

Olivier Bertrand
et Supergroup
unis dans
l'Alliance CHD

Les conseils
de la
répression
des fraudes

Décorer son
établissement
en toute
sécurité

**Châteaux &
Hôtels Collection :**
investir sur
la restauration

L'Hôtellerie

Restauration

22 décembre 2011 N° 3269

ANNONCES
CLASSÉES
PAGE 12

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Hyatt Student Prize 2011 :
Michael Bösch élu meilleur
étudiant hôtelier p. 11

En station et partout en France pp. 2-3

Les établissements s'illuminent pour Noël



Notre journaliste
Cécile
Charpentier a
arpenté les rues
de Paris pour
vous offrir une
visite illuminée
de la capitale.

L'illumination du sapin de
Megève a attiré une foule
nombreuse.

À Megève, en Haute-Savoie, plus de 5 000 personnes attendaient avec impatience le coup d'envoi des illuminations. Un sapin de 15 m de haut et de 9 m de diamètre a été dressé sur la place centrale. L'actrice **Alice Taglioni** a égrené le compte à rebours de sa mise en lumière. Cette belle marraine a presque volé la vedette au spectacle son et lumière qui, toutes les heures, animera les 3 000 étoiles en cristal

facetté signé Swarovski. Le village s'est également transformé en musée à ciel ouvert, avec une exposition, initiée par les Galeries Bartoux, de 9 sculptures de Dali, disséminée de la place centrale au sommet des pistes.

À Courchevel, le spectacle est dans le ciel, avec une pluie de feux d'artifices qui mettent en compétition 4 pays pendant trois jours. Un spectacle unique en Europe, plébiscité par les touristes. Val

d'Isère a choisi un spectacle équestre. Comme l'an dernier, tous les jeudis, lors des Nuits rouges, d'étranges créatures paraderont dans la rue principale. Les Arcs, comme l'an dernier, illumineront la station sur le thème du Noël russe, alors que Tignes renouvelle un événement devenu pérenne, les Winter X Game (compétition de sports de glisse extrêmes), sans oublier l'incontournable feu d'artifice. **FLEUR TARI**

CYRIL AVELINE ET SYLVAIN CRAVERO, 'BISTRONOMES' AVERTIS

p. 7

Low cost, high taxes

Désolé pour l'anglicisme, mais il est suffisamment explicite pour en saisir toute la portée. S'il vous arrive, comme à des millions de nos compatriotes, de réserver vos petites vacances grâce à la délicieuse rubrique du site d'Air France discrètement baptisée 'nos promotions', vous avez peut-être eu la curiosité d'examiner le détail de votre devis. Vous risquez alors de vous frotter les yeux plusieurs fois avant de vous rendre à l'évidence : si vous décidez, depuis Toulouse, de vous offrir un séjour à Berlin, l'aller simple vous sera facturé 50,55 €, ce qui n'est évidemment pas cher pour gagner la capitale allemande depuis la Ville rose. Mais ce qui est franchement hors de prix, c'est le décompte de ce que vous payez au transporteur et au fisc : 4 €, oui, 4 € pour la compagnie aérienne, 45,55 € de taxes, et 1 € pour les frais de réservation !

Comment s'étonner qu'Air France accumule les pertes d'exploitation en raison de ce qu'on peut pudiquement dénommer un transfert de charges au profit d'un État d'une voracité sans limite ?

Et l'exemple n'est hélas pas unique. Que vous alliez à Venise ou à Fort-de-France, les mêmes ratios ne peuvent

que créer un douloureux sentiment de racket sur le dos des compagnies et de leur clientèle, le tout pour aboutir à faire de Roissy CDG l'aéroport le plus détesté des voyageurs internationaux. Car cette situation symbolique du mal qui ravage nos économies soumises à des prélèvements illimités par une puissance publique impotente explique en grande partie nos difficultés.

La profession ne peut qu'être attentive, en ces temps de 'créativité fiscale' débridée, aux divers prélèvements qui se superposent sur les prestations fournies à la clientèle, afin d'éviter un jour d'être perçue à son tour comme un simple supplétif du fisc.

Aux hôteliers et restaurateurs de prendre garde à ne pas se retrouver dans une situation comparable de privation totale de marge de manœuvre en raison d'un excès de prélèvements obligatoires qui ont pour nom TVA, taxe de séjour, taxe sur les enseignes, taxes sur les salaires, sans oublier les charges sociales, les commissions aux émetteurs de carte de crédit, les frais bancaires, les prélèvements des agences en ligne, qui risquent un jour de réduire à néant la simple liberté d'entreprendre. L. H.

En bref

Le Consortium européen de l'hôtellerie devient Commerce entreprise hôtellerie

Le groupement d'agences spécialisées en cession de fonds de commerce d'hôtellerie, la CEH (Consortium européen de l'hôtellerie), a entériné son changement de nom en Commerce Entreprise Hôtellerie lors de son assemblée générale annuelle

qui s'est déroulée à l'hôtel Concorde Montparnasse. Un nouveau bureau directeur a également été élu. Il se compose de **Michel Cousin**, de Cherbourg (président), **Fabienne Barbery**, de Bourges (vice-présidente), **Marc Cartier**, du Mans (trésorier), **Grégory Cousin**, de Cherbourg

(secrétaire), **Mickaël Cross**, de Paris, **Philippe Monteil**, de Montpellier, et **Denis Barbery**, de Bourges (administrateurs). Le nouveau bureau souhaite continuer à développer CEH tant par la qualité des services offerts à ses adhérents et à leurs clients, que par le recrutement de nouveaux adhérents.

La concession du Laurent conservée par Isidore Partouche

La ville de Paris vient de renouveler, pour dix ans, la concession du restaurant Laurent en faveur de la Société européenne des grands restaurants, détenue par **Isidore Partouche**, alors que les candidats ne manquaient pas. **Philippe Bourguignon**, son directeur général, y est arrivé en 1977 comme sommelier et en a pris les rênes en 2002. Il a pour bras droit **Patrick Lair**, sommelier, également arrivé en 1977, ou encore **Michel Lavaud**,

chef barman présent depuis 1978. Cette décision consacre aussi le travail du chef **Alain Pégouret**, qui a fêté cette année ses dix ans de présence à la tête des cuisines, avec une quarantaine de collaborateurs. Le Laurent est ouvert tous les jours, sauf le samedi midi et le dimanche. Menu Pavillon (entrée, plat, dessert) au déjeuner ou au dîner : 85 € (hors boissons). Prix moyen carte (base entrée, plat, dessert) : 170 €.

Grand

Décoration

Pour les fêtes de fin d'année, de nombreux y mettent une touche plus personnelle ou

À Noël, les établisse

Immense sapin décoré, grandes illuminations, père Noël, musiciens en live, repas festif... Les yeux pétillent toujours autant le 24 décembre au **Chalet de Juliette**, l'hôtel tenu par **Juliette Collomb**, 75 ans, l'incontournable hôtelière de l'Alpe d'Huez (38).



À Aramon (66), les professionnels de la restauration ont fait appel à une autre professionnelle... de la décoration. Les façades du restaurant de la gare **Chez Lio** et du salon de thé **Sous les Oliviers** (photo) ont ainsi pris des airs de fête grâce aux coups de pinceaux de **Katy Kennel**, dessinatrice et illustratrice aramonaise.

Le café **Le Petit Clerc** (Paris VI^e) n'a pas lésiné sur la décoration aussi bien intérieure qu'extérieure.



La brasserie **Léon de Lyon** (Lyon, 1^{er}), à l'angle des rue Pléney et du Plâtre, se pare chaque année de lumières scintillantes au moment des fêtes.



L'hôtel des Isles de Barneville-Carteret (50) est redécoré à chaque saison par la propriétaire, **Flavia de Mello**. La décoration type 'chalet' des fêtes de fin d'année fait partie de l'identité de cet hôtel-restaurant du Cotentin.

angle

professionnels sortent sapin, guirlandes, lampions... Certains font même appel à des artistes pour égayer leur vitrine.

VIDÉO CÉCILE CHARPENTIER



ments s'illuminent



Retrouvez les décorations des restaurants parisiens en vidéo avec le mot-clé **RTR018121** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

La Mare aux oiseaux à Saint-Joachim (44) est envahie par la Compagnie des ours jusqu'au 5 janvier. **Éric Guérin** pousse les tables pour perpétuer cette tradition féérique réunissant plus de 1 500 ours en peluche.



Ambiance 'Christmas in Wonderland' au **Métropole Monte-Carlo**. La thématique du Restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo s'inspire des hommes de carte de la reine dans *Alice aux pays des merveilles*. La décoration de la table est axée autour du Royaume de Cœur, dans des tons noirs et rouges.

Au milieu de décorations plus traditionnelles, fourchettes et couteaux habillent malicieusement le sapin de Noël de **La Pergola** à Toulouse (31).

En restauration commerciale

Les professionnels ont jusqu'au 1^{er} octobre 2012 pour se mettre en conformité avec l'arrêté publié au *Journal officiel* le 10 décembre dernier.

Un cahier des charges pour le bio

Les restaurateurs et les traiteurs ayant déjà introduit des produits issus de l'agriculture biologique - et l'affichant - et ceux qui prévoient de le faire disposent maintenant d'un cahier des charges officiel (disponible sur le site www.inao.gov.fr). Le document prévoit 3 niveaux d'engagement des restaurateurs en termes d'offre 'bio'. Le premier concerne l'introduction d'un ou plusieurs ingrédients bio parmi les différents produits proposés à la carte. Dans ce cas, assez répandu, les restaurateurs devront veiller à ne pas présenter à la fois un ingrédient issu d'une production conventionnelle et un autre provenant d'une production biologique si aucune distinction ne peut être établie entre les deux produits. Le second niveau concerne la présentation d'un plat ou d'un menu composé dans sa totalité de produits issus de l'agriculture biologique. Les restaurants 100 % bio relèvent eux du troisième niveau : tous les produits présentés à la carte sont issus de l'agriculture biologique, y compris les vins qui doivent être produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.

CERTIFICATION

Tout opérateur qui affiche une mention 'bio' à sa carte est tenu de notifier son activité auprès de l'Agence bio. Les opérateurs des niveaux 2 et 3 devront eux faire valider leur démarche par des organismes certificateurs (type Ecocert) selon des fréquences adaptées à chaque niveau d'engagement et à la structure des



La communication sur le lieu de consommation doit être en rapport avec l'engagement du professionnel.

restaurants (indépendants, chaînes...). Le cahier des charges définit le dispositif de contrôle et de flexibilité. En matière de transparence, chaque restaurant devra afficher pour chaque ingrédient et/ou chaque plat quels sont les produits issus de l'agriculture biologique. Le Synabio (Syndicat national des entreprises bio au service de la filière agriculture biologique) indique qu'il réalisera des documents pédagogiques à destination des professionnels. Les opérateurs qui ne proposent aux clients que des produits préemballés présentés dans leur conditionnement d'origine et portant les mentions de conformité au mode de production biologique ne sont pas concernés par le cahier des charges. Il en va de même pour les établissements dans lesquels l'offre bio ne concerne que le café.

LYDIE ANASTASSION

www.synabio.com

En bref

Festival gastronomique Émile Jung signé Olivier Nasti

Du 10 au 21 janvier 2012, **Émile Jung**, l'ancien chef 3 étoiles *Michelin* du Crocodile (Strasbourg, 67), viendra orchestrer une quinzaine gastronomique à la brasserie d'**Olivier Nasti** Côté cour (Colmar, 68). Il proposera un menu 3 plats proposé à 29 € (hors boissons). Les clients pourront choisir parmi 12 plats signature, du Foie de canard poêlé aux pommes et mangues, au Sandre et croustille de carpe aux queues d'écrevisses, en passant par le Flan de cresson aux cuisses de grenouilles, les Pieds et oreilles de porc truffés, sauce madère, cœur de chou frisé, sans oublier le Canard colvert en venaison, croustille d'artichauts et cèpes, purée de céleri blanc soubise... À partir de janvier prochain, le groupe Nasti imprènera la brasserie Côté cour de sa personnalité, en y apportant une nouvelle offre de restauration, distincte des différents établissements du groupe (restaurant gastronomique, winstub du Chambard et les deux Flamme & Co) et inédite à Colmar.

www.oliviernasti.com

4 L'actualité

Le point sur les précautions à prendre

À l'occasion des fêtes de fin d'année, vous êtes nombreux à vouloir décorer votre établissement. L'installation de sapin ou de décorations électriques n'est pas sans risques. Pour que la fête ne se termine pas en drame, il convient de respecter un minimum de règles.

Décorer son établissement en toute sécurité

Si vous décidez d'installer un sapin dans votre établissement, sachez que les arbres de Noël ne sont autorisés que dans certaines manifestations de courte durée. Mais la réglementation ne fixe pas de délai précis. Dès que les aiguilles commencent à tomber (signe incontestable de dessèchement), il est alors impératif de retirer l'arbre qui devient facilement inflammable. Tous les sapins naturels sont très inflammables. Pour cette raison, il est interdit de les décorer avec des bougies ou des flammes accrochées aux branches. Faites aussi attention aux cierges magiques. S'ils sont recouverts de flochage, c'est-à-dire de neige ou de givre artificiel, les risques d'inflammation sont encore plus importants. Il faut donc éviter tout contact avec une flamme ou un corps incandescent. Les bougies de décoration à proximité sont à bannir absolument. Un décret du 26 novembre 2003 oblige les vendeurs d'arbres de Noël floqués à mettre en garde leurs clients des risques d'inflammabilité au moyen d'une notice ou de panneaux avec un pictogramme représentant une flamme. Ces dispositions concernent également les branches d'arbres ou compositions réalisées avec des branches ayant subi le même traitement.

QUEL TYPE DE SAPIN CHOISIR ?

Il n'y a pas d'obligation en la matière. Si vous optez pour un sapin naturel, vous trouverez principalement deux espèces : le sapin de Nordmann ou l'épicéa commun. Si le Nordmann est plus cher, il est recommandé en raison de sa longévité (il perd moins rapidement ses aiguilles et reste vert plus longtemps). Vous pouvez aussi utiliser un sapin artificiel. Mais faites attention à ce que les extrémités des branches soient conçues de manière à éviter tout risque de blessure. Vérifiez que votre sapin est bien conforme à la norme NF S 54-200 de décembre 1994 relative aux arbres de Noël artificiels, protection des extrémités métalliques.

La réglementation n'impose pas que vos sapins naturels soient ignifugés (c'est-à-dire traités pour en diminuer l'inflammabilité). Mais si vous optez pour un sapin artificiel dont la hauteur est supérieure à 1,70 m, celui-ci devra être classé en catégorie M2. Dans ce cas, votre fournisseur doit vous fournir un procès-verbal de classement

émanant du laboratoire national d'essai. Vous pouvez aussi faire ignifuger votre sapin auprès d'une société spécialisée, comme Saptia à Dreux (www.saptia.com). Cette société peut traiter vos arbres de Noël, qu'ils soient naturels ou artificiels.

COMMENT DÉCORER VOTRE SAPIN ?

Un sapin c'est beau, mais plus encore quand il est décoré. Les objets de décoration que vous allez utiliser peuvent être composés de matériaux classés en catégorie M4. Si précédemment la réglementation imposait ce classement en mentionnant 'doivent', désormais ce n'est plus le cas, même si cela demeure recommandé.

Si vous utilisez des guirlandes électriques dans votre sapin, sachez qu'elles doivent répondre à la norme NF EN 60-598-2-20. En outre, vous ne pouvez mettre aucune installation électrique autre que des dispositifs d'éclairage de faible puissance spécialement conçus pour cet usage et conformes aux normes citées précédemment. En clair, cela veut dire que la décoration lumineuse sera réalisée de préférence en basse tension et l'alimentation principale sera hors de portée du public. Ne laissez jamais les guirlandes électriques branchées sans surveillance. La chaleur des lampes ou un court-circuit peuvent provoquer un incendie. Une neige artificielle ou un givrage peuvent être utilisés à condition, précisent les textes, qu'ils ne risquent pas de propager rapidement la flamme. Si vous floquez votre arbre de



Tous les sapins naturels sont très inflammables. Pour cette raison, il est interdit de les décorer avec des bougies ou des flammes accrochées aux branches.

Noël, vous devez utiliser des produits spécifiquement conçus à cet usage. Attention ! Les bougies qui peuvent donner une touche romantique à votre sapin sont formellement interdites, tout comme les sources d'étincelles, à l'instar des cierges magiques.

BIEN CHOISIR SON EMBLACEMENT

Votre sapin doit être placé à une distance raisonnable de toute source de chaleur, et le pied doit être dégagé de tout objet combustible. Il doit aussi être situé à proximité d'une prise électrique si vous comptez l'éclairer avec des guirlandes. En effet, la longueur du câble électrique doit être aussi réduite que possible et ne

pas faire obstacle à la circulation du public. Il ne doit pas non plus être branché sur une fiche multiple. Si votre sapin dépasse 1,70 m, il doit être hors de portée du public. Et bien sûr, il ne faut jamais mettre un sapin devant les issues de secours ou dans les axes de circulation. Dans tous les cas, vous devez aussi prévoir un extincteur à proximité du sapin.

PASCALE CARBILLET

AM 19 : ARBRES DE NOËL 'ET DÉCORATIONS FLORALES' (MODIFIÉ PAR ARRÊTÉ DU 24 SEPTEMBRE 2009)

§ 1. Les arbres de Noël sont autorisés dans certaines manifestations de courte durée.

§ 2. Ces arbres ne peuvent être illuminés que dans les conditions prévues à l'article EL 23. Les guirlandes électriques doivent répondre aux dispositions de la norme NF EN 60598-2-20.

§ 3. L'emploi de toute flamme nue et de sources d'étincelles est interdit. L'arbre doit être placé à distance raisonnable de toute source de chaleur.

§ 4. Les objets de décoration peuvent être en matériaux de catégorie M4. Le pied de l'arbre doit être dégagé de tout objet combustible.

Une neige artificielle ou un givrage peuvent être utilisés à condition qu'ils ne risquent pas de propager rapidement la flamme.

Si la hauteur d'un arbre est supérieure à 1,70 m, il doit être placé hors de portée du public.

§ 5. Des moyens d'extinction, en rapport avec la taille de l'arbre, doivent être prévus à proximité.

§ 6. Les décorations florales en matériaux de synthèse sont limitées en nombre ; à défaut, elles doivent être réalisées en matériaux de catégorie M2. Il en est de même pour les plantes et les arbres en matériaux de synthèse d'une hauteur supérieure à 1,70 m, qui doivent de plus être mis hors de portée du public.

(Article AM 19 du règlement du 25 juin 1980 relatif à la sécurité contre l'incendie dans les établissements recevant du public)

LA CLASSIFICATION FRANÇAISE DE RÉACTION AU FEU : DE M0 À M4

Les matériaux - qu'ils soient de construction, d'aménagement, d'ameublement ou simplement de décoration - sont classés en 5 catégories selon leur réaction au feu (M0 à M4).

La combustibilité est la quantité de chaleur émise par combustion complète du matériau tandis que l'inflammabilité est la quantité de gaz inflammable émise par le matériau.

Catégories	Combustibilité	Inflammabilité	Exemples
M0	incombustible	inflammable	pierre, béton céramique, plâtre, verre...
M1	combustible	non inflammable	polyester, coton...
M2	combustible	difficilement inflammable	moquette murale, panneau de particules
M3	combustible	moyennement inflammable	laine, bois, caoutchouc
M4	combustible	facilement inflammable	papier, polypropylène

Le trésor d'un historien amateur

Jean-Maurice Sacré possède pas moins de 1 500 menus des repas servis par les cuisines de l'Élysée à ses hôtes prestigieux. Une collection qui narre autant les évolutions de la gastronomie républicaine que l'histoire des relations de la France avec les grands de ce monde. Il dévoile aujourd'hui ce patrimoine incomparable dans un ouvrage.

Invitation à l'Élysée, par le menu

Il y a quinze ans, Jean-Maurice Sacré, qui traîne sur une brocante, est attiré par un menu au dessin riche et portant l'inscription palais de l'Élysée. "Je l'ai trouvé beau et je l'ai acheté." De retour à son domicile, il s'intéresse de plus près au document qui porte également des initiales : EL et RP, pour Émile Loubet et 'République française'. Après recherches, il découvre qu'il s'agit du menu servi lors du dîner du 31 mai 1905. Le président de la République reçoit alors le roi d'Espagne, Alphonse XIII. Pour le chineur, le livret devient le premier d'une longue série. Il en a plus de 1 500 répertoriés, rangés, triés. "Une collection homogène" qui restitue un patrimoine. "Au début du XX^e siècle, les menus étaient illustrés par les grands artistes de l'époque comme Jules Chéret, Eugène Morand, Albert Sébille... Certains étaient peints sur soie. À travers l'illustration et la présentation, on honorait l'hôte et on véhiculait un message", explique notre historien amateur dont le loisir constitue aujourd'hui un fonds culturel étonnant et unique pour tous ceux qui s'intéressent à l'histoire de la République et à la gastronomie.

Une partie de la collection a d'ailleurs été exposée au palais de l'Élysée en 2008 et 2009, à l'occasion des journées du patrimoine. Elle a été incluse dans les Menus de Légende de Mumm et fait désormais l'objet d'un livre intitulé *Invitation à l'Élysée*. Jean-Maurice Sacré parle d'une mise en scène des menus. L'ouvrage se feuillette par thèmes : l'Élysée en voyage, l'accueil des grands de ce monde, à chaque président sa cuisine ou son style... Très fouillé, riche en anecdotes et en curiosités, ce livre dresse un vrai panorama des us et coutumes de notre société. Salade Jean Bart, bombe Eiffel, fêtes du cinquantenaire du rattachement de la Savoie (le menu du 4 septembre 1910 à Chambéry revient à 25 francs par convive, auxquels s'ajoutent les vins : Château Margaux à 9 francs la bouteille et champagne



À la page 48 de l'ouvrage *Invitation à l'Élysée*, le premier menu acquis par Jean-Maurice Sacré.

Pommery-et-Grenobles à 16 francs !).

À la fin du XIX^e siècle et durant un bon quart du XX^e, l'Élysée fait appel à un traiteur renommé (déjà !), Potel & Chabot, avant d'avoir sa propre brigade... Sous la présidence du général De Gaulle, André Malraux fait repenser les menus et codifier leur utilisation : "Un modèle est créé pour l'Élysée, un autre pour les réceptions 'hors les murs'. La clarté de cette nouvelle présentation est à l'image de la diplomatie et du protocole gaulliens, où la place du plus infime élément est parfaitement définie." Un bémol toutefois, apprend-on au fil des pages, lorsque Charles De Gaulle voit apparaître des artichauts Clamart sur un menu alors qu'il les avait bannis de la carte depuis l'attentat du Petit-Clamart en 1962 auquel lui et sa femme avaient échappé. La colère gronde sous les dorures.

"UN ART DIFFICILE"

Aux côtés des 200 menus répertoriés, de nombreuses photographies complètent l'ouvrage réalisé avec la complicité de François Bertin. Un gros plan sur l'assiette du service Aux Oiseaux, créé sous le second Empire et utilisé actuellement lors des réceptions officielles, une galerie sur les préparatifs : mobilier, dressage au cordeau des tables, savoir-faire des argentiers... Un détour par les cuisines de l'Élysée et son chef, Bernard Vaussion, nous enseigne

aussi que "cuisiner pour les chefs d'État est un art difficile". Il faut se conformer aux obligations et restrictions religieuses, prendre en compte les goûts personnels des invités ou l'histoire des relations diplomatiques entre les deux pays... Avec lui, 25 cuisiniers, tous passionnés. L'image de la France est en jeu ! *Invitation à l'Élysée*, de Jean-Maurice Sacré et François Bertin, est publié aux éditions Ouest France (33 €).

SYLVIE SOUBES

"Établir l'ADN de la marque"

Saint-Priest (69) Cet établissement, le premier 4 étoiles de cette commune, ajoute 131 chambres au parc hôtelier du Grand Lyon.

Un Golden Tulip 'hautement qualifié d'enthousiasmant'

Pour le Grand Lyon, l'arrivée du Golden Tulip constitue un événement majeur. Conçu en Haute Qualité Environnementale (HQE) grâce à un travail d'équipe entre l'architecte, Hervé Vincent, le bureau d'études Enertech et la Cogedim, l'hôtel a reçu l'appui de l'Ademe dans le cadre de son programme de recherche et d'expérimentation sur l'énergie dans le bâtiment (PREBAT). Mais la démarche environnementale ne s'arrête pas là : la restauration en fait partie intégrante. Son nouveau concept 'sain et naturel' a été élaboré par un duo de chefs impliqués dans les produits bio : Laurent Lecompte, coaché par Alain Alexanian conseil culinaire et ancien chef étoilé lyonnais. "Nous avons voulu respecter trois codes de conduite, déclare ce dernier : donner du goût aux plats, tout en mangeant local, et avec des produits 'respectables', soit bio, soit naturels." Philippe Imberton, propriétaire de l'établissement et président de la SCSP, ne cache pas sa satisfaction. Fidèle aux marques de Louvre Hotels, que le groupe a suivi depuis la période

Taittinger, cette société lyonnaise est aujourd'hui propriétaire de 11 hôtels dont 3 Campanile, un Concorde, et donc un Golden Tulip, sans compter les Kyriad et les Première Classe. Selon Philippe Imberton, la création de cet établissement montre la volonté du groupe de poursuivre son développement autour du Grand Lyon.

BESOIN EN CHAMBRES

Avec cet hôtel, la commune de Saint-Priest comble un besoin en chambres créé par les 150 entreprises implantées sur le parc technologique et par la demande émanant du nouvel hôpital situé dans le périmètre. Mais c'est aussi une réponse au manque de chambres en catégorie supérieure dans la zone du Grand Lyon. "Le schéma hôtelier avait statué sur l'ouverture de 3 000 chambres supplémentaires, d'ici à 2015", rappelle Jean-Michel Daclin, adjoint au maire de Lyon chargé du tourisme. Dans une agglomération qui représente le quatrième parc hôtelier en France après Paris, Cannes et Lourdes, le rythme n'est donc pas près de s'arrêter.



Philippe Imberton, président de SCSP, Marine David, maire de Saint-Priest, Jean Duc, directeur général du Golden Tulip Lyon, et Jean-Michel Daclin, adjoint au maire de Lyon.

Pour le groupe Louvre Hotels, l'arrivée du premier hôtel neuf de la marque Golden Tulip en France constitue également un événement. "Il vient compléter les 125 hôtels Golden Tulip dans le monde", relève Jean-Virgile Crance, directeur franchise de Louvre Hotels, sans compter les 71 Tulip Inn et Royal Tulip à l'international. Louvre Hotels estime en outre que "ce premier établissement va [lui] permettre de mieux établir l'ADN de la marque", précise Christophe Novellon, directeur du développement du groupe. L'objectif est fixé : ouvrir une

quinzaine de Golden Tulip à fin 2013, alors que 4 à 8 établissements nouveaux sont annoncés pour 2012. L'arrivée de ce Golden Tulip est donc bien, dans tous les sens du terme, très HQE. Un acronyme qui pour Jean Duc, son directeur général, évoquant les semaines précédant son ouverture signifie... "haute quantité d'énergie". Bien vrai.

EVELYNE DE BAST

Golden Tulip • 160 avenue du 3^e millénaire • 69800 Saint-Priest • Tél. : 04 37 25 25 25 • www.goldentuliplyon.com

↘ **B. LOISEAU**
- **2,03 %**

↘ **GROUPE FLO**
- **3,41 %**

↗ **SODEXO**
+ **1,94 %**

Restauration

Les adhérents restaurateurs réunis à Paris

Un guide, un site internet et une application iPhone permettent de promouvoir les 248 tables du réseau liées ou non à un hôtel. Un système de réservation de tables et un programme de fidélisation arrivent à grands pas.

Châteaux & Hôtels Collection met l'accent sur ses restaurants

Depuis la fusion de Châteaux & Hôtels Collection avec Exclusive Hotels en juillet dernier, nous sommes devenus le premier réseau de l'hôtellerie de charme et de la restauration indépendante, déclare **Alain Ducasse**, président du réseau, devant les restaurateurs réunis à Paris. *Se regrouper sous une bannière commune, c'est préserver notre indépendance. Nous devons réunir les idées des uns et des autres, choisir celles qui nous conviennent et les hiérarchiser.* Et celles-ci ne manquent pas pour amplifier la notoriété de la marque.

Tiré à 500 000 exemplaires, le guide 2012 de CHC est publié en français et en anglais. Pour le *Carnet gourmand*, guide ciblé restauration dont la 2^e édition vient de sortir, c'est 50 000 exemplaires, en couleur, avec un format plus grand et une photo par établissement. Autre support, un magazine baptisé *CHC Le Mag* (30 000 exemplaires) sortira au rythme de 3 numéros par an. Un second titre, *France No Tabi*, est entièrement dédié au marché japonais.

Sur la Toile, CHC progresse avec 2,4 millions de visiteurs uniques et des sites internet Exclusive Hôtel et CHC qui fusionnent progressivement. Le réseau produit 4 newsletters mensuelles (95 000 contacts) et soigne sa présence sur Facebook. L'application iPhone gratuite a dépassé les 200 000 téléchargements.

PARTENARIATS

L'idée est bien de faire connaître la marque. CHC mise sur la communication grand public. L'opération Tous en cuisine a connu un très beau succès et le groupe



Après la réunion, les membres de Châteaux & Hôtels Collection étaient réunis pour un dîner chez Lasserre autour du président **Alain Ducasse**.

valorise les retombées presse à 5 M€. Prochaine opération à laquelle CHC participera : l'Omnivore Food Festival à Paris en mars. Autre exemple symbolisant la volonté de conquête de notoriété, les partenariats conclus par le groupe. Tous les mois, les restaurateurs ont le choix entre une ou plusieurs animations à mettre en place dans leur établissement : bonnotte de Noirmoutier, armagnac, gibier, vins de pessac-léognan... Chacune correspond à un partenariat avec une marque, un label, une coopérative, une interprofession, à des conditions financières très favorables pour se procurer le produit. CHC se charge ensuite de rendre l'offre attractive auprès des clients.

*"Il n'y a aucune obligation et je vous engage à ne relayer que des opérations qui vous correspondent, insiste **Laurent Plantier**, directeur général du groupe Alain Ducasse. Choisissez-les bien et pensez qu'elles deviendront des rendez-vous avec vos clients. Nous ne nous engageons que dans des opérations qualitatives basées sur la découverte de produit. Pas question de casser les prix ou de proposer des offerts."* Un outil de fidélisation pour la clientèle est désormais envisagé. Après le système Reservit pour les hôtels, Reservit Restaurant sera bientôt proposé aux adhérents. Il permettra la mise en ligne de la réservation sur les sites CHC et *Carnet gourmand*. *"Il vous permettra surtout d'avoir un outil de réservation sur votre propre site pour un coût fixe, car il n'y aura pas de commission et en conservant la propriété de votre fichier clients, insiste **Xavier Labrousse**, directeur général de Châteaux & Hôtels Collection, s'adressant aux restaurateurs. Ce système vous permet de gérer vos tables en direct, de choisir vos distributeurs, de ne pas être dépendant d'un seul opérateur."* L'achat du logiciel devrait tourner autour de 300 €, assorti ensuite d'un abonnement mensuel de 25 €. Avec Alain Ducasse comme président, la restauration devait forcément devenir l'un des chevaux de bataille de la chaîne. Châteaux & Hôtels Collection compte 258 tables dans son *Carnet gourmand* et vise les 400. Le chiffre d'affaires du réseau s'élève à 3 M€ dont 2 pour les prestations liées à la restauration, ce qui inclut les carnets de voyage (coffrets cadeaux). Le prochain congrès aura lieu le 23 janvier. **NADINE LEMOINE**

"Allier notre complémentarité" Benji's suit le rythme des saisons

Les deux associés, **Benjamin Ruquet** (à g.) et **Franck Van Hees** ont ouvert leur concept Benji's près de La Madeleine à Paris (VIII^e).



C'est dans le quartier de la Madeleine que le concept Benji's a ouvert ses portes le 21 septembre dernier. Aux manettes, deux jeunes associés qui se sont connus sur les bancs de l'école Ferrandi. **Benjamin Ruquet**, 25 ans, a un BEP cuisine et un CAP pâtissier. Il a travaillé à La Tour d'argent, au Café de la paix, chez Ladurée, à la Maison Troisgros et à

l'Hôtel Lancaster. **Franck Van Hees**, 23 ans, a quant à lui un BEP service en salle et a débuté à La Maison du Danemark (Paris, VIII^e) en apprentissage, avant le Fouquet's et Chez Bon en tant que chef de rang. *"Quand on crée une entreprise, c'est rare de trouver un professionnel en salle et en cuisine. Nous voulions allier notre complémentarité"*, constatent les deux hommes, qui ont conçu un snack chic *"en mélangeant la restauration traditionnelle à la vente à emporter avec des produits frais et de saison, à des prix raisonnables"*. Le local de 60 m² a été repensé dans un style urbain. L'espace de vente se situe au rez-de-chaussée avec vue sur la cuisine ; la mezzanine comprend 14 places assises (sans compter 4 mange-debouts en bas). L'ardoise murale décline les 5 formules proposées par l'établissement de 9 € à 16 €. Côté plats, chaque jour, une viande et un poisson sont proposés en fonction du marché. *"On s'approvisionne à Rungis. De A à Z,*

Paris (IX^e) Au cœur du quartier de La Madeleine, le duo d'associés **Benjamin Ruquet** et **Franck Van Hees** a ouvert un concept qui cible les produits frais et de saison.



tout est fait sur place et maison : j'écaille et je filete les poissons", explique Benjamin Ruquet. 40 % des ventes se font sur place, soit 90 à 100 couverts par jour pour un ticket moyen de 10,50 €. *"Nous proposons un service traiteur depuis peu,"* ajoute Benjamin Ruquet. Avec 250 000 € d'investissements, les deux associés ont tenu leur pari. Ils souhaitent ouvrir *"un deuxième Benji's à Paris dans trois ans, pour en avoir quatre à terme et un laboratoire pour dispatcher les plats dans chaque boutique"*. **HÉLÈNE BINET**

VIDÉO CÉCILE CHARPENTIER

Benji's • 9, rue Godot-de-Mauroy • 75009 Paris • Tél. : 01 42 65 03 78 • www.benjis.net



Retrouvez Benji's en vidéo avec le mot-clé **RTR618098** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Cuisine canaille **Paris (1^{er})** Il y a un an, Cyril Aveline et Sylvain Cravero, devenaient patrons. Bien leur en a pris.

En 'Bistronomes' avertis



Cyril Aveline et Sylvain Cravero, patrons des Bistronomes.

Cyril Aveline, 33 ans, a fait un parcours "purement gastro" avant de poser ses bagages rue de Richelieu, à Paris (1^{er}). Cet ancien du CFA du Mans a travaillé notamment à Mougins (06), aux Deux-Alpes (38), a passé deux ans aux États-Unis à Los-Angeles, autant au Bristol (Paris, VIII^e) et un peu plus chez **Michel Rostang** (Paris, XVII^e). À ses côtés dans la création des Bistronomes, **Sylvain Cravero**, 37 ans. À son actif : la réception et l'hébergement. À Londres et dans la capitale : Marignan Champs-Élysées, Crillon, directeur de nuit au Ritz... L'an dernier, à l'occasion du mariage de Cyril Aveline avec **Claudia**, collègue de Sylvain Cravero au Ritz, les deux amis décident de passer le cap, d'ouvrir leur

propre établissement. L'idée a jailli sous le soleil de la Martinique. De retour en métropole, le projet est mis à exécution. "Nous voulions faire quelque chose de convivial, jouer la complicité et la proximité, tout en y mettant nos expériences et personnalités respectives. Nous étions aussi fatigués d'aller dans des bistrot où l'accueil n'était pas au top...", commente Sylvain. Pas d'arrondissement arrêté, seulement le principe d'un restaurant déjà existant, à redresser. "Nous avons visité de nombreux lieux, mais ils ne nous correspondaient pas."

"NOS CLIENTS NE S'ENNUIENT PAS ET NOUS NON PLUS"

C'est auprès du cabinet Axxis que nos deux compères finissent par trouver leur bonheur. Une affaire d'une trentaine de places, qui fleurit bon le vieux Paris et l'authenticité. Nous sommes en décembre 2010 et ils vont passer le 1^{er} janvier entre bâches et peinture. Le 18, Les Bistronomes, la nouvelle enseigne des ex-Boucholeurs et Atelier Molière, ouvre ses portes. Chineurs dans l'âme, ce sont dans les brocantes qu'ils puisent les principaux éléments de la décoration. Le gris et le bois dominent une salle tout en longueur. Lorsque vous réservez, votre nom est inscrit sur une petite ardoise au dessus de la table. Cyril défend une "cuisine bourgeoise et canaille". Au gré de son inspiration et de la saison : Miroir de pince de tourteau et avocat, tartine d'escargots façon bruschetta, Souris d'agneau et frites de panisse, jus de braisage, Sole de

Beaucoup d'authenticité et de complicité se dégagent du lieu.



petit bateau soufflée aux cèpes et sa crème d'arêtes... Parmi les incontournables, les rillettes et le pâté en croûte et ses légumes pickles. La carte évolue chaque trimestre avec cette volonté : "que nos clients ne s'ennuient pas et nous non plus". Le cuisinier s'appuie "sur des beaux produits" qu'il choisit "à son idée"! "Je travaille des poissons de pêche côtière, de l'huile d'olive de Grèce, du bœuf Simmenthal qui donne une viande persillée..." Dès que possible, le service apporte sa touche, comme ce carré de veau pour 8 personnes découpé en salle. Sans oublier la cave, aux jolis vins découverte. Cet été, nos patrons se sont octroyé un "faux break" de trois semaines pour aménager une table d'hôte à l'étage. "Notre objectif, c'est prendre du plaisir et en donner", résume Sylvain à un an presque jour pour jour de leur installation. Bonheur gourmand assuré.

SYLVIE SOUBES

Les Bistronomes • 34 rue de Richelieu • 75001 Paris • www.lesbistronomes.fr

À l'exception de Monaco

La saison des changements de chefs a commencé. Peu d'événements, signe d'une conjoncture qui incite à la prudence.

Côte d'Azur : un calme 'mercato'

C'est en principauté de Monaco que l'on enregistre les mouvements et transferts de chefs les plus sensibles. **Patrick Raingeard**, 1 étoile *Michelin* à la Mandarine (hôtel Port Palace), vient de s'installer aux fourneaux du Cap Estel, hôtel à Eze bord de mer, où il a remplacé **Nicolas Vie**, tandis que l'un de ses ex-seconds assure l'intérim au Port Palace. **Olivier Streiff**, chef au Maya Bay (Monaco) jusqu'à l'hiver 2009-2010, a ouvert depuis deux semaines son restaurant à Beaulieu-sur-Mer (La Raison gourmande, en hommage au philosophe **Michel Onfray**). Enfin, le Lot-et-Garonnais **Jean-Claude Brugel**, Meilleur ouvrier de France 1996 et chef des restaurants du Monte-Carlo Beach depuis douze ans, officie depuis une semaine à la tête des cuisines du Café de Paris où il prend la suite de **Philippe Jourdin**, ancien 2 étoiles aux Terres Blanches à Tourrettes (Var), qui n'aura fait qu'un passage de trois mois dans cette brasserie historique de la place du Casino. Un transfert plutôt inattendu - la succession de Jean-Claude Brugel au sein du Beach (Relais & Châteaux) n'est pas encore d'actualité - qui est un signe fort en principauté où le Café de Paris, à l'emplacement stratégique, sert jusqu'à 1 000 couverts par jour.



Jean-Claude Brugel : un chef 'gastronomique' pour la brasserie du Café de Paris (Monaco).

Un calme mercato, une atmosphère moins fébrile pour les fêtes, où de plus en plus de restaurants gastronomiques, hors les grands hôtels, font l'impasse sur les réveillons, mais une réelle actualité à suivre pour des 'petites adresses' de qualité en centres-villes, c'est l'image, plus stable et raisonnable, que donne la Côte d'Azur des restaurants à l'approche de 2012. **JACQUES GANTIER**

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

TRANSFOURMET
Engagé à vos côtés

www.transfourmet.fr

N°Azur 0 811 65 65 81

8 Restauration

Dans une ambiance jazz

Issy-les-Moulineaux (92) Fraîchement rénové le "River Café", a rouvert ses portes début décembre. Ce restaurant situé sur une péniche a été repris en 2007 par Mathieu Bucher. Rencontre.

Le River Café swingue à nouveau sur l'eau



Une rénovation harmonieuse permet au River Café de préserver le cadre naturel tout en favorisant la visibilité de l'établissement.

Après des études au CFA Médéric (Paris, XVII^e), **Mathieu Bucher** a officié dans divers établissements, notamment Les Crayères, chez **Gérard Boyer** à Reims (51), ou chez **Christian Constant**, au Violon d'Ingres (Paris, VII^e). "C'est en 2006 que j'ai eu le coup de cœur pour ce restaurant" amarré depuis vingt ans au pont d'Issy, explique Mathieu Bucher. "En janvier 2007, je l'ai repris avec une vision entrepreneuriale axée sur

le travail en cuisine. Mais le restaurant nécessitait une rénovation d'envergure. Un cabinet d'architecte ainsi qu'un ingénieur scaphandrier sont intervenus car l'établissement devait revoir sa structure en profondeur. Et ce, dans une démarche commerciale et éco-responsable."

Mathieu Bucher a opté pour une cuisine fonctionnelle. "J'ai choisi la société Rorgue pour construire le fourneau sur mesure, pour favoriser aussi bien le travail des

cuisines que la circulation des serveurs. Tout a été calculé pour harmoniser le travail de la cuisine avec celui de la salle. Avec près de 350 places - terrasses incluses -, dont une partie privatisable il fallait que la cuisine puisse gérer à la fois la partie privatisée et la partie ouverte, sans pénaliser l'une ou l'autre."

LE JAZZ, UNE MARQUE DE FABRIQUE

"La cuisine doit être en harmonie avec la musique, poursuit Mathieu Bucher. Le chef est un ami à moi, **Mathieu Scherrer**. Il travaille les produits frais et propose une gastronomie à la fois généreuse et contemporaine. Tous les vendredis soirs, une soirée jazz est organisée. Je propose alors un menu à 49 € - environ 10 € de plus que les autres - afin de pouvoir organiser ces concerts."

Espace contemporain entre fleuve et nature, le River Café a fait appel, pour la décoration, aux designers **Alexandre et Pascale de Montrémy**, auteurs,



Mathieu Bucher (à g.) accompagné par son chef **Mathieu Scherrer**.

entre autres, de la rénovation du Chalet des îles (Paris, XVI^e). Après plus de trois mois de rénovation, le River Café propose à ses clients une gastronomie à prix raisonnables, tout en s'inscrivant dans une démarche haute qualité environnementale (HQE) à laquelle les clients se montrent de plus en plus sensibles.

A. J. A.

Le River Café • 146 quai de la bataille de Stalingrad • 92130 Issy-les-Moulineaux • Tél. : 01 40 93 50 20 • www.rivercafe.fr

À la croisée des chemins

Labastide-Murat (46) À La Garissade, le chef Jan Recourt veut faire découvrir la cuisine de son pays d'origine tout en s'appuyant sur les produits incontournables du Lot.

Retour aux sources mexicaines au cœur du Quercy



Cette année, **Jan Recourt** a rejoint pendant trois mois les cuisines de Casa Pan de Miel, un hôtel-restaurant à Mazunte, au Mexique.

Il y a une similitude entre les cuisines mexicaine et française : la valorisation du produit", souligne **Jan Recourt**, qui veut faire découvrir la cuisine de son pays aux gens du Quercy, trente-huit ans après avoir quitté le Mexique. Le chef s'est installé à La Garissade en 1983, avec **Hélène**, son épouse, originaire du Quercy. Il avait auparavant travaillé six ans en Belgique et quatre ans en

Suisse. "Cette année, j'ai commencé par mettre deux plats mexicains à la carte, plus quelques suggestions du jour. Mais, en 2012, 30 % des plats seront mexicains", ajoute-t-il.

Sa cuisine s'appuie sur les produits incontournables du Lot : foie gras, agneau, veau, canard. Mais il a décidé de les accompagner de crêpes de maïs ('quesadillas'), et de piments séchés au soleil. En entrée, se côtoieront par exemple des ravioles d'herbes ('huitlacoche') et des soupes, notamment aux haricots noirs.

ÉTONNER LE CLIENT

Clin d'œil au Quercy, il utilisera aussi un champignon parasite du maïs, l'équivalent de la truffe, qui, voici plusieurs années, était synonyme

de repas festif réservé au clergé. Les intitulés des plats mexicains conserveront leur dénomination espagnole. "Il faut que le client soit étonné, qu'il pose des questions", résume-t-il. Jusque-là, Jan Recourt retournait au Mexique trois semaines par an. Cette année, il a rejoint pour trois mois les cuisines de Casa Pan de Miel, un hôtel-restaurant à Mazunte, dans l'état d'Oaxaca, sur la côte pacifique, profitant de la fermeture hivernale de La Garissade. "Je veux m'imprégner de la cuisine de mes origines", conclut-il.

BERNARD DEGIOANNI

La Garissade • 20 place de la mairie • 46240 Labastide-Murat • Tél. : 05 65 21 18 80 • www.garissade.com

En attendant le 10^e trophée

Le CDRE France vient de renforcer son développement par une présence en région Rhône-Alpes.

Le Club des directeurs de la restauration s'implante à Lyon

Jean-Claude Eudes, président du CDRE (Club des directeurs de la restauration et d'exploitation) France, a réuni le bureau parisien et le bureau Paca pour donner naissance au CDRE Rhône-Alpes. Il a également présenté les différents correspondants régionaux et internationaux qui composent le bureau. Les grandes régions de France métropolitaine, sans oublier les DOM-TOM, mais aussi l'Australie et Singapour disposent désormais sur place d'un correspondant du CDRE France. La composition du nouveau bureau Rhône-Alpes est la suivante : **Lionel Badier**, directeur des opérations du groupe Nord Sud, en est le président ; **Philippe Rispal** chargé

du pôle art de la table à l'Institut Paul Bocuse, le secrétaire ; **Patrick Gannier**, directeur du Royal Hôtel, le trésorier, et **Vincent Le Roux**, de L'Auberge du Pont de Collonges, le trésorier adjoint. Le prochain grand rendez-vous annuel du club sera le 10^e Trophée CDRE France des écoles hôtelières qui débutera le 28 mars 2012 à Lyon et se terminera le 30 mars à Monaco. La remise des prix se tiendra le soir même au Méridien Beach Plaza Monaco. D'autres projets sont d'actualité pour 2012, comme la création d'un bureau Grand Ouest réunissant Bordeaux et Toulouse ainsi qu'un jumelage avec les Clubs des directeurs de la restauration de Belgique et de Singapour.

L. C.

www.cdrefrance.com

Hieu A. To, président d'honneur du CDRE France, **Jean-Claude Eudes**, président du CDRE France, **Patrick Gannier**, **Vincent Le Roux**, **Mario Pertusa**, **Albin Lauthel**, **Philippe Rispal**, **Pierre-Yves Fouque** et **Maxime Simonneau**.



↘ - 2,26 % **ACCOR**
↗ + 3,90 % **SBM**
↗ 4,99 % **HÔTELS DE PARIS**
↘ - 1,97 % **CLUB MED**
↘ - 27,08 % **GROUPE PARTOUCHE**

Hôtellerie

Réalisé par Vincent Bastie

Paris (XV^e) Le premier-né de la Compagnie de Bagatelle joue la carte de la personnalisation. Il est entièrement dédié à la plus grande star d'Hollywood.

Le Platine Hotel, un boutique-hôtel dédié à Marilyn Monroe

Les hôtels thématiques, très tendances, s'adressent particulièrement à des hommes et femmes d'affaires de 30 ou 40 ans disposant de revenus confortables, grands voyageurs par nécessité, et qui aiment être surpris. Pour répondre à cette demande, arrivent en milieu urbain de nouveaux hôtels de petite capacité, tel Le Platine Hotel dont la réalisation a été confiée à l'architecte **Vincent Bastie**, un habitué des établissements atypiques. La création du Platine Hotel est une œuvre collective. Le choix de Marilyn Monroe ainsi que la recherche iconographique émanent de **Pierre-Martin Roux**, le directeur d'exploitation de la Compagnie hôtelière de Bagatelle. La recherche sur les tissus, les coloris



La salle des petits déjeuners.

des pieds-de-poule rose poudré et des prince-de-galles version 1950 a été confiée à **Caroline Jotz**, architecte-décorateur. Quant à Vincent Bastie, il a comme d'habitude joué sur les volumes et les couleurs, n'hésitant pas à faire des effets de mise en scène avec des jeux de lumières colorées dans les pièces aveugles, notamment certaines salles de bains.

JEU DE MIROIRS

Dans les chambres, toutes différentes, trois couleurs dominant : le rouge, le noir et le rose poudré. Des photos de Marilyn sont collées aux murs comme aux plafonds, et se démultiplient par un jeu de miroirs. La salle de petit déjeuner donne une vision magique de la nuit sur Manhattan : une photo panoramique colorisée, éclairée par des LED, qui produit un effet des plus saisissants. Pour accentuer la sensation d'être dans un décor de cinéma, les sièges sont des fauteuils de metteur en scène, chacun avec le nom d'une star gravé au dos. Dans le lobby, l'architecte a joué avec des tons bleu dur contrastant avec les fauteuils 1950 jaune citron. Pour être à la pointe en termes



La chambre rose avec un portrait géant de Marilyn.

d'équipements, le Platine Hotel propose un sauna et un hammam, éléments devenus incontournables pour tout hôtel branché. Enfin, ce charmant établissement de 46 chambres bénéficie d'une excellente situation, face au futur centre commercial Beaugrenelle (Paris, XV^e),

d'un concept original, et de tarifs compétitifs (à partir de 149 € la nuit).

ÉVELYNE DE BAST

Platine Hotel • 22 rue Ingénieur Robert Keller • 75015 Paris • Tél. : 01 45 71 15 15 • www.platinehotel.fr

Récompensant le meilleur jeune réceptionniste Trophées David Campbell - AICR Côte d'Azur et Paris



De g. à d. : **Giuseppe Cosmai**, président AICR Côte d'Azur, **Virginie Lafon**, membre du jury, **Jean-Jacques Poulet**, vice-président AICR Côte d'Azur, **Laure Hinsinger**, meilleure jeune réceptionniste Côte d'Azur 2011 et **Francis Kolb**, président du jury.

Accueilli par **Anthony Lutran** dans l'un des salons du Radisson Blu de Nice (06), le jury, présidé par **Francis Kolb**, proviseur du lycée hôtelier Paul Augier de Nice, a attribué le Trophée David Campbell - AICR Côte d'Azur 2011 à **Laure Hinsinger**, en poste au Grand Hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat. Ce concours, organisé par l'Amicale internationale des chefs de réception et sous-directeurs de grands hôtels Côte d'Azur - présidé par **Giuseppe Cosmai** -, comporte deux épreuves d'une durée totale de trente minutes : une épreuve pratique conçue comme un jeu de rôle selon un scénario type, au cours de laquelle les candidats



ont dû gérer plusieurs problématiques d'ordre relationnel et une épreuve de connaissance générale basée sur les aspects techniques, commerciaux et professionnels du métier.

FINALE INTERNATIONALE À PRAGUE

À Paris, pour la 2^e année consécutive, c'est une jeune réceptionniste du Four Seasons Hotel George V (VIII^e) qui remporte le trophée. **Céline Bodo**, 30 ans, diplômée de l'école de tourisme Tunon à Strasbourg (67) et en poste au Four Seasons George V depuis août 2010, s'est distinguée.

Laure Hinsinger et Céline Bodo participeront donc à la finale internationale du Trophée David Campbell à Prague (République tchèque), du 18 au 22 janvier 2012, lors du congrès international de l'AICR. **L. C.**

Céline Bodo, lauréate du Trophée David Campbell - AICR Paris.

Un projet pionnier

Dans le cadre de son programme Earth Guest, Accor s'est lancé dans l'analyse de l'empreinte environnementale du groupe à travers une étude globale des cycles de vie des produits. Une démarche qui pourrait bénéficier à d'autres groupes hôteliers.

Accor a le sens du partage dans sa démarche environnementale

La prise en compte de la dimension environnementale au sein du groupe Accor n'est pas nouvelle. Après une première étude menée sur les attentes des clients, Accor se lance aujourd'hui, via son programme Earth Guest Research, dans l'analyse des cycles de vie pour mesurer son empreinte environnementale. Cette démarche est relayée par tous les hôtels au travers d'un tableau de bord, baptisé Open, qui mesure leur impact quotidien sur l'environnement. Cette fois, tout le groupe est concerné. "Notre ambition est d'inscrire le développement durable au cœur de la performance du groupe", a expliqué **Denis Hennequin**, p.-d.g. du groupe dans la présentation de l'étude, qui s'inscrit "dans une démarche de progrès continu, pour réinventer l'hôtellerie durablement". L'intérêt est double : avoir une idée précise de cette empreinte pour agir sur les points les plus marquants, et faire partager au monde cette méthodologie originale afin qu'elle puisse être dupliquée.

75 % DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE RÉALISÉE SUR SITE

L'étude a été confiée au bureau d'étude PricewaterhouseCooper. Ce dernier

a, en concertation avec Accor, adopté, la méthodologie des 'cycles de vie' d'un produit. Celle-ci retrace son impact sur l'environnement à tous les stades de sa vie, de la mise en production à son utilisation et enfin la production de ses déchets. L'impact a été calculé sur cinq postes : la consommation d'énergie, d'eau, la production de déchets, les émissions de gaz à effet de serre (CO₂) et l'eutrophisation (ou pollution de l'eau). Par ailleurs, 11 postes pertinents pour l'activité hôtelière ont été retenus (les déplacements des clients ayant été exclus, faute d'informations fiables à leur sujet). Les résultats sont impressionnants. D'après l'étude, le groupe consomme 18 milliards de kWh annuellement, ce qui est comparable à la consommation de 386 000 Européens en un an ; 75 % de cette consommation est réalisée sur site. Pour Accor, il s'agit là d'une information clé. "Cela va déterminer le groupe à aller de plus en plus sur le terrain des énergies renouvelables, prédit **Sophie Flak**, directrice organisation et développement durable, afin de réduire davantage la consommation d'énergie sur site."



TROP DE CONSOMMATION D'EAU DANS LA RESTAURATION

Les résultats les plus édifiants de l'étude se situent du côté de la consommation en eau.

En effet, Accor consomme 544 millions de mètres cube d'eau, soit autant que 468 000 Européens en une année. Or, la consommation d'eau dans les hôtels ne représente que 11 %. En effet, "grâce à notre tableau de bord Open, nous avons déjà agi dans les hôtels sur l'eau", confirme le directeur de la marque Novotel, **Gwenaél Le Houerou**, "95 % des Novotel et SuiteNovotel par exemple sont équipés de régulateurs de débits d'eau".

En réalité, la vraie surprise est venue de la restauration : 86 % de cette consommation d'eau est d'origine agricole. "Cette information nous a conduits à nous interroger sur les produits à utiliser dans la restauration", ajoute **Sophie Flak**. Dans un premier temps, Accor va surtout se concentrer sur les prestations de restauration servies dans les congrès et les séminaires. "Nous pouvons agir directement, dans un

domaine où les quantités sont mieux sectorisées. Nous allons proposer des produits moins consommateurs d'eau - en évitant le bœuf par exemple - tout en adaptant notre politique d'achats, qui sera mieux ciblée, après avoir réalisé un vrai travail sur les filières d'alimentation, sélectionné des fournisseurs fiables, le tout en restant dans une offre de prix acceptable", poursuit-elle.

AGIR SUR LES CHANTIERS

Dernier point d'amélioration venu s'imposer suite à cette étude, celui des déchets. Chaque année, Accor produit 1,25 million de tonnes de déchets soit presque autant que 219 000 Européens. Plus des deux tiers sont issus des chantiers de construction. Désormais, prenant en exemple celui du premier hôtel HQE du groupe à Issy-les-Moulineaux (92), le groupe Accor va proposer de trier les déchets de chantier en séparant les plâtres, les produits dangereux et les matériaux inertes, "ce qui nous permettra de les retraiter et de les recycler", déclare **Sophie Flak**, et ce dans une période où le groupe procède à de gros travaux de rénovation.

EVELYNE DE BAST

En bref

Visa lance des hôtels de luxe pour clients premium

Visa propose depuis quelques mois à ses clients premium (c'est-à-dire porteurs des cartes Visa Infinite, Signature ou Platinum) une collection d'hôtels de luxe dans lesquels ils peuvent séjourner et bénéficier d'avantages exclusifs. Dès qu'un client réserve dans un des hôtels de la collection, il obtient :

- le 'meilleur prix garanti' ;
- un surclassement de chambre automatique à l'arrivée, en fonction de la disponibilité ;
- un petit déjeuner continental gratuit ;
- un check-out tardif, à 15 heures, en fonction de la disponibilité ;
- le statut d'invité VIP ;
- un bon pour un repas ou une boisson de 25 \$ (environ 19 €) ;
- un accès internet gratuit dans les chambres ou un service de voiturier gratuit.

Cette offre est le fruit d'un partenariat avec Kiwi Collection (www.kiwicollection.com) et regroupe plus de 850 hôtels dans le monde, allant des boutique-hôtels aux plus grands hôtels de luxe, comme le Royal Monceau (Paris, VIII^e) ou le Grand Hôtel du Cap Ferrat (à Saint-Jean-Cap-Ferrat, 06). Cette offre permet à Visa de rapprocher ses services de ceux d'American Express, spécialisé dans l'offre de voyages pour ses clients.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

"Une obligation d'excellence"

Royat (63) L'établissement rejoint le club très sélect des 5 étoiles et devient le premier Best Western à bénéficier de cette distinction.

Une cinquième étoile au firmament de la Princesse Flore



Frédéric Lefebvre et **Isidore Fartaria** dévoilent la plaque du nouveau classement du Princesse Flore.

Isidore Fartaria a voulu fêter comme il se doit les 5 étoiles obtenues par son hôtel le Princesse Flore à Royat (63). Le secrétaire d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat, des PME et du Tourisme, **Frédéric Lefebvre**, était présent pour dévoiler le panonceau affichant ce nouveau classement. "Quelle joie d'avoir relancé cet établissement et de faire aujourd'hui partie des 100 premiers 5 étoiles de France - le premier pour

la chaîne Best Western. Quand j'ai racheté le Richelieu Palace, je voulais juste avoir un 2 ou 3 étoiles pour loger les clients de mon entreprise, le groupe Titel. Mais comme il n'y avait pas de 4 étoiles à Clermont-Ferrand, cela m'a poussé sur ce créneau. Maintenant, nous avons une obligation d'excellence malgré des lois qui ne facilitent pas le secteur des services", a déclaré **Isidore Fartaria**. Ce dernier est par ailleurs président de la chambre de commerce et d'industrie du Puy-de-Dôme.

UNE CHANCE POUR LE DÉPARTEMENT

En se tournant vers le secrétaire d'État, il a lancé: "Je souhaite à votre Fête de la gastronomie autant de succès que la Fête de la musique, avec l'odeur des merguez en moins." "C'est une chance pour votre département d'avoir un fleuron comme le Princesse Flore pour booster le tourisme, a souligné **Frédéric Lefebvre**. Le tourisme est un secteur toujours en croissance et nous cherchons à raccourcir les délais pour ceux qui sont candidats au nouveau classement hôtelier."

PIERRE BOYER

Le Princesse Flore • 5 place Allard • 63130 Royat
• Tél. : 04 73 35 63 63 • www.princesse-flore-hotel.com

Parmi 9 finalistes

Pour la 4^e édition de la compétition, Michael Bösch, de l'Université de sciences appliquées (IUBH) de Bad Honnef, en Allemagne, a été désigné vainqueur.

Hyatt Student Prize 2011 : Michael Bösch élu meilleur étudiant hôtelier de l'année

Michael Bösch, de IUBH (Université de sciences appliquées de Bad Honnef, en Allemagne), a reçu le prix du meilleur étudiant hôtelier de l'année, alors que **Derek Suarez** (Cornell University, États-Unis) se classe second devant **Julia Legrand**, d'ESHotel (Clichy, 92).

Le directeur d'exploitation de Hyatt Hotels Corporation, **Rakesh Sarna**, a rappelé l'intérêt que le groupe Hyatt porte à cette compétition. **Michel Jauslin**, vice-président régional à l'initiative de cet événement, s'est pour sa part félicité de "contribuer à mettre en valeur tous ces talents, qui seront les leaders de l'hôtellerie de demain". Cette fois encore, un large éventail d'écoles étaient représentées au travers des 9 finalistes : outre ESHotel, l'IUBH de Bad Honnef et Cornell University, on pouvait retrouver des représentants d'Hotelschool (La Haye, Pays-Bas), l'institut Vatel, l'École de Savignac (Savignac-les-Églises, 24), Oxford Brookes (Royaume-Uni), l'institut Paul Bocuse (Écully, 69), et Les Roches International School (Suisse).

Destiné à mettre en valeur des graines de dirigeants, le Hyatt Student Prize ajoute chaque année de nouveaux critères au concours. En 2011, chaque dossier de candidature devait être accompagné d'une petite vidéo afin de tester les talents des jeunes en communication. Le premier prix a été remporté par une jeune étudiante, qui a ainsi démontré avec brio que l'on pouvait être un élève studieux en hôtellerie tout en étant doué pour la communication.

JURY ÉCLECTIQUE

Enfin, la présence de **Laure Brovelli**, la première candidate du concours en 2008, rappelait aux candidats que celui-ci constitue aussi un excellent tremplin pour l'avenir. En effet, après avoir occupé le poste de responsable de la réception au Park Hyatt, elle vient d'être nommée chef d'hébergement au Hyatt Regency Paris Madeleine. Quant au jury, il était présidé cette fois encore par **Daniel Picouly**, et composé

de personnalités éclectiques : des journalistes comme **Brigitte Garambois** (TF1), **Justine Picardie** (Écrivain et journaliste de mode) ou **Anne-Sophie Von Claer** (*Le Figaro*), mais aussi un professeur d'université - **Gail Rousseau** -, la comédienne **Michèle Laroque**, et enfin un footballeur, **Robert Pirès**. La soirée de clôture était comme l'an dernier animée par **Nikos Aliagas**.

ÉVELYNE DE BAST



Gebhard Rainer, directeur général d'Hyatt International, **Rakesh Sarna**, dirigeant opérationnel d'Hyatt Hotels & Resorts, **Michael Bösch**, le vainqueur du Hyatt Student Prize 2011, **Michel Jauslin**, vice-président régional d'Hyatt Hotels & Resorts.

L'espace kifaikoi.com le bon réflexe pour trouver vos fournisseurs

www.lhotellerie-restauration.fr

En bref

Monin Cup 2011 : victoire du Polonais Wojciech Urbanski



Wojciech Urbanski, meilleur barman Monin 2011.

Depuis le début de l'année ont eu lieu en Europe et dans le monde, les déclinaisons nationales de la Monin Cup (ouverts aux moins de 27 ans). À partir d'ingrédients Monin, les participants devaient composer cocktails et boissons leur permettant de combiner professionnalisme du geste et saveurs inédites. Lors de l'ultime épreuve, les 16 vainqueurs nationaux se sont retrouvés au premier étage de la tour Eiffel, le 12 décembre 2011, lors de la finale de la Monin Cup. Pour la première épreuve, chacun devait réaliser un short drink : vingt minutes pour préparer les décors et les ingrédients, vingt minutes pour s'installer, créer et présenter le cocktail. Au terme de cette épreuve, les 6 meilleurs devaient alors présenter un long drink (maximum 300 ml) piochant 5 ingrédients dans un panier mystère. À l'issue de la soirée, **Wojciech Urbanski** (Pologne) a remporté le titre de meilleur barman Monin 2011. Il gagne un séjour à Londres pendant le London Bar Show 2012. Il est suivi par **Abhishek Kumar Shukla** (Inde) et **Vaidotas Vysniauskas** (Lituanie).

En bref

Le lycée hôtelier Savoie Léman aux commandes de l'Élysée



Les élèves du lycée hôtelier Savoie Léman en présence du chef de travaux, **Didier Galopin** et du proviseur, **Dominique Duthel**, sur le perron de l'Élysée.

Dans le cadre de la célébration de son centenaire, le lycée hôtelier Savoie Léman de Thonon-les-Bains (74) a été invité au palais de l'Élysée pour participer à l'organisation de la réception des maires de France par le président de la République **Nicolas Sarkozy**. Trente élèves de l'école, du CAP à la licence professionnelle, accompagnés par quatre professeurs, le chef de travaux, **Didier Galopin** et le proviseur,

Dominique Duthel (dont c'était la première sortie pédagogique puisqu'il a pris ses fonctions le 1^{er} septembre dernier), ont, sous la direction des équipes du palais de l'Élysée, préparé la réception, accueilli et servi les 2 500 maires invités par le chef de l'État. Une expérience unique pour les élèves qui n'oublieront pas de sitôt l'accueil des services de l'intendance.



Retrouvez les trois cocktails gagnants avec le mot-clé **RTR418036** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Résultats d'examens

UNIVERSITE DU VIN

Suze La Rousse (26)

TECHNICO-COMMERCIAL VENTE DE VINS ET PRODUITS REGIONAUX

Marlène Angelloz-Nicoud, Meriem Bouricha, Patrick Cecchi, Frédéric Elisabeth, Jean-Charles Gourillon, Julien Hillairet, Karine Iorio, Pierre Kergall, Abbes Kourim, Caroline Martel, Florian Morel, Ludovic Pion, Gilles Raffestin, Florence Vandevyver-Mandrier, Jing (Lala) Zhang.

SOMMELIER CONSEIL CAVISTE Franck Abadie, Jérôme Agron, Mathieu Aubert, Youri Bikanda, Sandrine Bonnard, Caroline Boyer, Lauren Caro, Gilbert Colombet, Eve Cordier, Christian Dournel, Elodie Fellon, Charlotte Frisson, Loris Hellequin, Caroline Hostein, Amélie Jordy, Adrien Mariot, Béatrice Mialon, Pauline Passot, Emilie Paucher, Frédéric Pialat, Pascal Poulain, Sébastien Rivat, Benoit Rogeon, Jasper Van Berkel, Pei-Yin Wang, Qiuyun Wang.

LICENCE PROFESSIONNELLE COMMERCE SPECIALITE GESTION ET MARKETING DUSECTEUR VITIVINICOLE Martin Barut, Charles Bougenault, Thibault Charron, Joakim Daoudou, Nicolas Delacourcelle, Marie Fabrol, Héroïse Fagnoni, Sébastien Girard, Damien Laurent, Clémentine Lecoeur, Coraline Lernoold, Lucas Lombard, Jérémy Maignez, Sophie Martinez, Louise Massaux, Pierre Michelot, Laurent Percheron, Jeannette Terras, Jean Philippe Trebillon, Shilin Wang, Jing Xue.

VATEL INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL HOTEL & TOURISM MANAGEMENT

Lyon (69)

BACHELOR IN INTERNATIONAL HOTEL MANAGEMENT

Assad Bilal, Astier Simon, Audemard Charline, Autin Mathilde, Badois Anaïs, Brunie Margaux, Caffi Rafaella, Cancel Louis, Cesari-Beal Enza, Ceyrat Antoine, Charbouillot Anne-Sophie, Charret Caroline, Charton Julie-Anne, Chirat Alexandre, Corpechot Thérèse, Cousin Arthur, Dalle-Mule Caroline, De Vaulchier Arthur, Demonet Emeline, Denaiffe Marion, Descot Aurélie, Dockes Thomas, Doisy Mathieu, Draillard Jean-Emmanuel, Dubai Jean-Baptiste, Dulac Clémence, Fay Joanna, Fontvieille Marie, Foraz Hubert, France Charles-Henry, Gaillard Hugo, Gassier Thomas, Gastaldi Boris, Gleizal Christophe, Grenouillet Guillaume, Haroune Julien, Hazeltou Séléna, Jaillet Alexandra, Katchabulska Yana, Kons Amélie, Lafont Mathilde, Latour Virginie, Legris Aurélien, Liotard Geskoff Marie, Anificat Marie-Lys, Martin Etienne, Mazel Alice, Mazzega Julie, Mercieux Johann, Mestre Marion, Monet Robin, Mougel Audrey, Paquet Tony, Portal Olivia, Rafat Anaïs, Reynaud Damien, Roche Marine, Rodriguez Ines, Roynette Lucile, Sbai Hédi, Seignovert Florine, Seng-Cassanas Pauline, Servan Martin, Seyssel Marion, Simond Pauline, Sotiras Thomas, Vacher Benjamin, Vauxou Morgane, Vernay Antoine, Vervin Diane.

MASTER IN INTERNATIONAL HOTEL MANAGEMENT Ballin Audrey, Basili Alice, Berard Claire, Berthail Maxence, Boisson Thibaud, Bonfort Olivier, Bonnet Aurore, Boutemy Anne-Sophie, Breuille Sébastien, Buffet Elodie, Cabardos Marine, Cayla Marion, Champaud Bérengère, Chausche Martin, Choffat Rachel, Chooli Bhawana, Clerget Nadège, Colin Justine, Colombo Marion, Cordebas Stephen, Costerg Julie, Crochard Leslie, Culoma Elodie, De Jesus De Sousa Mickaël, De Peretti Della Rocca Doriane, Deguil Claire, Du Crest Romain, Dubernet De Boscq Marine, Foulon Emilie, Gardin Guillaume, Goncalves Christine, Guerpillon Arnaud, Guiffroy Janny, Guironnet Julien, Hochart Pierre, Huet Clovis, Jospe Louis, Jouas Alessia, Jouvett Coralie, Lafargue Cédric, Latrous Sarah, Lejeune Corinne, Lesein Cécile, Maigne Anne-Sophie, Maurice Aurélie, Mempoiteil Cathleen, Meunier Benoît, Meyer Stéphanie, Myon Hélène, Nesme Simon, Nieuđu Marie, Pietrzyk Diane, Ponzio Meghann, Rabossit Olivia, Ramon Florence, Rialhe Fabien, Rkalicovic Hélène, Robert Sophie, Rodier Sophie, Sainthon Justine, Sauzee Eloise, Schoen Catherine, Serindat Sébastien, Sportiche Julia, Tupinier Aurélie, Vair Yannick, Worms Delphine.

Bordeaux (33)

BACHELOR IN INTERNATIONAL HOTEL MANAGEMENT

Claire Allanic, Mouna Amahzoune, Chloé Appriou, Lorelei Asbar, Matthieu Benoist, Paul Bonnoure, David Bouteiller, Gabrièle Boye, Jennifer Chaboz, Jaafar Chelaïfa, Théophile Clement, Mélisande Coste, Edwin Crockett, Pauline De Gea, Julien Despax, Karine Diore De Perigny, Guillaume Duvernoy, Bénédicte Falc'hun, Karim Fall, Yaël Faure, Aurélia Gautier, Marion Gibert, François Guermonprez, Yoan Gomez, Charles Grison, Thaïs Jaumouillie, Hortense Kressman, Malak Lakhdar, Marine Le Goffe, Philippe Lecluse, Pierre Le Martelot, Clément Lopez, Gaëlle Martin, Justine Marly, Alexandre Martineau, Sébastien Mata-Alonso, Omar Menni, Ambroise Proffitt, Thibaut Richard, Alix Taochy, Sébastien Sammut, Damien Servole, Nicolas Sevre, Matthieu Thomas, Eleonore Watrin.

MASTER IN INTERNATIONAL HOTEL MANAGEMENT Emmanuel Biraben, Yannick Brigaudin, Benoît Cardot, Younés Chraïbi, Thibéry Dupire, Nicolas Georges, Sahar Laridi, Nicolas Le Bec, Anaïs Le Du, Edouard Loustau, Matthieu Lucas, Sébastien Metz, Margaux Paoli, Nina Plotin, Olivier Rault, Ludivine Toscani, Enora Treguier, Marine Van Eckhout, Marine Vargas, Emeline Viguie.

INSTITUT PAUL BOCUSE

Ecully (69)

LICENCE

Management HR1 Lemmy Brou, Quentin Carrierre, Maxime Chogon, Thomas Cunnac, Pierre-Antoine Dore, Laura Dutrieux, Enzo Ghys Van Der Hidde, Juliette Hautcoeur, Emerick Jeanmichel, Alison Keller, Pauline Massena, Charlotte Mestrallét, Elodie Morini, Nicolas Quinet, Rahul Rambun, Annie Roquette, Charles Salas, Paul Semelaigne, Marième Sidibe-Pawlak, Nicolas Swigon, Qian Tan, Liz Thillens, Guillaume Tu, Marjolaine Valentin, Marie Veillet, Jacques Zimmermann.

Management HR2 Marco Abi Aad, Romain Alcaraz, Pierre-Hugues Barbet, Emy Baumgartner, Laurence Cane, François Celle, Solène Chartier, Cenk Debensason, Paul-Antoine Fabre, Céline Fressard, Julie Grimand, Edouard Grynberg, Maria Gurnova, Mathilde Herigault, Alexis Kist, Ching-Wen Lu, François Marchenay, Livia Marras, Marc Micallef, Anne-Périne Perrier, Nicolas Perrot, Kadia Sylla, Jean François Tetedoie, Pierre-Yves Tremintin, Guillaume Vignon.

Arts culinaire management restauration Magda Arenas Mendoza, Marie-Aude Bouhyer, Julien Casset, Kai-Han Chiu, Yi-Chun Chuang, Damien De Valukhoff, Jérôme Doncoeur, Nolwenn Ducard Zaghis, Nolwenn Ducard Zaghis, Marie Etienne, Itala Maria Farhat, Liliane Florencio, Anton Gostev, Sophie Huschka, Harold Imbault, Sue Ching Khor, Zhe Loon Lou, Alexandre Marmet, Ji Hae Nam, Ricard Oller Rius, Errico-Gabriele Pardini, Joao Paulo Pedras Villela Frankenfeld, Flora Richard, Léopold Pierre Struway, Bérénice Sulmont, Julien Tabary, Yi-Chang Tsai, Hortense Valat.

UNIVERSITE D'ANGERS

Angers (49)

LICENCE PROFESSIONNELLE METIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE Morgan Dalido, Michel Maudot, Morgan Névo, Célia Ajustpan, Clotilde Aubry, Claire Avril, Florian Begoc, Hélène Binet, Floriane Boursier, Oriane Braguiier Fauré, Annabelle Chague, Marlène Chatel, Jean-Pierre Chauvin, Amanda Christanto, Émilie Cormier, Claire Deybach, Carla Escobar, Cindy Fournier, François-Xavier Jincheleau, Gabrielle Jouffre, Agnès Lapeyronnie, Ophélie Lapy, Marine Le Roux, Tiphanie Leblanc, Herenui Liu, Mayuko Okuhisa Shirai, Laure Rewega, Mijin Seo.

UNIVERSITE CATHOLIQUE DE L'OUEST BRETAGNE SUD

Vannes (56)

LICENCE PROFESSIONNELLE VALORISATION DES RESSOURCES TOURISTIQUES Antoine Besnard, Marion Boyer, Laurence Brandily, Hélène Buchhold, Marion Chartier, Doriane Combot, Kristell Couronnet, Lucie Covarel, Roxane Drouglazet, Stéphanie Dubois, Christine Dufeu,

Laura Federici, Laura Garin, Pauline Gouzerh, Marie Josse, Carole Le Bougeant, Pauline Le Clainche, Maud Le Seac'h, Anne-Laure Letrillard, Anthony Madezo, Aurélie Mesleard, Anne-Laure Panariello, Florence Paugam, Caroline Petoïn, Pauline Sauger, Emilie Starck, Julie Vinet, Céline Vinet.

UNIVERSITE PAUL VERLAINE DE METZ

Metz (57)

LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGEMENT DES ACTIVITES HOTELIERES Adach Agnès, Barroul Manon, Boudot Quentin, Boyez Marie, Breneur Laura, Christophe Audrey, Croissant Constance, Delcroix Maxime, Fauvet Hélène, Foscarin Aubane, Gillot Emilie, Glania Christelle, Maclair Benjamin, Morin Johanna, Mou Hen Herenui, Pinaud Rémi, Raoux Marie, Toussaint Julie, Trompette Marie Clotilde, Venaga Anaïs, Webert Guillaume, Wernert Jessica.

MASTER MARKETING ET DEVELOPPEMENT DES SERVICES HOTELIERS Bartolucci Lucas, Didier Thomas, Hanine Firdaousse, Kiris Ayse, Lacker Emilie, Motyka Julie, Pereira Stéphanie, Rein Mickael, Tabbone Lisa, Theres Céline, Tiouti Issam.

UNIVERSITE DE CERGY PONTOISE

Cergy Pontoise (95)

LICENCE PROFESSIONNELLE HOTELERIE ET TOURISME -RISLAV - RESPONSABLE INTERNATIONAL DES STRUCTURES DE LOISIRS, D'ACCUEIL ET DE VOYAGES Adeline Alleno, Clara Amitrano, Afig Atakichiev, Elise Basset, Marlaine Batho, Pauline Bayet, Emilie Besnard, Angélique Bonnet, Sarah Boufi, Farah Boulhalegh, Pauline Boutteau, Edouard Bretagne, François Brossard, Marina Bryzgalova, Jonathan Caudan, Ronald Cavalini, Jérémie Chauvin, Jean-Manuel Chretienne, Anne-Charlotte Civalleri, Lauren Claudet, Pauline Congar, Magali Courbez, Sarah De Nardi, Cynthia Deneux, Audrey Desjardins, Camille D'hailecourt, Marion Dieterling, Stella Dontenville, Laura Drean, Laurent Escobar, Wafaâ Ferrak, Marianne Filbig, Natalia Fontaina-Lefebvre, Arnaud Gauzentes-Guiraud, Claire Gillespie, Charlène Goasguen, Jordan Graison, Laure Grimaldi, Margaux Guillemard, Ouassila Hamroun, Flavie Hays, Victoria Inceu, Marjorie Ivars, Camille Joubert, Lin Kong, Cécilia Lambert, Julie Lancelot, Mingjun Li, Katia Lomani, Nataliya Lufertsova, Gunay Mammadova, Justine Mauchausat, Enzo Mavilia, Sarah Menrath, Ibrahim Msaidie, Ophélie Outrebon, Lucie Pogneau, Isabelle Poirier, Pauline Poncet, Andreea Popa, Ntsoa Ranjato, Jessica Remy, Sarah Rivry, Sonia Seninck, Pauline Spicq, Gergana Stoyneva, Lwanzo Syauswa, Marie Tasd'homme, Roselyne Thibaut, Adriana Tornar, Shamo Yunusov.

PARTENARIAT ENTRE LE LYCEE HOTELIER JEANNE D'ARC D'AULNOYE AYMERIES ET LA FACULTE LIBRE DE SCIENCES ECONOMIQUES ET DE GESTION DE LILLE

Lille (59)

LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGEMENT DE L'HOTELLERIE RESTAURATION Brus Laura, Bury Tony, Deblock Lauriane, Djafer Valentin, Floridan Gwendoline, Grumiaux Florence, Laversin Celine, Lolliot Virginie, Moore Emeline, Rubi Lucie, Wieczorek Xavier.

GROUPE ESC DIJON BOURGOGNE

Dijon (21)

MASTERE SPECIALISE EN COMMERCE INTERNATIONAL DES VINS ET SPIRITUEUX Agathe Arminjon, Clément Bernard, Florent Beuchet, Estelle Bidault, Mathieu Brenon, Amélie Buecher, Xiaobei Chai, François Geffriaud, Emmanuel Giry, Mei Hong, Yiwen Huang, Meredith Hyslop, Julia Isslieb, Thibault Jacques, Flavien Lagier, Mathilde Lombard, Adèle Matrot, Aurélien Mondon, Victoria Newman, Laurence Passot, Maud Redheuil, Laurent Saget, Adrien Tonelli, Stéphane Weydert, Wei Zheng, Kevin Segay, Hélène Canevet, Gérald Folley, Coraline Moreaud, Isabelle Raveneau, Rae Hwang Kim, Thomas Giubbi, Laurence Berthet-Chao, Valérie Tchakamian, Florence Amar.

ECOLE SUPERIEURE INTERNATIONALE DE SAVIGNAC

Savignac les Eglises (24)

MBA IN HOSPITALITY MANAGEMENT Edouard Albertini, Maxime Bacon, Emilie Barbera, Antonin Boix, Lucie Brasquies, Anthony Brignone, Marine Brossard, Aurélien Camart, Lauriane Carre, Mathieu Carver, Florian Castaing, Marlène Caudron, Claudia Ceccarelli, Ines Chardonnet, Xavier Clochon, Xavier Costa, Méryl Courneil, Virginie Daure, Vincent David, Laurencie Dilien, Leslie Dirou, Claire Duplex, Justine Fortier, Joris Garcia, Julien Gautun, Caroline Gravel, Antoine Lacroux, Caroline Lapeyre, Astrid Le Goff, Vivien Le Lay, Guillaume Mascolo, Mélanie Mestre, Perrine Migonney, Margot Mongibeaux, Magaly Parmentier, Laurent Paumier, Sébastien Pelous, Fabrice Philip, Sabine Sallem, Esther Schneider, Blandine Schraen, Maxime Spido, Alexandre Storm, Ségolène Tournaire.

EMC CAMPUS – CMH

Paris (75)

EUROPEAN BACHELOR IN HOTEL AND TOURISM MANAGEMENT Androulaki Karolina, Breton Pierre, Carre Marie, Damour Lucie, Duperron Camille, Durand Laura, Fazio Pauline, Giraudet Marie, Grimonprez Hélène, Hally Camille, Kassa Mombo Willy, Lefebvre Serena, Levet Raphaëlle, Lhomme William, Micault Amélie, Monterrat Johan, Morvan Coralie, Pernin Mathieu, Senechal Audrey, Su Yu-Chia, Taieb Laura, Terret Flavien, Thomas Cécile, Van Cauter Carole, Vicsay Kim.

BACHELOR OF SCIENCE IN INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT Astier Roselyne, Bastianini Raffaella, Boutruche Virginie, Chikaleva Alena, Costantini Laetizia, Crater Emmanuel, Dehours Laetitia, Erny Pierre-Antoine, Ginolin Charlotte, Laguelle Grégory, Lee Kelly-Angela, Loshchenko Svetlana, Meriguet Laetitia, Oucherif Meriem, Reverchon Jenna, Richemond Edouard, Sanches-Tavares Miguel, Scharly Emilie, Sebti Sophia, Youssef Nesrine, Kustra Anna, Uzcategui Rodriguez Maria Alejandra.

MBA Benseghir Lina, Abergel Samuel, Doceul Gwenaëlle, Fegaly Selim, Guzman Romero Vieu Larissa, Lebooc Baptiste, Point Steven, Saadaoui Ghizlane, Yaranangore Fatoumata, Barthelmes Margaux, Belkova Maria, Bernard Raphaëlle, Chinan Darmarajen, Crast Pauline, Dy Lucy, Gomes-Neves Saluquia, Fournaud Marion, Guillex Marina, Ibarbour Camille, Kassim Bandjee Dindar, Laboye Matthieu, Noubel Amanda, Pfeiffer Thomas, Poisson Mehdi, Rivereau Anne-Sophie, Rospars Sophia, Sutura Ignazio.

CFA TRAJECTOIRE - UNIVERSITE DE VERSAILLES SAINT-QUENTIN

St Quentin en Yveline (78)

LICENCE PRO MANAGEMENT DU TOURISME ET DE L'HOTELLERIE INTERNATIONALE Victor Balian, Julie Bouamama, Nathalie De Sousa, Clement Dieudonne, Alicia Foucher, Emilie Gibaru, Claire Gibaru, David Havas, Isabelle Jaouen, Laetitia Klausz, Maurane Le Coz, Tatiana Obrijanu, Melanie Oliva, Vanessa Orie, Alexia Perrot, Celine Pugnet, Fanny Richard, Logan Talefe Lavrador.

UNIVERSITE D'EVRY

Evry (91)

LICENCE PROFESSIONNELLE MANAGEMENT DES ENTREPRISES DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION Chloé Artis, Clotilde Boomgaert, Laura Charbonne, Clément Chevallier, Gaëlle Cochet, Jonathan Deharbe, Jean Denis Drane, Dorian Ducher, Yohann Dulio, Gaétan Dupret, Emeline Gaudy, Arthur Grelet, Jasmine Guennoun, Joëlle Henry, Mélanie Hiblot, Cécile Hurdebourcq, Héroïse Latil, Aurore Lecharpentier, Aurélien Malpertuy, Cédric M'djahidi, Audrey Nguyen Xuan, Jelena Pajic, Romain Peze, Emmanuel Pouliquen, Aurore Ravez, Marie Reynaud, Jessica Riviere, Emilie Salvant, Lucie Seinturier, Arnaud Simon De Kergunic, Typhaine Vallee.

UNIVERSITE DE NANTES

La Roche-sur-Yon (85)

LICENCE PROFESSIONNELLE LEA HOTELLERIE-RESTAURATION INTERNATIONALE Lyndon Austin, Muriel Bain, Orlane Bellanger, Mally Bernard, Marie Bezagu, Mélina Boucard, Coralie Bourgeois, Ariadna Bucurescu, Cécile Carapezzi, Juliette Cheval, Jessica Collet, Fanny Dangerfield, Isabelle Gautrand, Anne-Catherine Guichard, Camille Hamon, Thibault Jeanne, Doris Kugler, Natcha Khumpet, Marion Laroque, Marion Lievre, Julie Lion, Amélia Orsonneau, Sabrina Paron, Mylène Sala, Nicolas Seveno.

IUP DE LA REUNION

Saint Denis (97)

MASTER MANAGEMENT DES ACTIVITES TOURISTIQUES Marina Armand, Amelie Assoune, Lorianne Begue, Stephanie Damour, Emilie Gence, Julie Gruimaud, Tahah Panchbaya, Severine Paraveman, Amandine Poulbassia, Landy Rakotomanponona, Emeline Riviere, Natacha Saint-Ange, Jean Dany Vee, Anne-Sophie Vignaud.

LICENCE PROFESSIONNELLE ARTS CULINAIRES DES TABLES DE L'OCEAN INDIEN Nicolas Carro, Charlotte Marie Dominguez, Mathilde Etienne, Sébastien Fiol, Tmothy Gomis, Joanne Marie Le Peuch, Marion Linard, Vanessa Payet, Audey Planel, Pierre Emilie Saussaye, Vincent Venturin, Guilhem Julien Vivares.

LICENCE GESTION DES ACTIVITES TOURISTIQUES Irfaan Adam, Marie Nancy Alanvert, M'kaya Ali, Dilchade Cassim, Myriam Chalaye, Brunelle Chamand, Maud Chauvet, Emmuellele Delidicq, Emilie Fontaine, Elisabeth Grosset, Marie Sandra Jeannin, Marie Kelly Noel, Laminjanahary Rakotomanga, Stéphanie Randrianarivelo, Vanessa Reziva, Cedric Sermande, Stephanie Torit.

HAUTE ECOLE DE LA PROVINCE DE NAMUR INSTITUT SUPERIEUR DE GESTION HOTELLEIERE

Namur (Belgique)

BACHELIER EN GESTION HOTELIERE Ziad Abboud, Aline Bodart, cRicardo Brugnerotto, cSarah Burton, Charlie Dalimier, Sabine D'haese, Ludmilla De Lobkowicz, Amandine Dejeansart, Amandine Dewez, Yves Ercicum, Isabelle Ghilain, Natacha Gillain, Tristan Guelton, Laura Handjjeva, Caroline Kerstenne, Audrey Lefevre, Odile Lejoly, Aurélie Leys, Nicolas Mathieu, Olivier Moussoux, Bahiya Naamani, Sophie Naniot, Gilles Olijff, Margaux Piton, Aveline Ranjard, Maryse Raulin, Valérie Reich, Marie Remy, Annabelle Reyntjens, José Manuel Silva Gallardo, Vincent Trezegnies, Justine Troquet, Gilles Van Der Spek, Céline Van Ruyselvt, Héroïse Vandenbroecke, Gatien Vander Borghet, Sophie Vanderlinden, Simon Vereecke, Sophie Wese, Julie Yang.

LYCEE PROFESSIONNEL JEAN GUEHENNO

Vannes (56)

BAC PROFESSIONNEL Mégane Aubret, Katia Delrieux, Charlène Foulgoc, Jérémy Gabon, Andy Jean-Baptiste-Adolphe, Ophélie Kergal, Mari Koch-Le Breton, Pauline Le Bodo, Mathieu Le Bohec, Melanie Le Brun, Cathleen Le Coq, Charlène Le Mauff, Claire Le Texier, Lysandre Le Torriellec, Sandra Lechaux, Emmanuel Letournoux, Claire Nuixe, Bastien Paulhac, Romain Posseme, François Raffaelli, Goulwen Rouille, Bryan Rouzo, Tony Ruelle, Kevin Weus.

RES2 Nicolas Dregoir, Cécile Goulaouic, Pauline Le Lionnais, Sylvain Le Mouillour, Simon Le Nestour, Odran Leray, Florian Morin, Quentin Raze, Nolwenn Vidal, Enzo Tulimiero, Marine Le Pen.

RES1 Eddy Briel, Audrey Colas, Yoann Crolas, Gwendolyne Dixneuf, Lucille Guillerme, Matthieu Guillo, Antoine Hamon, Thomas Harnois, Corentin Herve, Lucie Jaouen, Kevin Laurent, Julia Le Bel, Aurélie Le Coq, Arthur Le D'erve, Jordan Le Marour, Marie Corvec, Terry Le Cloirec, CAPG Johanne Bauguen, Gaétan Collin-Roturier, Lisa Demay, Thomas Dumolard De Bonviller, Jean-Marie Genillard.

GRETA TOURISME HOTELLERIE NICE

Nice (06)

CAP

Cuisine Steven Archer, Karim Boudina, Audrey Bureau-Lespiau, Lydia Drevet, Farid Jakhi, Malika Mekharef, Ousmane Ndour, Annick Pitiot, Nicolas Bœuf, Eric Cartron, Pierre-Henri Crouzat, Gaëlle Grossir, Oléna Leiduan-Baulina, Mariem Moussa, Zouhair Mosaïd, Amandine Piquionne, Nathalie Saussey, Marie Siméon, Anthony Velia. Pâtisserie Franci Salou, Amar Tahir, Florence Blanc Aiezza, Nicole Nicolaieff.

Café brasserie Samantha Cruvellier, Nicolas Fournier, Florent Fricke, Natacha Larguier, Jérôme Lebrun, Isabelle Spiteri, Florian Vinsonneau. Café restaurant Mathilde Carra-Uwimbabaz, Abedlouahed Chakrouni, Françoise De la Fuente Begue, Brian Pelloquin, Christophe Rolland.

Vente de produits alimentaires Nadia Ari, Monia Bellour, Mahmoud Bousnina, Adlin El Mannouti, Hanaé Farkouchi, Brenda Hakimi, Samantha Marian, Marjorie Potier, Sabrina Talbi-Souker, Ornéla Zara. Mention complémentaire accueil réception Denis Auffret, Alexandra Bojoaca-Caudan, Nicolas Bonaudo, Emilie Bourgeois, Diana Boyoaca-Horvat, Anne Crzet-Lancrenon, Adrien Favre, Konstantin Gladkikh, Sarita Maharjan, Marjorie Mangin, Anne Mariatte, Zoubida Messaoui, Ioula Notkina-Fitoussi, Sylvain Salvia, Pétra Toneguzzo-Kessler, Laurie Fortin.

BAC professionnel Franck Ali Saleh, Françoise Aurio, Valentin Casaux, Marlène, Hélène Chantereau, Romain Cesaro, Jean Coelhó dos Santos, Florimond Etievant, Timothée Francillette, Rachid Harrachi, Audrey Lecomte, Anthony Luketic, Andréa Mesaros, Quentin Tealdi, Pascaline Volpei.

LYCEE POLYVALENT DE BALAGNE

L'île Rousse (20)

BEP Rémi Battestini, Benjamin Bernachon, Stéphane Bianconi, Matteo Cardi, Valentin Catin, Romain Cesaro, Jason Coelho dos Santos, Florimond Etievant, Timothée Francillette, Rachid Harrachi, Audrey Lecomte, Anthony Luketic, Andréa Mesaros, Quentin Tealdi, Pascaline Volpei.

CFA D' AMBERT

Ambert (63)

CAP boulangerie Fabien Bouilhanne, Michaël Colaux.

FIH 88 – FORMATION

Epinal (88)

CQP

Serveur Amélie Grezes.

Réception Tatiana Grob, Aurélie Cortes, Roxane Didelot. **Agent de restauration** Angélique Aubry, Julien Passaquay. **Employé d'étages** Sarah Horeau, Hélène Calvet.

LYCEE PROFESSIONNEL ERNEST COUTEAUX

Saint Amand les Eaux (59)

CAP agent polyvalent de restauration Alexis Anniere, Cécile Bauvois, Lucille Dauchy, Antonnela de Fina, Alexis Descarpentries, Pauline Durot, Marion Lemay, Kelly Marit, Laura Podevin, Julien Rémi, Alison Valin, Adrien Verhelle, Mélanie Walkiers.

CEGEP SAINT HYACINTHE VATEL QUEBEC

Saint Hyacinthe (Canada)

Gestion du tourisme et d'hôtellerie internationale Marilyn René Akplogan, Christophe Bhérer, Gaëlle Blackburn, Mikael Chagnon, Mathieu Chollet, Marianne Deslandes, Jonathan Fontaine, Amine Ghailane, Hachem Grari, Anik Letourneau-Hogan, Yelena Mbingt-Oréma, Amel Oudni, Johann Richon, Iman Said, Clémence Vitali.

22 Résultats d'examens

LYCEE DES METIERS D HOTELLERIE & TOURISME D OCCITANIE Toulouse (31)

BPSOM Jeremy Benard, Thibaut Broussier, Elisa Combrouze, Jean-Marie Contestin, Vincent Drubay, Bruno Ducasse, Gaelle Fisch, David Gil, Alexandre Larvoir, Antony Le Gouil, Marie Noelle Lepine, Jonas Papet, Jeremy Pestre, Juliana Vera Carriere.

BPTUR Maxime Chabout, Justine Choudart, Rémy Galy-Soria, Nicolas Gerard, Maxime Lebe, Yves Majstruk, Eliott Milvoy-Truc, Grégory Perez, Daniela Prada,Alexandre Senecal, Lucas Simonetto.

CONC Yoan Agramunt, Sophie Antoine, Quentin Borriello, Mickael Cavard, Simon Clétienne, Maxence Lair De La Motte, Jeremy Le Cahain, Lucie Leclerc, Thibault Loupias, Alice Rhul, Julie Roult, Hugo Vaysse.
CRANG Camille Bourg, Thomas Dif, Elodie Fortier, Virginie Gau, Alain Perez, Clement Poueytes, Verity Pritchard, Fanny Rigaud, Jimmy Villas.

GOUV Marion Alexandre, Flora Cibiel, Noëllie Clave, Laurie Dalla-Riva, Sonia Dauberte, Laurie Egea, Justine Hoel, Katy Machado, Camille Roy, Lea Tonnerre Dufaure, Anne Lise Trochet, Valentine Vanderbergue, Marie-Catherine Zuili.

MCAC Sophie Albouy, Clement Arnal, Méléiné Aslanyan, Thomas Bernabeu, Antoine Bruneau, Paola Bukalonski De Almeida, Estelle Cartier-Strunk, Evelyné Delgado, Victoria Gramond, Jean-Alain Guirao, Jack Hatcher, David Jonquieres, Roxane Millot, Amaury Normand, Heloise Rouvre, Guillaume Saintignan, Houria Senouci, Laetitia Verkarre.

MCCDR Isabelle Arenou, Jonathan Daignemont, Olivier Estrabaut, Alexia Fourtanier, Maxime Hutinet, Pierre Labordacq, Ludovic Laroque, Manuel Navarra, Thomas Pelletier, Roxane Pujol, Guillaume Riege.

MCSOM Nicolas Austroy, Gabriel Carriere, Marina Cobac, Coralie Colomet, Chéryl Guiraudou, Mattin Larraburu, Michael Lheritier, Denis Maurel, Thomas Muylaert, Toky Raberant, Pauline Rosinach, Boris Schneider, Niels Sluiman, Violaine Soula.

2TSA Fabien Alcaniz, Jules Barboyon, Léa Berni, Marie Bonnemaïson, Marion Bonte, Marine Bordenave, Clémence Briois, Marion Cabot, Julie Castelnau, Léa Chirac, Adélaïde Choumille, Pauline Cyrus, Clementine Fabre, Marie Gasson Bétuing, Hélène Gerber, Claire Hanne, Damien Joubert, Quentin Kavas, Dimitri Konikowski, Marina Lamothe, Clara Laspales-Dupuy, Laura Masi, Margaux Medeau, Vianney Montauban, Clara Morel, Guillaume Mornet, Camille Niel, Cyril Picot, Jean-Francois Retana, Laura Rieux, Camille Riols, Marcello Ronchietto, Mathilde Tetens, Ilean Thomas.

2TSB Edwige Alquier, Camille Bes, Tony Beteille, Mathilde Bouvier, Simon Boyaval, Vanessa Crespin, Anton Dmitriev, Loïc Escamez, Constance Feuillet, Sophie Frances, Melanie Garyrard, Laure Legrand, Marine Lopez, Florian Magne, Hélène Michel, Maxime Molinier, Julien Pascal, Romain Pestre, Ludovic Pezous, Célia Picoulet, Lucie Pistre, Lisa Pujol, Rébecca Reby, Caroline Robert, Vincent Sableaux, Jérémy Sieurac, Elodie Subra, Bertrand Visentin.

2TSTO Guillaume Abbo, Mélissa Alauze, Esther Ayroles, Marie Baysse, Mylène Bonato, Clélia Bovolin, Marion Brigaud, Johanna Brunetti, Victorien Campourcy, Justine Casenave, Loriane Da Cunha, Stella Duffrene, Gaëlle Ferrer, Laura Frighetto, Laurie Galinier, Laura Garcia, Nadia Imelhaine, Jennifer Iragne, Nicolas Kherbouche, Sofiene Ladjmi, Erell Lelevier, Sandra Merle, Lise Mouillaud, Aurie Brigitte Elia Popote, Charlène Prete, Amandine Roques, Nicolas Rouch, Laura Rouchou, Lena Rumeau, Moudfir Said Allaoui, Xavier Semaan, Joris Suzane, Marc Thiollier, Anais Van Essen.

LYCEE DES METIERS D HOTELLERIE ET TOURISME

Guyancourt (78)

CAP

Restaurant Paul Burdeyron, Rokia Diabate, Esteban Embalo, Jonata Kokila, Océane Lemonnier, Rodney Pineau.

Cuisine Nazim Belaala, Cathy Gageiro, Romain Gourmelen, Brice Hilaire, Melodie Lefevre, Jephhtë Nguina, Kévin Quintin, Johanna Rolland, Denis Vincent.

BEP Florent Agenor, Guillaume Bienvenu, Caroline Boisard, Manon Cherruault, Cécile Cools, Elisa Defeudis, Cathie Derotus, Odile Diokh, Mehdi Djilali, Loïc Doussineau, Arnaud Dupuy, Bastien Duesne, Julia Emmanuel, Simon Flaouter, Noémie Fort, Clarisse Fremont, Nestor Garcia, Emilie Gautier, François Grizey, Nicolas Grouet, Tiffany Guymard, André Henriques Oliveira, Julian Jobert, Mamou Koita, Cédric Lavuray, Julie Laveyne, Julien Le Beller, Nicolas Le Rouilly, Isabelle Liu, Johan Loret, Germain Marquet, Xavier Mazouinie, Anissa Mellahi, Nausicaa Mirot, Alexis Mulliez, Alice Opportune-Jeanne, Adèle Petit, Cédric Pierrard, Neuza Pires, Florian Plante, Benjamin Prestat, Mélanie Redy, Anthony Roches, Diarietou Sankhare, Flavien Sene, Maxime Simon, Isa-Mara Sousa Fernandes, Sohoya Toure, Sabrina Villalobos, Johan Virginius.

Mention complémentaire

Cuisinier en desserts de restaurant Jennifer Alexandre, Baptiste Bouillot, Claire De Ruyck, Alexis Duffau, Elisa Moutardier, Antanas Verger.
Employé barman Pélanick Bognon, Cédric Cacheux, Alexandre Esteves, Christopher Jacob, Stephen Lepage, Alexandre Lepaulmier, Mael Moronval, Romain Neveu, Thierry Pernet, Kevin Pezin, Brice Richard.

BAC professionnel Camille Almeida, Stephanie Azevedo Martins, Laura Azib, Yannick Bach, Barbara Benoist, Romain Bernard, Mathieu Bleton, Sarah Bouchane, Heloise Boulay, Rémi Brault, Mickaël Bru, Romain Brunet, Grégoire Cabon, Caroline Cordier, Benjamin Delaplanche, Vincent Doulet, Prescillia Dupont, Maxime Fabry, Romain Foustoul, Mélody Gauthier, Floriane Genty, Clément Gordet, Nicolas Guibert, Marc Guilbault, Anthony Jodin, Maëlle Jossilin, Olivier Le Men, Alexander Loskoutoff, Emilie Mahe, Grâce Mayor, Melody Mondelice, Denis Moreira, Marion Poiret, Andrea Ponteau, Rémy Ribeaucourt, Nathan Rochery, Franck Sagou, Jordane Salomon, Laura Tragin, Phuong-Thao Tran, Alexis Trimbour, Julie Vieillard, Sarah Weizani, Margaux Weyand, Tiffany Zenou.

BAC technologique Justin Barthelemy, Anton Bartoli, Saskia Beluche, Clara Beneytout, Nicolas Boudot, Tahar Bourkdeche, Gaëtan Bovyn, Nicolas Busson, Thomas Cullet, Edmond Czaikowski, Annelysse Da Costa, Alexis Davroux, Bastien De Ladonchamps, Stéphanie Deleu, Christofér Dinarian, Ecenur Er, Elodie Ferreira Ramos, Vanessa Feruzi, Léo Fournier-Soulat, Manon Freville, Coraline Gabard, Guillaume Gertz, Charline Gesbert, Alexandre Girardot, Charles Hamel, Elisabeth Laguitton, Margot Le Grand, Emmanuel Leprince Maillere, Julie Lienard, Sebastien Magendie, Margaux Maillard, Marc-Antoine Montay, Claire Penault, Julien Peuvion, Gaetan Pichard, Théo Prive, Sébastien Ramage, Avinash Rambaree, Amandine Renard, Clément Rogereau, Kévin Rosel-Navarro, Maxime Sanchez, Bastien Sicaud, Maxime Thuillier, Tifenn Uguen, Caroline-Jihane Zkar.

BTS

Option A Brice Andre, Claire Antony, Julien Barriere, Pierre Boussier, Charlène Caillot, Safiaadam Coly, Elodie Courtine, Franck Deleage, Sarah Fassy El Fehri, Agathe Fremont, Alice Garin, Ophélie Goncalves, Marie Guerchet, Marion Guinard, Orane Lavillonniere, Morgan Lemaire, Cécile Mai, Amandine Pignant, François Pinsivy, Jérôme Piroulas, Julie Pons, Irène Untemba.

Option B Mickaël Blanchet, Florent Colonna D'istria, Gregoire Djouaher, Maureen Gaillard, Marine Gautier, Emmanuel Grégoire, Pauline Kaloupschi, Lyka Ly, Charles Menard, Benjamin Mercier, Caroline Meriat, Bertrand Pretrel-Dombrowski, Hélène Rabussier, Wareerat Rakkasikorn, Paul Serryin, Charlotte Sorin, Julien Van Assche.

Animation et gestion touristique locales Marine Affortunato, Laureen Bachelet, Kathleen Blind, Donia Chaal, Julie De Almeida, Pauline Hamonic, Kali Joubert, Céline Le Corre, Marthe Litaise, Elodie Louason, Elisabeth Mendes-Borges, Candide Ory.

Ventes et productions touristiques Aline Aguiar, Julie Ameslant, Audrey Breen, Marion Carpet, Camille Champigny, Rémi Courrejou, Julia Daffara, Audrey Dieppedale, Maeva Etheve, Emmanuelle Floch, Anissa Grira, Gladys Imayanga, Mélanie Lopes, Léa Mosca, Nukool Pimala, Margaux Relisieux, Sylvie Ribeiro, Justine Rouillaux, Celine Trouillet, Wuthinan Wongyai.

Responsable hébergement Sophie Arnaud, Virgilia Berger, Alizée Creste, Marie Dupont, Annabelle Grondin, Thibault Jumel Troufleau, Julie Lorinquer, Melinda Mouttou, Robin Schmitt, Hélène Steurebaut, Cécile Tronca, Fabien Trouillard.

ECOLE GREGOIRE FERRANDI - CFA CCIP

Paris (75006)

Contrat d'apprentissage Anaïs Baumgarth, Alexis Begin, Timothy Breton, Adrien Brossard, Vincent Cameliere, Alexis Canivet, Alexandre Charpentier, Cyril Cordier, Anastasia Gay, Céline Gouilly, Stéphane Gratas, Cléa Guillelardet, Nicolas Guillet, Thomas Holleaux, Mathieu Lot Devot, Maxime Renard, Anthony Sanna, Julie Sartor, Laëtitia Taffin, Sacha Benitier, Xavier Bertrand, Thomas Blanche, Elodie Blanchemanche, Antoine Blond, Laura Bonanni, Clara Dubois, Ludovic Duclos, Julie Dudal, Anne Gaëlle Henaff, Fabrice Jacob, Yoann Legrand, Mathilde Nougier, Guillaume Oberti, Isaac Wiener, Franck Baegert, Richard Boussege, Riwan Brehaudat, Adrien Gauci, Aorelian Geffray, Grégoire Labry, Nassim Lasser, Jérémie Mahieux, Romain Mestre, Clement Mordacq, Fabien Panchault, Guillaume Pamart, Kevin Rosier, Hans Rouillard, Valentin Sainte Fare Garnot, Alexandre Tardiveau, Benjamin Vitale, Aurelien Alves, David Barthelemy, Jordan Bouy, Isabelle Chaudanson, Patrick Corbel, Rémy David, Pierre Faucher, Mickaël Franco, Maxime Goupil-Thiercelin, Brice Guyet, Nicolas Holleindre, Pierre Marcou, Pierre Mebarki, Nicolas Morceau, Jean-Baptiste Rabbe, Valentin Saint Michel, Julien Streiff, Tony Torelli, David Zaquine, Nicolas Auffray, Pauline Baudet, Antoine Bernard, Romain Cabaret, Juliette Camboulas, Laurent Cargnelutti, Emma Cherbit, Marion Chevalier, Julien Delporte, Pierre Di Giovanni, Tristan Hlynski, Cécile Jorite, Julien Kniewallner, Alice Laval, Aymond Ledentu, Camille Leleu, Johnny Leroy, Nina Metayer, Hugo Riard, Violette Sart, Cyrielle Soulet, Léa Tellini, Savannah Vincent, Andréas Zurini, Raphaël Antunes, Maxime Barbier, Marine Bouvier, Michele Breard, Nicolas Butez, Justine Carlier, Nadège Chaigne, Amanda Chinien, Romain Clement, Vincent Cordet, Kevin Damerval, Sarah Daviot, Marius Dufay, Dorian Dupuy, Pauline Durand, Constance Eklou, Audrey Faure, Maxime Garcia, Timothee Garcia, Adrien Gateau, Nicolas Gazan-Houssemand, Martin Glock, Guillaume Gomez, Geoffrey Julien, Eliot Landron, Stanislas Langot, Christophe Meunier, Corentin Mosca, Eloi Perrin De Brichambaut, Erick Robveille, Alexandre Saluzzo, Tiffanie Samper, Anthony Santana, Grégoire Seguin, Qian Song, Clement Stope, Théophile Tandavarayen, Kevin Barlemont, Annie Bui, Thomas Cavaciuti, Sébastien Damon, Clémentine Digout, Constance Laquitaine, Marine Le Gall, Isabeau Le Galvic, Julie Lhumeau, Sophie Londiche, Clément Loubeyre, Benjamin Maillard, Alice Maubant, Estelle Nerriere, Clémentine Normand, Jérémie Parmentier, Aurélie Pinto, Colline Quadffleg, Marion Santangelo, Antonine Van Der Zyppe, Claude Vitry, Léa Vivien, Zoé Zerathe, Adrien Antonuccio, Solenne Bertrand, Mathilde Beurcq, Clément Boulet, Maxime Brancharel, Valentin Clamour, Quentin David, Maxime Davies, Loïc Delobelle, Apolline Diana, Jérémy Enriquez, Flavie Faroldi, Jérémy Fusillier, Manon Goasguen, Arthur Krall, Marvyn Laurent, Thomas Mamichel, Florent Moulin, Eva Rebboah, Alexane Veron, Arithas Viswanathan, Eléonore Ballif, Marine Bertrand, Marine Boucholter, Sarah Boukries, Stanislas Bourin, Valentin Burteaux, Lorenzo Canavaggio, Louis Cespedes, Jad Gérard Chahine, Frédéric Chartier, Kévin Devilleneuve, Lorraine Ferlus, Quentin Fonseca, Basile Gal, Aurelien Hervis, Estelle Hurtiger, Marc-Olivier Kaniecki, Yevheniy Kvasnyuk, Ronan Lamoliatte, Warren Langlet, Florence Laperche, Charlotte Lepage, Alizée Letellier-Essengue, Thibaut Marlin, Camille Mennesson, Mélanie Meyer, Caroline Michaud, Clémentine Noirot, Chloé Pindado, Philippe Pinteaux, Leonard Pivert, Amélie Prieur, Marion Prouillet, Marie Morgane Renoult, Flora Sdika, Emmanuelle Sissou, Margot Vallet, Claire Van Effenterre, Elise Wang, Aelaig Weiler, Thomas Armet, Gaëlle Bellemín, Vanessa Berger, Edouard Biardeau, Jeremie Bohbot, Aurelien Brossollet, Caroline Canton, Nicolas Cheron, Elodie Cottin, Anthony Coudray, Remi Craquelin, Lise Dekeyser, Thibaut Delorme, Alexandra Do Couto, Thomas Dolcini, Emilie-Marie Doucet, Joris Fabian, Pablo Gallego, Elefteria Garcia, Valentin Guelfucci, Vincent Hajizadeh, Mathias Hascoet, Jade Haudebourg, Paulo Henriques, Sophie Hu, Vanessa Langlard, Aude Le Bouter, Arthur Le Hunsek, Lucie Lesgourgues, Lise Morice, Mélisande Morrot Woisard, Mina Moulehiawy, Siriwath Nguon Bunna, Christophe Noirot, Alexandre Paollilo, Sophie Persello, César Ponsonnet, Rodolphe Protat-Koffler, Julia Provost, Thomas Roullier, Charles Roussel, Jeoffray Thoral, Nicolas Tronel, Marion Vazeille-Poncet, Pascal Zelleke, Sabrina Calvez, Victor Chaigneau, Marine Daviere, Luc Dechamp, Victor Decoha, Galaad Givre, Julien Guiraudou, Clément Jaquier, Sophie Le Prado, Thibault Marchand, Minh-tàï Ngo, Kévin Paumard, Cécilia Ricoux, Benoît Santos, Edouard Tran Thiet, Céline Verneau, Alyssia Beil, Antoine Boutinot, Lucile Brunel, Maëva Denimal, Nicolas Jerz, Franck Josephine, Michaël Megueule, Arnaud Paliuac, Alexandre Publius, Chloe Reveillere, Soizic Rousseau, Emmanuel Roux, Axel Voyer, Juliette Brillet, Pierre Cabassu, Cédric Charreire, Sarah Chillan, Sofian Chir, Arnaud Goguelin, Gabrielle Gournay, Lionel Hueber, Céline Izard, Tony Jacob, Caroline Jamin, Mandy Janson, Benjamin Joanny, Chloé Lardeau, Sarah Le Bihan, Alexandre Lhardy, Mikaela Liaroutsos, Stephen Loubat, Cyrielle Moynet, Camille Nageotte, Quentin Page, Apollinaire Picot, Franck Ramsay, Pierre-Julien Regnard, Didier Renjard, Guillaume Rossi, Thomas Sabrie, Christina Schaub, Alexandre Simon, Emmanuel Tabora, Rebecca Tellier, Nicolas Beckerich, Morgane Burlot, Tanguy Cauchois, Thomas Cherbit, Pauline Cherruat, Robin Connell, Sébastien Cutte, Antoni Favrot, Marc-Aurèle Fix, Yoann Le Roch, Erwan Ledru, Margot Lemaire, Enzo Lopes Da Cruz, Jeanne Magne, Pierre Marie, Elsa Medioni, Coralie Mouchon, Vincent Pelaia, Thomas Ravise, Josseline Rousselin, Léo Toquet, Edgar Touchet, Stéphane Barbot, Julie Bares, Mickaël Barret, Florian Biju, Gwladys Boverie, Jérémy Broye, Tatiana Cochet, Gary Coullon, Alban Del Monte, Justine Delrieu, Anthony Gandra, Bastien Loiseau, Samuel Pannier, Angele Pinon, Etienne Prevotel, Johan Redini, Clément Roux, Alexandre Rufener.

Temps plein Fyona Abdel Razek Faoder, Lisa Beauvivre, Erwann Bignier, Eugénie Cebrian, Elisa Debray, Alizée Deffontaines, Anaëlle Di Rosa, Hippolyte Gras, Zoe Guilbert, Caroline Guinet, Andréa Juillet, Marion Kervran, Alexandre Lam, Charlotte Layec, Barbara Lecestre, Lorraine Lefebvre, Jean Baptiste Louis, Chloé Monfort, Angela Paba, Christelle Paba, Clémentine Preault, Pauline Sene, Julie Suavet, Edouard Testard, Luc Venaille, Alice Villette, Mathilde Weller.

LYCEE PROFESSIONNEL JULES FERRY

Montpellier (34)

2CR Alexandre Andrade, Ines Bahri, Justin Bunel, Maha Cheracher, Vincent Decara, Angelique Desplats, Nawel Jamal, Leila Kebli, Tony O’sughrue, Sarah Rulon, Julie Soto, Kévin Zilali.

TPH Mathieu Alauzet, Julien Albe, Remi Bataille, Nicolas Bechetoille, Charlotte Bonnafoux, Betty Bonnaire, Franck Dedieu, Nina Drelon, Malou Durant, Léa Escriva, Camille Ezard, Christophe Fabien, Julien Faure, Romain Garcia, Julien Gracia, Alexis Juste, Emilie Lauze, Viviane N’gom, Emeline Roussel, Sarah Salert.

TS2HA Joris Arnoux, Angelique Bede, Clementine Bosc, Stéphane Bully, Romain Hernandez, Florine Malcles, Florianne Martins-Antunes, Eva Miranda, Salome Reynes, Elodie Ricci, Laurine Sanglier, Alexandra Stingre, Stephanie Taysse.

MCT David Castillo, Camille Closier, Gauthier Duhauffour, Aziza El Haddad, Rachida Elouadghiri, Sophie Palomba, Nicolas Raynaud, Daniel Tefau.

TPA Apeha Bardot, Tom Castanie, Florent Chaff, Paul Courtat, Alexandre De La Vega, Rémy Diaz, Benjamin Escobar, Marine Ferrand, Nicolas Gonzalez, Thomas Guy, Florian Mesquidia, Rémi Mouls, Nicolas Mula, Elodie Sartran.

BTS

Option B Florian Alberni, Aymeric Allegre, Nicolas Barreau, Camille Colomer, Tania Dubo, Ugo Fantinati, Camille Gaspar, Charly Michel, Malko

Teissier.

MCCP Estelle Castillo, Mélanie Rouanet, Maëva Lante, Johanna Demange, Camille Zagorac, Ingrid Journet, Jennifer Haran, Priscillia Allegre, Laurie Antonuccio, Clara Coupet, Nina Salou, Sonia Vallet.

2CB Théo Suisse-Aveline, Charlene Doisneau, Nicolas Sanhet, Florian Roux, Gaetan Everard, Xavier Fernandez, Meriem Tladjeni, Kevin Maniari, El Houssaine Ouha, Victor Ijssel, Alexandre Maillard, Jérôme Garrigues, Franck Hernandez.

2CP Mikael Taisnes, Saida Marzouki, Mickael Castell, Steeve Brasselet, Adrien Donati, Amal Mouloudi, Jessica Gimenez, Jérémy Galzin, Loïc Salvador, Agathe Olivet, Vincent Vila.

1PH1 Zakary Samiry, Jonathan Mufi, Lucas Devine, Etienne Bruchet, Maxime Simon, Anthony Delluc, Charlotte Meynier, Romain Ruiz, Arthur Falgueirettes, Anthony Karmazyn, Clement Gonnet, Julie Savy, Franck Ferraris, Marjorie Dicharry, Cesar Pelet, Julie Ponsoero, Marine Dedieu, Melissa Perrier, Sandra Mirico, Julien Rouaix, Juan-Luis Laborie, Jordan Couhault.

1PH2 Arthur Masse, Soulaïman Bassaine, Celine Delacroix, Radhia Sahraoui, Maxime Gruet Masson, Xavier Dides, Oceane Jasselín, Cécile Combes, Loris Sangrigoli, Johannie Sullerot, Christopher Tetart, Louis Hubert, Elie Daumes, Florian Koenig, Théo Pouget, Natacha Testut, Bastien Gou, Maxime Lejay, Stevie Bernard, Léo Nguyen, Kelly Ardin.

1PH3 Dimitry Bigot, Bastien Sanyas, Merlin Dufour, Marvin Rey, Lony Gabanou, Loïc Chastan, Timothy Lapierre, Maeva Taieb, Fiona D’azevedo, Anaïs Martinez, Alexia Borraccino, Florian Rousseaux, Nais Rocher, Celine Gauthier, Chloe Serra, Kévin Pereira, Kevin Auclair, Thomas Pardos, Cybile Pothier, Pierre Ortega, Romain Brillant.

1PH4 Céline Martin, Gautier Creissard, Carl Le Roux, Mathieu Malarge, Melanie Micheli, Lucie Coste-Lounici, Sonia Boussaada, Benjamin Perich, Jonathan Gimeno, Magali Moraud, Nancy Michonet, Lou Milcent, Bérénice Loubat, Nathan Afonso, Christopher Courtin, Julien Lallemand-Cabre, Cathy Gauthier, Ambre Depardieu, Romain Irailles, Alexandra Mercier, Axel Clavero, Séverine Aguilar, Loriane Francomme, Camille Calvie, Sylvain Dinocheau.

2CAPR Fatma Baran, Claudia Benabide, Zaynab Boutahir, Maria Djene, Maxime Dubois, Layla El Fadil, Hafida El Gountery, Julie Fons, Nouzha Lakbir, Jennifer Meuriche, Thomas Michel Lopez, Nacera Quejji, Atidzhe Yuseinova.

2CB Charlene Doisneau, Gaetan Everard, Xavier Fernandez, Jérôme Garrigues, Franck Hernandez, Victor Ijssel, Alexandre Maillard, El Houssaine Ouha, Florian Roux, Nicolas Sanhet, Théo Suisse-Aveline.
2CC Jérémy Amat, Aleyas Bernati, Maxence Delacroix, Quentin Duveau, Thomas Fabre, Laura Forestier, Maxence Fournier, Lilia Hadj Ben Ali, Helene Tournadre, Jade Vaquer, Sandra Villar Calderon.

2CMHL Violette Aiout, Karima Benseddik, Fadoua Hajjaj, Aicha Laha, Mehdi Mouaissi, Zainab Moutjahid, Sennia Imene Nedjar, Fatima Tazboui.
2CP Steeve Brasselet, Mickael Castell, Adrien Donati, Jérémy Galzin, Jessica Gimenez, Saida Marzouki, Amal Mouloudi, Agathe Olivet, Thibaut Roussille, Loïc Salvador, Mikael Taisnes, Vincent Vila.

1PA1 Thibaud Daudet, Sylvain Michel, Baptiste Villaret, Vincent Charpentier, Melanie Sauvignon, Nathan Chevaleyre, Cédric Franchomme, Simon Durand, Christophe Moulin, Yoann Mas, Melina Grimm, Adnane Ben Fekih Ali, Zied Ben Fekih Ali, Alexis Nicolas, Adrien Ducarteron, Hubert Deledicq, Donovan Mollar, Nicolas Luchaire, Robin Lafeuma, Michel Leneveu, Etienne Demiquel.

1PA2 Elodie Chasles, Benjamin Leroy, Timothée L’homel, Julien Richard, François Houpert, Guillaume Barlaguet, Manon Savin, Emeline Duquesne, Jordan Gondelle, Florian Nouailles, Bienvenu Mebale-Mombo, Jeffrey Picardat, Damien Laitani, Florine Finot, Clement Fermin, Franck Deshons, Ludovic Lorrain, Marine Dogimont, Clément Boursiquot, Kevin Frere, Léonie Hermet, Camille Ollivier, Frédéric Benvenuti, Mélodie Wartelle.

2PH1 Benjamin Paquette, Camille Cornet, Lucie Habas, Bilel Bouhaliss, Dominique De Sansonetti, Kévin Flatot, Jason Morhaim, Adrien Fenwick, Thibaud Lorson, Guillaume Gongora, Florian Lambrigt, Yoann Bouladou, Pauline Borgeal, Laurine Janin, Pierre Boyer, Etienne Savoye, Perrine Cubialde, Julian Lahoz, Mathilde Bouveret, Bastien Fougerolle, Clémence Bellemín, Thomas Godel, Laura Aiello, Jean Claude La.

2PH2 Fabio Hoffmann, Laurine Hostein, Laurys Weinstein, Gabin Severac, Sylvain Courtieu, Adrien Rousseau, Nicolas Morel, Dieter Menudier, Lea Filippi-Houbaux, Anais Sellier, Doriane Froger, Jean Durrenberger, Charlie Marin, Simon Audouard, William Haltali, Anthony Lopez, Joris Delvaux, Solène Stingre, Zacharie Bestieu-Zeziola, Thomas Albert, Steven Vlaeminck, France Bietry, Emilie Gimenez, Manon Queriaux Beaurain, Samuel Garcia.

2PH3 Katherine Bedoya Herrera, Gaia Ayala, Théo Taloud, Yourik Sukiasian, Samantha Bastoul, Fanny Masnata, Sven Jallaguiér, Valentin Etheve, Marion Dupuis, Florette Nacer, Stecy Gadois, Marie Veyrac, Yvan Fenes, Gabriel Turmo, Nicolas Keiflin, Mathieu Michel, Nicolas Tronche, Bastien Fillol, Léa Bernard, Marie-Eve Castan, Cindy Barrau, Laura Rodriguez, Jordan Boheme.

2PHE Jordan Masztalerz, Jonathan Rosello, Lloyd Tropeano, Aurelie Leroy, Kévin Duclos, Youssef Ouajjouk, Anissa Challou, Najat Madi, Raja Soufi, Guillaume Giffoni, Hedi Triki, Johanna Juan, Tiffany Borja.
2TH Emilia Briechle, Lucas Besson, Mathieu Besson, Lucas Bianco, Laura Maillard, Tony Scarsi, Benjamin Dussere-Telmont, Matthieu Wuillamier, Constance Gumbau, Jocelyn Villatte, Antoine Tquitt, Guillaume Louvet, Clara Zahonero, Clement Dazat, Baudile Flechet, Anais Nies, Justine Magourou, Paul Tichet, Annabelle Bizart, Théo Kneur, Elodie Torregrossa, Jean-Philippe Hosten, Laure Larnould, Anaïs Himeur, Alexis Champeyrol, Laetitia Dessaint.

TS2HA Romain Hernandez, Florine Malcles, Stéphane Bully, Laurine Sanglier, Oriol Cornella Pi, Laura Galvez Hurtado, Gisela Granado Valls, Miriam Clemente Campderros, Salome Reynes, Elodie Ricci, Angelique Bede, Eva Miranda, Alexandra Stingre, Stephanie Taysse, Florianne Martins-Antunes, Joris Arnoux.

TS2HB Camille Gaspar, Aymeric Allegre, Guillaume Cutillas, Florian Alberni, Malko Tessier, Charly Michel, Michael Grimaldi, Geoffrey Pledran, Ugo Fantinati, Camille Colomer-Bastanti, Nicolas Barreau, Tania Dubo.

TS2T Paulyne Martinez, Elodie Guirbal, Valentine Jouve, Helene Long, Audrey Chamboredon, Laura Chendi, Eva Garcia Del Pozo, Noélia Nicolas Gutierrez, Sarah Kari, Asma Belmekki, Lucie Fisseau, Alicia Roucayrol, Stéphanie Lacca, Lauriane Vallet, Angelique Braure, Julia Coutinot, Laurine Andre, Silvia Arnal, Mona Lastenouse, Anrfa Abdou.

IMS DE NANTES

Nantes (44)

BTS ventes et productions touristiques Anaïs Bremaud, Ronan Buttet, Clara Cesbron, Charline Colin, Estelle Colineaux, Aurélien Colineau, Jennifer Coralie, Emilie Corcuff, Alexandre Drouet, Amandine Emeriau, Maelys Feunteun, Axel Fougere, Clervie Frocourt, Clément Hamon, Mathilde Heymes, Judith Lacroix, Jérôme Laporte, Charlotte Lauger, Samantha le Faouder, Marie le Podras, Juliette Leblanc, Cindy Lebois, Adele Lemaire, Bastien Maitrot, Caroline Matchard, Simon Morvant, Charlene Narbonne, Fabien Nayl, Aurore Palussiere, Angélique Perais, Cindy Peron, Coline Peuscet, Elodie Plouzin, Anais Ponteau, Anais Pontif, Marion Repesse, Charline Sauvourel, Marie Tudal, Clémentine Vallée, Emmanuelle Vic.

LYCEE DES METIERS SAINT-JOSEPH

Château Thierry (02)

BAC professionnel Maxence Forby, Geoffrey Cueff, Damien Boulked, Ugo Haasz, Geoffrey Mulhauser, Morgane Vatrín, Alexandre Ledo, Alexis Gruzon, Anne Barbier, Alexandre Lasseaux, Maxime Payel, Antoine Ostre.

BAC technologique Nolwenn Bernard, Simon Bression, Aymeric Brouardelle, Solène Callaert, Paul Fievez, Garance Geoffrion, Maxime Heros, François Menez, Nicolas Rodrigues.

LYCEE PROFESSIONNEL JULES FERRY

Montpellier (34)

2CR Alexandre Andrade, Ines Bahri, Justin Bunel, Maha Cheracher, Vincent Decara, Angelique Desplats, Nawel Jamal, Leila Kebli, Tony O'sughrue, Sarah Rulon, Julie Soto, Kévin Zilali.

TPH Mathieu Alauzet, Julien Albe, Remi Bataille, Nicolas Bechetaille, Charlotte Bonnafoux, Betty Bonnaire, Franck Dedieu, Nina Drelon, Malou Durant, Léa Escriva, Camille Ezard, Christophe Fabien, Julien Faure, Romain Garcia, Julien Gracia, Alexis Juste, Emilie Lauze, Viviane N'gom, Emeline Roussel, Sarah Salert.

TS2HA Joris Arnoux, Angelique Bede, Clementine Bosc, Stéphane Bully, Romain Hernandez, Florine Malcles, Florianne Martins-Antunes, Eva Miranda, Salome Reynes, Elodie Ricci, Laurine Sanglier, Alexandra Stingre, Stephanie Taysse.

MCT David Castillo, Camille Closier, Gauthier Ducauffour, Aziza El Haddad, Rachida Elouadghiri, Sophie Palomba, Nicolas Raynaud, Daniel Tefau.

TPA Apeha Bardot, Tom Castanie, Florent Chaff, Paul Courtat, Alexandre De La Vega, Rémy Diaz, Benjamin Escobar, Marine Ferrand, Nicolas Gonzalez, Thomas Guy, Florian Mesquida, Rémi Mouls, Nicolas Mula, Elodie Sartran.

BTS

Option B Florian Alberni, Aymeric Allegre, Nicolas Barreau, Camille Colomer, Tania Dubo, Ugo Fantinati, Camille Gaspar, Charly Michel, Malko Teissier.

MCCP Estelle Castillo, Mélanie Rouanet, Maëva Lante, Johanna Demange, Camille Zagorac, Ingrid Journet, Jennifer Haran, Priscillia Allegre, Laurie Antonuccio, Clara Coupet, Nina Salou, Sonia Vallet.

2CB Théo Suisse-Aveline, Charlene Doisneau, Nicolas Sanhet, Florian Roux, Gaetan Everard, Xavier Fernandez, Meriem Tladjeni, Kevin Maniari, El Houssaine Ouha, Victor Ijssel, Alexandre Maillard, Jérôme Garrigues, Franck Hernandez.

2CP Mikael Taisnes, Saida Marzouki, Mickael Castell, Steeve Brasselet, Adrien Donati, Amal Mouloudi, Jessica Gimenez, Jérémy Galzin, Loic Salvador, Agathe Olivet, Vincent Vila.

1PH1 Zakary Samiry, Jonathan Mufi, Lucas Devine, Etienne Bruchet, Maxime Simon, Anthony Delluc, Charlotte Meynier, Romain Ruiz, Arthur Falgueirettes, Anthony Karmazyn, Clement Gonnet, Julie Savy, Franck Ferraris, Marjorie Dicharry, Cesar Pelet, Julie Ponsero, Marine Dedieu, Melissa Perrier, Sandra Mirico, Julien Rouaix, Juan-Luis Laborie, Jordan Couhault.

1PH2 Arthur Masse, Soulaïman Bassaine, Celine Delacroix, Radhia Sahraoui, Maxime Gruet Masson, Xavier Dides, Oceane Jasselin, Cécile Combes, Loris Sangrigoli, Johannie Sullerot, Christopher Tetart, Louis Hubert, Elie Daumas, Florian Koenig, Théo Pouget, Natacha Testut, Bastien Gou, Maxime Lejay, Stevie Bernard, Léo Nguyen, Kelly Ardin.

1PH3 Dimitry Bigot, Bastien Sanyas, Merlin Dufour, Marvin Rey, Lony Gabanou, Loïc Chastan, Timothy Lapierre, Maeva Taieb, Fiona D'azevedo, Anaïs Martinez, Alexia Borraccino, Florian Rousseaux, Naïs Rocher, Celine Gauthier, Chloe Serra, Kévin Pereira, Kevin Auclair, Thomas Pardos, Cybile Pothier, Pierre Ortega, Romain Brillant.

1PH4 Céline Martin, Gautier Creissard, Carl Le Roux, Mathieu Malarge, Melanie Micheli, Lucie Coste-Lounici, Sonia Boussaada, Benjamin Perich, Jonathan Gimeno, Magali Moraud, Nancy Michonet, Lou Milcent, Bérénice Loubat, Nathan Afonso, Christopher Courtin, Julien Lallemand-Cabre, Cathy Gauthier, Ambre Depardieu, Romain Iraïlles, Alexandra Mercier, Axel Clavero, Séverine Auguier, Loriane Francomme, Camille Calvie, Sylvain Dinocheau.

2CAPR Fatma Baran, Claudia Benabide, Zaynab Boutahir, Maria Djene, Maxime Dubois, Layla El Fadil, Hafida El Gountery, Julie Fons, Nouzha Lakbir, Jennifer Meuriche, Thomas Michel Lopez, Nacera Quejiji, Atidzhe Yuseinova.

2CB Charlene Doisneau, Gaetan Everard, Xavier Fernandez, Jérôme Garrigues, Franck Hernandez, Victor Ijssel, Alexandre Maillard, El Houssaine Ouha, Florian Roux, Nicolas Sanhet, Théo Suisse-Aveline.

2CC Jérémy Amat, Aleyas Bernati, Maxence Delacroix, Quentin Duveau, Thomas Fabre, Laura Forestier, Maxence Fournier, Lilia Hadj Ben Ali, Helene Tournadre, Jade Vaquer, Sandra Villar Calderon.

2MHML Violette Aïout, Karima Benseddïq, Fadoua Hajjaj, Aïcha Laha, Mehdi Mouaissi, Zainab Moujtahid, Sennia Imene Nedjar, Fatima Tabzaoui.

2CP Steeve Brasselet, Mickael Castell, Adrien Donati, Jérémy Galzin, Jessica Gimenez, Saida Marzouki, Amal Mouloudi, Agathe Olivet, Thibaut Roussille, Loic Salvador, Mikael Taisnes, Vincent Vila.

1PA1 Thibaud Daudet, Sylvain Michel, Baptiste Villaret, Vincent Charpentier, Melanie Sauvignon, Nathan Chevalyre, Cédric Francomme, Simon Durand, Christophe Moulin, Yoann Mas, Melina Grimm, Adnane Ben Fekih Ali, Zied Ben Fekih Ali, Alexis Nicolas, Adrien Ducarteron, Hubert Deledicq, Donovan Mollar, Nicolas Luchaire, Robin Lafeuma, Michel Leneveu, Etienne Demiquel.

1PA2 Elodie Chasles, Benjamin Leroy, Timothée L'homel, Julien Richaud, Francois Houperet, Guillaume Barlaguet, Manon Savin, Emeline Duquesne, Jordan Gondelle, Florian Nouailles, Bienvenu Mebale-Mombo, Jeffrey Picardat, Damien Laitani, Florine Finot, Clement Fermin, Franck Deshons, Ludovic Lorrain, Marine Dogimont, Clément Boursiquot, Kevin Frere, Léonie Hermet, Camille Ollivier, Frédéric Benvenuti, Mélodie Wartelle.

2PH1 Benjamin Paquette, Camille Cornet, Lucie Habas, Bilel Bouhaliss, Dominique De Sansonetti, Kévin Flatot, Jason Morhaim, Adrien Fenwick, Thibaud Lorson, Guillaume Gongora, Florian Lambrigt, Yoann Bouladou, Pauline Borgeal, Laurine Janin, Pierre Boyer, Etienne Savoye, Perrine Cubialde, Julian Lahoz, Mathilde Bouveret, Bastien Fougerolle, Clémence Bellemin, Thomas Godel, Laura Aiello, Jean Claude La.

2PH2 Fabio Hoffmann, Laurine Hostein, Laury's Weinstein, Gabin Severac, Sylvain Courtieu, Adrien Rousseau, Nicolas Morel, Dieter Mengerier, Lea Filippi-Houbaux, Anaïs Sellier, Doriane Froger, Jean Durrenberger, Charlie Marin, Simon Audouard, William Haltali, Anthony Lopez, Joris Delvaux, Solène Stingre, Zacharie Bestieu-Zeziola, Thomas Albert, Steeven Vlaeminck, France Bietry, Emilie Gimenez, Manon Querieux Beaurain, Samuel Garcia.

2PH3 Katherine Bedoya Herrera, Gaia Ayala, Théo Taloud, Yourik Sukiasian, Samantha Bastoul, Fanny Masnata, Sven Jallaguiery, Valentin Etheve, Marion Dupuis, Florette Nacer, Stecy Gadois, Marie Veyrac, Yvan Fenes, Gabriel Turmo, Nicolas Keiflin, Mathieu Brunel, Nicolas Tronche, Bastien Fillol, Léa Bernard, Marie-Eve Castan, Cindy Barrau, Laura Rodriguez, Jordan Boheme.

2PHE Jordan Masztalerz, Jonathan Rosello, Llyod Tropeano, Aurelie Leroy, Kévin Duclos, Youssef Ouajjouch, Anissa Challou, Najat Madi, Raja Soufi, Guillaume Giffoni, Hedi Triki, Johanna Juan, Tiffany Borja.

2TH Emilia Briechle, Lucas Besson, Mathieu Besson, Lucas Bianco, Laura Maillard, Tony Scarsi, Benjamin Dussere-Telmont, Matthieu Wuillamier, Constance Gumbau, Jocelyn Villatte, Antoine Quittet, Guillaume Louvet, Clara Zahonero, Clement Dazat, Baudile Flechet, Anaïs Nies, Justine Magourou, Paul Tichet, Annabelle Bizart, Théo Kneur, Elodie Torregrossa, Jean-Philippe Hosten, Laure Larnould, Anaïs Himeur, Alexis Champeyrol, Laetitia Dessaint.

TS2HA Romain Hernandez, Florine Malcles, Stéphane Bully, Laurine Sanglier, Oriol Cornella Pi, Laura Galvez Hurtado, Gisela Granado Valls, Miriam Clemente Campderros, Salome Reynes, Elodie Ricci, Angelique Bede, Eva Miranda, Alexandra Stingre, Stephanie Taysse, Florianne Martins-Antunes, Joris Arnoux.

TS2HB Camille Gaspar, Aymeric Allegre, Guillaume Cutillas, Florian Alberni, Malko Tessier, Charly Michel, Michael Grimaldi, Geoffrey Pledran, Ugo Fantinati, Camille Colomer-Bastanti, Nicolas Barreau, Tania Dubo.

TS2T Paulyne Martinez, Elodie Guirbal, Valentine Jouve, Helene Long, Audrey Chamboredon, Laura Chendi, Eva Garcia Del Pozo, Noélia Nicolas Gutierrez, Sarah Kari, Asma Belmekki, Lucie Fisseau, Alicia Roucayrol, Stéphanie Lacca, Lauriane Vallet, Angélique Braure, Julia Coutinot, Laurine Andre, Silvia Arnal, Mona Lastenouse, Anrfa Abdou.

LYCEE PROFESSIONNEL SAINT-LOUIS

Montargis (45)

BEP

Cuisine Gaetan Blanchet, Marie Bouisseren, Marion Buret, Chanel Cohon, Victor Côme, Pauline De Cacheleu, Alexis Delannon, Mathieu Fernandez, Robin Garnier, Dune Gaumer, Danil Khatchoukaev, Geoffrey Ledoux, Edouard Morel, Pauline Naudin, Jean Loup Perdereau, Valentine Pommier, Julia Rault, Pascal So Kon, Baptiste Thierry, Nadège Violeau, Sacha Zerbib Demore.

Services Cyril Beguin, Sofia Bertrand, Gwenaëlle Bousquin, Jordan Gamard- Foucher, Xavier Menager, Noël Neveux, Valentin Petit, Alexandre Prodhomme, Arthur Remaud, Justin Roy, Ophélie Santos, Andréas Sullet, Sophie Turpin, Guillaume Vannier, Nathalie Vergnol.

Certificat BAC professionnel Stephy Micholet, Marine Pouillet, Damien Pavard.

BAC professionnel Calypso Brunet, Alexis Cazin, Sofien Chermi, Baptiste Cornic,Quitterie-Marie De Montgolfier, Romain Demilly, Anthony Harry, Nahida Judrin, Mathieu Laville, Amélie Lemaître, Thomas Lepage, Alexandre Lubineau-Bigot, Alexis Mergault, Christian Pattein, Valentin Soler.

BAC technologique Jean-Baptiste Bourgeois, Charline Bousrange, Nicolas Champion, Jeremy Chauvier, Florian Coyo, Emilien Danchot, Vincent Dufaur, Jérôme Fiers, Johé Formosa, David Grimaldi, Coralie Lamboul, Marie Anne Masches, Séverine Micholet, Alexandre Penot, Fabien Reine, Léa Uettwiller, Alexis Wozniak.

BTS

Option A Laure Arnaud, Leslie Barraud, Romy Bracq, Vincent Chevrollier, Charline Dalaigne, Aurélie Dehoux, Julien Delavierre, Marine Jachimowicz, Hélène Leau, Pierre Lienard, Camille Lucas, Eloïse Marsalik, Léa Monteagudo, Quentin Morganti, Régis Pommereau, Aurele Ramey, Athénaïs Regnier, Johanna Vetois, Clémentine Yurcek.

Option B Aurore Aujouannet, Alexandre Berthaud, Audrey Coutellier, Mylène Grosbois.

CFA DE LA CMCCI DU CHER

Bourges (18)

CAP

Boucher Ludovic Bigot, Clément Fleurier, Kévin Laugerat, Jérémy Legal, Kévin Pavin, Damien terret, Kévin Thomas.

Boulangier Jennifer Devanne-Lescroart, Damien Faller, Valentin Gallien, Adrien Girard, Florian Girard, Florian Goncalves, Julien Grelet, Nicolas Laurillaud, Jérémy Lesimple, Geoffrey Marie, Arthur Nectoux, Vincent Popineau, Kévin Simonin, Jimi Theurier.

Charcutier-traiteur Romain Ballereau, Mattieu Froeliger, Thibault Gavard, Rudy Laforme, Florian Loiseau, Nicolas Martin, Florian Meunier, Guillaume Ribaudeau.

Cuisine Victor Boursereau, Thibaut Chevalier, Astrid Chilloux, Kévin Garcia, Frédéric Gitton, Johnny Leclerc, Séverin Levault, Nicolas Pechin, Thomas Periot, Emeline Perot, David Petit, Luck Raffetin, Amaury Renaud, Alexandre Robert, Cloé Sabourin, Lauria Saramonde, Dimitri Signoret.

Pâtissier Nicolas Auger, Mathieu Bernat, Katy Bignet, Florian Billon, Benoit Blondelet, Emilie Boilard, Thibault Brechard, Manon Cordier, Anthony Delage, Sébastien Dieudonne, Nicolas Filipipi, Jordan Joro, Dimitry Joseph, Jérôme Leboeuf, Valentin Lohr, Morgan Personnat, Benjamin Piermant, Mathieu Pondard, Pascale Vang, Julien Valencier, Tiffany Vaz, Thomas Violtat.

Restaurant Chloé Auclair, Clarisse Augy, Marianne Belle, Anaïs Brito, Solène Chastanier, Steven De San Felix, Bastien Landry, Thomas Lavrat, Anne-Laury Martin, Fanny Pellet.

CAP formation continue

Boucher Sébastien Foucault.

Boulangerie Isabelle Joumat.

Cuisine Laurent Louis, Saad Ben Cheikh, Soraya Ben Cheikh, Johan Beraud, Aurélie Cartesse, Gauvain Chambry, Margaret Dubes, Mame Marème Frechin, Dimitri Goram, Raimunda Gothier, Fabien Pousset, Romain Saubestre.

Boucher Jean Marie Barit, Auélie Dupont, Nathalie Dupont, Cyril Hue, Jimmy Montier, Ludovic Da Silva, André Denis, Aurélie Meddah, Jonathan Perrot, Jordan Vasseur.

Pâtisserie Adijatou Akadiri, David Bonneau, Stéphanie Courbot, Gwendoline Di Nolfo, Aurélie Hemery, Sibylle Lerus, Andy Mathurin, Eloïse Menargues, David Nugent, Guillaume Olivier, Laëtitia Saint-Vanne, Jean David Velprat.

Restaurant Mélanie Krawiak, Emilie Theroude.

Brevet professionnel

Cuisine Arnaud Besson, Quentin Bourachot, Cyril Gaudry, Nicolas Hantz, Marine Rapeau.

Restaurant Benjamin Buron, Jérémy Gayon, Anthony Labadie, Sandra Masson, Kévin Poirier.

Mention complémentaire pâtisserie Kévin Callay, Delphine Chamoreau, Laureen Chevallier, Déborah Girand, Stéphane Iviglia, Rémi Mateu, Ludovic Raveau, Laura Simon, Angélique Vallet.

Mention complémentaire formation continue

Pâtisserie Valentine Cerveau.

Boulangerie spécialisée Anthoumane Assani.

BAC professionnel boulangerie-pâtisserie Mickaël Bonnet, Thibault Chauvet, Romain Dagot, Bastien Perrin, Thomas Raymond.

CFA DE LA CMA REGION NORD PAS DE CALAIS

Lille (59)

CAP

Boulangerie Rémy Barbieux, Marc Baudoin, Gaël Berquignol, Maxime Bocoquet, Cédric Bouchet, Quentin Cailliau, Grégory Danguin, Jordan Debut, Mathieu Decobecq, Alexandre Descamps, Laurie Deschateaux, Christophe Dhauissy, Cédric Dujardin, Dylan Dupriez, Kevin Eribon, Thomas Fasquelle, Jonathan Fievez, Bryan Fontaine, Dylan Genot, Kévin Grossemy, Baptiste Hartemann, Maxence Legrand, Cyril Lelong, Sarah Marez, Morgan Masquelet, Kévin Menard, Romain Meriaux, Raphaël Mosimann, Maxime Motte, Alexandre Neve, Dylan Parent, Laëtitia Pruvost, Quentin Régnier, Gary Rzeznicki, Sabine Schweitzer, Tristan Sorriaux, Hervé Tondeur, Simon Trésorier, Elodie Turmel.

Boucherie Jérôme Archas, Florian Avrillon, Thibault Betrancourt, Nicolas Bisiaux, Patrick Brahim, Rémi Brosse, Christophe Cartier, Christopher Courtin, Ludovic Debieve, Johann Delgehier, Jimmy Dudziak, Maxence Fontaine, Maxime Gilliard, Julien Houdart, Jason Houdelet, Jordan Lagasse, Romain Lancelin, Damien Lemaire, Dylan Lemal, Nicolas Lesage, Sylvain Mansard, Steven Martle, Jérémy Moneuse, Stéphane Monvoisin, Thomas Naels, Jonathan Paidavoine, Gaëtan Patinier, Pascal Picart, Kévin Pinchon, Stéphane Roge, Antoine Rose, Claire Sergent, Stéphane Trouillet.

Pâtisserie Patricia Barbieux, Mohamed Belghoulaz, Jason Bienaime, Luc Bourgin, Océane Busin, Alban Chopard, Antoine Chopin, Mathieu Clairbaux, Anthony Compagnon, Jordan Cousin, Logan Danquoins, Eric Dayde, Jérôme Diot, Sébastien Drode, Maxime Eloy, Loïc Garcia, Morgan Hombert, Davy Kusmierski, Timothée Landrieu, Pierre Vincent Lazewski, Julien Lefebvre, Quentin Lefebvre, Gauthier Marques Faria, Maxence Masart, Jeffrey Plumecocq, Caroline Praira, Clémence Quenton, Anthony Renard, Jérôme Siros, Eric Thomas, Timothy Urbain, Maxime Vannufel, Ophélie Wallerand, Audrey Wavrant, Thomas Weiss, Damien Zajac.

Charcuterie Valentin Barbotin, Adrien Bourlet, Nicolas Cornette, Geoffrey Degrelle, Loïc Demessine, Christopher Joye, Frédéric Kalinowski, Romain Lefranc, Axel Louannoughi, Paul-Alexandre Marlard, Benjamin Mascarte, Alexandre Mouton, Kévin Quinet, Jérôme Rerat, Maxime Rogin, Rudy Saucy, Benoît Talbi, Damien Touleron, Aurélie Verlinde.

Cuisine Jérémy Blondiaux, Nicolas Carlier, Alice Debruyne, Michèle Dominik, Cindy Douchement, Adrien Guislain, Damien Lebey, Loïc Lelong, Jennifer Vandenbrouck, Julien Vanoutryve, Romuald Verdière.

Restaurant Ludivine Bacquet, Steven Carrez, Anthony Conde.

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGERIE Alexandre Berche, Jérémy Caron, Alexis Colin, Yoann Gollunski, Julien Lobry, Vincent Malburet, Vincent Mayeux, Maxence Merchie, Guillaume Midavoine, Romuald Réal, Thomas Virignaud.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Boulangerie Sébastien Bouillet, Pascal Descarpentries, Aurélien Dhainaut, Guillaume Druart, Wilfried Lelong.

Pâtisserie boulangerie Alexandre Crasquin, Grégory Gutmann, Cécile Rondelart.

Pâtisserie Clélia Janson, Romain Malot West, Alexandre Moisson, Claire Porcq.

Charcuterie Marina Leroy, Yannis Pawlaczyk.

BEP

Cuisine Cyril Bouquet, Nelson Hochart, Jérémie Janot, Sébastien Offre, Thomas Petten.

Restaurant Adrien Ddelbecq, Pauline Thone, Céline Vanesdeuren.

LYCEE DES METIERS DE LA RESTAURATION JEHANNE DE FRANCE

Lyon (69)

BAC PRO RESTAURATION Valentin Barraud, Domitille Bert, Deborah Buguet, Elyne Buttin, Clément Chassignol, Thomas Chautant, Nour Cheffi, Océane Cros, Ségolène Figaret, Melody Fourneret, Emmanuelle Lachal, Anne Lapierre, Coline Mangel, Nicolas Michellier, Bérangère Minaudier, Basile Mure, Laure Nogara, Thomas Olympe, Sylvain Pecoud Bouvet, Arnaud Perrin, Lucas Preti, Mathieu Soulier, Thibault Tournier, Julien Vuailat.

BAC TECHNOLOGIQUE HOTELLERIE Natacha Blein, Marion Buisan Y Peralta, Raphaël Chiampo, Anna Gomes, Aurélien Goujon, Céline Greck, Alexander Grillon, Vincent Jung, Claire Ledru, Marion Lopez, Sarah Lopez, Aymeric Martinez, Florian Munoz Rivero, Laura Ollivon, Manon Perrot, Clément Piegay, Julie Rouch, Clément Schreiber-Deranco, Fleur Silvestre, Pénélope Simon, Alice Thonnelier, Benjamin Vivier.

BEP

Cuisine Rayane Aouar, Maxime Baudot, Hugo Cambau, Enzo Charignon, Anaïs De golmard, Albin De Larivière, Romain Denis, Stanislas Eynaud, Hugo Finocchiaro, Sandesse Khadraoui, Hadrien Korczynski, Pierre-Antoine Lauge, Guillaume Lebon, Vincent Letang, Laëtitia Marchand, Alexis Mehraz, Alexis Pedre, Rémi Perret, Sébastien Poncet, Benoît Ringeisen, Charlotte Souliez, Stéphanie Truchet.

Services Yoann Allardon, Jordan Ble, Simon Bonnot, Bastien Chenard, Laurie Chillet, Julie Dubost, Tristan Fiancette, Julie Godot, Johanna Guayerbas, Marie Guillemaud, Dylan Jaconelli, Maxime Lamure, Latah Melinon, Margot Minchella, Solenne Rancon, Yvon Rauber, Marina Veeran, Simon Vergiat.

CAP

Cuisine Thibault Crosara, Elynn Diereman, Yohan Freytag, Charles Liets, Jean-Yves Mourey, Lara Muguet, Thomas Nail, Léonore Pannetier, Maxime Racaud, Alban Ramalho, Noé Saillard, Manal Salem, Léo Scappaticci, Yanis-Tarek Seghir, Simon Soury.

Agent polyvalent de restauration Loïc Baldacchino, Gaëlle Bonne, Caroline Bouchu, Mélanie Carriel, Céline Deyrieux, Kossiwa Gafan, Daniella Grohain, Kévin Nicolas Dit Lacroix, Amandine Paysant Troliard, Elodie Perrot.

Restaurant Samantha Delattre, Erica Dezarnaud, Benjamin Gabai-Maillet, Mélanie Le Denmat, Laurelyne Massaro, Vincent Touboul.

IFAC CFA DE LA CCI DE BREST

Brest (29)

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Virginie Appere, Sophie Badier, Christilla Bailliez, Prithvi Bellour, Nicolas Bis, Thomas Bolou, Jérémy Bruneau, Kévin Cain, Yves Victor Codjia, Dorian Deniau, Marine Hamon, Maud Herbert, Amélie Hurdebourcq, Mélissa Jones, Adeline Kerdraon, Olivia Kerhornou, Daivi Klonowski, Mathilde Laurent, Charles Erwan Le Bot, David Léon, Allison Levier, Léonard Lorho, Marc Lugagne, Florian Marrec, Sonia Nihouarn, Benjamin Pengam, Julien Riou.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Employé traiteur Clément Abalain, Manuel Cerda, Florian Daoulas, Lise Pount, Yohann Queffelec, Maxime Saluden.

Boulangerie spécialisée Anthony Bousard, Jérémy Gueguen, Alexis L'hermine, Alexis Le Brun, Nicolas Le Du, Sylvain Meurou, Oustadhi Nabouhani, Olivier Roudaut, Jordane Troalen, Adrien Vazzoler.

Cuisinier en desserts de restaurant Maël Abguillerm, Pauline Gabbrielli, Kévin Pergaud.

Accueil réception Magalie Bouttier Morineau, Annette Dantec, Karen Direur, Lisa Goarin, Virginie L'hostis, Maëva Lescop, Aurore Ollivier, Ludivine Squiban.

BAC PROFESSIONNEL

Restauration Laëtitia Baudoz, Amélie Bergue, Julie Calvez, Jérémy Cuadrado, David Drouillet, Wilfried Jehu, Anthony Kerivel, Ilona Konkoly, Cindy Le Mao, Brendan Le Nost, Thomas Michel, Aurélie Nedelec, Anthony Quenet, Clément Robert, Bastien Sanquer, Samuel Uyttersprot, Patrick Wolff.

Boucher charcutier traiteur Erwan Billiaux, Gaëtan Caro, Eddy Boissel, Adrien Cartalade, Claire Galvez, Olivier Guena, Gaëtan Larondelle, Stéven Moran.

CAP

Charcutier traiteur Pierrette Baudelat, Stephen Léon, Julien Lepez, Anaïs Lometti, Gwenaël Moysan, Kévin Nouvellon, Aurélie Quiviger, Olivier Raguenes, Benjamin Seite, Elie Stang Corvez.

Boucher Luc Autret, Christophe Basle, Florian Bidanel, Jérémy Bonde, Julien Boutet, Corentin Coquil, Fabien Delphueque, Alexy Gabori, Nicolas Goascoz, Yann Guennec, Benoît Guerif, Christophe Guillou, Olivier Jair, Karim Lahssini-Kassou, Jérôme Laurent, Laurent Morel, Jean-Charles Paindavoine, Cédric Pirard, Guillaume Regent, Frédéric Tanguy, Thomas Voigt.

Pâtissier Matthieu Abalea, Vincent Aubras, Alexis Belleau, Marie Bihan, Jildaz Boulch, Mathieu Bregeon, Marilyn Cadour, Guillaume Caroff, Miriam Couloigner, Mathieu Dirou, Mickaël Gourmelen, Emeline Guionnière, Anthony Halluin, Nathanaëlle Henry, Sandra Herres, Melvin Kerzil, Gaëtan Le Boudec, Jean-Marie Le Bras, Julien Le Cam, Sébastien Morvan, Mélanie Mostefa, Ludovic Nedelec, Anthony Pascal, Yann Pezin, Mickaël Quenaon, Diane Quillevere, Caroline Raoul, David Salaun, William Trebaol, Anthony Treguier.

Boulangier Anthony Arnoult, Alexandre Aulfret, Cyril Autret, Samuel Bergot, Hugo Bernard, Jérôme Bervas, Romain Calvez, Jean-Marie Cap, Candice Charreuret, Yoann Clech, Guillaume Croguennec, Pierre-Yves Denmat, Guillaume Dohollou, Anthony Gautier, Hoel Gervais, Dylan Goulven Roue, Brendan Grignou, Gaëtan Guillerm, Ned Jade, Gauthier Jaffres, Yoann Kerbiriou, Ewen Lasne, Pierre Le Creff, Benjamin Le Gars, Christophe Le Jean, Steven Le Menn, Yann Lossouarn, Yoann Maccrez, Clément Pallier, Emmanuel Peanne, Simon Penfrat, Antoine Pengam, Maxime Pegam, Sébastien Peran, Vincent Perrot, Benoît Pinvidic, Gaëtan Prigent, Mathieu Pros, Benjamin Quintric, Jérémy Rosec, Gurvan Rosmorduc, Yann Roullier, Richard Sannier, Gwengean Savin, Ugo Soubigou Leost, Cyril Stephan, Clément Verdes, Ludwig Voisin.

Cuisine Danny Autret, Martin Benech, Mickaël Bon, Sophie Bonaventur, Mounir Bouazza, Sandra Boulant, Adrien Calvez, Sylvain Corbel, Ufuk Cucuk, Nicolas Daniel, Maxime Echaubard, Erwan Genoule, Ludovic Guillerm, Arthur Huonnic, Garry Jeanjean, Christopher Le Berre, Kévin Le Moign, Camille Le Roux, Andréi Lephay, Maïro Masset, Josselin Mazeaud, Angélique Millet, Céline Morizur, Elodie Ollivier, Gwenn Perrot, Vivien Pibouleau, Gaëlle Poitou, Damien Prigent, Jérémy Rannou, Nicolas Roue, Joffrey Salaun, Walter Saturnin, Jérémy Tanguy, Leslie Trude, Julien Villette.

Restaurant Gabrielle André, Nicolas Becker, Gwendoline Coris, Maëla Cornelie, Marjorie Guillot, Amandine Huchet, Suzy Kerdranvat, Emilie Kervellec, Coralie Lagrene, Anne-Sophie Le Ster, Dylan Louvel, Elodie Louviot, Charlotte Miossec, Sébastien Peronno, Renan Sarloutte, Chrystelle Toulan.

9,19€

Taux horaire minimum conventionnel

9,19€

Taux horaire Smic

3,43€

Valeur du repas

2946€

Plafond Sécu

1593

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

9,7%

Taux de chômage au 3^e trimestre 2011

Juridique

Foie gras, huîtres, saumon, truffe...

Chaque année, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes propose un dossier en ligne rappelant la réglementation relative aux produits consommés ou utilisés lors des fêtes de fin d'année.

Les conseils de la **répression** des fraudes pour des fêtes réussies



Un foie gras d'oie frais entier.

Dans le dossier 'Pour des fêtes réussies' publié sur le site de la Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), vous trouverez ce qu'il faut savoir sur les produits alimentaires que l'on retrouve pendant les repas festifs de fin d'année. Petit florilège des produits les plus consommés mais aussi les plus contrôlés.

FOIE GRAS

Idéalement, le vrai foie gras est un foie qui a juste été 'dénervé' (cette expression, utilisée dans la profession, est impropre, car il ne s'agit pas d'enlever les nerfs mais le réseau artériel et veineux).

Si les deux lobes sont laissés entiers, il s'agit alors d'un **foie gras entier**.

Quand des morceaux de lobes sont agglomérés, on a du **foie gras**.

Ces préparations sont assaisonnées et cuites.

Les **blocs de foie gras** sont des foies gras malaxés puis reconstitués. La texture est modifiée et la saveur différente : ils peuvent contenir jusqu'à 10 % d'eau. Le bloc peut être **avec morceaux**. Dans ce cas, lesdits morceaux doivent représenter au moins 30 % de la masse du produit.

LES PRÉPARATIONS À BASE DE FOIE GRAS

La définition des préparations à base de foie gras est fixée par un décret du 9 août 1993. Elles font appel à l'incorporation d'autres matières premières que le foie gras. La mention 'foie gras' n'entre plus dans la dénomination de vente. Elle peut la compléter, mais avec l'indication du pourcentage de foie gras mis en œuvre. Ex. : préparation contenant plus de 50 % de foie gras.

- Parfaits de foie d'oie ou de canard : ils doivent contenir au moins 75 % de foie gras auquel est ajouté du foie maigre d'oie ou de canard et de l'assaisonnement.
 - Médailles ou pâtés de foie d'oie ou de canard : ils doivent contenir au moins 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras, et sont présentés en noyau entourés de farce et assaisonnés.
 - Galantines de foie d'oie ou de canard : elles doivent également contenir 50 % de foie gras ou de bloc de foie gras mêlés à une farce et assaisonnés.
 - Mousses de foie d'oie ou de canard : ce sont des préparations composées d'au moins 50 % de foie gras mêlé à une farce, de façon à donner au produit la texture caractéristique de la dénomination, et assaisonnées.
 - Préparations contenant plus de 20 % de foie gras : pour ces produits, la dénomination de vente est complétée par les termes 'au foie d'oie' ou 'au foie de canard'. On y trouve notamment les pâtés au 'foie d'oie' ou 'de canard'.
- La DGCCRF est très vigilante sur la composition des produits comprenant du foie gras. Elle vérifie que l'ingrédient noble mis en avant est réellement du foie gras ou du bloc de foie gras.

LE SAUMON

Même s'il s'est démocratisé, le saumon fumé - surtout de bonne qualité - reste encore un produit relativement onéreux.

On trouve deux grandes espèces sur les étals : le saumon d'élevage - provenant de Norvège, d'Irlande, d'Écosse ou du Chili - et le saumon sauvage du Pacifique.

Sa couleur, celle-ci doit être uniforme, signe d'une bonne alimentation. Les taches brunes doivent être rares et la bordure de tranche ne doit jamais être plus foncée. Seuls les saumons sauvages peuvent présenter quelques taches (hématomes) sans incidence sur la qualité. Des tranches larges aux nervures espacées sont le gage d'un poisson bien développé et indiquent qu'elles viennent de la partie avant du poisson, la plus moelleuse. Depuis 1993, la DGCCRF exerce une surveillance régulière sur la présence de listeria dans les denrées alimentaires, notamment le saumon fumé, denrée sensible.

LES HUÎTRES

La France est le premier producteur d'huîtres en

Europe : 130 000 tonnes chaque année, dont 90 % de creuses et 10 % de plates.

Pour profiter au mieux de ces fruits de mers, la DGCCRF rappelle que les huîtres ne doivent jamais être retournées pour éviter qu'elles ne se vident. Elles doivent être conservées au frais entre 5 °C et 15 °C, à l'abri de la lumière. Elles se conservent ainsi 4 à 5 jours à condition qu'elles soient posées bien à plat. La DGCCRF relève régulièrement des anomalies relatives à la provenance ou à l'utilisation abusive d'origines locales valorisantes, notamment des huîtres vendues comme françaises alors qu'elles ont été élevées en Irlande ou en Espagne.

LES TRUFFES ET LES PRODUITS TRUFFÉS

Cinq espèces de truffes sont produites et commercialisées en France : la truffe noire (melanosporum) - la plus célèbre et la plus chère -, la truffe brumale, la truffe de Bourgogne, la truffe mésoentérique et la truffe blanche. Si toutes bénéficient de l'appellation 'truffe', il n'en reste pas moins qu'elles ont des qualités gustatives bien différentes, ce qui se traduit au niveau des prix.



Tuber melanosporum, la reine des truffes.

Pendant les fêtes, les **produits truffés** sont largement commercialisés ou servis dans les restaurants.

La loi du 27 juillet 2010 (LMAP) exige pour tout produit portant la mention 'truffé' la mise en œuvre de 3 % de truffe au minimum et l'indication du nom de l'espèce de truffe.

Il en va de même pour les denrées alimentaires additionnées de jus de truffe. La DGCCRF conseille d'être vigilant lors de l'achat de ces produits car les anomalies rencontrées sont fréquentes (pourcentage de truffe insuffisant, utilisation de truffes en mélange, arômes artificiels utilisés à la place du produit...)

Un décret qui paraîtra début 2012 introduira des exigences de qualité pour les truffes fraîches et des dispositions d'étiquetage plus protectrices pour le consommateur.

PASCALE CARBILLET

www.economie.gouv.fr/files/directions_services/dgccrf/documentation/publications/brochures/2011/Brochure_Hiver2011.pdf

□ Courriers des lecteurs

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

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Le sort de la prime TVA n'est pas encore fixé

Le Gouvernement remet en question la TVA à 5,5 %. Dans ces conditions, serons-nous obligés de verser la prime TVA au 1^{er} juillet 2012 ?

ALABA

Il est encore trop tôt pour répondre à cette question. L'augmentation du taux de TVA n'est en effet pas sans conséquence sur la prime TVA prévue par l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009. L'accord prévoit que cette prime "est strictement conditionnée à l'application du taux réduit de la TVA à 5,5 % dans la branche d'activité des hôtels, cafés, restaurants. Dès lors que ce taux de TVA ne serait plus en vigueur dans cette branche et qu'un nouveau taux serait appliqué, la prime liée à la réduction du taux de la TVA serait immédiatement supprimée." L'entrée en vigueur du taux à 7 % ne se fera pas avant le 1^{er} janvier 2012. En

outre, les partenaires sociaux doivent se rencontrer le 12 janvier prochain en commission mixte paritaire afin de négocier la revalorisation de la grille de salaires, mais aussi convenir du devenir de cette prime. Certaines organisations patronales sont bien conscientes que la profession est passée d'un taux de TVA de 19,6 % à un taux réduit à 5,5 % puis à 7%. Mais elles n'ont pas encore fait connaître leur décision quant au maintien ou non de cette prime. À l'heure actuelle, les organisations professionnelles sont beaucoup plus mobilisées par les débats à l'Assemblée nationale et au Sénat. Elles veillent à ce que le taux

de 7 % soit bien appliqué à toutes les formes de restauration, afin de respecter l'équité entre tous les acteurs du secteur. Pour l'instant, la prime TVA est donc toujours en vigueur. Évoquer son éventuel versement - ou non - en juillet 2012 est prématuré. Dès que nous aurons davantage d'informations sur le sujet, nous ne manquerons pas de vous en faire part.

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

Doit-on mentionner la réduction Fillon sur le bulletin de paie ?

L'allègement Fillon doit-il apparaître sur le bulletin de paie du salarié ? Merci.

CARO

Il n'y a pas d'obligation à faire figurer expressément la réduction Fillon sur le bulletin de paie, même si, dans les modèles proposés par **L'Hôtellerie Restauration**, celle-ci y figure.

Le contenu du bulletin de paie est réglementé par les articles R.3243-1 à R.3243-6 du code du travail. Ces articles fixent un certain nombre de mention obligatoires. L'article R.3243-1 alinéa 8 prévoit que la nature et le montant des retenues effectuées au titre des cotisations salariales doivent figurer sur le bulletin de paie. Sont concernées toutes les cotisations salariales : Sécurité sociale, chômage, retraite complémentaire...

En revanche, il n'est pas obligatoire de faire figurer le montant des cotisations et contributions patronales qui peuvent être remplacées par la remise d'un état récapitulatif annuel. Ceci allège le contenu du bulletin de paie, mais oblige l'employeur à des opérations annuelles qui peuvent se révéler complexes, surtout si le taux de cotisation change

Bulletin de paie à 39 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° Siret : ...		Emploi : ...			
Code APE : ...		Niveau : ...			
Conventions collectives : 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					
Horaires de travail : 39 heures					
Salaires		Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)	
Salaire de base (101,67 x 39) (1)		1233	9,19	1133,30	
Heures sup. à 110 % (2)					
Heures sup. à 120 %					
Heures sup. à 150 %					
Avantages en nature nourriture		22	3,43	75,46	
Indemnités compensatoires nourriture		22	3,43	75,46	
Avantages en nature logement					
Salaires brut 1719,96					
Cotisations sociales		Part employeur		Part salarié	
Base	Taux %	Montant (€)	Taux %	Montant (€)	
CSG (déductible) (3)	15,00	257,99	5,10	77,95	
CSG - CRDS (5) (déductible) (3)	16,00	275,19	8,00	23,59	
SS maladie (4)	1,70	292,39	0,75	12,90	
SS maladie pluriennale	1,70	292,39	0,75	12,90	
SS invalidité pluriennale	1,70	292,39	0,75	12,90	
Contribution autonomie solidarité	0,30	515,99	0,15	45,99	
Accident du travail (6)	2,20	378,39	—	—	
Allocations familiales	5,40	928,89	—	—	
Retraite complémentaire	3,75	645,00	3,75	64,50	
Assurance chômage	4,00	688,00	2,40	41,28	
AGF	1,20	206,40	0,60	10,38	
FNRSI	0,30	515,99	—	—	
RSI	0,10	171,99	—	—	
Taxe d'apprentissage	0,50	85,99	—	—	
Taxe solidarité	0,18	319,59	—	—	
Participation formation continue	0,55	94,60	—	—	
Prévoyance	0,40	688,00	0,40	68,80	
Mutuelle frais de santé (8)	16,00	275,19	21,50	36,00	
Réduction forfaitaire HS (9)	—	—	—	29,60	
Total retenues		732,89		324,96	
CSG (non déductible)	15,00	257,99	2,40	36,49	
CRDS (non HS)	16,00	275,19	0,60	9,60	
Déduction forfaitaire heures sup.	1,73	296,87	—	—	
Réduction (10) (7)	—	—	—	—	
Réduction AN (8)	—	—	—	—	
Salaires net imposable 1219,81					
(Salaires bruts HS - total retenues cotisations salariales) (1719,96 - 500,15) = 1219,81					
Prime de transport					
Avantage nourriture					
Avantage logement					
Salaires net à payer 1275,45					
(Salaires bruts - la totalité des cotisations salariales - AN)					
Payé le 31/12/11 par virement de :					
Repos compensatoire	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste	
Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L. 3141-11					
Durée prévus : art. L. 1224-1 à L. 1224-8					

en cours d'année. Par ailleurs, cela ne dispense pas l'employeur de calculer chaque trimestre (ou chaque mois le cas échéant) le montant des cotisations

salariales comme patronales pour ses déclarations aux organismes de protection sociale. En résumé, il est plus simple de faire figurer aussi les cotisations patronales sur le bulletin de paie, ce qui assure également une meilleure lisibilité pour le salarié. En ce qui concerne la réduction générale de cotisations patronales de Sécurité sociale, appelé communément réduction Fillon, elle consiste en une réduction dégressive de cotisation patronale de Sécurité sociale, dont le montant varie selon la taille de l'entreprise (26 % ou 28,1 %) mais surtout le niveau de rémunération des salariés concernés. C'est-à-dire les salariés rémunérés au smic et jusqu'à 1,6 smic.

Chaque mois, l'employeur calcule la réduction ainsi que les majorations pour l'ensemble des salariés de l'entreprise et impute le montant total sur les cotisations patronales de Sécurité sociale à sa charge. En conclusion, les employeurs peuvent faire apparaître cette réduction sur le bulletin de paie dans un souci d'information du salarié, mais il ne s'agit nullement d'une obligation.

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

Quelle est la formule du montant de TVA à reverser par repas fourni ?

Le montant de la TVA à reverser par repas fourni s'élève à 0,26 % par repas. Quelles sont les parts à 5,5 % et à 19,6 % de ce montant ? Merci.

PATRICK

Le montant de la TVA forfaitaire à reverser sur les repas fournis aux salariés se calcule toujours selon la formule suivante :

- Taux MG (minimum garanti) x 85 % x 5,5 % ;
- Taux MG x 15 % x 19,6 % ;

Ce qui donne pour la période allant du 1^{er} janvier 2011 au 30 novembre 2011 :

$3,36 \times 85 \% \times 5,5 \% = 0,157$;

$3,36 \times 15 \% \times 19,6 \% = 0,099$, soit un total de 0,256, arrondi à 0,26.

Pour le mois de décembre 2011, suite à la revalorisation du minimum garanti qui a été porté à 3,43 €, le montant de la TVA

forfaitaire se calcule de la façon suivante :

$3,43 \times 85 \% \times 5,5 \% = 0,160$;

$3,43 \times 15 \% \times 19,6 \% = 0,101$, soit un total de 0,261, arrondi à 0,26.

Le montant de TVA forfaitaire à reverser par repas fourni est donc de 0,26 € pour toute l'année 2011.

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

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

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

Gestion commerciale

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

Gestion production

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

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

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

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

MdB Multimédia - Agence Commerciale
Pôle technologique de l'Argile E - Via D
116, Avenue de la Guire
06 370 Mouze Saroux

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

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

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

“Se battre et être solidaires”

Suite à la requête d'un exploitant de discothèque, l'arrêté du 6 juillet 2010 était annulé le 16 novembre dernier et les bars à ambiance musicale (BAM) menacés de perdre leur dérogation tardive. L'Umih et l'association Sauvez la nuit ont réagi. Le préfet du Rhône Jean-François Carrenco est intervenu et a promulgué un arrêté transitoire, permettant de redéfinir les horaires de fermeture de façon équitable. Trois questions à Pierre Chambon, vice-président de l'Umih 69 chargé des établissements de nuit.

PROPOS RECUEILLIS PAR SOPHIE SENTY

Pierre Chambon : “Nous ne sommes pas à l'abri d'un coup de Trafalgar”



Pierre Chambon, satisfait mais prudent.

L'Hôtellerie Restauration : Comment avez-vous vécu cette annonce ?

Pierre Chambon : Nous étions affolés et pensions que la profession faisait un bon en arrière ; avec l'[ancien] préfet [de la région Rhône-Alpes] Jacques Gérauld, nous avons réussi à faire avancer une situation qui n'avait pas évolué depuis vingt-cinq ans. Nous étions dépités mais pas découragés. Nous avons contacté tous les professionnels concernés*, car 80 % d'entre eux n'avaient pas vu le risque qui planait. Nous avons mobilisé la presse, nous nous sommes rapprochés de la mairie et de la préfecture. Et nous avons informé le préfet

Jean-François Carrenco que nous étions prêts à faire une étude juridique s'il souhaitait faire appel de cette mesure. Le préfet Carrenco, qui a bien compris les emplois en jeu et l'aspect touristique

indéniable, a rapidement décidé de faire un nouvel arrêté en attendant une nouvelle négociation et la refonte d'un arrêté avec l'ensemble des syndicats et des autorités.

Quelles ont été les motivations de l'établissement à l'origine de cette demande ?

Cette discothèque s'est servi d'un syndicat qui a trouvé comme prétexte de défendre une inégalité de traitement entre discothèques et bars de nuit. Mais ce monsieur, spécialisé dans les afters, voulait faire subroger l'arrêté de 2010 car il empêche ces fameux afters : 99 % des établissements voulaient arrêter les afters qui nuisent à l'image de notre profession.

Quelles leçons en tirez-vous ?

Même si les choses ont bien évolué et

qu'il y a une vraie solidarité dans la profession, nous ne sommes pas à l'abri d'un coup de Trafalgar.

Il faut se rappeler que nous faisons partie de la même chaîne et du même métier. Et il n'y a qu'une façon d'avancer : se battre et être solidaires.

Ce n'est pas en supprimant les bars de nuits que les discothèques fonctionneront mieux, et vice versa. Les clientèles sont différentes. Si demain nous devions revenir à la décision de fermer les bars à 2 heures et les discothèques à 7 heures, de nombreux jeunes se retrouveraient dans la rue, ou chez eux. De plus, le concept de discothèques plait à moins de personnes. Celles qui ont su s'adapter et faire évoluer leur concept fonctionnent.

* Cet arrêté concerne 280 établissements qui bénéficient de l'autorisation tardive à Lyon.

“Il faut user de la réglementation avec modération”

La réglementation sur l'hygiène, un 'sans faute' nécessaire pour Myriam Gerbier

Myriam Gerbier, Maître restaurateur, est vice-présidente nationale de la branche restaurateurs de la CPIH et responsable du dossier hygiène et sécurité alimentaire. Celle-ci fait le point sur le 'pack hygiène'.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

L'Hôtellerie Restauration : Que doit-on retenir de la formation obligatoire de 14 heures sur l'hygiène ? À qui s'adresse-t-elle et que comporte-t-elle ?

Myriam Gerbier : Avant tout, cette formation obligatoire n'est pas nouvelle. Le 'pack hygiène' - issu du règlement 852/2004 - la rend obligatoire et applicable depuis le 1^{er} janvier 2006. Elle vient simplement d'être transcrite dans le droit national... Ce qu'il faut en retenir est qu'il s'agit d'un moyen mis à la disposition des professionnels pour se tenir à jour des connaissances essentielles en termes de réglementation, mais aussi pour appréhender au mieux des données non maîtrisées. Cette formation s'adresse aussi bien aux professionnels reconnus, possédant un diplôme professionnel mais souhaitant se remettre à niveau des nouvelles données sanitaires, qu'aux professionnels non diplômés, souhaitant améliorer leurs compétences et/ou valider leurs acquis sur le terrain. Cette formation est composée d'un rappel des bonnes pratiques, de l'élaboration d'un plan HACCP et de son utilité, de la mise en place et de la bonne gestion d'un plan de maîtrise sanitaire. Ceci concerne la partie 'connue'. Puis il y a une approche technique professionnelle des différents

dangers et de leur maîtrise, ainsi qu'une explication claire de la réglementation en cours à laquelle tout professionnel de la chaîne alimentaire doit se conformer.

Que représente-t-elle par rapport à la formation HACCP ? Est-elle complémentaire ?

L'HACCP est un outil fortement conseillé par le 'pack hygiène' pour mettre en place la réglementation en cours. L'HACCP est une procédure technique très précise servant à évaluer des dangers et assurer leur maîtrise. Le 'pack hygiène' est un ensemble de règlements, donc de textes législatifs, régissant la façon de travailler dans la chaîne alimentaire. Donc, en fait, c'est l'HACCP qui est complémentaire du pack hygiène, puisque c'est l'un des outils servant à appliquer ce dernier.

Comment percevez-vous l'évolution, en général, de la réglementation sur l'hygiène ?

Même si cela doit faire hurler certains, je pense



Myriam Gerbier, Maître restaurateur en Poitou-Charentes, est chargée de la réglementation hygiène au sein de la CPIH.

sincèrement que pour l'instant, c'est un sans faute !

Le 'pack hygiène' est fait pour permettre aux restaurateurs de travailler en toute quiétude, en mettant en avant leurs compétences techniques tout en assurant un haut niveau de protection pour la santé

des consommateurs. Notre merveilleux métier évolue très vite, la réglementation nous aide à suivre et maîtriser cette évolution nécessaire. Par contre, elle condamne les mauvais professionnels. Cependant, le législateur doit faire très attention, car trop de réglementation risque de tuer notre métier. Il faut user de la réglementation avec modération... Et le législateur ne doit pas oublier l'orientation qu'il a voulu donner au 'pack hygiène' : *“Assouplir les procédures pour les TPE, tout en gardant l'obligation de résultat satisfaisant”*.

Passée d'hôtesse à assistante de direction

Il existe un éventail de métiers du côté administratif de l'hôtellerie. Charlotte Pruvost a gravi les échelons dorés de l'hôtel Le Meurice, où elle officie en tant qu'assistante à la direction de la restauration.

Charlotte Pruvost : au Meurice, "il faut sans cesse se mettre au niveau"

Les palaces parisiens se livrent à une surenchère : l'ouverture du Mandarin Oriental, du Shangri-La, la rénovation du Bristol, l'ouverture prochaine du Peninsula... "La concurrence est rude, il faut sans cesse se mettre au niveau", explique **Charlotte Pruvost**, assistante à la direction de la restauration du Meurice. L'établissement, dans le giron de Dorchester Collection (le groupe joyau du Sultan de Brunei qui possède entre autres le Plaza Athénée à Paris et le Dorchester à Londres), n'est pas en reste. Il a été rénové par le designer **Philippe Starck** en 2007 et s'est vu attribuer le label palace, dans le cadre de la réforme du classement hôtelier.



Charlotte Pruvost, 29 ans, assistante administrative au Meurice.

SURQUALIFIÉE

Une quête perpétuelle de l'excellence qui plaît à cette Chartraine de 29 ans. Début 2010, elle se présente à une journée de recrutement au Plaza Athénée, munie de son C.V. On lui propose un travail d'hôtesse au restaurant gastronomique

du Meurice. Elle est surqualifiée. Diplômée d'un master en traduction, elle a travaillé comme interprète à l'école de cuisine du Ritz, maîtrise

SES CONSEILS POUR POSTULER À DES POSTES ADMINISTRATIFS DANS LE SECTEUR

Les compétences requises : le dynamisme, la motivation et l'anglais. Le plus : la maîtrise du vocabulaire spécialisé de la restauration en anglais. "Beaucoup de gens parlent

un anglais basique mais rares sont ceux qui ont des connaissances techniques suffisantes pour traduire une recette ou un menu. C'est une compétence très recherchée."

parfaitement la langue de Shakespeare ainsi que trois autres langues. Mais elle veut travailler rapidement et accepte. Un an plus tard, son dynamisme a été récompensé par une promotion à la direction de la restauration. Elle gère la coordination des quatre points de ventes : le restaurant gastronomique, le contemporain, le bar et le room service. En quoi consiste son travail ? Elle analyse les chiffres de chaque point de vente, rédige et envoie des rapports en anglais au siège londonien du groupe. Ses fonctions vont de la traduction des recettes et menus pour les différents services, à la rédaction de devis pour les événements, la relation avec les couturières pour les uniformes, etc. Au fil de l'eau, Charlotte a pu affiner son projet de carrière. À terme, elle voudrait allier le travail de terrain et de bureau, au service banquets par exemple. "Ce service permet d'innover et de faire preuve de créativité."

LAURE GUILBAULT

"Apporter sa contribution à l'effort national"

Jean-Pierre Petit, p.-d.g. de McDonald's France, et Xavier Bertrand, ministre du Travail, ont signé le 13 décembre une charte d'engagement en faveur du développement de l'emploi au sein de l'enseigne.

McDonald's s'engage à créer 9 000 emplois en trois ans



Xavier Bertrand (à g.), ministre du Travail, de l'Emploi et de la Santé, et Jean-Pierre Petit, p.-d.g. de McDonald's France, lors de la signature de la charte.

avec l'ouverture de plus de 40 nouveaux restaurants par an. "Dans un contexte extrêmement tendu pour l'emploi et malgré une réévaluation du taux de TVA dans la restauration, McDonald's France est extrêmement fier d'apporter sa contribution à l'effort national en s'engageant pleinement pour l'emploi", déclare **Jean-Pierre Petit**, p.-d.g. de McDonald's France.

McDonald's France est l'un des premiers recruteurs de France. L'enseigne s'est engagée dans une charte signée avec **Xavier Bertrand**, ministre du Travail, de l'Emploi et de la Santé, à créer 3 000 emplois supplémentaires par an et pendant trois ans à partir de 2012, dont 80 % en CDI. La charte est d'ores et déjà appelée à être renouvelée en 2014. Présent dans 908 communes de France avec 1 195 restaurants, McDonald's accélère également, dès 2012, son développement

Pour atteindre cet objectif, l'État s'engage à soutenir le recrutement de McDonald's en mobilisant notamment les équipes de Pôle emploi, le réseau des missions locales et des Cap emploi pour évaluer les besoins en personnel au niveau des territoires, promouvoir les métiers de service (salle, cuisine et accueil) auprès des demandeurs d'emploi, apporter un appui spécifique pour l'ouverture de nouveaux restaurants McDonald's, et enfin accompagner les créateurs ou repreneurs d'entreprises du réseau McDonald's.

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

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

Du 26 au 28
FÉVRIER 2012

• SAINT-MALO •
ESPACE DUGUAY TROUIN

PRORÉSTEL
www.prorestel.com

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

PRSM1

Baptisée Alliance CHD

Leur ambition : "répondre efficacement aux besoins du hors domicile à partir d'une nouvelle solution logistique et commerciale" en proposant un fournisseur unique.

Olivier Bertrand Distribution et Supergroup lancent une solution 'alimentaire globale'

Supergroup, acteur de la distribution produits alimentaires, filiale du Groupe ADF et membre de la centrale d'achat l'Dis, s'est associé à Olivier Bertrand Distribution. Le partenariat a donné naissance à Alliance CHD dont l'objectif est de "répondre efficacement aux besoins du hors domicile à partir d'une nouvelle solution logistique et commerciale", soit la mise en œuvre d'un fournisseur unique. "Nous disposons d'une offre complète destinée à faciliter la gestion des approvisionnements des professionnels. Avec une facture unique, des livraisons consolidées, des statistiques communes sur les ventes et un interlocuteur unique, leurs approvisionnements seront plus simples et plus rapides", explique **David Schuller**, directeur général de Supergroup. **Michel Razou**, directeur général d'Olivier Bertrand Distribution, ajoute : "Pour accompagner la montée en puissance de la restauration chaînée, Alliance CHD propose un service global répondant à l'ensemble des problématiques du client : interlocuteur dédié et réactif, disponibilité des produits et respect des mercuriales, gestion centralisée des statistiques par point de vente à la fréquence souhaitée. Nous apportons également un service centralisé et national d'entretien des tirages pression et machines à café, afin de garantir aux consommateurs des produits servis dans des conditions optimales."



Michel Razou (à gauche), directeur général d'Olivier Bertrand Distribution, et **Olivier Bertrand**, président du groupe.

4 000 RÉFÉRENCES

Olivier Bertrand Distribution revendique 13 000 clients livrés sur l'ensemble du territoire, 30 entrepôts, 4 000 références, 200 commerciaux et 400 collaborateurs dédiés à la logistique. De son côté, Supergroup se positionne comme le leader français de la vente et de la distribution de produits alimentaires et d'impulsion (snacking) dans les réseaux et commerces de proximité. Cette mise en commun des ressources et actions séduit, puisqu'elle vient d'ores et déjà de se traduire par la signature d'un contrat d'approvisionnement avec

Convergence Achats concernant le Groupe Flo et Disneyland Paris. "Nous avons choisi Olivier Bertrand Distribution pour son sens du service, sa culture de la restauration et sa compétitivité. De plus, nous avons besoin d'un partenaire avec une couverture nationale pour approvisionner nos restaurants intégrés, franchisés et adhérents. L'association d'Olivier Bertrand Distribution et Supergroup a donc répondu à notre demande", indique **Alexandra Sorotos**, acheteur senior de Convergence Achats.

SYLVIE SOUBES

En bref

Une crème de cassis 100 % bio avec Védrenne



Védrenne lance la première crème de cassis entièrement bio et bourguignonne.

Le liquoriste de Nuits-Saint-Georges (21) s'est associé à **Eric Méot**, producteur de cassis à Sacquenay, pour élaborer cette crème de cassis bio conçue à partir du cassis noir de Bourgogne. Du 100 % bio et bourguignon. Eric Méot a patiemment mis au point des décoctions à base de compositions végétales de son cru pour lutter contre les invasions d'insectes et contre le développement de maladies, tout en remplaçant le sulfatage chimique des mauvaises herbes par un arrachage régulier et constant. Un ensemble de pratiques uniques, originales et naturelles qui ont permis d'obtenir en 2011 la première récolte du genre. Celle-ci a

bénéficié en outre d'un très bel ensoleillement et de fruits de toute beauté. À la dégustation : belle couleur vive, cassis violet aux reflets clairs rouges grenat. Nez tout en fraîcheur, de fruit juste cueilli aux notes de groseille et de baies sauvages. Saveur vraiment nature, pleine de fraîcheur, pas trop sucrée avec une très agréable acidité, aux notes de gelée de cassis faite maison. Disponible sur internet, entre 11 et 14 € la bouteille de 50 cl.

www.premiumliqueur.com

Proposant un large choix

Le réseau vise la première place dans la distribution de vin hors domicile en France dès l'année prochaine.

En 2012, C10 veut aller plus loin



Le réseau C10 a officiellement annoncé à Blanquefort (33), à l'occasion de Vinexpo 2011, vouloir prendre le leadership de la distribution de vin hors domicile en France l'année prochaine ; un marché stable en volume mais qui se développe en valeur. Cette ambition s'appuie sur l'enseigne Comptoir des vignes. "Chaque année, la commission vin rencontre plus de 200 fournisseurs, déguste environ 5 000 vins et négocie 100 accords nationaux. Au total, la sélection sur plateforme comprend 850 étiquettes pour plus de 1 200 références."

Un large choix permettant d'appréhender "toutes les tendances" du marché hors domicile. Depuis l'an dernier, l'outil logistique s'est doté d'une zone tempérée, destinée à la conservation des grands crus et à la préparation de leur commande

à la bouteille. C10 parle ici de 'micro-besoins', auxquels la restauration doit faire face désormais. Le distributeur multiplie les animations sur le lieu de consommation. Toutes les occasions sont valorisées : Saint-Valentin, Rosés collection, la Rentrée des vins, etc. Les équipes commerciales bénéficient également de formations récurrentes et d'un dispositif spécifique qui a fait ses preuves : le CDVOnline, "un logiciel de connaissance et de commercialisation du vin. Réservé aux adhérents, il permet d'élaborer des tarifs de vin illustrés, de créer des visuels de chevalet de table ou encore des cartes des vins".

ADAPTER ET S'ADAPTER

La bière, le café et les spiritueux sont aussi dans le viseur. "Tout l'enjeu est d'adapter l'offre de produits et d'animation afin de permettre aux établissements CHR de répondre aux nouvelles attentes de leurs clients finaux." 70 % des clients finaux disent préférer une bière pression. Dès lors, "il est important pour chaque établissement, quel que soit son volume, de pouvoir répondre à la demande". Les équipements

proposés permettent aujourd'hui de s'inscrire dans cette démarche. Par ailleurs, "si le petit noir au comptoir ou en fin de repas reste au centre de la consommation, de nouveaux usages sont apparus". À partir de ses marques propre (Jamy) et réservée (Cellini), C10 suggère plusieurs types d'animations : sensibilisation au café gourmand ou cette opération, Café à 1 €, reconduite pour la troisième année consécutive en 2011 avec succès. "Si les établissements veulent continuer à recruter et fidéliser leur clientèle, le café vendu pour la somme symbolique de 1 € peut servir de produit d'appel, et amener ainsi les consommateurs dans le point de vente pour consommer plusieurs cafés ou d'autres produits..." Les ventes de spiritueux "devraient aussi trouver un nouveau souffle avec la montée en puissance des cocktails", estiment les dirigeants de C10 qui insistent sur l'impérative politique d'accompagnement du professionnel "dans la mise en œuvre d'un produit qu'il doit transformer et l'animation qui en découle". Des solutions 'clé en main' sont ainsi proposées.

SY.S.

La page du chef

De chef à chef

ENVOYEZ-NOUS VOS RECETTES

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

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

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

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

Huîtres en nage glacée PAR GUY SAVOY • RESTAURANT GUY SAVOY, PARIS (XVII^E) • WWW.GUYSAVOY.FR

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 douzaines d'huîtres spéciales n° 2
- 1 pied de veau
- 0,20 l de crème fraîche
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 citron
- 1 bouquet garni
- Poivre en grains
- Feuilles d'épinards

Progression

Confectionner la gelée

- Faire blanchir le pied de veau en le mettant dans une casserole d'eau et porter à ébullition.
- Le sortir et le mettre à cuire dans une eau claire avec une carotte, un petit

oignon, le bouquet garni, du poivre en grains. Ne pas ajouter de sel. Une fois cuit, le pied de veau servira à un autre usage.

- Réserver la cuisson passée au chinois, la faire refroidir et prendre en gelée au réfrigérateur.

Préparer les huîtres

- Ouvrir les huîtres et réserver l'eau qu'elles contiennent dans un bol, les sortir de leur coquille avec la pointe d'un couteau.
- Réserver 4 huîtres au frais par personne.
- Porter la crème à ébullition dans une sauteuse en la fouettant bien, la laisser cuire quelques minutes.

- Hors du feu, y ajouter les huîtres restantes et les réduire en purée à l'aide d'un mixer.

- Napper le fond de chaque assiette de cette crème. Laisser refroidir.
- Une fois la crème refroidie et figée dans le fond de l'assiette, disposer dessus les huîtres restantes, parsemer d'un peu de chair de citron hachée très fine.
- Décorer avec des feuilles d'épinards ciselées très fines sur les huîtres et des rondelles de carottes cannellées, cuites auparavant, entre les huîtres.

Dresser

- Mélanger l'eau des huîtres avec la gelée de pied de veau de façon à obtenir une gelée légère et homogène.



- Napper les huîtres et la crème de façon régulière et servir très frais.

Finesse et délicatesse du goût.

Vin conseillé : un gros plant nantais Domaine Chapron 2009.

Vins

Flacons d'exception

Championne toutes catégories des fêtes de fin d'année, l'AOC champagne annonce la naissance de cuvées ou supports originaux, dont voici un petit florilège.

Champagne : de nouvelles cuvées pour les fêtes

- La maison auboise **Drappier** présente deux facettes d'un millésime hors du commun : Exception et Grande Sendrée 2004. Cette dernière est présentée dans un coffret proposant des épices et recettes de trois grands chefs : **Alain Passard**, **Kiyomi Mikuni** et **Claude Troisgros**. www.champagne-drappier.com

- Chez **Moutard**, deux cépages noirs et quatre blancs (pinot noir, pinot blanc, pinot meunier, chardonnay, petit meslier et arbane) composent cette originale et très aromatique Cuvée des six cépages. Des bulles aubois qui seront les parfaites complices d'un homard, d'une poularde de Bresse ou d'un risotto aux truffes blanches. www.champagne-moutard.fr

- 'Toujours surprendre' : tel est le leitmotiv adopté par **Nicolas Feuillatte** et l'ambition qui pousse la marque à revisiter l'habillage de ses bouteilles. Un relookage inspiré par la boussole, emblème au centre de l'esthétique de la maison, et qui orne notamment la collection Les Raffinés

(brut extrême, brut chardonnay et cuvée spéciale 2004).

www.feuillette.com

- La marque de champagne sparnacienne **Pol Roger** a été choisie par la reine **Elizabeth II** pour recevoir ses invités après la cérémonie de mariage du prince **William** et de **Catherine Middleton**, en avril dernier. Elle a confié la réalisation d'un coffret à la styliste parisienne **Nathalie Garçon**. Deux tiroirs recèlent le Pol Roger Brut Vintage 2000 et une étoile raffinée. www.polroger.com

- Place à la couleur avec la Bulle **Boizel** d'**Henriette HJ**, artiste hollandaise installée à Paris, qui signe un objet unique qui sera associé à la cuvée haut de gamme Brut ultime de la maison. Il s'agit d'une série limitée de rafraîchissoirs déclinés dans trois familles de couleurs : noir et rouge, rouge et turquoise, noir et turquoise.

www.champagne-boizel.fr

Relookage sophistiqué chez **Nicolas Feuillatte**.



Pol Roger propose un coffret de styliste.

Originale cuvée des six cépages pour **Moutard**.

Place à la couleur avec la Bulle **Boizel**.



Millésime hors du commun chez **Drappier**.



Pensez 'contenu, social, local et mobile'

La nouvelle année approche et l'on voit fleurir des listes de bonnes résolutions à cette occasion. S'il faut attendre la nouvelle année pour prendre des décisions, voilà quelques suggestions pour rendre plus performante la présence de votre établissement en ligne.

PAR THOMAS YUNG, ARTISAN RÉFÉRENCEUR  ARTISAN RÉFÉRENCEUR

Les bonnes résolutions 2012 pour le webmarketing de votre hôtel

Un nouveau mot à fait son apparition, début décembre, dans le vocabulaire des spécialistes en webmarketing, il s'agit de CoSoLoMo. Certains connaissaient déjà le SoLoMo (social, local et mobile), voilà qu'on lui a adjoint un préfixe. Ce mot résume à lui seul les tendances futures des comportements sur internet : contenu, social, local et mobile.

CONTENU

Le contenu est roi ! Il faut impérativement que votre site internet fournisse du contenu. Décrivez votre établissement, son ambiance, vos chambres, la salle de restaurant, vos petits déjeuners, présentez le chef des cuisines, etc. Les sites de notre profession (l'hôtellerie-restauration) sont généralement très pauvres et ne possèdent que peu de contenu. Mettez des photos, plein de photos, de tout l'établissement et pas seulement d'une chambre ou d'une table. Ajoutez des vidéos ! Pas besoin de gros budget, un simple smartphone peut capturer un 'témoignage'.

Il est impératif que votre site présente du contenu, principalement du texte, à valeur ajoutée. Il ne sert à rien de faire du remplissage, il faut que celui-ci soit unique (pas de copier-coller). La meilleure façon est encore de créer et d'animer un blog, sur lequel vous partagez les valeurs de l'établissement, son histoire, des anecdotes, une recette du chef, les événements locaux...

On dit souvent que l'internaute ne lit pas, qu'il parcourt, alors pourquoi générer du contenu si celui-ci ne sera pas lu ? Il le sera, en premier lieu par Google, et c'est bon pour vous, pour votre visibilité. Mais aussi par l'internaute. Lorsqu'il s'agit de passer à l'acte d'achat, de choisir une destination de vacances, l'internaute se remet soudainement à lire et celui qui propose le meilleur contenu remporte le marché.

SOCIAL

Le social prend de plus en plus d'importance. Plus un écran de publicité

télévisée qui ne fasse référence à Facebook. Le social est en train de bouleverser notre façon de consommer, et pas seulement les produits hôteliers. Le marché se transforme en un marché de conversions, les consommateurs parlent entre eux, avant d'acheter, et font de moins en moins attention aux messages de la marque. L'e-réputation et l'importance des avis le montrent. Il est donc impératif que vous gériez votre e-réputation. TripAdvisor (et consorts) représente de véritables opportunités marketing, exploitez-les ! Commencez par répondre aux avis, pas uniquement à ceux qui sont négatifs, et utilisez-les ensuite sur votre site pour convertir le prospect en client.

Les réseaux sociaux proposent plus encore, ils offrent l'humanisation. Après tout, un avis sur TripAdvisor ou Booking a été écrit par une personne dont on ne sait rien. C'est là que le réseau social tel que Facebook prend toute son importance. Nos relations y sont clairement identifiées et les avis, les actes ne sont plus anonymes, mais proviennent de personnes que l'on



Sur Facebook (ici, la page de Marriott), à la différence de TripAdvisor ou Booking, les avis proviennent de personnes que l'on connaît et en qui l'on peut avoir confiance.



L'application iPad de Best Western.

service s'appuie sur la géolocalisation des établissements et, surtout, sur les fiches Adresses. Réclamez, optimisez votre fiche Google Adresse et utilisez donc les balises de microformats pour localiser votre contenu, comme le recommande Google.

connaît, en qui l'on peut avoir confiance. C'est aussi une manière, pour les moteurs de recherche, d'affiner leurs résultats. Ils fonctionnent avec des algorithmes qui ne sont que des formules mathématiques. Le réseau social permet d'injecter un peu d'humain, des valeurs, dans le classement et Google l'a bien compris.

LOCAL

La recherche est souvent locale (près de 40 % des recherches le sont) et dans notre métier encore plus : on cherche un hôtel à Bordeaux ou un restaurant à Lyon, et rarement juste un 'hôtel avec piscine' sans autre indication. Google l'a intégré depuis longtemps. Dès qu'une recherche est géolocalisée, Google affiche automatiquement des résultats extraits de Google Maps, ce qui prend 7 places sur la première page des résultats, d'où l'intérêt de réclamer et d'optimiser la fiche Google Adresse de son établissement. Le local prend d'autant plus d'importance que nous naviguons de plus en plus en situation de mobilité, sur un smartphone ou une tablette. Ces appareils ont la particularité de posséder une puce GPS. Une recherche effectuée depuis de tels appareils est donc automatiquement géolocalisée. Google est en train de mettre en place une plate-forme dédiée à l'hôtellerie : Google Hotel Finder. Ce

MOBILE

On accède de plus en plus à internet par mobile, avec nos smartphones ou tablettes. Apple est d'ailleurs en train de devenir le premier producteur d'ordinateurs au monde, grâce à ses tablettes iPad. Bientôt nous nous connecterons à la Toile plus fréquemment depuis un mobile que depuis un ordinateur de bureau. De nombreux pays, notamment ceux en voie de développement, se connectent d'ores et déjà principalement par appareils mobiles, car cela est plus économique.

La force de l'internaute en situation de mobilité est qu'il est ultra qualifié. Que fait un internaute sur son iPhone quand il cherche un hôtel ou un restaurant situé dans un rayon de 10 km ? Il est dans un processus d'achat, il cherche pour ce soir, pour tout de suite. Le taux de conversion est important : suffisamment pour devoir optimiser son site et sa visibilité pour ces supports.

Optimisez votre site pour les appareils mobiles (iPhone, BlackBerry, Android, etc.), avec les mêmes exigences que pour la version PC fixe (design, conversion, images, contenus, etc.). Veuillez à utiliser un moteur de réservation qui propose une version mobile, pensez à ajouter votre n° de téléphone partout, c'est généralement comme cela que se conclut la vente. Quoi de plus normal lorsque l'on surfe depuis un téléphone ?

Comme chaque année, les éléments liés à votre marketing, à votre commercialisation, évoluent de plus en plus vite et c'est maintenant qu'il faut implémenter les outils de demain, pour être positionné sur ce marché, pour être prêt, pour être plus fort. Soyez CoSoLoMo !

Blog des Experts 'Web marketing : maîtrise commerciale et développement des ventes' sur www.lhotellerie-restauration.fr

En bref

Selon Expedia, les réservations sur mobile accroissent le phénomène de dernière minute

Selon Expedia, les clients sont en train de modifier leurs comportements d'achat. Ainsi, les réservations pour le jour même ont progressé de 28 % sur les sites d'Expedia. Dhiren Fonseca, coprésidente des services partenaires d'Expedia, souligne la part croissante de l'utilisation de téléphones mobiles et les caractéristiques de ces réservations : 65 % d'entre elles se font le jour même, et les durées de séjour ont tendance à se réduire, en baisse de 3 %. Pour Gary Fritz, l'autre coprésident, les hôteliers doivent adapter leur offre à ces nouveaux comportements en proposant un contenu plus local, ancré dans la vie de la destination.



Produits & équipements

Interfel (associé à Aprifel et Fraich'attitude), représentant l'interprofession des fruits et légumes, entame un virage stratégique dans sa communication. Il s'agit de revaloriser la place des fruits et légumes frais auprès des consommateurs.

PAR TIPHAINE CAMPET, 'ART ET CUISINE'

Revaloriser les fruits et légumes frais



La formule '5 à 10 fruits et légumes par jour' lancée dans les années 2000 par le plan national nutrition santé (PNNS), insiste sur l'impact positif sur l'organisme de la consommation des fruits et légumes frais chaque jour. Aujourd'hui, bien qu'Interfel reconnaisse et soutienne ce message de santé public, l'interprofession désire miser sur d'autres caractéristiques : l'authenticité, le travail des hommes, le lien social et familial que génèrent ces produits. Selon Interfel, les consommateurs ont tendance à ne percevoir que l'aspect financier de ces produits frais dont le prix moyen actuel se situe autour de 2 €/

kg. Et ce, sans s'attarder vraiment sur ce paramètre pourtant incontournable des fruits et légumes : ces derniers demeurent avant tout des produits agricoles non stockables et leur production demeure tributaire de la météorologie. Interfel souhaite donc revaloriser au travers de sa communication le rôle des acteurs de la filière - qui regroupe 653 000 emplois dont 455 000 saisonniers pour 117 000 entreprises. Interfel axe à la fois sa communication sur leur travail exigeant, leur démarche de partage, de soin, de protection et de transmission envers les consommateurs, mais aussi sur la gestuelle liée aux fruits et légumes. Pour ce faire, un logo unique a été créé, mettant fin à un foisonnement de signatures et de sigles qui avait fini par semer la confusion auprès des consommateurs. Interfel vise d'abord à défendre la valeur du travail de ses producteurs et acteurs afin d'améliorer la perception du prix moyen des fruits et légumes par le consommateur tout en préservant le niveau de

consommation. À terme, Interfel souhaite parvenir à un changement de mentalité du consommateur et que ce dernier considère les fruits et légumes comme les éléments principaux du repas.

UN COMBAT DÉJÀ MENÉ PAR LES PLUS GRANDS CHEFS

Cette revalorisation des fruits et légumes est d'ores et déjà la mission des plus grands chefs depuis plusieurs années. À l'instar de personnalités comme **Alain Passard**, qui possède plusieurs potagers, ou **Yannick Alléno** qui s'attache à travailler avec des producteurs affiliés à son 'terroir parisien'. Ces derniers érigent au centre de l'assiette le légume ou le fruit, en lui redonnant ses lettres de noblesse.

Blog des Experts 'Recettes artistiques et présentations insolites...' sur www.lhotellerie-restauration.fr



DE NOUVELLES GOURMANDES À CROQUER CHEZ BRIDOR

Bridor, 'le pain et la viennoiserie plaisir', propose de savoureuses viennoiseries pur beurre précuites et surgelées : les Gourmandises. Cette gamme a été spécialement conçue pour des moments de consommation spécifiques tels que le petit déjeuner, le snacking et les pauses séminaires proposées en hôtellerie. Les Gourmandises sont une alternative aux traditionnels croissants et pains au chocolat. La gamme se décline en 4 recettes gourmandes : le pain à la crème (la barre de chocolat a été remplacée par une crème souple et onctueuse, mais son design reste familier) ; le roulé cannelle (la forme du pain aux raisins est conservée, mais celui-ci est garni de crème à la cannelle, pour une saveur subtilement épicée) ; la torsade aux cranberries et la torsade chocolat. Les Gourmandises sont proposées en deux grammages pour répondre aux différentes attentes, notamment pour l'hôtellerie et la restauration : torsade de 30 g, roulé cannelle de 35 g et pain à la crème de 40 g.

www.bridordefrance.com



HOUSES DE MATELAS ANTI-PUNAISES DE LIT CHEZ LAMY

Lamy propose deux nouvelles housses de matelas intégrales spécialement conçues pour éliminer les punaises de lit. Ces nouvelles housses ont deux actions : totalement étanches grâce à une enduction polyuréthane à l'intérieur et à un zip de fermeture spécial, elles évitent que les punaises n'infectent les matelas et les sommiers en allant se cacher dans les coutures et les ganses. Un traitement du tissu à bases d'huiles essentielles de citron, de lavande et d'eucalyptus élimine ces insectes sans aucune nocivité pour les humains. L'extérieur des housses est proposé en deux versions : une bouclette éponge ou un stretch velours. Des tests réalisés dans un laboratoire français agréé ont prouvé l'efficacité de ces housses.

Tél. : 03 26 21 10 10
www.lamy-france.fr



TÉLÉCONCEPTS, UNE LARGE OFFRE MULTIMÉDIA

Acteur majeur du monde des télécommunications, Téléconcepts est spécialisé dans le secteur de l'hôtellerie, et plus particulièrement sur le créneau haut de gamme. Son expertise en réseaux multimédia et applicatifs répond parfaitement aux demandes du marché : triple play professionnel, téléphonie, télévision interactive, VOD, contrôle d'accès, vidéosurveillance, déploiement internet, wifi, sonorisation... Une offre d'autant plus large que la société britannique TéléAdapt, spécialisée dans les modules de connexion multimédia, internet, docks Apple HiHome, bornes wifi, a confié à Téléconcepts la distribution et la promotion de ses produits en France et en Afrique francophone.

www.teleconcepts.fr

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

Nadine Lemoine
E-mail : nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/ VINS/ LICENCE IV/CAFÉS

Sylvie Soubes
E-mail : ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillet
E-mail : pcarbillet@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° 0915 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 64 403 - ISSN 0750 - 3717

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse

LA GAMME DES FOIES GRAS PRÉTRANCHÉS DE LABEYRIE RESTAURATION

Labeyrie Restauration met à l'honneur à Noël sa gamme de foie gras déjà tranché en portions de 40 g séparables très facilement grâce à une farandole. L'offre est complète sur les qualités : Entier, Bloc 50 % morceaux, Bloc



30 % morceaux et Bloc. De plus, Labeyrie Restauration étoffe sa gamme d'un nouveau format festif (20 tranches complétant

l'offre en 10 tranches) sur les qualités Entier et Bloc 30 % morceaux. Autre produit de fêtes (au calibre maîtrisé) : le Tournedos de magret de canard 140 g. Ce produit bénéficie de l'appellation Magret de canard du Sud-Ouest en tournedos, puisqu'il est sans colle alimentaire. Les idées de mise en œuvre sont nombreuses, mais pourquoi ne pas privilégier un tournedos Rossini avec l'association d'une belle escalope de foie gras cru surgelée 50 g ?

www.labeyrie.fr



Presse PRO

En bref

Le Synhorcat dénonce le projet sénatorial de revalorisation de la taxe de séjour

Le 15 décembre, le Sénat a adopté le 4^e projet de loi de finance rectificative pour 2011. Le texte adopté a été expurgé de la plupart des mesures de rigueur du plan Fillon, comme la hausse de TVA à 7 % ou le gel de l'impôt sur le revenu. Certains amendements ont été adoptés comme la revalorisation du plafond de la taxe de séjour - porté de 1,50 € à 3 € mais en affectant à Atout France un droit additionnel de 10 % du montant de cette taxe - au nom d'une nécessaire adaptation à effectuer au nouveau classement hôtelier, qui comporte deux catégories supplémentaires : les 5 étoiles et les palaces. En raison des divergences entre le Sénat et l'Assemblée nationale, une commission mixte paritaire est convoquée pour tenter d'élaborer un texte de compromis. Faute d'accord, c'est l'Assemblée nationale qui aura le dernier mot.

Le Synhorcat a alerté Matignon sur cet amendement et mobilise les députés. Pour son président, **Didier Chenet**, plutôt que de taxer les hôteliers ou leurs clients, il conviendrait de réfléchir à d'autres sources de financement : "Je fais référence à tous les intermédiaires qui se sont emparés de la réservation de nos établissements sur internet. Ces entreprises, toutes basées à l'étranger, se sont introduites dans la relation que nous avons avec nos clients et nous contraignent à leur reverser de lourdes commissions, qui sont en moyenne de 20 % du prix de la chambre. Or, ces commissions ne supportent, à ce jour, aucune fiscalité." P.C.

"On est dans la fusion"

Ateliers de dégustation, concours culinaires, arènes des chefs... les papilles étaient sollicitées lors de la première édition du Festival du terroir, début décembre à la Plaine-des-Cafres (974), sur l'île de la Réunion.

Un festival met à l'honneur le terroir de l'océan Indien



Le chef mauricien **Richard Fricot** a confectionné une sculpture sur fruits et légumes à base de gingembre, papaye, carotte et margoz.

Vanille noire, ananas Victoria, litchis, café Bourbon pointu... les produits réunionnais de qualité étaient à l'honneur lors de ce festival du terroir.

"Cette manifestation doit devenir un rendez-vous annuel incontournable autour des métiers de bouche et du terroir, explique **Éric Lavalle**, l'un des organisateurs avec **Sébastien d'Export** et **Laurent Aubry**. Nous voulions par ailleurs rapprocher les îliens de l'océan Indien. Comme l'île Maurice et les Seychelles, la Réunion doit avoir son festival du terroir." Trois chefs avaient répondu présent : **Normann Lin**, chef réunionnais à Paris, **Richard Fricot**, chef mauricien, et **Paulina Edouard**, venu de l'île Rodrigues. L'occasion de découvrir les similarités et les différences culinaires entre ces trois îles. "On a quasiment les mêmes épices, mais les façons de les travailler sont différentes, explique Richard Fricot. J'ai fait de la cuisine mauricienne avec des produits réunionnais, notamment une *Vindaye de thon au margoz* [plat

de poisson de longue conservation aux légumes verts, NDLR]. On est dans la fusion", ajoute Richard.

UN LAPIN AU TAMARIN ET AU CHOU ROUGE BRAISÉ

De son côté, Normann Lin a concocté un Lapin au tamarin et au chou rouge braisé, accompagné d'un millefeuille au cumin. "Un plat sucré-salé, le tamarin pouvant être remplacé par du pruneau", précise Normann Lin. Les recettes de Paulina Edouard : une salade de mangue et papaye verte, préparée avec de l'ail et du gingembre et un Kat kat manioc au porc salé accompagné d'un confit d'aubergines. "C'est un cari à la manière rodriguaise, indique Paulina. Nous cuisinons beaucoup à l'étouffée. Le manioc est particulièrement présent dans notre cuisine."

MICHEL ANDRÉ

www.festivalduterroir.com

En direct des Blogs des Experts

"Création facile d'un petit site web : à la portée de la majorité des professionnels"

➤ Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK6208** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Abonnez-vous

**L'Hôtellerie
Restauration**
L'WEBDES 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