DANS L'HEXAGONE

La résidence est divisée en studios et appartements, deux types d'espaces qui en outre bénéficient chacun d'une catégorie 'premium'. Tous les appartements disposent du même niveau d'équipement dans la kitchenette (réfrigérateur, lave-vaisselle, micro-ondes...), de même que dans la pièce principale (télévision grand écran, wifi...).

Aujourd'hui, le groupe Ascott dispose de 32 résidences en France et 44 en Europe. Investisseur dans l'immobilier, le groupe The Ascott Limited finance ses résidences, soit en pleine propriété, soit en passant par des investisseurs extérieurs. En 2011, le groupe a décidé de lancer sa marque phare en France à la suite du rachat de l'hôtel K Costes, qui deviendra une résidence Ascott à part entière fin 2012.



Le lobby du Citadines Prestige Les Halles porte l'empreinte d'une rénovation dirigée par le cabinet d'architectes britannique Buckley Gray Yeoman.

Le groupe affirme ainsi son positionnement sur l'Hexagone et sa volonté d'y développer les résidences de tourisme sous ses différentes marques. L'enseigne Citadines a par exemple été rachetée à 50 % en 2002 au canadien Westmont Hospitality Group, puis totalement en 2004, ce qui en a fait le plus grand opérateur de résidences hôtelières hors États-Unis.

chemin et s'attaque maintenant au marché indien : il vient d'ouvrir son premier Apart'Hotel Citadines à Bangalore.

É. DE B.

Citadines Prestige Les Halles • 4 rue des Innocents • 75001 Paris • Tél. : 01 40 39 26 50 • www.citadines.com/fr/france/paris/les_halles.htm

D'autres marques sont appelées à se développer comme Somerset, dédiée aux très longs séjours.

DEVENIR LEADER DES RÉSIDENCES DE TOURISME URBAINES

Aujourd'hui, Ascott représente 15 % de l'activité totale de CapitaLand, groupe dédié à l'immobilier. Son objectif est de devenir leader sur le marché des résidences de tourisme avec 40 000 logements en 2015 (le réseau est déjà constitué de 28 000 résidences et 5 000 sont en cours de construction ou négociation). En France, le groupe s'attelle maintenant à l'ouverture de la première résidence Ascott, l'Ascott Arc de Triomphe pour le second semestre 2012. Le groupe n'entend pas s'arrêter en si bon

En bref

Clermont-Ferrand salue un nouveau Mercure 4 étoiles

La cité auvergnate vient de confier à Eiffage la construction d'un ensemble immobilier d'envergure. Ce projet de 49 000 m² abritera un complexe culturel, commercial et de loisirs, ainsi qu'une nouvelle enseigne Mercure classée 4 étoiles. L'ensemble doit être achevé au second semestre 2013.

Le maire de la cité auvergnate, Serge Godard, veut en faire un élément phare pour sa ville. D'architecture contemporaine, il reprendra néanmoins les lignes des façades anciennes, pour donner plus d'homogénéité à l'ensemble. Eiffage Immobilier a été choisi pour le commercialiser, alors qu'Eiffage Construction en réalisera le programme. Son centre commercial devrait regrouper plus de 50 boutiques, comprendre 5 enseignes de taille moyenne, un complexe cinématographique de 1 200 places, 42 logements, un hôtel 4 étoiles de 125 chambres, un immeuble de 2 850 m² de bureaux et une résidence de tourisme de 136 logements, 142 logements étant en accession libre. Le fonds de commerce de l'hôtel a déjà été vendu à un franchisé du groupe Accor, le groupe Privilèges, qui fera un hôtel sous enseigne Mercure, alors que Suite Home exploitera la résidence de tourisme. Clermont-Ferrand, malgré ses 420 000 habitants, ne possède que 2 hôtels 4 étoiles, dont un est situé en périphérie. Le montant de la construction de l'hôtel hors équipements a été évalué à 10 M€. Prévu pour 2013, le projet a été confié aux architectes urbanistes Michel Douat et Richard Harland.

Pour 8 € la journée

Albi (81) L'établissement de la cité épiscopale propose des vélos en location à sa clientèle. Un service qui n'a demandé qu'un investissement modique, et reste très apprécié dans cette ville classée au patrimoine mondial de l'Unesco.

Le Grand Hôtel d'Orléans met ses clients en selle



Le parc de quatre bicyclettes sera bientôt agrandi, avec des vélos électriques.

Arguel, c'était l'occasion d'innover en apportant un service supplémentaire à sa clientèle. D'où l'idée de mettre à disposition, dans le hall de l'hôtel, quatre vélos équipés d'un porte-bagage

Le classement au patrimoine mondial de l'Unesco de la cité épiscopale d'Albi, il y a un an, a dopé la fréquentation des hôtels de la ville. À commencer par le Grand Hôtel d'Orléans, situé juste en face la gare, et à dix minutes à pied seulement du centre-ville. Pour le patron de cet établissement 3 étoiles de 56 chambres, **Guillaume**

pour permettre aux touristes de découvrir le centre historique de la cité. "J'ai pris cette initiative sans vraiment savoir comment les clients allaient réagir, mais il s'agissait d'un investissement limité", explique Guillaume Arguel, et j'ai vite été agréablement surpris par la demande, puisque c'est aujourd'hui une offre très appréciée."

"UNE ATTENTION QUI NOUS DIFFÉRENCIE"

Les vélos sont proposés en location à 8 € la journée : "Il ne s'agit pas de chercher de rentabilité à travers la location, puisque le prix couvre seulement l'achat et l'entretien des vélos, mais c'est une attention qui nous différencie, et d'une certaine manière, nous en sommes redevables à notre clientèle ; c'est un peu la même logique qui nous avait déjà incités à installer un défibrillateur à l'hôtel." Le service de location de vélos est d'autant plus apprécié qu'il n'existe pas d'équivalent à Albi. L'hôtelier envisage donc déjà d'élargir son parc de bicyclettes, et d'y intégrer des vélos électriques pour que le plus grand nombre puisse profiter de ces balades à deux roues dans les rues d'Albi. **FRANCIS MATÉO**

Grand Hôtel d'Orléans • 1 place Stalingrad • 81000 Albi • Tél. : 05 63 54 16 56 • www.hotel-orleans-albi.com

Des bûches pour tous les goûts

RETROUVEZ NOTRE DOSSIER "LES BÛCHES POUR TOUS LES GOÛTS" AVEC LE MOT-CLÉ RTR317224 SUR LE MOTEUR DE RECHERCHE DE WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

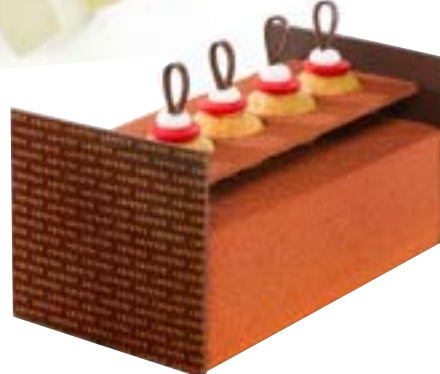
Claude Ducrozet du **Fouquet's** dessine Noël avec des crayons de couleur et un avion en chocolat. Sous une trousse en chocolat blanc, se cache un biscuit pain de Gênes, un crémeux aux fruits de la passion et une mousse au chocolat blanc parfumée à la vanille Bourbon enrobée d'une fine couche de chocolat noir.



Arnaud Vodounou chef pâtissier au **Grand Hôtel Kempinski** de Genève, a choisi de travailler sur le thème du conte de Noël.



Pour fêter ses 50 ans, **Häagen-Dazs** a fait appel au designer **Kiki Van Eijk** pour dessiner son gâteau glacé de Noël, une fleur de glace.



Eclipse de **Carette** est composé d'une bavaroise au chocolat au lait, d'un crémeux à la poire, d'un biscuit au chocolat, de choux au caramel à la fleur de sel et d'une feuilletine pralinée sésame.



Catherine Cluizel, pour **Michel Cluizel**, a imaginé une bûche décorée d'un ruban. Elle est composée d'un cœur à la fraise des bois, d'une mousse au chocolat et d'une base croustillante au chocolat. Elle est disponible en version tout chocolat.

Pierre Mathieu, chef pâtissier du **Mandarin Oriental**, a réalisé une bûche haute couture. Le drapé de chocolat ivoire rappelle les plissés du mur du restaurant Sur mesure de **Thierry Marx**. Le sapin est en feuille de chocolat noir, le chemin en sirop d'érable ponctué d'or et agrémenté d'une boule de neige sucrée. La base se compose d'un biscuit parfumé aux zestes d'agrumes, d'une coque de chocolat blanc, de confit de citron et d'orange, de mousse et caramel de sirop d'érable, et un cœur crémeux à la noisette accompagné d'un croustillant.



Fantasia, de la pâtisserie **Meert**, est composée d'un biscuit moelleux au chocolat, d'un crémeux au citron-vert et aux éclats de framboises, d'un biscuit amande léger, d'un coulis de framboise, d'une fine feuille croustillante et d'une bavaroise à la vanille.

AGIR ENSEMBLE POUR SOUTENIR LES ENTREPRISES



Banque Populaire et les experts-comptables s'engagent ensemble, pour accompagner et favoriser le développement des entreprises en signant la première convention visant à faciliter le financement des besoins de trésorerie ⁽¹⁾, des investissements et des reprises ou transmissions ⁽²⁾.

En mettant en place un outil de demande de financement en ligne, l'accès au crédit des TPE ⁽³⁾ sera accéléré grâce à des délais de réponse réduits.

Pour en savoir plus : www.financement-tpe-pme.com

(1) Financement jusqu'à 25 000 € pour les crédits liés à la trésorerie.

(2) Financement des investissements jusqu'à 30 000 € sans engagement personnel du dirigeant. Financement des reprises ou transmissions d'entreprise jusqu'à 150 000 € avec engagement personnel du dirigeant limité à 25 %. Pour ces opérations, les Banques Populaires s'appuient sur les SOCAMA (Société de Caution Mutuelle Artisanale) qui bénéficient d'une garantie au titre du programme cadre pour la compétitivité et l'innovation de la Communauté Européenne.

(3) sous réserve d'acceptation du dossier.



Smic à jour au 1^{er} décembre 2011**Taux du smic : 9,19 €****Taux du minimum garanti :
3,43 €, soit la valeur d'un repas**

En raison de l'augmentation de l'inflation de 2,1 %, le taux du smic est automatiquement revalorisé du même montant. En conséquence, à compter du 1^{er} décembre 2011, le salaire minimum est fixé à 9,19 € brut de l'heure. Cette revalorisation du smic ayant rattrapé deux minima conventionnels, les échelons 1 et 2 du niveau I, il faut donc appliquer le taux légal du smic.

PAR PASCALE CARBILLET

Pour les niveaux et échelons supérieurs, il faut toujours se référer à la grille de salaire prévue par l'avenant n° 13 du 12 janvier 2011 :

	Niveau I	Niveau II	Niveau III	Niveau IV	Niveau V
Échelon 1	9,19 *	9,41	9,88	10,46	12,30
Échelon 2	9,19 *	9,54	9,97	10,64	14,35
Échelon 3	9,28	9,82	10,19	-----	17,50

* Application du taux légal minimum

CALCUL DU SMIC HÔTELIER**• Smic pour 39 heures hebdomadaires, soit 169 heures par mois**

En application de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, les entreprises peuvent continuer à travailler sur la base de 39 heures par semaine, mais elles doivent payer la majoration des heures supplémentaires effectuées entre la 36^e et la 39^e heure au taux de 10 %. Dans la mesure où il s'agit d'une durée conventionnelle, l'entreprise peut mensualiser ces heures supplémentaires de 36 à 39 heures. Le salarié effectue 4 heures supplémentaires par semaine, ce qui correspond à 17,33 heures par mois (soit 4 heures supplémentaires par semaine, multiplié par 52 semaines et divisé par 12 mois pour atteindre 17,33 heures mensualisées).

Salaire de base :

151,67 heures x 9,19 € = 1 393,85 € ;

Majoration heures supplémentaires = 17,33 x 9,19 € x 110 % = 175,19 €.

Salaire brut :

Salaire de base + heures supplémentaires majorées + avantages en nature nourriture ;

1 393,85 + 175,19 + 150,92 = 1 719,96 €.

• Smic pour 37 heures hebdomadaires, soit 160,33 heures par mois

En application de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, les entreprises peuvent continuer à travailler sur la base de 37 heures par semaine, mais elles doivent payer la majoration des heures supplémentaires effectuées entre la 36^e et la 37^e heure aux taux de 10 %. Dans la mesure où il s'agit d'une durée conventionnelle, l'entreprise peut mensualiser ces heures supplémentaires de 36 à 37 heures. Le salarié effectue 2 heures supplémentaires par semaine, ce qui correspond à 8,67 heures par mois (soit 2 heures supplémentaires par semaine, multipliées par 52 semaines et divisées par 12 mois pour atteindre 8,67 heures mensualisées).

Salaire de base :

151,67 heures x 9,19 € = 1 393,85 € ;

Majoration heures supplémentaires = 8,67 x 9,19 € x 110 % = 87,65 €.

Salaire brut :

Salaire de base + heures supplémentaires majorées + avantages en nature nourriture ;

1 393,85 + 87,65 + 150,92 = 1 632,42 €.

• Smic pour 35 heures hebdomadaires, soit 151,67 heures par mois**Salaire de base**

151,67 heures x 9,19 € = 1 393,85 €.

Salaire brut :

Salaire de base + avantages en nature nourriture

1 393,85 + 150,92 = 1 544,77 €. **Évaluation des avantages en nature**

Pour les établissements des CHR, un arrêté du 28 avril 2003 instaure un régime dérogatoire et prévoit que l'évaluation de l'avantage en nature nourriture se fait en référence au minimum garanti, et s'évalue selon les modalités énoncées ci-dessous.

Nourriture

3,43 € x nombre de jours de travail x 2 repas

Un salarié travaillant 5 jours par semaine est donc présent 22 jours par mois et a droit à 44 repas, soit :

3,43 € x 44 repas = 150,92 €

TVA : MONTANT FORFAITAIRE À REVERSER PAR REPAS FOURNI : 0,26 €**LOGEMENT**

Lorsque l'employeur fournit un logement, cet avantage est déterminé sur la base d'un forfait mensuel établi en fonction du nombre de pièces mis à la disposition du salarié et du rapport entre la rémunération mensuelle brute du salarié et le plafond mensuel de la Sécurité sociale qui est fixé à 2 946 € par mois pour l'année 2011.

Cette évaluation forfaitaire mensuelle du logement pour l'année 2011 doit se faire selon les modalités suivantes :

• Salaire inférieur à 1 473 €

63,50 € quand le logement comporte une pièce principale ; 33,90 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 1 473 € et 1 767,59 €

74,20 € quand le logement comporte une pièce principale ; 47,70 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 1 767,60 € et 2 062,19 €

84,80 € quand le logement comporte une pièce principale ; 63,50 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 2 062,20 € et 2 651,39 €

95,30 € quand le logement comporte une pièce principale ; 79,40 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 2 651,40 € et 3 240,59 €

116,60 € quand le logement comporte une pièce principale ; 100,60 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre et 3 240,60 € et 3 829,79 €

137,70 € quand le logement comporte une pièce principale ; 121,80 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire compris entre 3 829,80 € et 4 418,99 €

158,90 € quand le logement comporte une pièce principale ; 148,20 € par pièce dans les autres cas.

• Salaire supérieur ou égal à 4 419 €

180,10 € quand le logement comporte une pièce principale ; 169,50 € par pièce dans les autres cas.

Précision : ces évaluations s'entendent pour un mois complet. L'évaluation à la semaine est égale au quart du montant mensuel, arrondi à la dizaine de centimes d'euro la plus proche.

Le taux horaire légal du smic est fixé à 9,19 euros, il est donc supérieur au minimum conventionnel de 9,10 euros instauré par la grille de salaire de l'avenant n° 13 du 12 janvier 2011. En conséquence, tous les salariés de la profession dont le taux horaire est inférieur à 9,19 euros doivent bénéficier de cette revalorisation de salaire.

Bulletin de paie à 39 heures

Ce modèle correspond au statut d'un serveur rémunéré au smic hôtelier, bénéficiant de 2 jours de repos hebdomadaire. Ce serveur n'est nourri qu'une fois par jour par son employeur, et n'a pas été absent au cours du mois de travail effectué.

PRÉSENTATION DU BULLETIN DE PAIE

(1) À la demande de nos lecteurs, nous avons changé la présentation du bulletin de paie. La durée de travail de cette entreprise est bien de 39 heures par semaine, soit 169 heures par mois. Le smic se calcule sur la base de 35 heures, soit 151,67 heures auxquelles on rajoute 4 heures supplémentaires par semaine majorées à 110 %. À cela, on rajoute les avantages en nature nourriture pour obtenir la rémunération brut du salarié. Outre le fait que la majorité des logiciels de paie intègre cette présentation, celle-ci est aussi mieux adaptée pour s'y retrouver en matière de calcul quant à la réduction Fillon.

L'Umih et le Synhorcat préconisent pour leur part de conserver une présentation du bulletin de paie sur la base de 169 heures avec une ligne supplémentaire uniquement pour le montant de la majoration des heures supplémentaires.

Les deux organisations maintiennent, sur la 1^{re} ligne, le montant du salaire dû à l'employé pour une durée du travail de 39 heures par semaine, c'est-à-dire 169 heures multiplié par 9,19 €, soit 1 553,11 €. Puis, sur la 2^e ligne, ne figure que le montant de la majoration de 10 % des heures supplémentaires effectuées entre la 36^e et la 39^e, soit 17,33 x 9,19 x 10 % = 15,93 €. On y rajoute les avantages en nature nourriture et indemnités compensatrices, soit 44 x 3,43 = 150,92 €. Ce qui donne un salaire brut de 1 719,96 €.

(2) L'horaire conventionnel étant de 39 heures, on peut mensualiser les 4 heures supplémentaires (4 x 52 semaines ÷ 12 mois = 17,33 heures).

(3) Base de la CSG déductible : rémunération mensuelle brute hors heures supplémentaires (HS) + avantages en nature + cotisations patronales de prévoyance et de mutuelle x 97 % = (151,67 x 9,19 + 150,92 + 6,88 + 16) x 97 % = 1 520,62 €.
Base de la CSG + CRDS (HS déductibles) : (17,33 x 9,19 x 110 %) x 97 % = 169,93 € chacun.

(4) Taux applicable à un restaurant, café-tabac et un hôtel-restaurant.

(5) Depuis le 1^{er} janvier 2011, les salariés bénéficient d'une mutuelle de branche obligatoire, avec une cotisation de 32 € répartie à parts égales entre l'employeur et le salarié, soit 16 € chacun.

(6) Le taux effectif de réduction est de 22,41 %. Cela donne donc : 17,33 HS x 9,19 x 110 % = 175,19 x 21,46 % = 37,60 €.

(7) Le calcul de la réduction Fillon est modifié. Depuis le 1^{er} janvier 2011, Ce calcul se fait sur une base annuelle et non plus mensuelle de façon à prendre en compte la rémunération versée globalement sur l'année.

(8) La réduction de cotisation sur les avantages en nature nourriture dont bénéficiait le secteur des HCR lorsqu'il nourrissait son personnel a été supprimée par la loi de finances pour 2011.

Bulletin de paie (À conserver sans limitation de durée)

Employeur	Salarié
Nom ou raison sociale :	Nom, prénoms :
Adresse :	Adresse :
N° Siret :	N° SS :
N° Urssaf :	Emploi : serveur
Code APE :	Niveau : I
Convention collective : CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants n° 2, 2 bis, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	Échelon : 1

Période du : 01.12.11 au 31.12.11

Horaire de travail : 169 heures

Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)
Salaire de base (151,67 x 9,19) (1)	151,67	9,19	1 393,85
Heures supp. à 110 % (2)	17,33		175,19
Heures supp. à 120 %			
Heures supp. à 150 %			
Avantages en nature nourriture	22	3,43	75,46
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,43	75,46
Avantages en nature logement			

Salaire brut 1 719,96

Cotisations sociales	Part employeur		Part salariale		
	Base	Taux %	Montant (€)	Taux %	Montant (€)
CSG (déductible) (3)	1 520,62	—	—	5,10	77,55
CSG + CRDS (HS déductibles) (3)	169,93	—	—	8,00	13,59
SS maladie	1 719,96	12,80	220,15	0,75	12,90
SS vieillesse plafonnée	1 719,96	8,30	142,76	6,65	114,38
SS vieillesse déplafonnée	1 719,96	1,60	27,52	0,10	1,72
Contribution autonomie solidarité	1 719,96	0,30	5,16	—	—
Accident du travail (4)	1 719,96	2,30	39,56	—	—
Allocations familiales	1 719,96	5,40	92,88	—	—
Retraite complémentaire	1 719,96	3,75	64,50	3,75	64,50
Assurance chômage	1 719,96	4,00	68,80	2,40	41,28
AGFF	1 719,96	1,20	20,64	0,80	13,76
FNGS	1 719,96	0,30	5,16	—	—
SS Fnal	1 719,96	0,10	1,72	—	—
Taxe d'apprentissage	1 719,96	0,50	8,60	—	—
Taxe additionnelle	1 719,96	0,18	3,10	—	—
Participation formation continue	1 719,96	0,55	9,46	—	—
Prévoyance	1 719,96	0,40	6,88	0,40	6,88
Mutuelle frais de santé (5)			16,00		16,00
Réduction forfaitaire HS (6)	175,19			21,50	- 37,60
Total retenues			732,89		324,96
CSG (non déductible)	1 520,62			2,40	36,49
CRDS (hors HS)	1 520,62			0,50	7,60
Déduction forfaitaire heures sup.	17,33	1,50 €	- 26,00		
Réduction Fillon (7)					
Réduction AN (8)					

Salaire net imposable 1 219,81

(Salaire brut hors HS - total retenues cotisations salariales)
(1 719,96 - 175,19 - 324,96) = 1 219,81

Prime de transport				
Avantage nourriture				- 75,46
Avantage logement				

Salaire net à payer 1 275,45

(Salaire brut - la totalité des cotisations salariales - AN)

Payé le 31/12/11 par virement du :

Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste

Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L.3141-11

Durée préavis : art. L.1234-1 à L.1234-8

Modèle à jour au 1^{er} décembre 2011

Le taux horaire du smic est fixé à 9,19 euros, il est donc supérieur au minimum conventionnel de 9,10 euros instauré par la grille de salaires de l'avenant n° 13 du 12 janvier 2011. En conséquence, tous les salariés de la profession dont le taux horaire est inférieur à 9,19 euros doivent bénéficier de cette revalorisation de salaire.

Bulletin de paie à 35 heures

Bulletin de paie (À conserver sans limitation de durée)

Employeur	Salarié
Nom ou raison sociale :	Nom, prénoms :
Adresse :	Adresse :
N° Siret :	N° SS :
N° Urssaf :	Emploi : serveur
Code APE :	Niveau : I
Convention collective : CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants n° 2, 2 bis, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	Échelon : 1

Période du : 01.12.11 au 31.12.11

Horaire de travail : 151,67 heures

Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)
Salaire de base (151,67 x 9,19) (1)	151,67	9,19	1 393,85
Heures supp. à 110 %			
Heures supp. à 120 %			
Heures supp. à 150 %			

Avantages en nature nourriture 22 3,43 75,46

Indemnités compensatrices nourriture 22 3,43 75,46

Avantages en nature logement

Salaire brut 1 544,77

Cotisations sociales	Part employeur		Part salariale		
	Base	Taux %	Montant (€)	Taux %	Montant (€)
CSG (déductible) (2)	1 519,94	—	—	5,10	77,51
CSG + CRDS (non déductibles)	1 519,94			2,90	44,07
SS maladie	1 544,77	12,80	197,73	0,75	11,59
SS vieillesse plafonnée	1 544,77	8,30	128,22	6,65	102,72
SS vieillesse déplafonnée	1 544,77	1,60	24,72	0,10	1,54
Contribution autonomie solidarité	1 544,77	0,30	4,63	—	—
Accident du travail (3)	1 544,77	2,30	35,53	—	—
Allocations familiales	1 544,77	5,40	83,42	—	—
Retraite complémentaire	1 544,77	3,75	57,93	3,75	57,93
Assurance chômage	1 544,77	4,00	61,79	2,40	37,07
AGFF	1 544,77	1,20	18,54	0,80	12,36
FNGS	1 544,77	0,30	4,63	—	—
SS Fnal	1 544,77	0,10	1,54	—	—
Taxe d'apprentissage	1 544,77	0,50	7,72	—	—
Taxe additionnelle	1 544,77	0,18	2,78	—	—
Participation formation continue (4)	1 544,77	0,55	8,50	—	—
Prévoyance (5)	1 544,77	0,40	6,18	0,40	6,18
Mutuelle frais de santé (6)			16,00		16,00
Total retenues			659,86		366,97
Réduction Fillon (7)					
Réduction AN (8)					
Salaire net					1 177,80

Salaire net imposable 1 221,87

(Salaire net + CSG + CRDS non déductibles)
(1 177,80 + 44,07 = 1 221,87)

Prime de transport
Avantage nourriture
Avantage logement - 75,46

Salaire net à payer 1 102,34

(salaire brut - la totalité des cotisations salariales - AN)

Payé le 31/12/11 par virement du :

Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste

Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L.3141

Durée préavis : art. L.1234-1 à L.1234-8

Ce modèle correspond au statut d'un serveur rémunéré au smic hôtelier, bénéficiant de 2 jours de repos hebdomadaire.

Ce serveur n'est nourri qu'une fois par jour par son employeur, et n'a pas été absent au cours du mois de travail effectué. Il travaille dans une entreprise de moins de 10 salariés.

(1) Le smic est calculé ici sur la base de 151,67 heures, soit 35 heures par semaine. Vous pouvez proposer cette durée de travail à tous les nouveaux salariés après la date d'application de l'accord du 5 février 2007 (au 1^{er} avril 2007), qui permet de maintenir la durée de travail à 39 heures, soit 169 heures par mois, à la condition de payer 4 heures supplémentaires par semaine majorées au taux de 10 %.

(2) Depuis le 1^{er} janvier 2005, l'assiette de la CSG a été portée à 97 % (du salaire brut + cotisation patronale de prévoyance et de mutuelle), soit : (1 544,77 + 6,18 + 16) x 97 % = 1 519,94 €

(3) Taux applicable à un restaurant, café-tabac et hôtel avec restaurant. Pour les autres secteurs d'activité de la branche, retrouvez les différents taux sur www.lhotellerie-restauration.fr

(4) Taux applicable aux entreprises de moins de 10 salariés. Le taux est fixé à 1,05 pour les entreprises de 10 à 19 salariés. Le taux est de 1,60 pour les entreprises de 20 salariés et plus.

(5) Le régime de prévoyance prévu par l'accord du 2 novembre 2004 est mis en place à compter du 1^{er} janvier 2005. Il est obligatoire pour toutes les entreprises rentrant dans le champ d'application de la convention collective des CHR du 30 avril 1997. Ce régime de prévoyance porte sur l'assurance décès, la rente éducation, l'incapacité temporaire et l'invalidité. Il est financé par une contribution de 0,80 % sur le salaire brut et réparti à parts égales entre l'employeur et le salarié.

(6) Depuis le 1^{er} janvier 2011, les salariés bénéficient d'une mutuelle de branche obligatoire, avec une cotisation de 32 € répartie à parts égales entre l'employeur et le salarié, soit 16 € chacun.

(7) Le calcul de la réduction Fillon est modifié. Depuis le 1^{er} janvier 2011, le calcul se fait sur une base annuelle et non plus mensuelle de façon à prendre en compte la rémunération versée globalement sur l'année.

(8) La réduction de cotisation sur les avantages en nature dont bénéficiait le secteur des HCR lorsqu'il nourrissait son personnel a été supprimé par la loi de finances pour 2011.

INDICES

Taux horaire légal du smic : 9,19 €
Plafond sécu : 2 946 €
Indice coût de la construction : 1 533
Révision : + 4,00 %
Renouvellement : + 34,47 %
Taux de chômage au 2^e trimestre 2011 : 9,6 %

Blog des experts de Pascale carbillet
 'Droit du travail en CHR : tous les contrats de travail (+ modèles)'
 sur www.lhotellerie-restauration.fr

morice **ILLICO**



Fours à pizza
Pièces détachées d'origine

ILLICO - 300 route de Strasbourg
Les Echets - 01700 MIRIBEL
Tél : 04 72 26 22 22
www.illico-france.fr

Happé Commerces : **Professionnels indépendants ?**

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

Découvrez nos labels



« LA RÉFÉRENCE DES BONNES ADRESSES »

Tous vos avantages sur www.happecommerces.com

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

CONÇU PAR DES HÔTELIERS-RESTAURATEURS ET DES EXPERTS COMPTABLES



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

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

ChrOffice
Le logiciel sur mesure

Comdif Telecom L'innovation made in France

CYBERHOTEL équipe votre hôtel en réseau wifi aux normes et en téléphonie Voip haut de gamme, en un seul produit.

TOUTEFOIS, RIEN N'EST PARFAIT ET CERTAINS TROUVERONS CYBERHOTEL PAS ASSEZ CHER À L'ACHAT ET TROP ÉCONOMIQUE À L'UTILISATION.

<http://hotel.comdif.com> contact@comdif.com
+33 (0)469665501 +33 (0)689816533

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

Du 26 au 28 FÉVRIER 2012

PRORESTEL
www.prorestel.com

• SAINT-MALO •
ESPACE DUGUAY TROUIN

Téléchargez votre badge visiteur avec votre code personnel et découvrez l'ensemble des événements proposés sur le salon

PRSM1

□ Courriers des lecteurs

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

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Comment faire bénéficier à ses salariés de chèques-cadeaux pour Noël ?

Je souhaite donner des bons d'achats à mes salariés pour Noël. Pourriez-vous me dire comment procéder et, surtout, quels sont les montants à ne pas dépasser pour ne pas être soumis à charges sociales.

P. J.

Vous pouvez faire bénéficier à vos salariés de bons d'achat ou de cadeaux, hors charges sociales, si la valeur de ces bons sur une année et par salarié n'est pas supérieure à 5 % du plafond mensuel de la Sécurité sociale, soit 147 € pour l'année 2011 (5 % de 2 946 €). Les comités d'entreprise peuvent remettre aux salariés des bons d'achat ou des chèques-cadeaux leur permettant de bénéficier de réductions en magasins ou dans les sociétés de vente par correspondance. Mais il n'est pas nécessaire d'avoir un comité d'entreprise pour en faire bénéficier vos salariés : le ministère du Travail et l'Acos (Agence centrale des organismes de Sécurité sociale) considèrent en effet que cette tolérance peut s'appliquer à l'employeur d'une entreprise de moins de 50 salariés. Cependant, il est possible de dépasser ce seuil de 147 € par année civile en accordant des bons pour certains événements précis et à condition de vérifier que, pour chaque événement ayant donné lieu à leur attribution, les trois critères suivants sont remplis :

- **l'attribution du bon d'achat doit être en relation avec l'un des événements suivants** : mariage ou Pacs, naissance, Noël des salariés et des enfants (ayant jusqu'à 16 ans révolus dans l'année civile), départ à la retraite, rentrée scolaire pour les salariés ayant des enfants jusqu'à 19 ans révolus dans l'année civile, Fêtes des mères et des pères, Sainte-Catherine, Saint-Nicolas pour les salariés célibataires remplissant la condition d'âge (25 ans pour les filles et 30 ans pour les garçons) ;

- **son utilisation doit être déterminée** : l'utilisation du bon doit être en lien avec l'événement pour lequel il est attribué au salarié ; par exemple, des bons d'achat au rayon jouets d'un grand magasin pour Noël. Il doit mentionner soit la nature du bien, soit un ou plusieurs rayons d'un grand magasin, ou bien le nom d'un ou plusieurs magasins. En revanche, il ne peut être utilisé pour des produits alimentaires ou du carburant. Depuis 2003, l'Acos admet aussi l'exonération de cotisations

pour les bons réservés à l'achat de produits alimentaires non courants, c'est-à-dire des produits de luxe dont le caractère festif est avéré ;

- **son montant doit être conforme aux usages** : le seuil de 5 % du plafond mensuel de la Sécurité sociale est appliqué par événement, ce qui permet de cumuler les bons tant que le seuil est à chaque fois respecté. Pour le cas de Noël, celui-ci a été aménagé : il est de 5 % du plafond mensuel par salarié et par enfant. Dans le cas particulier où les deux conjoints travaillent au sein de la même entreprise, le seuil de 5 % s'apprécie pour chacun d'entre eux. En revanche, dans l'hypothèse où un salarié reçoit pour un même événement un ou des bons d'achat et un ou des cadeaux en nature, leurs montants doivent être cumulés afin d'apprécier le seuil de 147 €. Par exemple, un salarié reçoit des bons d'achat d'une valeur de 100 € pour la naissance de son enfant. Puis, à Noël, il reçoit des bons pour son enfant d'une valeur de 50 €. La valeur totale de ces bons (150 €) est supérieure à la limite de 147 € ; mais dans la mesure où, pour chaque événement, le seuil de 147 € a été respecté, ils ne sont pas soumis à charges sociales. En outre, une circulaire de l'Acos du 1^{er} février 2006 précise que pour deux événements concernant plus particulièrement la situation familiale, des adaptations de seuil ont été nécessaires. Pour la rentrée scolaire, le seuil en effet été aménagé. Il est de 5 % du plafond de la Sécurité sociale par enfant. Donc, avec trois enfants, il est possible de verser 147 € x 3, soit un montant total de 441 € à un salarié. Enfin, pour Noël, le seuil est de 5 % par enfant et par salarié. Un salarié ayant 3 enfants peut donc recevoir pour Noël des chèques-cadeaux d'un montant de 588 € hors charges sociales (4 x 147 €).

PASCALE CARBILLET

Blog des Experts
'Droit du travail en CHR :
tous les contrats de travail'

Où trouver des émetteurs de chèques-cadeaux ?

Il existe des sociétés spécialisées dans les chèques-cadeaux. Certains grands magasins et supermarchés en proposent aussi, à utiliser dans leurs enseignes. Cependant, il vaut mieux privilégier ceux qui proposent le plus grand nombre d'enseignes. Voici une liste de quelques fournisseurs, nullement exhaustive :

www.ticket-kadeos.fr
www.chèque-cad战略.com
www.tirgroupe.fr

Un concours qui fera date

L'établissement parisien crée avec l'Alliance des produits de la mer le premier concours culinaire pour une pêche durable dont Olivier Roellinger sera le parrain. Un geste révélateur d'une évolution profonde de l'enseignement professionnel en France.

JEAN-LUC FESSARD, 'LE TEMPS DU CLIENT'

L'école Ferrandi se jette à l'eau pour une pêche durable

L'affaire est d'importance. Que l'Alliance des produits de la mer organise un concours et qu'Olivier Roellinger accepte d'en être le parrain, voilà une initiative qui, pour tout honorable et intéressante qu'elle soit, s'inscrit dans la continuité de l'action de deux acteurs engagés de longue date autour de cet enjeu. Avec l'École Ferrandi comme cofondateur, une toute autre étape est franchie.

Cet établissement représente cinquante ans d'enseignement : un nombre impressionnant de grands noms de la gastronomie française, entre chefs étoilés, Meilleurs ouvriers de France et professeurs associés y sont passés. Pour ne citer que quelques chiffres : 1 500 étudiants français et étrangers jusqu'à bac + 5 ; 20 cuisines et laboratoires, 2 restaurants d'application pour des taux de réussite aux examens (97,4 %) et d'insertion professionnelle (88 %) exceptionnels.

Pour tous ceux qui sont conscients de l'importance et de l'urgence d'une évolution de nos pratiques vis-à-vis de la ressource halieutique, c'est le signe essentiel que la grande cuisine française, à l'instar de quelques pionniers comme Régis Marcon, Laurence Salomon, Marc Veyrat et bien sûr Olivier Roellinger, se montre à la hauteur de sa



Les créations des lauréats seront dévoilées lors de la remise des prix au salon Prorestel le 27 février 2012.

responsabilité environnementale et sociale.

SENSIBILISER ET ÉDUCER LES FUTURS GRANDS CHEFS

Il s'agit au travers de ce concours de contribuer à la sensibilisation et à l'éducation des futurs grands chefs

par rapport à leur utilisation des ressources naturelles. Ne prendre que des espèces de poisson non menacées, prohiber celles qui le sont. Proposer 2 recettes : une pour la gastronomie mais aussi, dans une perspective plus large et donc un impact démultiplié sur le plan environnemental, pour un repas 'maison'.

Avec les trois catégories de participants, ce sont clairement les jeunes chefs qui auront ainsi l'occasion d'exprimer leur créativité :

- 1) Niveaux IV et V (CAP, BT, bac professionnel)
- 2) Niveaux I, II et III (BTS, école supérieure)
- 3) Professionnels de moins de trente ans à la date de clôture des inscriptions.

Les journées de sélection auront lieu en janvier à l'école Ferrandi et au lycée hôtelier de Dinard qui s'est associé à cette démarche. Les créations des lauréats seront dévoilées lors de la remise des prix au salon Prorestel le 27 février 2012. Les inscriptions, elles, sont d'ores et déjà closes.

Blog des Experts

'Développement durable en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

École Ferrandi • 28 rue de l'Abbé Grégoire • 75006 Paris • Tél : 01 49 54 28 00 • www.egf.ccp.fr

Dans un établissement vendéen qui mise sur l'international

Cette soirée organisée par le CFA Saint-Michel-Mont-Mercure a montré encore une fois la place de choix donnée par l'établissement scolaire, à l'échange européen.

Coup de projecteur sur les stages à l'étranger aux 4^e Tables rondes européennes



Margot Porhriel, entourée de ses parents et de Maristiak Tomas, propriétaire d'un restaurant en Slovaquie, témoigne de l'engagement international de l'établissement.

Reste-t-il encore une école ou un centre de formation des apprentis qui ne propose pas aujourd'hui son stage à l'étranger ? Mais pour le CFA Saint-Michel-Mont-Mercure (85), le stage européen n'est pas une simple question de mode. Lancée en 1996, cette expérience est désormais inscrite dans la durée. D'autant plus qu'au fil du temps, les pays d'Europe qui travaillent avec le CFA se sont multipliés : aujourd'hui, une trentaine de pays pratiquent régulièrement les échanges d'apprentis avec le centre de formation vendéen.

Chaque année, 180 jeunes apprentis en 1^{er} bac pro ou en CAP connexe partent

trois semaines dans ces différents pays. "Alors qu'on estime en général que seulement 1 % des apprentis ont la possibilité de partir à l'étranger, tous nos jeunes dans ces deux filières ont effectué ou vont effectuer un stage européen", signale Frédéric Point, moniteur au CFA Saint-Michel-Mont-Mercure.

C'est pour mieux souligner l'importance de ces échanges et de la mobilité des jeunes apprentis que le CFA vient d'organiser ses 4^e Tables rondes européennes. Tous les trois ans, cette manifestation permet de réunir des partenaires étrangers, des producteurs, des entreprises ou

des établissements de plusieurs pays européens.

QUATRE NOUVEAUX PAYS

Cette année, quatre pays nouveaux venus dans ce programme d'échange étaient à l'honneur : la Bulgarie, la Croatie, la Roumanie et la Slovaquie. Leurs ambassadeurs en France

assistaient à l'événement, preuve de l'importance qu'ils accordent au partenariat avec les écoles et CFA français. Les expériences européennes

de professionnels français, comme Johann Leclerre, MOF 2007 et chef du restaurant La Suite à La Rochelle (17), ou Arnaud Mary, propriétaire d'un restaurant en Irlande, et la remise des Europass aux stagiaires de l'année dernière ont été les autres temps forts de cette soirée placée sous le signe de l'échange.

ÉLODIE BOUSSEAU

CFA Saint-Michel-Mont-Mercure • Rue Godard • 85700 Saint-Michel-Mont-Mercure • Tél : 02 51 57 81 81

MARGOT PORHIEL : UN PREMIER PAS À L'INTERNATIONAL

Partie trois semaines à Kosice en Slovaquie, dans le restaurant bowling de Maristiak Tomas, Margot Porhiel, aujourd'hui en terminale bac pro restaurant, est convaincue des bienfaits du stage. Tout sourire, elle évoque un peu de "stress au départ" mais surtout le "très bon accueil" reçu sur place et le plaisir de "découvrir une culture différente". Quant aux difficultés pour se faire comprendre dans un pays non anglophone, elle les balaie d'une phrase : "On se débrouille, je parlais un peu anglais et un peu français. Et j'ai appris quelques mots de slovaque." Et ce ne sont pas ses parents qui vont la contredire. "Ce stage lui a donné plus de maturité, d'assurance, renchérit son père. Et avec l'organisation de l'école, elle était en confiance et nous aussi." De façon plus générale, il rappelle que "tout métier de contact a besoin d'un éclairage étranger" et que, dans la voie qu'elle a choisie, "Margot est sûre de trouver du travail et elle aura l'opportunité de partir à l'étranger".

Quels vins pour les fêtes ?

Foie gras, huîtres, saumon fumé, caviar... vont s'inviter à nos tables pour les fêtes. Si le choix des mets est relativement facile, celui des vins est parfois un peu plus complexe. Voici quelques propositions d'accords mets et vins.

PAR PAUL BRUNET

© THINKSTOCK



Malgré la crise actuelle, beaucoup sont prêts à casser leur tirelire au moment des fêtes.

Les fêtes approchent et seront célébrées, comme chaque année, avec des mets ou des menus dédiés : foie gras, saumon fumé, caviar..., accompagné d'un vin choisi avec soin. Trop souvent pourtant, dans les propositions d'accords mets et vins, certains critères essentiels ne sont pas pris en compte : l'origine du produit, sa préparation et le budget disponible. Car même si, malgré la crise actuelle, beaucoup sont prêts à casser leur tirelire au moment des fêtes, toutes les tirelires ne sont pas identiques... Voici des propositions pour budget limité et budget confortable, ainsi que quelques propositions originales, incluant des vins du monde.

FOIE GRAS

Les accords seront différents selon qu'il s'agit d'un foie gras de canard ou d'oie ; ou encore si le foie gras est servi au naturel ou chaud. Sur un foie chaud, certains grands vins rouges font merveille lorsqu'ils sont servis à maturité : musigny, margaux, madiran, vieux cahors. Constituent également un accord remarquable : pinot gris vendanges tardives, vin jaune sur un foie gras aux morilles. S'il s'agit d'un foie gras au naturel, voici quelques propositions non exhaustives.

- **Budget limité** : cadillac, cérons, côtes de montravel, coteaux de l'aubance, gaillac doux.
- **Budget confortable** : Montrachet, pinot gris vendanges tardives, quarts de chaume ou bonnezeaux, jurançon issu de raisins surmaturés.

Petite astuce

Lorsque le foie gras, servi en début de repas, est accompagné d'un grand vin blanc moelleux ou liquoreux (de type sauternes ou alsace vendanges tardives, voire sélection de grains nobles), il n'est pas toujours évident de revenir sur un vin sec, aussi grand soit-il, pour accompagner le plat suivant (homard, turbot, coquilles Saint-Jacques...). Une solution consiste à servir, après le foie gras, une toute petite tasse de consommé de volaille pas trop corsé. Ainsi le palais est prêt pour apprécier le vin suivant.

- **Proposition originale** : château chalon, pachereau du vic-bilh issu de raisins surmaturés, mâcon botrytisé, montlouis moelleux, jasnieres, vin de paille...
- **Vins du monde** : cotnari (Roumanie), sémillon botrytisé de Griffith (Australie), tokay aszu 3 ou 4 puttonyos (Hongrie), château lion de Suntory (Japon), vin de glace du Canada.

SAUMON FUMÉ

L'accord n'est pas toujours évident. Parfois le saumon fumé acheté dans le commerce présente des défauts : salage ou fumage excessifs, manque de moelleux... Mais de plus en plus de restaurateurs sont équipés pour fumer eux-mêmes leur saumon. Pour les autres, il faut faire le choix du bon fournisseur...

- **Budget limité** : sauvignon de Touraine, entre-deux-mers, IGP côtes de gascogne, saint-bris.
- **Budget confortable** : corton charlemagne, riesling grand cru, champagne blanc de blancs, chablis premier cru (jeune), Aile d'Argent (Mouton Rothschild).
- **Proposition originale** : arbois blanc, roussette de savoie, patrimoine blanc, caillou blanc de château Talbot, aquavit (mais il faut faire attention au vin suivant).
- **Vins du monde** : fino de xérès (Espagne), riesling huadong tsingto (Chine), bucelas (Portugal), coteaux de kefraya blanc (Liban).

HUÎTRES

Il faut choisir un vin blanc jeune, sec et frais. Évitez les vins marqués par le bois neuf, en règle générale, il y a une opposition entre l'iode et le tanin. Tenez compte de l'origine des huîtres et du type d'élevage et d'affinage (pleine mer, claires, spéciales...). Chaque fois que cela est possible, privilégiez un accord régional : huîtres du golfe du Morbihan et muscadet sèvre-et-maine sur lie ; bouzigues et picpoul de pinet ; bassin d'Arcachon et tursan, etc.

- **Budget limité** : saint-pourcain, moselle, apremont, sylvaner, gros plant.
- **Budget confortable** : chablis 1^{er} cru, pessac-léognan, riesling grand cru produit sur schistes, savennières, coteaux champenois, hermitage.
- **Proposition originale** : beaujolais blanc, picpoul de pinet, fiefs vendéens pissotte, cassis, crépy.
- **Vins du monde** : sauvignon (Nouvelle-Zélande), chenin (Afrique du Sud), rivaner

CHOISIR UN THÈME

Au moment d'établir les menus de fête, pourquoi ne pas envisager un thème pour les vins ?

Par exemple :

- **tout aux champagnes** autour d'un cépage, en jouant sur les terroirs et les millésimes, Trop cher ? Invendable ? Que nenni ! Essayez de proposer sur le menu que vous avez concocté pour Noël ou le jour de l'an, 3 ou 4 champagnes différents au verre, en petite quantité, par exemple 4 x 8 cl : un blanc de blancs brut sans année, un brut blanc de blancs millésimé, un blanc de noirs ou un rosé, puis un demi-sec. Vous serez surpris par l'enthousiasme de vos clients face à votre proposition ;
- **autour d'une région** étendue : Val de Loire, ou plus restreinte : Franche-Comté, Savoie... ;
- **autour d'un pays** : Italie, Hongrie, Moldavie, Espagne, Maroc...

(Luxembourg), perla (Roumanie), grüner veltiner (Autriche), riesling de mosel (Allemagne).

CAVIAR

Là aussi, il y a caviar et caviar. Aujourd'hui, le caviar d'Aquitaine est de plus en plus présent. Quelle que soit sa provenance, quel vin choisir ? Beaucoup d'auteurs proposent des 'alcools forts' type vodka. Il semble pourtant qu'un excellent caviar appelle plutôt un grand champagne blanc de blancs, notamment une cuvée de prestige. Vous n'avez que l'embarras du choix. Si vous ne désirez pas proposer de 'grand champagne', pensez à l'Alsace avec un riesling grand cru, bien sec et avec une belle minéralité, l'Aile d'Argent (Mouton Rothschild), le pavillon blanc de château Margaux...



Le caviar appelle un grand champagne blanc de blancs, notamment une cuvée de prestige.

FROMAGES

Pour un accord parfait, il serait souhaitable de se limiter à une seule catégorie : assortiment de bleus, de chèvres, voire à un seul fromage : comté et vin jaune du Jura ; munster et gewurztraminer vendanges tardives ; saint-marcelin et moulin à vent ; roquefort et vieux vin doux naturel ou porto vintage.

DESSERTS

En règle générale, il faut éviter le champagne brut sur un dessert sucré. Néanmoins, si vous souhaitez rester dans la région champenoise, proposez un dessert aux fruits avec un champagne demi-sec ; s'il s'agit d'un dessert à base de fruits rouges, un champagne demi-sec rosé. Pour les desserts de fêtes, les chefs utilisent souvent le café ou le chocolat. Le meilleur accord avec le café (bûche, moka...) reste un très vieux rhum servi en petite dose. Pour les préparations au chocolat, un vin doux naturel (banyuls, maury...) est souvent proposé. C'est un bon accord, pas le seul, mais là aussi, il faut être vigilant ; l'accord sera différent selon la préparation et la variété de chocolat utilisé. Les desserts traditionnels sont souvent remplacés par des mousses légères. Il peut y avoir de très beaux accords. Mais chaque cas appelle un vin différent, selon la base de la mousse. Par exemple : lychees et muscat de Beaufort-de-Venise, fleurs d'acacia et vouvray moelleux, poires et liqueur de poires servie très fraîche, etc.

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

L'École du Vin de France

Formations à l'oenologie sur 3 ou 5 jours

Diplômes du WSET «Intermediate» et «Advanced» reconnus à l'international.

Votre stage intensif financé par votre DIF et votre droit à la formation continue



Contactez Noémie Nicolle
01 43 41 33 94
www.ecoleduvin.com



Dans un univers majoritairement masculin

Paris (VIII^e) Marine Trochon, 28 ans, qui vient d'être nommée chef barmaid, souhaite rénover la carte et l'adapter à une clientèle de femmes plus nombreuse.

L'hôtel Hyatt Regency Paris Madeleine féminise son bar à champagnes



Marine Trochon, chef barmaid du bar à champagnes du Hyatt Regency Paris-Madeleine : "Composer des cocktails, choisir les vins, les alcools, adapter la verrerie : être barmaid est un métier."

À 28 ans, **Marine Trochon**, diplômée du lycée hôtelier Guillaume Tirel, Paris (XIV^e), vient d'arriver à la direction du bar à champagnes de l'hôtel Hyatt Regency Paris Madeleine (VIII^e). La jeune femme, qui a fait ses premières armes dans le métier de barmaid auprès de **Gilles Guyomarch** au bar de l'hôtel Lutetia (Paris VI^e), s'est en premier lieu attelée à la rénovation de la carte du bar, en particulier au rééquilibrage de la carte des champagnes : "Les hommes préfèrent en général les champagnes

robustes comme le Bollinger, tandis que les femmes s'orientent plus volontiers sur un champagne blanc de blancs ou rosé. Je cherche donc à rééquilibrer la carte qui propose une trentaine de références, il est normal de satisfaire tout le monde." Afin de proposer des produits de grande qualité, Marine Trochon sélectionne avec soin les producteurs : "Je choisis d'une part des champagnes issus de l'agriculture raisonnée, dans laquelle les raisins ont subi le minimum de traitement chimique, car nos clients sont sensibles à cette question. Ensuite, je favorise des producteurs qui apporteront ce petit plus qui plaît à notre clientèle féminine, c'est-à-dire qui proposent des champagnes moins vineux. Après avoir visité plusieurs exploitations, j'ai choisi la maison Corbon à Avize, dans la Marne."

"GARDER LA TÊTE FROIDE"

Métier masculin par excellence, Marine a dû s'imposer pour réussir dans le milieu du bar : "Le Lutetia fut une excellente école, avec des clients un peu particuliers, parfois difficiles à gérer. Celle du Hyatt Paris Madeleine est différente, composée essentiellement

COCKTAIL LE FRENCH TINI

Passer au shaker de la menthe fraîche, 1 cl de jus de pomme, 5 cl de liqueur de pomme verte. Servir dans un verre à cocktail, puis allonger au champagne.



permet de s'ouvrir vers une clientèle de bureau qui désire se détendre, en particulier un bar à champagnes. Nous effectuons nos plus forts taux de remplissage pendant les horaires 'd'afterwork', les soirées sont en revanche plus calmes car ce sont essentiellement les clients de l'hôtel qui viennent au bar." Et d'expliquer : "Composer des cocktails, choisir les vins, les alcools, adapter la verrerie : être barmaid est un métier. La gestion du stress fait partie de notre travail, car, dans les moments de rush, il convient de garder la tête froide." Le prochain objectif de Marine Trochon sera de réduire la carte des whiskys en faveur de celles des cocktails. "Je propose pour l'instant cinq cocktails à base de champagne ainsi que trois cocktails sans alcool, j'aimerais pouvoir développer cette gamme de produits. Pour équilibrer la carte, les whiskys seront un peu moins nombreux qu'actuellement." **A. J. A.**

d'hommes d'affaires ou de vacanciers. Mais les clients les plus stressés sont les personnes qui viennent au bar en sortant de bureau", explique-t-elle. Pour elle, le bar est trop souvent considéré comme accessoire. Pourtant, il permet d'élargir la clientèle : "Un bar d'hôtel

Hyatt Regency Paris Madeleine - Bar à champagnes • 24 bd Malesherbes • 75008 Paris • Tél. : 01 55 27 12 34 • www.paris.madeleine.hyatt.fr

Bar à champagne ouvert du lundi au vendredi de 17 h 30 à 23 h 30

Ambiance années 1950-1960

Après Paris et Londres, le trio français originaire de Montpellier étend son mini-empire de bars à cocktails à New York. Et ils entendent bien secouer la capitale du cocktail.

Experimental Cocktail Club s'implante à New York

Après avoir initié les Parisiens aux cocktails new-yorkais, **Olivier Bon**, **Pierre-Charles Cros** et **Romée de Goriainoff** font le chemin inverse : ils inaugurent un bar à cocktails en décembre à New York. "Ouvrir à New York, c'est un rêve qu'on avait depuis le premier jour", explique Olivier Bon, 29 ans. Dans Big Apple, ils proposeront des cocktails à base de "spiritueux français, des cognacs 'de fous'...", s'exclame-t-il. Mais ils n'iront pas jusqu'à jouer la 'French touch' : "Pas de nappe à carreaux !", ironise Olivier Bon. Pas question de refaire un bar dans le genre 'speakeasy', ces bars clandestins de la Prohibition, le thème qui a inspiré Experimental Cocktail Club (ou ECC) Paris et Londres. "On est plus dans l'ambiance des années 1950 ou 1960. Refaire un speakeasy à New York aurait été absurde." En référence à l'histoire du Lower East Side, ce quartier où affluaient les immigrants au début du siècle, ils ont finalement opté pour le thème des grands explorateurs. L'aménagement intérieur a été confié à la designer **Dorothée Meilichzon**.

CARTE ÉLABORÉE, DÉCOR FEUTRÉ

Les trois amis de collège étaient initialement destinés à la finance. Mais leur voyage à Montréal et New York fut une révélation : les mixologues new-yorkais, qui réalisent de savants mixes de classiques et de créations old school dans des lieux cachés à l'ambiance détendue, les fascinent. Rien de tel à Paris, où la scène de la mixologie est limitée aux bars d'hôtels. C'est ainsi qu'ils ont l'idée d'ouvrir le premier ECC à



Les cocktails old school d'ECC Paris.



Le trio d'Experimental Cocktail Club a fait la une du magazine américain *Financial Times*.

Paris en 2007, qui a désormais deux cousins rive gauche : Curio Parlor (V^e) et Prescription Cocktail Club (VI^e), façon club de gentlemen britanniques, et un bar à vins : La Compagnie des vins surnaturels (VI^e). Depuis 2010, ECC dispose aussi d'une réplique à Londres. Le design et la carte des cocktails d'ECC New York sont prêts depuis le mois de mars. Mais il a fallu décrocher les autorisations de la ville, le permis pour servir de l'alcool, etc. "L'administration américaine est encore plus compliquée que la française", déplore Olivier Bon. Un investissement de départ d'un million d'euros et un loyer de 15 000 dollars pour un lieu d'une capacité de 150 personnes. À la clé, le rêve américain. **LAURE GUILBAULT**

Experimental Cocktail Club • 191 Chrystie Street • New York, NY 10002 • États-Unis

UN PREMIER RESTAURANT BEEF CLUB À PARIS

À Paris, la 'dream team' d'ECC ouvrira Beef Club en janvier : un restaurant de 60 places situé rue de Montorgueil (II^e). Pour l'occasion, ils font équipe avec **Yves-Marie Le Bourdonnec**, le célèbre boucher d'Asnières-sur-Seine (92), Couteau d'Argent. "On proposera la meilleure viande d'Europe", s'enthousiasme **Olivier Bon**. Un cocktail explosif.

“Des solutions existent”

Dans le département de Christian Roche, on privilégie les échanges et la proximité. Une ligne de conduite qui s'applique aussi à l'heure de l'assemblée générale.

L'Umih 76 Haute-Normandie en assemblée générale

L'assemblée générale de l'Umih 76 Haute-Normandie, qui s'est déroulée la semaine dernière dans les salons de l'hôtel Mercure Champ de Mars de Rouen, a démarré par des réunions de branche. “L'idée est de pouvoir faire avec les adhérents le point sur leurs propres dossiers et d'évoquer les sujets qui les concernent davantage”, explique **Christian Roche**, président départemental. À ses côtés en début de séance, des hôteliers, qui, comme lui, doivent faire face aux obligations de la sécurité incendie. Non sans mal. “C'est hyper compliqué. Tout est au cas par cas et il est parfois difficile de dissocier qui doit faire quoi entre les propriétaires des murs et ceux du fonds.” **Sylvie et Gilles Guillin**, patrons du Petit Vatel, au Havre, ont dû faire appel à la justice. Le propriétaire des murs a été contraint de faire les travaux mais aujourd'hui, nouveau revers pour les exploitants, le chantier est arrêté. “L'encloisonnement de l'escalier a été fait, la centrale a été installée mais elle ne fonctionne pas. Notre avocat a déjà envoyé plusieurs courriers au propriétaire mais il ne répond pas. Nous allons devoir faire établir un constat d'huissier et sans doute repasser par le juge en référé. Mais, d'ici là, que fait-on vis-à-vis de l'administration ?”

“ON MET EN CAUSE VOTRE SENS DE LA RESPONSABILITÉ”

Nathalie Odon est, quant à elle, propriétaire des murs et du fonds de La Sirène à Yport, 10 chambres avec restaurant et vue panoramique sur la



De g. à d., **Christian Roche**, **Nathalie Odon**, **Sylvie et Gilles Guillin** et, au premier plan, **Pierre Guéret** lors de l'atelier par branche.

mer. “La maison date de 1880 et elle a été transformée en hôtel en 1926. Je l'ai rachetée en 2000.” Étagée sur 15 mètres de haut et six niveaux, la bâtisse offre le charme des colimaçons et des recoins. “J'ai eu un avis défavorable sur l'encloisonnement. Le 26 octobre, la mairie est venue me notifier la fermeture immédiate de mon établissement.” Abusivement, s'élève le dirigeant syndical qui a pris en main le dossier : “**Nathalie Odon** était dans les délais prévus par les textes”, précise-t-il, et elle a pu rouvrir avant le pont du 11 novembre. La perte d'exploitation s'élève toutefois à plus de 15 000 €. “C'est terrible car on met en cause votre sens de la responsabilité. Comme si je n'étais pas capable de savoir ce qui est bien ou non pour mes clients... Et puis, c'est à la fois mon outil de travail, ma maison, mon patrimoine... et tout s'est arrêté du jour au lendemain.” Aujourd'hui, la patronne de la Sirène se sent dans une impasse. “Si j'applique les normes à la lettre, j'en ai pour plus de

120 000 €. Je ne sais pas où les prendre. J'ai la sensation aujourd'hui de ne plus avoir ma place dans la société et que nos dirigeants ont signé l'arrêt de mort des petites structures familiales comme la mienne au profit des groupes et des grands investisseurs.” **Christian Roche** se veut rassurant. “Des solutions existent. Nous l'avons vu au congrès de Saint-Malo et nous allons les trouver avec vous.” Tenir bon, malgré la houle et les vents contraires. **Éric Tenvet** est hôtelier à Dieppe. “En ce qui concerne la sécurité, je repasse à la moulinette l'année prochaine. J'ai tout mis aux normes il y a plus de quatre ans, l'encloisonnement est fait, les portes coupe-feu installées. Mon inquiétude, c'est qu'à chaque fois ils en remettent une couche. Cela fait vingt ans que je suis installé et c'est à chaque fois la même chose... En plus, ce qu'on nous impose n'est pas toujours au top. Je pense par exemple au détecteur qui se déclenche avec la chaleur occasionnée par la douche...” À Rouen,

constate **Pierre Guéret**, 30 hôtels ou établissements sont en avis défavorable dont un de 85 chambres qui a pourtant fait procéder l'encloisonnement. “Les pompiers ne veulent pas intervenir en amont. Nous devons passer par un cabinet, on fait les travaux, on se croit en règle et quand les pompiers passent, cela ne leur convient pas. Tout cela manque de bon sens.”

BRUIT ET TVA

Chez les cafetiers, la législation faisait aussi débat. “Le bruit est un vrai souci”, s'inquiète **Pascal Lemaître**, vice-président départemental. “La clientèle est de plus en plus difficile. Quand elle arrive, elle a souvent déjà consommé avant. Quand cela se voit et qu'on lui refuse l'accès, cela multiplie les bruits à l'entrée. Nous avons mené à Rouen une action pour obtenir l'interdiction de vendre des boissons alcooliques à emporter à partir de 22 heures. C'est une première étape.” Autre succès local, la circulation des bus la nuit, jusqu'à 3 heures du matin. Chez les restaurateurs, l'inquiétude porte sur le relèvement du taux de TVA. “On leur demande de ne pas répercuter la hausse. Malheureusement, dans le même temps, les matières premières ont beaucoup augmenté. Ils craignent l'amalgame”, relaie **David Vallée**, président des restaurateurs de l'Umih 76 Haute-Normandie. “Les gens ont peur que ce ne soit que le début de l'augmentation des taxes. Or, les entreprises ne pourront pas, dans le contexte actuel, absorber de nouvelles hausses.” **SY. S.**

200 exposants

Tours (37) La fête européenne du mouvement Slow Food a accueilli plus de 18 000 visiteurs.

Un bilan très positif pour Euro Gusto

Malgré une amplitude d'ouverture réduite, le salon Euro Gusto a accueilli durant trois jours fin novembre, près de 18 000 visiteurs au parc des expositions de Tours (37). Pour cette deuxième édition, l'objectif est donc largement rempli avec “un bilan très positif”, selon **Stéphane Merceron**, le président de

l'association Euro Gusto. Par-delà le “saut quantitatif” des visiteurs en hausse venus d'une grande partie de la France, 200 exposants dont plusieurs en provenance d'Europe mais aussi de plus loin : Macédoine, Mauritanie, Liban-, le salon est également “monté d'un cran dans le qualitatif”. Le ‘marché paysan’, les ‘espaces enfants’ ou encore ‘transmission’ ont renforcé l'intérêt pédagogique du salon. Signe du succès grandissant de la manifestation, le ‘bistrot paysan’ tenu par le chef **Bernard Charret**, qui a servi 1 200 couverts en trois jours uniquement avec des produits locaux.

LA PAC DANS LE VISEUR

Mais Euro Gusto se voulait aussi cette année une “manifestation politique” avec la présence de **Carlo Pétrini**, président et fondateur du mouvement Slow Food, qui a dédié son dernier livre et tenu une conférence. Il a, à cette occasion, rappelé les échéances européennes prochaines et



Stéphane Merceron, président d'Euro Gusto, aux côtés de **Carlo Pétrini**, fondateur du mouvement, lors du salon de Tours.

notamment la refonte en 2013-2014 de la politique agricole commune (PAC). L'occasion pour lui de lancer un appel aux politiques “qui n'écourent pas bien” pour changer l'actuelle politique agricole “qui est un désastre”. Il a aussi rappelé qu'un salon comme Euro Gusto n'est pas simplement une foire gastronomique et que la gastronomie n'est pas une compilation de recettes : “c'est un grand malheur de réduire la gastronomie à des recettes, c'est de la pornographie alimentaire”. **JEAN-JACQUES TALPIN**

ACTIFH International
Spécialiste en Hôtellerie Restauration depuis plus de 15 ans
Audit • Conseil • Formation • Accompagnement à l'ouverture et Assistance à l'exploitation
Tel. : +33 (0)4 93 64 01 26 www.actifh.com

Produits & équipements

Créée en 1927 à Offenburg, la fondation allemande Meiko - dont la vocation est de préserver les emplois dans sa ville - affiche une belle longévité. Ses bénéfices sont totalement réinvestis et elle est aujourd'hui à la pointe de l'innovation dans le lavage de la vaisselle et le traitement des déchets organiques pour les grandes cuisines et la restauration collective. Olivier Robin (président de Meiko France) et Ingo Müller (directeur général) viennent de présenter la M.IQ et le WasteStar lors de journées professionnelles.

JEAN-LUC FESSARD, 'LE TEMPS DU CLIENT'

Des innovations majeures pour le développement durable chez Meiko



M.IQ de Meiko.

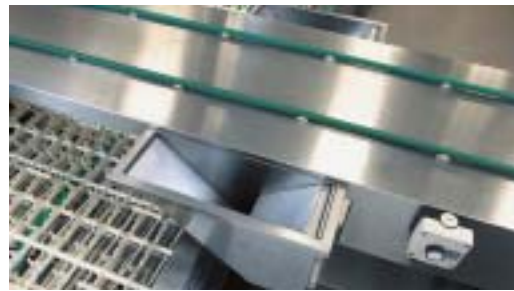
LA M.IQ OU LA PERFORMANCE ÉCOLOGIQUE DANS LE LAVAGE

La M.IQ est une machine de lavage dont les performances écologiques sont spectaculaires. Ses consommations d'eau, d'énergie et de produits lessiviels sont diminuées de 30 % par rapport à des machines comparables. Cela est obtenu grâce à un dispositif constitué de 3 cuves gérées de façon indépendante, avec une gestion et une filtration sophistiquée de l'eau. De plus, un traitement optimisé de l'air permet la récupération de la chaleur et de l'énergie. En matière de développement durable, les conditions de travail sont essentielles et dans le cas présent, les rejets de buée et de chaleur sont tellement limités que l'air ambiant autour de la machine ne dépasse pas 22 °C et 60 à 65 % d'humidité relative. Autrement dit, on est très loin du sauna habituel d'une plonge. L'amélioration de l'ambiance de travail est encore renforcée par une excellente isolation phonique. Les performances sont telles que le constructeur présente des plans d'amortissement de la machine et de son surcoût justifié, mais néanmoins conséquent, en moins de deux ans.

UN SUIVI DES CONSOMMATIONS FACILITÉ

Le pilotage de la machine se fait grâce à un écran

numérique tactile. Elle peut aussi être commandée à distance, via un ordinateur en réseau, et fournir tous les éléments souhaités pour suivre les consommations. Les machines sont de dimensions modulables pour s'adapter aux besoins de la cuisine à équiper et à la taille du local de plonge. Cerise sur le gâteau de la durabilité, Meiko s'engage à fournir les pièces détachées pendant vingt-cinq ans.



Wastestar de Meiko.

LE WASTESTAR SIMPLIFIE LE TRAITEMENT DES DÉCHETS ORGANIQUES

Le WasteStar est un système intégré de traitement par voie sèche des déchets organiques. Fort de son expérience sur les bateaux, Meiko a conçu un dispositif très performant de collecte et de compactage des déchets organiques avant valorisation. Grâce à un puissant système d'aspiration, les déchets organiques issus des laveries et des zones de préparation sont collectés et transportés sous vide, afin d'être broyés et compactés dans des collecteurs de déchets. La cuve du collecteur est régulièrement vidangée, par aspiration également, via un système de tuyaux permettant une prise en charge totalement hygiénique et sans odeurs des déchets

organiques en limitant au minimum les manipulations et sans nécessiter pour autant un local réfrigéré, ni une multitude de poubelles de collecte. Le dispositif peut être

complété par un système de recueil des graisses liquides. Grâce à un partenariat avec Bionerval, les déchets ainsi compactés seront récupérés et valorisés.

UN ENJEU ÉCONOMIQUE IMPORTANT

Encore une fois, l'enjeu est de taille puisque la nouvelle législation née du Grenelle de l'environnement sur le traitement des déchets organiques issus de la restauration, par un arrêté du 12 juillet 2011, oblige à une collecte sélective et à une valorisation. Au 1^{er} janvier 2012 seront concernés les établissements qui produisent plus de 120 tonnes de déchets organiques par an soit, selon les calculs de Meiko, ceux qui servent de 2 000 à 2 200 couverts par jour. Mais ce chiffre se réduira progressivement pour atteindre seulement 10 tonnes par an en 2016, soit moins de 200 couverts par jour. De même, avec l'augmentation prévue de la TGAP et la collecte de plus en plus systématique de la redevance spéciale par les collectivités territoriales, les restaurateurs ont intérêt à réduire au maximum le volume de déchets produits.

Ici encore, Meiko présente un calcul d'amortissement de son dispositif en moins de deux ans compte tenu de l'optimisation de la collecte et des gains de productivité réalisés par son système intégré. Avec Meiko, la part la moins noble du métier de restaurateur - la plonge et le traitement des déchets - est facilitée grâce à un apport d'intelligence et de technologie.

Blog des Experts

'Développement durable en CHR'
sur www.lhotellerie-restauration.fr

Meiko France SAS • 1 rue Niels Bohr, bâtiment K •
77400 Saint-Thibault-des-Vignes • Tél. : 01 64 15 65 20
• www.meiko.fr

Bionerval du groupe Saria • Tél. : 02 51 87 38 74 •
www.bionerval.fr



**TRADI-QUAL,
FOURNISSEUR**

OFFICIEL DE L'ÉQUIPE DE FRANCE OLYMPIQUE ET DU COMITÉ NATIONAL OLYMPIQUE

Le Comité national olympique et sportif français (CNOSF) et Tradi-Qual SA ont signé un contrat de partenariat jusqu'à fin 2012 incluant les Jeux olympiques de Londres. En tant que fournisseur officiel de l'équipe de France olympique et du CNOSF, Tradi-Qual SA concrétisera, au quotidien, auprès du monde sportif mais aussi auprès de ses clients, cette relation au travers de deux de ses concepts. Le premier est Pasta Presto®, 'produit officiel de l'équipe de France olympique et du CNOSF' : un matériel exclusif et une gamme de pâtes premium, alimentation de base des sportifs, commercialisés dans le circuit CHR aussi bien auprès d'établissements de restauration, de centres de loisirs que de grands comptes. Le second est VIP®, lui aussi 'produit officiel de l'équipe de France olympique et du CNOSF' : véritable innovation sur le marché de la restauration nomade, le VIP est composé d'un cône de pâte à pain garni de plats cuisinés, permettant de déguster des recettes savoureuses tout en bougeant, conciliant ainsi nouveaux modes de consommation et équilibre alimentaire.

www.tradi-qual.com



EUROPLASTIQUES À LA CONQUÊTE D'UN NOUVEAU MARCHÉ

Europlastiques lance une nouvelle offre dans le cadre de sa politique d'innovation : Unic&Chic. L'offre, inédite, est proposée aux traiteurs, restaurateurs et organisateurs d'événements : des verrines originales au design épuré, avec un large choix de couleurs et de décors pour une présentation unique des mises en bouche. Des styles, des ambiances variées, et la possibilité d'ajouter son propre logo. Le canal commercial est lui aussi nouveau : Unic&Chic est un site internet de vente en ligne, permettant d'exprimer au mieux toute la richesse et la fantaisie de l'offre, avec un renouvellement régulier des décors, des ambiances et des offres commerciales.

www.unicetchic.fr
www.europlastiques.com

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R. • 3 €

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

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

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

Rotocentre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

“Un passage obligé et unique”

Roger Bellier, président de l'Umih 61, en collaboration avec l'association des maires de l'Orne, a proposé aux élus de participer à une réunion d'information sur le droit des débits de boissons. Une première, suivie avec assiduité.

Les municipalités de l'Orne ont répondu à l'invitation de l'Umih

Une cinquantaine de maires et adjoints ont participé à la première réunion sur la réglementation des débits de boissons organisée jeudi 1^{er} décembre par l'Umih 61 et l'association des maires de l'Orne. “Il est nécessaire aujourd'hui d'aller à la rencontre des élus. La réglementation a évolué ces derniers mois : ce ne sont plus les douanes mais les mairies qui sont chargées des licences. Elles sont un passage obligé et unique”, rappelle Roger Bellier, président de l'Umih Orne. Avec la complicité de Michel Corbé, formateur à Umih Formation, celui-ci a souhaité apporter un maximum de réponses aux élus, ainsi qu'aux secrétaires de mairies, conviés dans la deuxième partie de la journée. C'est autour du permis d'exploitation et des débits temporaires que s'est concentré le plus grand nombre de questions. Parmi les rappels nécessaires : seules les boissons des groupes 1 et 2 sont autorisées à la vente lors des brocantes, vide-greniers ou fêtes locales ; les groupements sportifs agréés ont droit à 10 buvettes par an, les autres associations seulement à 5 ; un exploitant de buvette temporaire n'a pas l'obligation de passer le permis d'exploitation...

“SAVOIR QUI EST RESPONSABLE”

Les conditions d'exploitation d'une licence IV par une commune ont également été longuement abordées :



Jean-Yves Houssemaine et Roger Bellier dans les locaux de la Maison des entreprises et des territoires d'Argentan.

qui peut être désigné comme exploitant ? Peut-on louer la licence à une association ? Doit-on faire fonctionner la licence à l'année ? Qu'entend-t-on par mutation ? Gérard Bertrand, maire de Bellou-en-Houlme, commune de 1 100 habitants située à 15 km de Flers, applaudit l'initiative. “Nous avons beaucoup d'associations et nous sommes souvent sollicités. Nous avons aussi une salle des fêtes de 400 places. Il est important de savoir qui est responsable et dans quelle



Gérard Bertrand, maire de Bellou-en-Houlme, a beaucoup apprécié la réunion.

mesure. La police m'avait déjà aidé dans ce sens mais là, j'ai encore appris des choses. Nous avons deux licences IV dans le bourg et une troisième à proximité d'une zone de pêche ; ce sont des jeunes qui ont créé l'affaire il y a deux ans et ça marche bien.” Même satisfaction chez Jean-Yves Houssemaine, adjoint au maire, chargé de la sécurité de Sées, 5 000 habitants. “Lorsque nous sommes élus, nous ne nous rendons pas compte de la charge et de la responsabilité par rapport aux débits de boissons et surtout aux buvettes temporaires. Nous avons l'avantage d'avoir une police municipale qui se tient informée des nouveaux textes et qui nous facilite un peu la tâche. Néanmoins, nous avons une soixantaine d'associations sur la ville, nous devons à la fois être vigilants et à l'écoute. En ce qui concerne les bistrotts, je vais tous les matins prendre un café et lire mon journal au coin du zinc. Ce sont des lieux de convivialité incontournables à mes yeux.”

Sylvie Soubes

En direct des Blogs des Experts



“Astreinte 24h/24 : peut-on fournir un logement au salarié, si oui est-ce considéré comme avantage en nature ou pas”

➤ Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK0205** 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