

Les vœux des organisations syndicales

À Plérin (22), La Vieille Tour échange sa carte contre des iPad

De nouveaux outils pour Choice Hotels

Faites le bilan des jours fériés garantis de vos salariés

L'Hôtellerie Restauration

29 décembre 2011 N° 3270

ANNONCES CLASSÉES PAGE 12

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



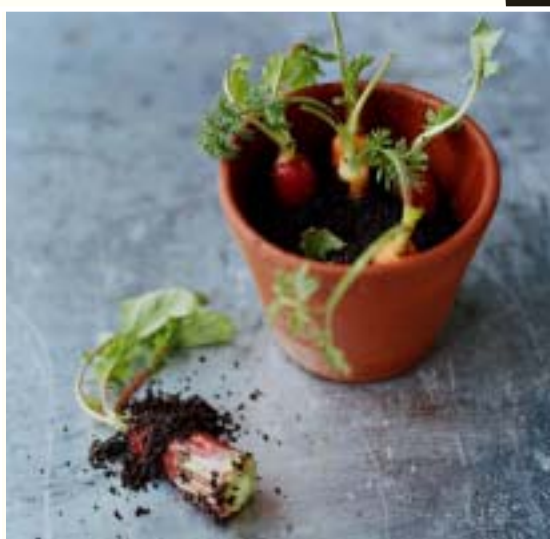
Gilles Goujon réunit une soixantaine de chefs pour un dîner d'exception p. 6

De retour de Copenhague pp. 2-4

Le meilleur restaurant du monde existe-t-il ?

La question peut sembler incongrue, tant la réponse impliquerait une part de subjectivité bien trop grande pour être crédible. Certes, mais après les frétillements des petits marquis de la critique qui ne juraient que par l'Espagne de Ferran Adrià et des maîtres basques, c'est la Scandinavie qui suscite aujourd'hui une admiration parfois incontrôlée, d'autant que la plupart des thuriféraires de la gastronomie nordique ignorent tout des chefs régulièrement honorés au Bocuse d'or. En ces temps d'hiver, notre journaliste Nadine Lemoine n'a pas hésité à braver les frimas de la Hanse et à franchir les portes du célèbre Noma, dans les anciens entrepôts du port de Copenhague. Et ne résiste pas à nous faire part de sa rencontre avec le jeune prodige René Redzepi, formé chez Thomas Keller, Ferran Adrià et les frères

Pourcel. Celui dont la mère était femme de ménage et le père chauffeur de taxi immigré de Macédoine a pour ambition de restituer dans l'assiette l'histoire, la culture et la modernité d'une Scandinavie en pleine révolution culinaire. Et même si le meilleur restaurant du monde n'existe pas encore, Dieu merci, René Redzepi s'en approche...



Les radis en pot, une des recettes extraites du livre Noma, le temps et l'espace de la cuisine nordique de René Redzepi.



René Redzepi, chef 2 étoiles Michelin au Noma à Copenhague au Danemark.

© DITTE ISAGER / COURTESY PHAIDON PRESS

UNE JOURNÉE AVEC DIMITRI ROGOFF, MARIN-PÊCHEUR ENGAGÉ

p. 27

Inventaire

C'est bien connu, la formulation des vœux est un exercice convenu qui ne permet guère de faire preuve d'originalité, à moins de forcer le trait iconoclaste ou la proposition provocatrice.

Ce qui n'empêche évidemment pas une profonde sincérité, comme l'ont exprimée les dirigeants des organisations professionnelles qui nous souhaitent (lire pages 4 et 5) une très heureuse année 2012.

Certes, mais sans jouer les Nostradamus de salon ou les économistes de comptoir, il n'est pas certain que le prochain millésime du XXI^e siècle s'annonce comme un cru facile à réaliser même si les années compliquées se révèlent parfois exceptionnelles... à condition d'y mettre beaucoup de cœur, d'enthousiasme et même un peu plus.

D'abord, l'année qui débute sera forcément agitée en raison des élections présidentielle et législatives prévues au printemps prochain,

les campagnes électorales étant généralement propices aux promesses les plus démagogiques et aux annonces les plus lénifiantes qu'il faudrait être bien naïf pour prendre à la lettre. Accessoirement, comme nous ne vivons pas en totale autarcie, n'en déplaise aux chantres de la 'démondialisation', il ne faut pas oublier que parmi les grands pays de la planète, les États-Unis, la Russie, la Chine, et quelques autres ont prévu également de renouveler - ou de confirmer - leurs équipes dirigeantes en 2012. La nouvelle année ne sera donc pas un long fleuve tranquille quoi qu'il arrive.

Sur le front de l'économie européenne, rien n'est manifestement réglé pour assurer le retour au calme sur les marchés financiers tant que l'euro ne bénéficiera pas des garanties qu'attendent les investisseurs, alors que l'Italie, la France, mais aussi l'Allemagne seront conduites à émettre des emprunts pour plusieurs centaines de milliards d'euros afin de boucler des budgets structurellement déséquilibrés. Alors que les Anglais et les Américains, tout aussi fauchés que nous, peuvent se financer à moindre coût en raison des garanties qu'apportent la livre et le dollar.

Pour en revenir à la profession, 2012 sera l'année essentielle de la rénovation de l'hôtellerie qui doit réussir sa mutation en accord avec le nouveau classement hôtelier, préalable incontournable pour réussir sur le marché interne et extérieur du tourisme. Pour les restaurateurs, dont l'activité continuera à se développer si les prévisions d'évolution de la consommation se confirment, il faudra s'adapter à une demande de plus en plus exigeante et volatile. Bref, 2012 s'annonce sans doute passionnante, voire inquiétante, mais certainement pas de tout repos.

L.H.

En bref

L'opération 0,20 euro par repas servi renouvelée à Ecorismo

À l'occasion du forum-salon Ecorismo, qui va se dérouler à Nantes (44) les 18 et 19 janvier prochains, l'opération 0,20 euro par repas servi, initiée par Restaurants sans frontières, est renouvelée. Pour chaque repas servi lors du salon des professionnels de l'hôtellerie-restauration en faveur du développement durable, 20 centimes d'euro seront ainsi reversés à l'association. Elle permet de construire et de rénover les cantines scolaires dans les pays émergents.

www.restaurants-sans-frontieres.org

Les restaurants se remplissent vite pour le 31 décembre

Pour la deuxième année consécutive, le site de réservation de restaurants LaFourchette.com se penche sur le taux de remplissage des établissements pour les fêtes de fin d'année. Il a réalisé un sondage auquel 400 restaurateurs ont répondu. Il en ressort qu'en Île-de-France comme en province, les réservations sont plus nombreuses qu'en 2010. Le taux de remplissage est de 38 % en Île-de-France contre 42 % en province. Une augmentation des réservations a été observée déjà quinze jours avant le réveillon et pourrait s'accélérer encore la semaine prochaine. Ces éléments laissent présager un nouvel an 2011 réussi pour les restaurateurs...

Recherche un 'chef dynamique' pour une nouvelle émission culinaire

Kitchen Factory, société de production audiovisuelle, recherche un chef cuisinier dynamique pour animer une nouvelle émission culinaire diffusée sur une grande chaîne télévisée. Vous êtes un meneur d'hommes et vous avez de la répartie. Pédagogue, passionné de cuisine et motivé par l'envie de découvrir de nouveaux horizons, vous exercez dans la restauration ou dans l'enseignement. Vous avez entre 25 et 45 ans, envoyez votre C.V. + photos ou vidéo à : contacts@kfprod.fr

Grand

Reportage à Copenhague

Le meilleur existe-t-il ?

Noma casse les codes", "René Redzepi, la force de la nature", "À 32 ans, le meilleur chef du

monde est scandinave", "Redzepi, chef et star"... Une déferlante d'articles, et ce, dans toutes les langues. On a pu lire pendant de longues années, avec Ferran Adrià comme figure de proue, que les Espagnols étaient plus créatifs que les Français. Aujourd'hui, les Nordiques ont supplanté les Ibères au palmarès de la cuisine la plus innovante. Réalité ou pas, le tourisme gastronomique existe désormais au Danemark. Les 'foodistas' foncent à Copenhague. Et les jeunes cuisiniers postulent à tout-va pour apprendre auprès de cette nouvelle génération de chefs et inscrire leur passage nordique dans leur parcours.

"Je reçois en moyenne 200 C.V. par mois, reconnaît René Redzepi, et nous avons des collaborateurs de 16 nationalités différentes - la langue de travail chez nous, c'est l'anglais. Ils sont très motivés et restent en moyenne deux ans. En revanche, ceux qui font partie du management sont là depuis longtemps et il y a peu de turnover."

Pourquoi un tel engouement ? Le palmarès S. Pellegrino établi pour le journal britannique *Restaurant Magazine* a été un coup de projecteur formidable pour le jeune chef, déjà repéré mais pas encore médiatisé. À la question, 'vous sentez-vous le meilleur cuisinier du monde ?', le chef de Noma (2 étoiles Michelin) n'élude pas : "Oh non, je ne me sens pas le meilleur cuisinier du monde. J'aimerais même pouvoir détester ce classement, d'ailleurs il existe d'autres types de palmarès. Mais, en toute honnêteté, ce titre fait que beaucoup de clients, de professionnels et de journalistes viennent me voir. Seriez-vous venue sans ça ?"

VALORISER LES PRODUITS DU TERROIR NORDIQUE

Noma, qui est une contraction de NordiskMad, soit nourriture nordique, dit déjà très bien où l'on se trouve. Dans l'ancien entrepôt à sel et à poissons du quartier portuaire de Christianhaven, le

René Redzepi, 33 ans, chef de file de la cuisine nordique.



© DITTE ISAGER / COURTESY PHADON PRESS

restaurant est une enclave nordique. Dès l'ouverture, c'était inscrit dans les gènes, puisque cette spécificité était imposée par les bailleurs. René Redzepi part alors pour un long périple dans le Grand Nord (Finlande, Suède, Norvège, îles Féroé...) en quête de produits d'exception. La tendance locavore lui tient à cœur. Et quoi de plus logique que de faire une cuisine nordique avec des produits cultivés à proximité. Son premier apport, c'est sûrement d'avoir mis en lumière la richesse du terroir des pays scandinaves. Ensuite, de défricher un patrimoine inexploré et d'élaborer des plats aux saveurs inédites. Il est considéré comme l'inventeur de la gastronomie nordique. Il a 33 ans. Auparavant, à Copenhague comme dans les autres capitales du nord de l'Europe, la gastronomie était principalement... française. René Redzepi, fils d'une femme de ménage danoise et d'un chauffeur de taxi macédonien, est un homme qui a vu du pays. Il a travaillé avec des chefs multi-étoilés, Ferran Adrià (El Bulli) en Espagne, Thomas Keller aux États-Unis, les frères Pourcel à Montpellier. La haute gastronomie, il connaît. Forgé par ces expériences, curieux de tout et engagé

angle

Danemark Élu par deux fois à la première place du classement S. Pellegrino-Restaurant Magazine des 100 meilleurs restaurants du monde, Noma et son chef, René Redzepi, sont devenus des stars. PAR NADINE LEMOINE

restaurant du monde



40 places assises dans son restaurant
2 étoiles Michelin de Copenhague.

était compté". À l'étage en revanche, la cuisine est très spacieuse. "Je voulais une cuisine où l'on puisse travailler dans de bonnes conditions, avec la lumière du jour, de l'espace", explique René Redzepi. À l'arrière du bâtiment, deux petites maisons en bois servent à conserver les légumes. Reste une très vaste salle commune pour les repas pris tous ensemble dans l'après-midi, et une cuisine-laboratoire pour René et ses deux sous-chefs. Toujours avec une priorité donnée à l'espace et à la lumière. Le restaurant est fermé le dimanche et le lundi et assure deux services par jour. De longs services à un rythme soutenu. Cela commence par une succession rapide d'amuse-bouches : Malt et genévrier (croustillants frits genièvre et poudre de pin), Fleur de capucine farcie d'un minuscule escargot suédois, mousse et cèpes (sorte de lichen frit et poudre de cèpes), Moule (sur un lit de coquilles de moules posées côté nacre, sont dressées deux fausses

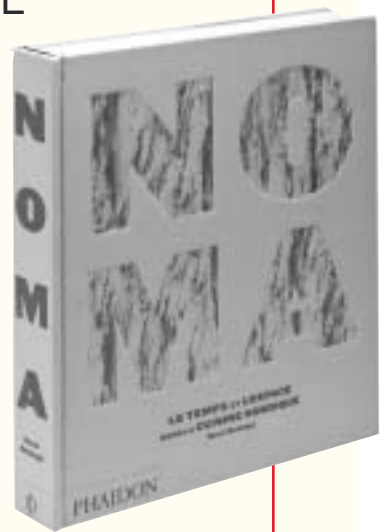
moules entières fourrées, avec leur coquille réalisée à base d'encre de seiche et d'algues), Cookies et herbes (dans une boîte à gâteaux à l'ancienne, deux 'sablés' aux fromages danois et suédois), Poireaux et persil (mini-poireaux pochés et grillés, purée de persil et ail des ours), Foie de morue et lait (tuile à base de poudre d'algue, fines tranches de foie de morue fumé et petits disques craquants de peau de lait colorés à la poêle)... Puis viennent

les plats : Pomme, topinambour, oseille et coriandre ; Oursin, aneth, concombre et crème ; Saint-Jacques et cresson, céréales biodynamiques et noix de frêne ; Légumes marinés et moelle (carottes rouges, jaunes, betteraves, céleri, navet, salsifis roulés en cannellonis courts marinés chacun dans un vinaigre différent sur lesquels on verse un beurre noisette pour réaliser la vinaigrette au moment)... Pour les desserts : Prune, pruneau et pomme de terre, caramel mou dans un os à moelle, chips de pomme de terre et chocolat ; Poirier (gâteau parfumé au sapin, mousse aérienne surgelée avec de la poire fondante et crue). On notera le

NOMA, LE TEMPS ET L'ESPACE DE LA CUISINE NORDIQUE

Le livre de René Redzepi est considéré comme l'un des plus beaux et intéressants de l'année. Plus de 90 recettes et 200 photos de mets, paysages et produits, mais aussi l'histoire du restaurant, la philosophie du jeune Danois et son journal de bord, en quête des produits d'exception de Scandinavie.

Noma
Le Temps et l'espace dans la cuisine nordique de René Redzepi
Éditions Phaidon
Prix : 49,95 €



toast des stagiaires, plat réalisé comme son nom l'indique par les stagiaires (la fragilité de la peau craquante réalisée à partir d'un jus de canard réduit est mémorable), un exercice de responsabilisation à souligner. Le tout avec du pain maison bio à la farine semi-complète, le beurre non égoutté fabriqué au moment, le gras de porc parsemé d'un crumble de flocons de pommes de terre séchées, oignon et pain grillé. "Les légumes, c'est ce qu'il y a de plus important pour moi. Ils représentent 80 % des ingrédients que nous utilisons. Je conçois les ingrédients comme les lettres d'un alphabet. Ils me permettent de créer un langage. Aujourd'hui, j'en suis au langage du bébé", estime René Redzepi. Mais l'expérience Noma va au-delà de l'assiette ; c'est l'esprit qui y règne, résultat d'un choix de management, qui est intéressant. Une autre façon de concevoir la restauration et la part belle faite au service ouvrent des perspectives.

LES CUISINIERS FONT AUSSI LE SERVICE

"Quand la cuisine sait ce qui se passe en salle, c'est plus facile, non seulement pour le rythme d'envoi, mais aussi pour le partage et le sens que prend ton travail. L'essence du métier de cuisinier, c'est l'expérience du don. Tu vois le client et en lui présentant le plat, c'est une façon de lui dire : 'J'ai cuisiné

SUITE PAGE 4



Le Bonhomme de neige et Œufs de caille fumés : deux recettes du livre Noma, le temps et l'espace de la cuisine nordique de René Redzepi.



dans ce challenge de créer une cuisine de haut vol, il a conceptualisé son défi : "Nous essayons tous les jours de comprendre et de restituer dans l'assiette ce qu'est la somme des gens, de la culture, de l'histoire, de l'environnement, de l'agriculture, de la façon de vivre dans notre espace nordique. Le tout d'une façon moderne et en regardant vers l'avenir."

“ Je conçois les ingrédients comme les lettres d'un alphabet. Ils me permettent de créer un langage. ”

René Redzepi

ESPACE ET LUMIÈRE

Le restaurant revendique son côté nordique jusque dans sa décoration. Des tables en bois de hêtre non nappées, des chaises en bois sur lesquelles sont déposées des peaux de moutons, de la chaux sur les murs, un éclairage tamisé qui met en valeur les assiettes, des matériaux bruts, sans ostentation, une ambiance cosy. Noma, c'est 40 places au restaurant et un salon privé de 12 places. Côté effectifs : 35 cuisiniers et 17 personnes en salle dont 3 sommeliers. Au rez-de-chaussée, la cuisine d'envoi, ouverte sur la salle, est petite, "parce que l'espace

4 Grand Angle

SUITE DE LA PAGE 3

pour vous. Tu deviens un cuisinier encore meilleur quand tu sers ton plat. Tu comprends pourquoi tu fais ce métier, explique le chef de Noma qui va lui-même servir un plat de temps à autres. Quand un nouvel employé arrive chez moi, je lui demande pourquoi il a choisi ce métier. Il est important de savoir pourquoi on a fait ce choix. Y réfléchir fait avancer. De plus, ici, nous avons fait le choix de suivre le processus jusqu'au bout. Nous allons chercher les produits, cueillons certaines baies ou plantes, faisons des essais et mettons au point les plats, les ajoutons au menu, les cuisinons et les servons. C'est un 'amazing circle'."

Mais cela ne signifie pas pour autant que les cuisiniers et les pâtisseries remplacent leurs collègues de salle. Le ballet est savamment orchestré, tout en fluidité, avec simplicité. Le service se fait au plus proche du client, y compris physiquement, dans un vrai échange, une écoute, et avec le sourire. L'innovation, en cuisine comme en salle, semble être le moteur de l'entreprise, le carburant de son dynamisme. Chacun est fier de participer à cette entreprise de création de la cuisine nordique. L'énergie est palpable. C'est sûrement l'une des clés du succès. Et les critiques, comment le jeune cuisinier les vit-il ? "Les critiques, c'est ce qui est le plus difficile dans ce métier, avoue René Redzepi. C'est vous qui en

êtes la cible. Oui, c'est compliqué à gérer. Moi, je ne supporte pas qu'on me dise que c'est mauvais, sans aucun autre commentaire, alors que nous avons fait du mieux que nous pouvions. En revanche, je comprends parfaitement si l'on me dit : "Ce n'est pas mon style, mais j'ai vu que vous avez beaucoup travaillé". Cela s'appelle le respect du travail. Ses paroles doivent trouver un écho chez de nombreux confrères, quel que soit leur pays.

Noma • Strandgade 93 • 401 Copenhague
• Tél. : (45) 3296 3297 • www.noma.dk

3 QUESTIONS À RENÉ REDZEPI

Votre restaurant préféré ?

René Redzepi : Je ne peux pas choisir. J'ai adoré mon repas chez **Paul Bocuse**, chez **Rasmus Kofoed** au Bocuse d'or 2011, [Geranium à Copenhague, NDLR] ou encore au restaurant Ubuntu, à Napa City en Californie. Dans les trois dernières années, en France, j'ai vécu de très beaux moments avec des cuisines aussi différentes que celles de Paul Bocuse,

Inaki Aizpitarte au Chateaubriand (Paris XI^e), **Mauro Colagreco** au Mirazur (Menton), **Alain Ducasse** au Louis XV (Monaco) ou **Anne-Sophie Pic** (Valence).

Le plat que vous auriez aimé inventer ?
Le boudin noir.

Le repas qui vous a le plus marqué ?
Nadine, ma femme, s'est entraînée secrètement avec

RADIS EN POT

Une recette de René Redzepi

Ingrédients

• 16 radis longs • 8 g de persil • 8 g de ciboulette • 5 g d'estragon • 5 g de cerfeuil • 5 g d'échalote pelée • 125 g de yaourt au lait de brebis • 15 g de câpres • 50 g de mayonnaise • 5 g d'épaississant alimentaire instantané

Jour 1

• 175 g de farine • 85 g de farine de malt • 50 g de farine de noisettes • 25 g de sucre en poudre • 75 g de bière blonde

Jour 2

• 40 g de farine • 20 g de farine de malt • 50 g de farine de noisettes • 4 g de sel • 60 g de beurre fondu • Sel de mer



© DITTE ISAGER / COURTESY PHAIDON PRESS

Progression

Radis

Laver les radis. Couper les racines pour conserver uniquement quelques fanes.

Crème aux herbes

Hacher grossièrement les herbes et l'échalote. Les mélanger dans un Thermomix avec le yaourt et les câpres. Incorporer la mayonnaise, puis passer à travers une passoire fine.

Terre de malt

Jour 1

Préchauffer le four à 90 °C (th. 3). Mélanger tous les ingrédients secs dans un saladier. Les transvaser dans un robot. Le faire fonctionner en 3 pulsions successives tout en versant la bière. Répartir la préparation sur une plaque à pâtisserie et la mettre à sécher 3 à 6 heures au four. Tamiser pour supprimer les grumeaux.

Jour 2

Procéder comme pour le jour 1 avec les ingrédients secs, en remplaçant la bière par le beurre. Mélanger les 2 préparations en les frottant entre les mains et en veillant à ne laisser subsister aucun grumeau.

Dressage

À l'aide d'une poche à douille, remplir à moitié 4 petits pots avec la crème aux herbes. Saler les radis, puis les planter dans la crème. Parsemer de terre de malt pour recouvrir la crème complètement et les radis partiellement.

Recette tirée du livre *Noma. Le temps et l'espace de la cuisine nordique* de René Redzepi Éditions Phaidon

L'actualité

En prévision d'une année riche en échéances électorales

Les partenaires sociaux évoquent leurs ambitions et leurs espoirs pour 2012.

Des vœux de combat et d'optimisme pour les organisations syndicales

Jacques Barré, président du GNC

(Groupement national des chaînes)

"2012, L'ANNÉE DE TOUS LES RISQUES"



"Les chaînes hôtelières achèvent une année 2011 très contrastée : une activité soutenue, altérée au fil des mois par de nouveaux handicaps conjoncturels, fiscaux, sociaux, réglementaires... Équilibre des finances publiques oblige ! Inutile d'en décliner la liste. Seul demain nous

importe. Si la maîtrise de la conjoncture nous échappe encore dans le cycle que nous traversons, tous les leviers à notre disposition devront être activés pour préserver et améliorer nos conditions d'exploitation.

Les prochains mois, rythmés d'échéances électorales, en seront l'occasion, d'autant que la crise que nous traversons risque de faire de 2012 l'année de tous les risques. Des réformes lourdes sont envisagées auxquelles nous serons attentifs, notamment une refonte fiscale et sociale dont personne ne doute de la nécessité aujourd'hui pour renforcer notre compétitivité. Réformes à engager en concertation avec nos organisations et qui devront mettre un terme au saupoudrage de mesures fiscales et sociales dont les impacts ne sont à aucun moment mesurés. Ce sera l'occasion ou jamais dans cette période difficile, là où les moyens sont les plus limités, d'orienter nos efforts vers le front office - le client -, plutôt que sur le back office - le réglementaire -, et d'obtenir de différer et rééchelonner des mesures dont la mise en œuvre précipitée ne fait que peser sur les équilibres déjà fragiles du secteur hôtelier ; secteur fortement

exportateur, vecteur d'emplois et consommateur d'investissements. De fameux enjeux en 2012 pour nos professions : formons le vœu que nous les remportions."

Laurent Caraux, président du SNRTC

(Syndicat national de la restauration thématique et commerciale)

"AIDER NOTRE PROFESSION À TRAVERSER CETTE CRISE"

"À l'aube de cette nouvelle année, mes vœux très sincères s'adressent à tous ceux qui, au sein de nos établissements, œuvrent au quotidien pour faire grandir notre profession. Grâce à ces femmes et ces



SUITE DE LA PAGE 4

hommes de passion, nous pouvons nous enorgueillir de représenter un secteur d'activité plein d'avenir. Pour autant, de nombreux défis nous attendent en 2012, qui ne manqueront pas de mobiliser le SNRTC. Le contexte économique difficile, les pressions - tant fiscales que réglementaires - de plus en plus fortes, la demande toujours plus exigeante de nos clients, nous promettent de grands débats et de nombreux combats. À nous de rester vigilants pour maintenir cette croissance que beaucoup d'autres secteurs d'activité nous envient. À nous de rester mobilisés, en dépit de la morosité générale, pour aider notre profession à traverser cette crise sans trop de dommages, certains qu'à son terme, nous en sortirons plus forts. Je souhaite à tous les membres de cette grande famille de la restauration beaucoup de bonheur pour 2012 et une grande réussite dans tous leurs projets, tant personnels que professionnels. Soyons optimistes - c'est dans notre nature - et que cette nouvelle année soit généreuse, gourmande et riche."

Didier Chenet, président du Synhorcat
(Syndicat national des hôteliers restaurateurs, cafetiers et traiteurs)
"ORGANISER UN VÉRITABLE 'GRENNELLE' DU TOURISME"



"Pour 2012, mes vœux sont résolument adressés à ceux qui gouvernent la France et à ceux qui devront le faire aux termes des prochaines échéances électorales. Parce qu'il faut en finir avec les distorsions de concurrence entre professionnels, je souhaite qu'en 2012 des mesures soient prises pour

obtenir et garantir une équité fiscale et réglementaire entre tous les acteurs de la restauration et de l'hébergement. Parce qu'il faut en finir également avec les abus de certains sites d'opinion et de réservation, je souhaite que se poursuive l'action de moralisation d'internet et que nos clients retrouvent un lien direct vers nos sites et nos établissements. Parce qu'il nous faut aussi, au-delà de la défense de notre métier, être dans l'action pour attirer de nouveaux clients, je souhaite que des mesures soient prises pour valoriser l'accueil, le service et la qualité de notre travail en toute transparence. Parce qu'il nous faut également recruter de nouveaux talents, je souhaite qu'un nouvel élan soit donné à l'embauche des jeunes avec la mise en place d'un apprentissage communautaire leur permettant de suivre une partie de leur formation à l'étranger pour y acquérir la pratique d'autres langues. Parce que toutes ces mesures, et bien d'autres encore, nécessitent que soient réunis autour d'une même table tous les décideurs, je souhaite que soit organisé un véritable 'Grenelle du tourisme'. Et, enfin, parce que ces mesures ne pourront être mises en œuvre - et notre profession défendue comme il se doit - que si nous sommes représentés au Gouvernement à la hauteur de la puissance qui est la nôtre, je souhaite qu'une délégation interministérielle au tourisme soit créée sous l'autorité du Premier ministre. Je vous souhaite à tous de continuer à défendre et valoriser les entreprises indépendantes et patrimoniales qui sont les nôtres, ainsi que les hommes et les femmes qui y travaillent."

Claude Dumas, président de la Fagih
(Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière)
"QUE 2012 APORTE À LA PROFESSION UNE BOUFFÉE D'OXYGÈNE"

"La tradition des vœux à l'aube de l'année nouvelle ne doit pas céder à l'angélisme. Il faut être réaliste. Entre l'ensemble des mises aux normes, la pression incessante sur la TVA dans la restauration, l'obsession



du risque zéro, notre profession se sent prise dans un étau qui se resserre un peu plus chaque jour. Il est vital que 2012 lui apporte une bouffée d'oxygène. En sécurisant une bonne fois pour toute l'application du taux réduit de TVA à la restauration. En rendant les normes de sécurité et d'accessibilité compatibles avec l'exploitation d'un hôtel, d'un restaurant ou d'un café. En affichant, en toute transparence et sans crainte, la qualité de nos prestations. En se saisissant du titre de Maître restaurateur. En opérant la mutation de l'hôtellerie avec le nouveau classement hôtelier. En ramenant les jeunes vers nos métiers par l'apprentissage et la transmission de nos savoir-faire. En reconnaissant au tourisme sa place de moteur de l'économie française et de l'emploi. Alors, oui, il faut de l'énergie pour faire face à ces enjeux. Mais la profession est faite d'hommes et de femmes de passion qui ne baissent pas les bras face aux défis à relever et qui peuvent compter sur la Fagih pour défendre leurs intérêts avec la détermination et la conviction qui ont toujours été les siennes."

Gérard Guy, président de la CPHI (Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie)
"ANTICIPER LES ÉCHÉANCES ET LES ÉVOLUTIONS INDISPENSABLES"

"La France et l'Europe toute entière, apprend-on, sont entrées en récession. La baisse du pouvoir d'achat a pour conséquence directe une diminution de la consommation, avec comme première victime l'hôtellerie-restauration. Il nous faut anticiper les échéances et les évolutions indispensables.



Nous avons le devoir d'être vigilants et de protéger les intérêts de nos entreprises, de nos personnels et de nos familles. Chaque jour, dans les coulisses, de nouvelles législations se préparent, parfois sournoisement, et si nous ne savons pas les combattre, celles-ci peuvent hypothéquer l'avenir de nos professions de cafetiers, de restaurateurs, d'hôteliers, d'exploitants de discothèques et de saisonniers. Nous voulons faire entendre notre voix auprès des pouvoirs publics. À Paris, aussi bien qu'à Bruxelles.

Sachons montrer aux pouvoirs publics, aux médias et aux Français, que nous sommes unis pour donner un nouvel élan à nos professions qui participent, à travers le tourisme, à la première industrie de ce pays. Apportons tous ensemble la preuve que nous avons confiance dans l'avenir et dans celui de nos professionnels."

Roland Hégu, président de l'Umih
(Union des métiers et des industries de l'hôtellerie)
"QUE 2012 MARQUE L'ARRÊT DU DÉCLIN DE NOS CAFÉS"



"En 2012, restons optimistes malgré la conjoncture. Que la nouvelle année redonne la stabilité fiscale après les rebondissements de 2011. Souhaitons aussi que nos professionnels poursuivent l'amélioration de la qualité qui est, et restera longtemps, l'atout n° 1 de l'offre touristique française. C'est vrai en particulier pour nos hôtels, qu'il faut encourager à passer au nouveau classement le plus vite possible. Vrai aussi pour nos restaurants, pour lesquels nous devons

voir décoller le nombre de Maîtres restaurateurs. Vrai également pour nos salariés, que nous souhaitons accueillir dans les meilleures conditions et auxquels nous destinons les résidences mixtes qui verront le jour cette année. Ce sont des souhaits qui seront exaucés si l'État veut bien apporter un concours plus efficace. J'aimerais aussi que 2012 marque l'arrêt du déclin de nos cafés. J'espère que nous serons entendus pour faire réformer le code de la santé publique en ce sens. Et pour nos discothécaires, souhaitons des clients plus responsabilisés grâce aux éthylotests obligatoires. Mon vœu, c'est aussi que nos gouvernants conduisent le rétablissement des comptes publics avec l'équité comme maître-mot. Tous doivent contribuer à cet effort national et nous continuerons d'être vigilants sur ce point. Tous ces vœux peuvent devenir réalité. Parce que cela ne dépend pas de la conjoncture mais des hommes."

Hubert Vilmer, président du Snarr
(Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide)

"UNE POLITIQUE RESPONSABLE TOUJOURS PLUS VOLONTARISTE"

"La restauration rapide a confirmé en 2011 son leadership dans la restauration. Sa qualité et sa compétitivité en font le volet le plus dynamique de la restauration. En 2012, les défis à relever sont certes nombreux : inflation du prix des matières premières, pression fiscale de plus en plus lourde, un environnement de crise qui perdure. Le Snarr sera mobilisé auprès de ses adhérents pour défendre leurs intérêts et faire valoir les atouts de ce secteur. Gagner les défis de 2012 ? Cela se fera d'abord par une proposition de produits de qualité et innovants. Nous devons continuellement surprendre et étonner nos clients. Cela passera aussi via des nouveaux concepts innovants tant dans leur offre que dans leur design, soulignant le dynamisme et la créativité engendrés par la restauration. Cela passera aussi par un service clients irréprochable, et ce, grâce aux programmes de formation mis en place. La notion même du service doit être valorisée. Cela se fera enfin à travers une politique responsable toujours plus volontariste, notre secteur étant sans doute l'un des plus dynamiques dans le développement durable. Mais avant tout cela, je formule, au nom du Snarr, de ses adhérents et de son équipe permanente, nos meilleurs vœux pour une année 2012 heureuse, joyeuse."



En bref

6^e journée mondiale du tourisme responsable le 1^{er} juin 2012 à Paris

Son thème sera 'Le tourisme responsable face au changement climatique : vers une relocalisation du tourisme ?' Cette 6^e édition sera parrainée par Jean-Paul Céron, chercheur à l'université de Limoges (87) et président du conseil d'administration de l'Association pour l'innovation et la recherche au service du climat. Son but est de trouver les solutions à mettre en place dans l'industrie du tourisme afin de limiter les émissions de gaz à effet de serre. La Coalition internationale pour un tourisme responsable (CITR) va tenter de répondre à cette problématique lors d'une table ronde qui réunira experts français et internationaux.

www.coalition-tourisme-responsable.org

Face à une demande en forte croissance

Accor participe pour la première fois à une formation à ce métier en plein essor, en partenariat avec deux écoles hôtelières internationales, l'institut Paul Bocuse et l'IAE Savoie Mont-Blanc. De quoi permettre au groupe de recruter les bons profils pour un poste dans lequel la demande a doublé en trois ans.

Accor muscle sa filière de Revenue Management



Thierry Rolando, directeur de l'IAE Savoie Mont-Blanc, **Évelyne Chabrot**, directrice des ressources humaines des opérations Accor, **Yann Caillère**, directeur général délégué d'Accor, **Hervé Fleury**, directeur général de l'institut Paul Bocuse, **Jean-Luc Chrétien**, directeur général ventes, distribution et fidélisation d'Accor.

Chez Accor, le poste de Revenue Manager a de l'avenir. En trois ans, leur nombre a doublé, passant de 275 à quasiment 600, suivant la courbe de développement du groupe. "En 2011, précise **Yann Caillère**, directeur général délégué, nous avons ouvert 300 hôtels, ce qui se traduit par 30 à 35 postes de Revenue Managers."

Pour pallier l'accélération de la demande, le groupe a souhaité s'associer à des écoles de haut niveau pour y

trouver ses cadres de demain. Deux d'entre elles ont répondu présent : l'institut Paul Bocuse à Écully dans le Rhône et l'IAE Savoie Mont-Blanc (à Annecy-le-Vieux, en Haute-Savoie). Le partenariat passé avec ces deux organismes concerne plus particulièrement deux formations diplômantes - le Master 'International Hospitality Revenue Management' de l'IAE Savoie Mont-Blanc et le master 'management international de l'hôtellerie et de la restauration' de l'institut Paul Bocuse. Elle permet ainsi à Accor d'intervenir à différents moments de la formation pour présenter le groupe aux étudiants et leur montrer les possibilités de carrière, mais aussi dans la sélection des candidats. Il s'agit d'un partenariat gagnant-gagnant : le groupe peut recruter les profils qui lui conviennent, et les écoles peuvent mettre en avant leur proximité avec le monde de l'entreprise. Les étudiants y trouvent des débouchés, "assurés en partie par Accor pour les plus motivés", précise **Évelyne Chabrot**, directrice des ressources humaines des opérations du groupe.

UNE FORMATION EN INTERNE

Mais cette prise en compte ne date pas d'hier pour Accor. "Ce métier est devenu tellement stratégique que, dès 2007, la direction des ressources humaines a créé en interne une filière Revenue Management adossée à un

programme de formations dédiées, le RM Pass", précise **Évelyne Chabrot**. Cette filière est diffusée à travers le réseau des 17 académies Accor dans le monde. Pour le groupe, l'objectif est avant tout d'accélérer l'ascenseur social en interne. Cette évolution prend différentes formes, soit par une spécialisation sur les méthodes de recrutement RM, soit sur le contenu du métier lui-même. "Cette formation est validée par un certificat, ajoute **Évelyne Chabrot**. En raison de la très forte mobilité des collaborateurs du groupe, il était très important que chaque candidat puisse se prévaloir des mêmes pré-requis. C'est le cas avec le RM Pass."

Avec 75 % de réussite, ces formations s'adressent à un profil très particulier de candidats même si les recalés peuvent repasser tout ou partie de la formation. Ce partenariat lancé sur une filière est une première. D'autres devraient suivre car le groupe est sollicité par les écoles qui voient la possibilité de débouchés futurs pour leurs étudiants. Mais déjà d'autres métiers tout aussi stratégiques émergent et prennent une place grandissante dans le groupe, notamment dans la filière ventes et distribution, "démarrée en 2010 et qui sera à plein régime en 2012", déclare **Jean-Luc Chrétien**, directeur général ventes, distribution et fidélisation, "et avec plus de 1 000 postes à la clé".

ÉVELYNE DE BAST

"Je ne pouvais pas rêver d'un plus beau cadeau d'anniversaire"

Le chef de l'Auberge du vieux puits de Fontjoncouse (Aude) a invité une soixantaine de confrères étoilés, le 18 décembre dernier, pour célébrer, au cours d'un dîner d'exception, sa troisième étoile, les vingt ans de son restaurant, et son cinquantième anniversaire.

Chez Gilles Goujon, le firmament a un air de fête

Enfin, cela valait la peine d'attendre. Avec dix-huit mois de retard, **Gilles Goujon** a fêté, le 18 décembre dernier, sa troisième étoile *Michelin* à L'Auberge du vieux puits de Fontjoncouse (11). Mais pas seulement : le chef a célébré par la même occasion la vingtième année de son restaurant, la note de 19/20 au *Gault & Millau*, le titre de chef de l'année... et ses 50 ans. Une soixantaine de confrères étoilés l'entouraient au moment de souffler les bougies, car Gilles Goujon a organisé pour eux un dîner exceptionnel. L'émotion se lisait sur le visage du chef de Fontjoncouse : "Je ne pouvais pas rêver d'un plus beau cadeau d'anniversaire. Que demander de plus que l'amitié de tous ces professionnels ? Leur présence ce soir est la plus belle des récompenses."

"TÊTE LÉGÈRE, ESPRIT GÉNÉREUX ET CŒUR LARGE"

Parmi les invités, qui représentaient près d'une centaine d'étoiles : **Georges Blanc**, **Michel Bras**, **Jacques et Laurent Pourcel**, **Alain Dutournier**, **Jérôme Natile**, **Gérald Passédat**, **Jean-Luc Rabanel**, **Christian Têtedoie**, **Michel Portos**, **Michel Trama** ou encore **Philippe Girardon**, qui a signé ce bel hommage pour son ami Gilles Goujon : "Honoré d'avoir été MOF en même temps que toi, et de voir le chemin parcouru. Ta cuisine pleine de saveurs reflète une tête légère, un esprit généreux et un cœur large." Perfectionniste dans l'âme, Gilles Goujon n'a pu s'empêcher de faire des allers-retours entre ses invités



Une soixantaine de chefs étoilés s'étaient donné rendez-vous à l'Auberge du vieux puits de Fontjoncouse pour honorer le maître des lieux.



et la cuisine, pour vérifier l'élaboration des tous les plats jusque dans les moindre détails, notamment son fameux Œuf de poule 'pourri' de truffe melanosporum sur une Purée de champignons et truffe, avec sa briochine tiède et cappuccino à boire. Le repas s'est prolongé tard dans la nuit. Et la fête s'est poursuivie le lendemain aux Jardins Saint-Benoît, dans le village voisin de Saint-Laurent-de-Cabrerisse. Dans la cour du complexe hôtelier du groupe Garrigae, Gilles Goujon avait invité 450 personnes autour d'un marché réunissant une trentaine de producteurs. Comme un hommage



Retrouvez la fête des étoilés organisée par Gilles Goujon dans son établissement audois en vidéo avec le code RTR718257 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr et avec le QR code ci-dessus.

au terroir qui fait aussi la richesse de la cuisine de l'Auberge du vieux puits. La fête a été couronnée par une dégustation de grands vins de Bordeaux et du Languedoc, sous l'autorité du sommelier **Dominique Laporte**. TEXTE ET VIDÉO : FRANCIS MATÉO

Auberge du vieux puits • 11360 Fontjoncouse
• Tél. : 04 68 44 07 37 • www.aubergeduvieuxpuits.fr

Les pieds dans l'eau

Le Carbet (Martinique) En proposant une cuisine de saison d'une incomparable fraîcheur, Guy Ferdinand a fait du restaurant de cette plage privée martiniquaise un lieu d'exception.

Petibonum a tout d'un grand restaurant de plage

Plage de sable noir, eaux cristallines de la mer des Caraïbes, dauphins qui passent régulièrement au large : c'est le cadre privilégié retenu par **Guy Ferdinand**, il y a cinq ans, pour installer son restaurant, Le Petibonum. Situé sur la commune du Carbet, au nord de la Martinique, niché dans un coin protégé par la nature, c'est un des rares restaurants de l'île à tenter le concept de plage privée en proposant à la location 60 transats, avec service à la place. Ils ne sont que trois établissements sur l'île à décliner cette prestation. Pour dynamiser son offre plage, Le Petibonum propose une coupe de champagne offerte pour la location d'un transat, ce qui correspond à 33 % des ventes de champagne de l'établissement. Comme en métropole, voire davantage, les difficultés pour trouver du personnel qualifié sont récurrentes. Guy Ferdinand a donc décidé de former lui-même son personnel de plage, qu'il recrute localement. En retrait, à l'ombre des cocotiers, Guy a installé son 'deck', d'une capacité de 130 couverts, pour un service en terrasse plus classique mais toujours dans un esprit plage et bénéficiant d'une vue exceptionnelle. L'occasion pour sa clientèle de profiter au maximum



Guy Ferdinand en plein service.

de l'esprit caribéen et découvrir une gastronomie locale joliment travaillée pour un ticket moyen de 35 €.

VALORISATION DES CIRCUITS COURTS

Le patron propose une cuisine métissée, de tradition créole et d'inspiration métropolitaine, basée sur le marché du jour avec des plats autour de 15 € (poisson) et 18 € (viande). Une cuisine qui a vocation à mettre en valeur et faire connaître les produits du cru et de la mer. L'activité de la côte nord de la Martinique est essentiellement axée autour de la pêche. Des professionnels

que Guy rencontre chaque matin pour choisir les poissons de saison, ce qui revient plus cher à l'achat que le surgelé. À titre d'exemple, la dorade surgelée s'achète 6,50 € le kilo en Martinique, tandis que Guy la paie 10 € le kilo à son pêcheur. Au menu donc, des balaous frits (variété de petits poissons) ou les traditionnels accras, mais aussi des alliances plus originales comme le Duo de Saint-Jacques et crevettes sauce vanille, le Risotto et crevettes au lait de coco, la Dorade en écailles et patates douces ou encore un soufflé au rhum vieux. Cette valorisation des circuits courts est un moyen pour Guy de défendre l'économie de l'île, mais aussi d'assurer au client une qualité exceptionnelle. En travaillant en direct avec les producteurs, le Petibonum affiche ainsi 95 % de produits frais sur sa carte. Fervent défenseur du patrimoine gastronomique martiniquais, Guy n'hésite pas à installer les fourneaux sur la plage. Il prépare devant la clientèle tout en expliquant l'origine, la provenance et la manière de travailler les légumes comme les dachines, la patate douce, les christophines ou l'igname. Parfois, il invite un pêcheur à venir cuire

les crevettes au feu de bois à ses côtés. Il défend aussi ardemment la production de la banane martiniquaise. Parmi les projets, le Petibonum proposera plus régulièrement des soirées autour de la cuisine au feu de bois ; des cours de zouk sont annoncés et une aire de jeux pour le confort des familles doit être aménagée. À découvrir encore dans les mois à venir, des dégustations de rhums vieux, autre produit phare de la Martinique.

MARIE TABACCHI

Le Petibonum • Quartier le Coin
• Plage du Carbet • 97221 Le Carbet
• Tél. 05 96 78 04 34



Transats et gourmandise avec **Guy Ferdinand**.

4 600 visiteurs l'an dernier

Jusqu'au 31 décembre, le syndicat des CHRD d'Annecy met en lumière le talent de neuf chefs et autant de plasticiens à travers une exposition inédite consacrée aux arts de la table.

À Annecy, les chefs sont des artistes

Environ 4 600 visiteurs avaient plébiscité la première édition de l'exposition Arts de la table : nos chefs sont des artistes ! L'exposition a été renouvelée cette année, et elle devrait attirer davantage de curieux. Depuis son inauguration, début décembre, plus d'une centaine de personnes découvrent chaque jour les créations des neuf duos chef-plasticien. Des associations de talents qui font mouche. Preuve qu'en sollicitant sculpteurs, peintres, illustrateurs... pour accompagner les tables présentées par les chefs, les professionnels annéciens ont tapé dans le mille.

Georges Paccard (La Ciboulette, 1 étoile *Michelin*, Annecy), **Laurent Petit** (Le Clos des sens, 2 étoiles *Michelin*, Annecy-le-Vieux), **Éric Prowalski** (La Rotonde des Trésoms, Annecy) et **Stéphane Thoreton** (Le Viu, palace de Menthon, Menthon-Saint-Bernard).

Arts de la table : nos chefs sont des artistes ! • Forum-expo Bonlieu • 1 rue Jean Jaurès • 74000 Annecy
Entrée libre



Clin d'œil à la nature avec cette table proposée par **Éric Prowalski** (La Rotonde des Trésoms), l'illustratrice **Gaelyc** et **Jean-Michel Tournier**, de L'Atelier du fleuriste.

UNE FENÊTRE OUVERTE SUR D'AUTRES HORIZONS

Plaisir des yeux, cette exposition est aussi l'occasion de découvrir les univers de **Stéphane Danjoux** (Le Denti, Annecy), **Stéphane Dattrino** (L'Esquisse, Annecy), **Vincent Favre-Félix** (L'instant 55, Poisy), **Jean-Christophe Goubot** (Le Chalet d'Églantine, Saint-Ferréol), **Vincent Lugin** (Le Belvédère, 1 étoile *Michelin*, Annecy),

En bref

Congrès des Logis le 12 mars prochain en Alsace

Les 29 et 30 novembre derniers, le réseau des Logis tenait son assemblée générale. Lors de ces deux jours, **Thierry Amirault**, le président, et **Krystel Blondeau**, la directrice générale, ont dévoilé en avant-première un ambitieux programme nommé **Logis Cap 2014**, qui s'articule autour de deux objectifs majeurs : accroître la compétitivité des Logis et intensifier le développement du réseau en France et à l'étranger. La Fédération internationale des Logis (FIL) présentera plus amplement ces projets aux 2 600 hôteliers de la chaîne volontaire, lors de son congrès le 12 mars prochain au Royal Palace à Kirrwiller (67). Organisé tous les quatre ans, ce rassemblement mettra l'accent sur la création d'un nouveau programme de fidélisation, qui sera lancé début 2013 et sera destiné à la clientèle affaires et loisirs. En outre, les Logis reviennent à la télévision dès mars prochain avec une campagne de communication sur trois ans.

Ouverture du Hyatt Gate Capital à Abou Dabi

Après l'ouverture d'un Park Hyatt sur l'île de Saadiyat, à Abou Dabi, c'est au tour du Hyatt Gate Capital d'ouvrir ses portes. Situé entre le 18^e et le 33^e étage de la tour Gate Capital, l'hôtel, incliné à 18° est un 5 étoiles de 189 chambres dont 22 suites, avec plusieurs restaurants dont le 18, qui possède 3 cuisines ouvertes. Un bar-lounge, un spa Rayana avec une piscine extérieure suspendue et un jacuzzi, un centre d'affaires avec 4 salles de réunion complètent l'offre.

www.abudhabi.capitalgate.hyatt.com

Restauration

Une idée qui réjouit la clientèle

Plérin (22) La Vieille Tour, restaurant étoilé des Côtes d'Armor, vient de remplacer une partie de ses cartes par des iPad.

L'iPad dans les étoiles

Décidément, l'iPad se popularise dans les salles de restaurants. Après l'IwinePad de **Christophe Boisselier** proposé en carte des vins, l'iPad franchit un nouveau palier en prenant la place de la carte. C'est en Bretagne, une fois de plus, que cela se passe, et dans un restaurant étoilé, La Vieille Tour à Plérin (22). "J'ai été séduite par l'initiative de Christophe Boisselier, mais je voulais aller au-delà et garder mon indépendance, avoir la maîtrise totale de la carte et de l'iPad", annonce **Solange Adam** qui se penche donc sur iWeb, l'outil de construction

de sites internet d'Apple, et dessine l'architecture de sa future carte sur iPad. "Nous passons par un spécialiste Apple qui nous loue les 7 iPad et un ordinateur portable Mac qui sert de serveur. Toutes les données sont entrées sur cet ordinateur et répercutées en un seul clic sur l'ensemble des iPad."

UN ADAM STORE

Concrètement, il suffit de cliquer sur des petites 'pommes d'Adam' pour retrouver les différents menus, la carte des vins - avec des liens pour accéder aux pages des vigneron... "Nous avons

illustré le tout de photos de plats, de photos de l'équipe. Nous allons mettre en place une version anglaise et un 'Adam Store' avec les produits vendus au restaurant, etc.", se réjouit Solange dont l'idée, qui va comme un gant à cette maison très portée sur l'originalité, fait déjà des jaloux et réjouit la clientèle. "Nous conservons quelques cartes papier pour les plus réfractaires, mais dans l'ensemble, l'accueil est bon." Et son chef de mari, **Nicolas Adam**, ajoute : "En récupérant les iPad après les services, on voit même que certains clients se prennent en photo." **OLIVIER MARIE**



Solange Adam crée le buzz avec ses menus numériques.

La Vieille Tour • 75 rue de la Tour
• 22190 Plérin • Tél. : 02 96 33 10 30
• www.la-vieille-tour.com

Dans un espace de travail de 150 m²

Avignon (84) Le nouveau chef, **François Secretin**, bénéficie désormais d'un outil performant digne de son restaurant étoilé.

Une cuisine toute neuve pour La Mirande

Situé à l'arrière du palais des Papes, dans un hôtel particulier, l'hôtel-restaurant La Mirande vit depuis quelques mois au rythme d'un grand chantier. Le propriétaire, **Martin Stein**, a lancé la campagne de travaux qu'il évoquait depuis plusieurs années déjà. "Notre maison souffrait de trois handicaps : une cuisine qui n'était pas au niveau de la salle de restaurant, des conditions de stationnement difficiles et, enfin, trop peu de chambres - 20 en classement 4 étoiles - pour être rentables. Là, nous venons de résoudre deux de ces difficultés." Pour cela, le propriétaire a racheté des maisons mitoyennes de son hôtel. Au rez-de-chaussée, il a aménagé un parking de 7 places au sol et doté d'un système d'élévateur permettant d'en doubler la capacité. Au premier niveau, se trouve la nouvelle cuisine aménagée autour d'un puits de lumière et offrant un espace de travail de 150 m². "Nous avons

changé tout le matériel : nous avons choisi un fourneau Molteni avec deux plaques coupe-feu, une plancha, une plaque vitrocéramique, deux fours, deux fours basse température Alto-Shaam et un cuiseur à pâtes. Les plans de travail, eux, sont en inox et marbre. L'espace pâtisserie bénéficie également d'équipements techniques dernier cri avec un four à air pulsé, deux fours statiques et une chambre de pousse."

SIX CHAMBRES DE PLUS AU PRINTEMPS

Un ensemble dont **François Secretin**, le chef arrivé en mars dernier et marqué notamment par une longue expérience du travail des produits bio en Angleterre, a pris possession fin septembre. "J'apprécie beaucoup le passe long de huit mètres mais aussi la lumière du jour dans laquelle nous baignons et le nombre réduit de cloisons. Mais surtout, la disparition du monte-charge renforce le contact avec l'équipe de salle. Finie,



François Secretin (à g.) et **Martin Stein**, dans la cuisine toute neuve du restaurant étoilé.

la communication par l'interphone..." Des travaux qui représentent un investissement de 500 000 €. Six nouvelles chambres sont en cours de création. Elles seront proposées à la clientèle à partir de Pâques. "À ce moment-là, conclut Martin Stein, nous aurons investi 3 M€ pour l'ensemble cuisine, parking et chambres".

JEAN BERNARD

La Mirande • 4 place de la Mirande • 84000 Avignon
• Tél. : 04 90 14 20 20 • www.la-mirande.fr

Préparation intensive

La direction du trophée, accompagnée de chefs MOF, a fait le voyage pour promouvoir l'événement au Japon.

La délégation de la Coupe Georges Baptiste à Tokyo

La délégation de la Coupe Georges Baptiste a passé une semaine à Tokyo afin de préparer intensivement le prochain concours qui se déroulera au pays du soleil levant en novembre 2012. Ont fait le déplacement : le président de la Coupe Georges Baptiste, **Franck Languille**, **André Soler**, vice-président d'honneur et fondateur du concours des maîtres de service à Tokyo, **Louis Robert**, vice-président de la Coupe Georges Baptiste européenne et internationale, **Philippe Standaert**, MOF 2000, directeur général du Domaine du Mont d'Arbois à Megève, **Frédéric Kaiser**,

De g. à d. : **Frédéric Kaiser**, **André Soler**, **Olivier Novelli**, **Christian Née**, **Philippe Gauvreau**, **Philippe Standaert** et **Franck Languille**.



MOF 2011 et directeur du restaurant gastronomique Épicure de l'hôtel Bristol à Paris, et **Olivier Novelli**, MOF 2011 et directeur du restaurant Le Chantecler à l'hôtel Negresco (Nice). Au menu : organisation, préparation et service d'un dîner de gala pour 350 couverts au Royal Park Hôtel, avec les maîtres d'hôtel de l'Association des maîtres de service au Japon (dîner réalisé par **Christian Née**, MOF 2004 et chef de la Pyramide, à Vienne, et **Philippe Gauvreau**, chef du

Pavillon de la rotonde, à Charbonnières-les-Bains). Le dîner a été suivi d'une conférence de presse, avec le French Food Culture Center (FFCC) et le comité organisateur à Tokyo, visant à expliquer le concours, puis de l'annonce officielle du 5^e Mondial de la Coupe Georges Baptiste des maîtres d'hôtel et de la Coupe européenne des écoles hôtelières organisés avec le FFCC, en novembre 2012 à Tokyo... Enfin, le restaurant André Pachon a accueilli un service-dîner célébrant l'amitié franco-japonaise. Des démonstrations en binôme ont également été réalisées par la délégation de chefs à l'école du FFCC.

Dans un espace modulaire et modulable À propos, restaurant d'entreprise conceptuel



L'espace est conçu en plusieurs modules, pour assurer un bien-être optimum aux collaborateurs du cabinet Allen & Overy.



De g. à d. : **Laurent Plantier**, directeur général d'Alain Ducasse entreprise, **Sanjit Manku** et **Patrick Jouin**, codirecteurs de l'agence Jouin-Manku, et **Michel Franceschi**, président du directoire de Sogeres.

À deux pas de la place de l'Étoile, l'immeuble d'Eurosic - qui dispose de 11 130 m² de bureaux - a été inauguré le 15 décembre dernier après deux ans - et 48 M€ - de travaux. Le cabinet d'avocats international Allen & Overy bénéficie de ce nouveau joyau sis au 52 avenue Hoche. Pour satisfaire les besoins des 500 collaborateurs de l'entreprise, un concept de restauration de 500 m² a été créé. Baptisé À propos, il est l'œuvre collective de l'agence Jouin-Manku (design exécutif), d'Alain Ducasse entreprise (restauration) et de la Sogeres (management).

Disposant de 110 places assises, ouvert du lundi au vendredi de 8 h 30 à 20 h 30, "l'espace est modulaire

et modulable, détaille **Quentin Vicas**, chargé de projet chez Alain Ducasse entreprise (ADE). *Les collaborateurs peuvent changer d'atmosphère selon leurs envies : opter pour la détente au bar, s'attabler sur un mange-debout pour les pressés, choisir les fauteuils situés au point presse pour le côté intime, ou l'ambiance studieuse en salle de réunion*. Le bois est le matériau dominant, mêlé à des teintes beige et écru.

CUISINE-BOUTIQUE

Outre la sophistication du design, la cuisine-boutique fait la particularité de ce restaurant d'entreprise : sandwiches cuisinés, salades complètes ou à composer (de 0,80

L'agence Jouin-Manku, Alain Ducasse entreprise et Sogeres ont conjugué leurs talents pour concevoir un concept de restauration ultra moderne pour le cabinet d'avocats international Allen & Overy.

à 2,50 €), entrées (1,90 à 3,90 €) et desserts (1,30 à 3,40 €) en vitrine, mets chauds à prendre directement au passe (un poisson, une viande ou un plat végétarien, différents chaque les jours), boissons (0,40 à 4 €). Chaque recette est préparée sur place, avec des produits frais et de saison. Le plan de menu est de six semaines. Le ticket moyen n'excède pas 10 €. Le soir, on peut aussi acheter des produits prêts à consommer, à rapporter chez soi. Le personnel est restreint : quatre employés en cuisine, supervisés par **Adeline Robert** (anciennement chef formatrice chez Alain Ducasse formation), deux caissières et une chef de salle, **Gladys Mars**, qui travaille depuis dix ans chez Sogeres. À propos attire "près de 250 collaborateurs chaque jour, dont 40 pour le rayon 'prêt à consommer'". Le concept n'est pas ouvert au public, mais il est d'ores et déjà prêt à être dupliqué dans d'autres structures privées.

HÉLÈNE BINET

À propos • 52 avenue Hoche • 75008 Paris



L'un des plats chauds proposés : Suprême de pintade au four, pommes de terre grenaille.

Un investissement de 180 000 €

Cauterets (65) Après des débuts plutôt mouvementés, Julien Canton s'efforce de cultiver une cuisine sobre mais décalée revisitant les plats traditionnels pyrénéens.

L'Abri du Benques : la jeunesse au pas de course

Julien Canton s'est installé à Cauterets (65), charmant village de montagne, à 21 ans. Quatre ans après, il se donne les moyens de réussir. Il a profité de la fermeture annuelle en décembre pour refaire les cuisines, un investissement de 180 000 €. "Il faut monter en puissance, progresser, proposer une cuisine sobre et oublier la fougue des années sans expérience", affirme-t-il. Car les débuts ont été rudes malgré un apprentissage du métier au Relais de la poste à Magescq (40), chez **Georges Blanc** et **Michel Sarran**. "J'ai cru naïvement que je n'aurais qu'à cuisiner. Or, il m'a fallu établir une carte, des menus, gérer du personnel. Perdu face aux difficultés, j'avoue que, pour me lancer, j'ai repris certaines recettes de mes anciens chefs", précise Julien Canton.

"J'AI TOUJOURS VÉCU ICI"

Il reconnaît aussi que, seul en cuisine la première année, ses plats portaient "un peu dans tous les sens". Désormais, il s'attache à "canaliser une trop grande envie de bien faire" tout en conservant une "cuisine décalée" qui, parfois, revisite les plats de la tradition pyrénéenne. Julien Canton a fait son choix entre le ski - il a participé à des



Julien Canton : un vrai pyrénéen.

compétitions, aurait pu devenir moniteur - et la cuisine. Un métier qu'il connaissait car ses parents sont les propriétaires de l'hôtel-restaurant Le Sacca au cœur de la station thermale de Cauterets.

BERNARD DEGIOANNI

L'Abri du Benques • La Raillère
• 65110 Cauterets • Tél. : 05 62 92 50 15
• www.benques.com

Dans ses 300 restaurants

Le groupe a été primé pour avoir mis en avant les produits sous signes officiels de qualité et d'origine à la carte de ses restaurants.

Groupe Flo lauréat du Mois de l'origine et de la qualité

Notre défi est de nous engager durablement dans la défense du bon et contre la perte du goût dans tous nos restaurants, quels que soient leurs marques et leur positionnement. Nous sommes très fiers de cette nomination", a déclaré **Dominique Giraudier**, directeur général du Groupe Flo après avoir été lauréat du Mois de l'origine et de la qualité. Émanant de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), cette distinction a pour but de valoriser les signes officiels de qualité et d'origine qui garantissent la qualité de notre patrimoine gastronomique et agricole : appellations d'origine contrôlée et protégée (AOC et AOP), indication géographique protégée (IGP), Label rouge, spécialité traditionnelle garantie (STG) et agriculture biologique. Tout au long du mois d'octobre, les participants ont réalisé des animations autour des produits sous signes officiels. Les trophées récompensent les meilleures animations. Le Groupe Flo, avec



Dominique Giraudier, directeur général du Groupe Flo.

ses 300 restaurants, a mis en avant les produits sous signes officiels proposés sur la carte de ses établissements et a mis à disposition des clients des dépliants informatifs pour décrypter ces signes de qualité. Le prix a été remis au Groupe Flo par **Bruno Lemaire**, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, en présence de **Michel Prugue**, président de l'Inao.

L. C.

Hôtellerie

“Nos hôteliers sont plutôt moins pessimistes que les autres”

Lors de son congrès européen qui s'est tenu à Nice en octobre, le groupe Choice a réalisé un baromètre auprès d'une centaine d'hôteliers présents. Ce dernier, dont les résultats ont été publiés récemment, a permis d'identifier leurs attentes et leur vision de l'évolution du marché, mais aussi des actions menées par le groupe.

Choice Hotels se dote de nouveaux outils

Choice peut tirer plusieurs enseignements du baromètre qu'il a réalisé en interrogeant une centaine de participants lors de son dernier congrès européen à Nice. Le groupe a déjà la satisfaction de savoir que plus de la moitié de ses hôtels français (51 %) sont déjà engagés dans une démarche de classification, une performance par rapport au parc total, car moins de 20% des hôteliers ont commencé ces démarches. Autre bonne nouvelle, les hôteliers Choice gardent le moral malgré la crise : 59 % des professionnels interrogés se déclarent confiants dans l'avenir. “Face aux discours alarmistes, nos hôteliers sont plutôt moins pessimistes que les autres, estime **Isabelle Rochelandet**, vice-présidente de Choice Hotels France, voire très décidés à aller de l'avant.”

PRIORITÉ AU MARKETING EN 2012
Sondés sur les actions prioritaires à mener selon eux au sein de leurs établissements, ils mettent en avant à 59 % les actions marketing qu'ils jugent indispensables et souhaitent voir plus nombreuses. **Laurence Deblonde-**



De g. à d.: **Laurence Deblonde-Buisson**, directrice marketing et communication, **Mark Pearce**, vice-président de la division internationale de Choice, **Isabelle Rochelandet**, vice-présidente de Choice Hotels France et **Frédéric Leprou**, directeur produits et qualité chez Choice Hotels Europe.

page Facebook sera proposée sur le réseau Choice.”

L'ARRIVÉE DE CHOICE ADVANTAGE

Parallèlement, Choice développe d'autres outils, comme ces vidéos offertes aux hôtels par le groupe et qui alimenteront la page YouTube du réseau. “Tout sera prêt courant janvier, confie **Isabelle Rochelandet**, et tous les hôtels peuvent y avoir leur place s'ils le souhaitent.”

Enfin, l'équipe Choice propose un beau cadeau de Noël à ses professionnels : l'installation de Choice Advantage au sein du tout nouveau Comfort Hotel de l'Europe à Saint-Nazaire (44), qui est le 5 000^e établissement Choice à en bénéficier. Ce logiciel d'exploitation hôtelière PMS basé sur internet, très intuitif et simple d'utilisation, entame donc son déploiement dans l'Hexagone. Il permet une synchronisation totale des tarifs et inventaires avec de multiples canaux de distribution ainsi qu'une automatisation des tâches simplifiant la vie de l'hôtelier. Une réelle avancée technologique qui inspire à Choice ce slogan : “C'est si simple d'être hôtelier !”

ÉVELYNE DE BAST

Buisson, directrice marketing et communication, acquiesce : “Nous l'avons déjà anticipé et avons proposé au réseau un certain nombre d'outils marketing, notamment via notre boîte à outils, le Marketing lounge.”

Malgré une présence sur les réseaux sociaux - 47 % des hôteliers ont un profil Facebook -, le baromètre fait apparaître une certaine méconnaissance de leur potentiel. Une information prise très au sérieux par la

chaîne : “Nous allons intensifier nos actions auprès des hôteliers, poursuit **Laurence Deblonde-Buisson**. Facebook peut aujourd'hui être transformé en un véritable outil de promotion. Il peut donner de la visibilité à un établissement et donc améliorer les ventes. L'hôtelier doit bien sûr demeurer vigilant sur les commentaires et avoir conscience que la gestion de son image sur les réseaux sociaux constitue un vrai travail. En 2012, une nouvelle

“Une cohérence entre l'assiette et la maison”

Saint-Grégoire (35) Le Saison, restaurant étoilé de David et Christine Etcheverry, vient de se doter de 5 chambres, baptisées Les Patios.

Des Patios entre design et nature



Christine et David Etcheverry ont conçu Les Patios comme un prolongement de leur restaurant Le Saison.

avec le restaurant a été pensé dans un souci de respect de l'environnement avec sa toiture végétalisée, sa ventilation double flux, l'aérothermie... Le résultat comprend 5 chambres de standing de 50 m² avec douche italienne et/ou baignoire îlot, station iPhone... Chacune dispose d'une large ouverture sur un patio coloré et paysagé, en hommage aux saisons. La respiration semble être le maître mot de ces espaces mêlant naturel et design. Les 5 chambres sont en

Une fois de plus, **David et Christine Etcheverry** innovent. Ils l'avaient déjà fait voici un an en relookant leur maison étoilée, Le Saison, planté à Saint-Grégoire près de Rennes (35). L'ambiance est contemporaine, colorée, lumineuse, épurée. Son intérieur novateur est signé par les architectes **Stéphane Boissière** et **David Gaulay**. Aujourd'hui, ils récidivent en créant Les Patios. Imaginé par l'architecte **Yves Bories**, le bâtiment communiquant

un couloir de nage extérieur posé sur un jardin abrité.

UN SALON MULTIMÉDIA

“Nous avons également refait un parking, un accueil indépendant et un salon entier du restaurant qui nous sert de salle de petit déjeuner et de salle de réunion. Entièrement équipé multimédia avec un grand écran HD, il peut accueillir jusqu'à 20 personnes”, expliquent

Christine et David Etcheverry. Les chambres sont commercialisées entre 190 et 210 €. “L'idée aujourd'hui est de garder les clients, pour qu'ils s'imprègnent de notre atmosphère, le temps d'une dégustation, d'un cours de cuisine et d'une nuit. Il y a une cohérence aujourd'hui entre l'assiette et la maison. Nous pouvons vraiment partager et c'est important”, témoigne **David Etcheverry**, étoilé *Michelin* depuis 2003.

OLIVIER MARIE

Le Saison • 1 impasse du Vieux Bourg • 35760 Saint-Grégoire • Tél. : 02 99 68 79 35 • www.le-saison.com



Chaque chambre donne sur un patio paysagé.

Cinq studios chaleureux Une Villa qui cultive sa singularité

Plus de 60 confrères et partenaires se pressaient le 19 décembre dernier au 29 rue Thiers, devant cette maison de ville dotée d'un élégant édicule en acier Corten. Tous étaient conviés à l'inauguration de cette annexe du Splendid Hôtel, réaménagée pour un coût avoisinant les 600 000 €. "La Villa est l'aboutissement d'un projet de longue haleine. Nous avons voulu un concept d'hébergement singulier, dans le respect des traditions hôtelières d'une part, de l'accessibilité et de



l'environnement d'autre part", résume son propriétaire, **Pascal Barthélémy**. Le résultat est à la hauteur du pari avec ses cinq studios haut de gamme de 17 à 26 m² - dont l'un est accessible

Grenoble (38) Située juste en face de son Splendid Hôtel (3 étoiles), c'est une Villa contemporaine, haut de gamme et respectueuse de l'environnement, qu'a imaginée Pascal Barthélémy.

Depuis son ouverture en juillet dernier, la Villa affiche complet.

aux personnes à mobilité réduite - au décor épuré et chaleureux.

"ON SE CROIRAIT DANS SA MAISON"

Leur aménagement intérieur est astucieux : un mobilier sur mesure distribue d'un côté un bureau et, de l'autre, une kitchenette, afin de commercialiser ces studios à la nuitée ou en long séjour. "Une possibilité qu'attendait depuis longtemps notre clientèle d'entreprise", détaille Pascal Barthélémy. Les volumes sous toit ont été mis à profit, offrant de surprenants puits de lumière.

"On se croirait dans sa maison en se hissant sur ce splendide escalier en noyer [qui date de 1838, NDLR]", sourit **Isabelle Girod**, présidente du club hôtelier grenoblois. Et cette rénovation confiée à l'agence d'architectes Composite a suivi la démarche HQE : matériaux naturels pour l'isolation phonique et thermique, eau chaude solaire, récupération des eaux de pluie... Rien d'étonnant à ce qu'il soit le 1^{er} hôtel ecolabel européen d'Isère.

NATHALIE RUFFIER

La Villa Studio • 29 rue Thiers
• 38000 Grenoble • Tél. : 04 76 46 33 12
• www.splendid-hotel.com

Ciblant une clientèle d'affaires Vincent Gaymard à la tête du Grand Hôtel Beauvau



Vincent Gaymard : le Grand Hôtel Beauvau "doit jouer un rôle important dans la perspective de Marseille Provence 2013".

Vincent Gaymard prend la direction du plus vieil hôtel de Marseille : il a été inauguré en 1816 et a accueilli d'illustres visiteurs, **Alfred de Musset, George Sand, Frédéric Chopin...** et a été rénové en 2004. Après Sup de Co (Tours), Vincent

Gaymard travaille au département ventes à l'international du groupe Accor avant de poser ses valises à Marseille, comme responsable des congrès. S'il n'a pas suivi la filière des écoles hôtelières, il est "attiré par une fonction opérationnelle". Il suit un cursus de deux ans et demi au Mercure Centre et lance la rénovation de l'établissement (terminée en avril 2012). Ce cursus en interne le conduit à la tête du MGallery Grand Hôtel Beauvau (73 chambres 4 étoiles, 30 salariés) où il remplace **Stéphanie Giard**. Pour lui, "cet établissement doit jouer un rôle important dans la perspective de Marseille Provence 2013, sans oublier le développement des croisières et des congrès". Un objectif qu'il doit tenir dans un contexte où "l'offre hôtelière se développe à grande vitesse". Ciblant plus particulièrement une clientèle d'affaires (60 %), l'accueil d'équipes de tournages de films et une clientèle touristique internationale (russe et brésilienne en particulier), Vincent Gaymard est réaliste. "Il ne faut pas tout miser sur un 'one shot' comme Marseille 2013 mais tout mettre en œuvre pour que ceux qui viennent ici aient envie d'y revenir."

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

L'espace **BLOGS DES EXPERTS**
le bon réflexe pour
se renseigner et échanger



www.lhotellerie-restauration.fr

En bref

Le groupe Finergy va ouvrir deux hôtels près EuroDisney

D'après la newsletter spécialisée Business Immo, le groupe Finergy prend pied dans l'industrie hôtelière hexagonale avec le projet d'ouverture de deux hôtels à Bailly-Romainvilliers (77), à quelques minutes du parc EuroDisney. Ces deux établissements viseront la certification américaine Leed ainsi que les certifications françaises HQE (haute qualité environnementale) et BBC (bâtiment basse consommation).

Le premier sera un 2 étoiles de 96 chambres et le deuxième un 3 étoiles de 154 chambres. Créé en 1999, le groupe Finergy est devenu en dix ans un acteur incontournable de l'immobilier hôtelier dans le sud des États-Unis, en Floride notamment, grâce au partenariat privilégié qu'il entretient avec Hilton.

www.finergy-group.com

Un réseau
dynamique

Les Logis corréziens face à la crise

L'assemblée générale du réseau Logis a permis de faire le point sur une situation moins noire que n'aurait pu le laisser craindre la conjoncture. L'A.G. annuelle des Logis corréziens, qui s'est déroulée au Relais du Teulet, le 5 décembre dernier, a dressé un constat positif pour 2011. Grâce au dynamisme du bureau départemental, à ses initiatives mais aussi celles des adhérents, l'année n'a pas été aussi noire que prévu. "Nous avons fait face, ont martelé les deux coprésidents, **Robert Pilgen et Alain Bekaert**. La Corrèze avance à contre-courant, en augmentant le nombre de ses Logis, de ses nuitées et de ses résultats. Nous devons cette situation à nos réalisations multiples : des partenariats avec les producteurs régionaux, la création d'ateliers de cuisine, une présence forte dans les médias, une gestion ciblée de notre marketing."

"DE LA BONNE VOLONTÉ"

Les chiffres confortent cette analyse, avec 40 adhérents en 2011 contre 35 l'année précédente, soit 644 chambres contre 549. Et déjà, sur la liste des futurs inscrits, une dizaine d'établissements devraient bientôt afficher le logo des Logis. D'autres projets en cours devraient soutenir cette progression, comme le développement du site web www.logiscorreze.com, et des actions avec les autocaristes. La promotion sera poursuivie (30 000 guides Logis et 30 000 De Logis à Logis distribués en 2010) tandis que de nouveaux ateliers culinaires sont programmés (notamment avec le CFA des 13 Vents de Tulle). "Nous prouvons qu'en des temps difficiles, avec de la bonne volonté et un esprit d'entreprise, mais aussi avec le talent et le savoir-faire de nos hôteliers, on peut, sinon optimiser notre travail, du moins le rentabiliser", concluent les dirigeants.

JEAN-PIERRE GOURVEST

20 Résultats d'examens

CFA INTERPRO DE LAUBE

Pont sainte marie (10)

CAP

Boucher Nicolas Bloudeau, Rudy Choquet, Maxime Courchasse, Denis Debrabandere, Thomas Degout, David Derache, Sophie Dolat, Mehdi Goudmand.

Boulanger Frédéric Anater, Sébastien Delatour, Jérémy Descharmes, Cyril Faroy, Teddy Gatouillat, Mathias Gros, Anthony Jessel, Anthony Nancey, Justine Pais, Alexis Petit, Kévin Philippon, Jérémy Simon, Brice Thouvenel, Romain Yeres.

Charcutier traiteur Benoît Becard, Antony Bionaz, Stéphanie Dumas, Coralie Haine, Arnaud Lalande, Luis Loureiro Carlos, Florian Philippe.

Cuisine Cyril Adeline, Maxime Arnaud, Adeline Auguste, Guillaume Bauer Gariglio, Paul Boulacheb, Amaury Caron-Solay, Tony Delattre, Benoît Gros, Kévin Hacquard, Julien Hery, Fabrice Jaquet, Alexis Lacour, Valentin Lombart, Marie Marchal, Alexandre Monnot, Guillaume Pillavoine, Brenda Pulby, Teddy Renaux, Pierre-Alexandre Richomme, Sylvain Rigot, Angéline Romano, Dominique Toussaint, Stéphane Tran, Quentin Voyard-Torchia.

Pâtissier Stéphanie Barros, Nicolas Bouvet, Marvin Courtois, Sébastien Dessaint, Charlène Heckly, Benjamin Lignot, Nathan Perrin, Christian Schott, Nicolas Truchon, Léa Vacher.

Restaurant Emma Ayari, Amina Ben Salem, Manon biche, Corentin Bobant, Alexandra Bottini, Jérémy Carette, Cindy Ciavaldini, Kévin Dupont, Sandra Fournel, Tiffany Gomez, Virginie Grondin, Tiphanie Herolt, Camille Hiblot, Cassandra Humblot, Jessica Lemmens, Charlène Maire-Pepe, Julien Michel, Dady Melviva Missamou, Jennifer Moutard, Fanny Partiot, Logan Perez, Ambre Scappaticci, Gladys Silvan, Cassandra Tapprest, Sophia Vargas Jules.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Pâtisserie, glacierie, chocolaterie Nicolas Boutet, Jérémy Champsaur, Céline Lenoir, Maxime Tinevez.

Employe traiteur Teddy Becamel, Jérémy Etienne, Marco Goncalves, Cyril Lemoine, Pierre Puissant, Emilien Raffeau.

Cuisinier en dessert de restaurant Angélique Lesoeur.

Boulangerie spécialisée Angélique Bossuat, Florian Piat, Hervé Pluchart.

Sommellerie Laura Briys, Davina Degout, Aurélie Mathon, Sébastien Peltier, Corentin Zambeaux.

BP CUISINE Nicolas Arnoult, Jonathan Grosjean.

LYCEE DES METIERS ESTRAN FENELON

Brest (29)

TERMINALE BAC PRO RESTAURATION Thomas André, Julie-Agathe Beguet, Thibault Cardona, Chloé Carn, Frédéric Celton, Alice Delaunay, Adrien Doare, Maureen Dufag, Pierre Fotre, Vincent Goasduff, Cécile Gontier, Laurianne Hamon, Cédric Jaouen, Antoine Kerdraon, Caroline L'hostis, Julie Le Gall, Noémie Le Goff, Alan Lescop, Raphaël Madec, Roxane Metatidj, Quentin Nicolas, Jeanne Ranchere, Maxime Roudaut.

CFA DE LA CHAMBRE DE METIERS ET ARTISANAT

CAP

Cuisine Gaël Billard, Charles Carpentier, Anthony Cuisinier, Madeline Drouillard, Romain Dufaut, Florian Grivois, Aymeric Guillemmin, Julien Lejarre, Angéline Martin, Aurélie Menardeau, Anthony Regnier, Jimmy Starzak, Mickaël Vallée, Yannick Varela, Kévin Vibert.

Restaurant Gabin Bailly, Florent Chaussin, Marylée Gilquin, Estelle Jamet, André Martins, Sébastien Mouthaud.

Boulanger Steven Bontemps, Corentin Burte, Kuzemycz Chassevent, Jarrod Cochonneau, Tony De Jesus, Benjamin Desmonet, Mickaël Gaillet, Guillaume Hasard, Tristan Isabel, Nicolas Lagorce, Michaël Le Bihan, Godeleine Lebon, Alix Lekieffre, Clément Louis, Valentin Pliot, Alexandre Tannierre, Paul Thoniard, Matthieu Trimintin, Romain Villin, Mehmet Yiyit.

Pâtissier Camille Aeschliman, William Amory, Loïc Ampiot, Maxime Andrey, Benjamin Bos, Benoît Bouzerolles, Ludovic Butet, Benjamin Cartailler, Fabien Charpentier, Thomas Chevillon, Thibault Derouin, Jade Ducret, Julien Forte, Kévin Garcia, Maxime Haudiquet, Morgan Hoarau, Alexis Honderlik, Corentin Houssin, Guillaume Laborie, Benoît Lange, Romain Laurent, Florian Le Ponner, Aurélien Lopes, Maxime Mallard, Antoine Marinier, Laëtitia Marongiu, Philippe Menard, Anne-Laura Nithila, Damien Postic, Emeline Poteau, Kévin Prout Martina, Teddy Rousselot, Ludovic Salmon, Romane Stimec, Vincent Vallier, Valerie Viale.

Boucher Charles Auxerre, Mathieu Durand, Loïc Gautier, Quentin Hemery, Jérémy Henry, Jérôme Sabatier.

BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Baptiste Bardoux, Pascal Charpentier, Noémie Dapre, Tristan Dapre, Thibault Dugast, Orélie Gomel, Héléne Grasso, Marie Guillon, Coralie Lefrançois, Sosthène Legeron, Guillaume Lucas, Jérémy Metivier, Jean-Philippe Pages, Bastien Szczepaniak.

BAC PRO RESTAURATION Jérémy De La Fuente, Jordan Garnier, Nicolas Longuet, Loïc Richy, Alan Senan.

CAMPUS DES METIERS DE NIORT

Niort (79)

CAP

Restaurant Fanelie Alves, Kelly Baudon, Julie Bourget, Julie Brenet, Laura Delchard, Mélina Dias, Pauline Enfrein, Estelle Fougère, Amandine Le Govic, Endjy Licette, Brice Manteau, Mélanie Moine, Jonathan Monnerneau, Meagan Pottiez, Gwendoline Ramat, Christopher Ramirez, Romainald Raymond, Audrey Simon, Sandra Timmermans, Prescillia Vedrenne, Emeline Viaud, Mélissa Drahonnet.
Cuisine Valentin Barraud, Valentin Beaudry, Andy Bergeron, Clément Bodet, Jérôme Boissinot, Sébastien Bonnaud, Louis Bruneteau, Gwendoline Carrey, Kévin Chiron, Adrien Denis, Alexis Faucher, Benoît Faucher, Valentin Largeau, Bastien Lecoindre, Rodolphe Montoni, Elie Parthenay, Zélie Revereau, Arnaud Rouillon-Constantin, Valentin Siron, Maxence Soule, Clara Soulisse, Vincent Texier, Luke Toomey, Adrien Trinquart, Julien Valleau.

Pâtissier Audrey Colin, Dimitri Cousson, Peter Coyault-Thibaudeau, Pierre Griffon, Pauline Grivault, Cédric Liège, Aizée Murat, Julien Robert, Quentin Roy, Charcutier Jimmy Bequet, Mélanie Bernard, Perrine Bonneau, James Bourry, Aline Coignoux, Hugo Fonteneau, Tatiana Fournier, Antoine Herrouet, Marie-Danielle Matrat, Nicolas Mousseet, Aurélien Plaud, Manon Tabary, Thomas Tardy, Vincent Vanhoecke.

Boucher Ismaël Auguste, Guillaume Bonnaud, Edouard Boton, Nicolas Boudet, Anthony Boux, Anthony Chambert, Christopher Gautier, Jonathan Idjer, Aurélien Mainson, Jérémy Millasseau, Fabian Rocheteau, Christopher Trichet, Florian Vuillemain.

Boulanger Jessica Brule, Benjamin Campaign, Maxime Cartier, benjamin Charriat, Damien Charrier, Valentin Chevalier, Jordan Ecale, Alexandre Flament, Tony Girard, Damien Goulard, Clément Le Sausse, Kévin Magnen, Scott Marchand, Joris Martin, Nicolas Menard, Damien Mornet, Thomas Mousseet, Alexis Ramos, Damien Roy, Anthony Saez, Bastien Salle, Dallas Vanthavichith, Damien Vuze.
Services en brasserie café Charlotte Coutin, Mickaël Huguét, Nelly Lepine, Jules Morin-Halbaut, Simon Villes, Ludivine Guerin, Nicolas Magneron.

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Valérie Arnaud, Gwlady's Botton, Laura Bouchet, Laure Coille, Célia Couturier, Elora Fouche, Aurore Gabet, Romain Germon, Amélie Girard, Quentin Grasset, Bastien Labasse, Kelly Pernel, Collin Proust.

BREVET PROFESSIONNEL

Boulanger David Bergeon, Clément Bernard, Quentin Billeau, Emile Charles, Freddy Charrier, Pierre Gaudin, Thierry Gervereau, Kévin Courseau. Charcutier Antoine Boudghassem, Kévin Broussard, Philippe Caillaud, Benoît Chausseray.

Cuisine Guillaume Charbonneau, Emeline Jadaud, Lolita Penot.

Restaurant Mathilde Collet, Marie Coutouis, Astrid Simon, Fiona Vieira De Pinho, Marie Vitel.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Pâtisserie boulanger Jessy Bonnet, Ludovic Caer, Quentin Clisson.

Pâtisserie glacierie chocolaterie confiserie Ludovic Bon, Robin Boucher, Florian Coutant, Julien Daganand, Floriane Fernandez, Patrick Ferrait, Julie Godard, Maxime Lebreau, Alexandre Loup, Hugo Mouille, Alexis Vende, Laura Menard.

Traiteur Bastien Braud, Cyril Carval, Alexis Charriat, Anne-Claire Deschamps, Aurélic Glotin, Morgan Mainson.

L'Hôtellerie Restauration • 29 décembre 2011 • N° 3270

LYCEE NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE

Orchies (59)

BAC PROFESSIONNEL

Restauration Stéphane Abry, David bar, Nathalie Bastien, Patrick Biskup, Isabelle Blondel, Freddy Bober, Michel Briastre, Stéphane Caloone, Ludovic Carpentier, Xavier Caulier, Jean-Claude Caussiaux, Philippe Cliquet, Marie-Pierre Collard, Marie-France Collet, Paul De Matos, Elisabeth Debuisson, Gery Delvigne, Geneviève Denquin, Isabelle Dereuse, Dominique Drouart, Jean-Pierre Duclos, Frédérique Dupas, Eric Evrard, Eugène Grare, Denis Demarthe, Philippe Denys, Didier Deveer, Denis Duchaussoy, Xavier Duhaut, Eric Dupontreue, Alain Gournay, Gérard Gripon, Luc Hedon, Jean-Marc Helffer, Yvan Hennion, Eric Jourdain, Antoine Klein, Didier Leduc, Bruno Lesne, René Marie, Vandermoere Heidenfelder, Sylvie Hendrysiak, Christophe Intlie, Eric Kania, Soriaux Krolik, Pascal Legrain, Philippe Lonvert, Dominique Notredame, Jean-François Penot, Jean-François Philippe, Christian Pruvost, Fabienne Robinet, Christophe Scarpantoni, Jacques Thibouw, Jean-Luc Van Evercoren, Jean-Marc Petyt, Béatrice Popieuel, Hervé Renoult, Alain Roseeuw, Guy Ternel, Pascal Turbiez.

Alimentation Hervé Acquart, Fabienne Bohée, Eric Bourel, Yolaine Cauwel, Philippe Degobert, Jean-Marc Fatras, Laurence Fournier, Jean-Pierre Ghys, Micheline Blondel, Luc Bosson, Jean-Noël Candeille, De Clerk , François Delannoy, Didier Flippo, Pascal Gheysens, Fabienne Guermonprez, Christophe Hancquart, François Laquemont, Vincent Laloux, Isabelle Leignel, Eric N'guyen Van Danh, Gilles Pavy, Pascaline Dupont, Vincent Ignaszak, Alexandre Lagache, Jean-Emmanuelle Lauti, Dominique Lesage, Valéry Oge, Philippe Sens.

BAC TECHNOLOGIQUE HOTELLERIE Frédéric Cateau, Patrice Demonchaux, Olivier Houspie, Corinne Martin, Bernard Paul-Constant, Bertrand Vandebesselaer, Bernard Veniat, Jean-Pascal Cornart, Bernard Guilluy, Patrick Liagre, Bernard Nuttin, Christine Scheidecker, Jean-Pierre Vangermée.

LYCEE PROFESSIONNEL JEAN D'ARCET

Aire sur l'adour (40)

BEP

Production services Aurélie Bordes, Alexandre Carbonneil, Nils Cart Lamy, Marion Herbomel, Dylan Lefevre, Carles Puyau, Myriam Sommier. Production culinaires Lury Chalcou, Josselin Deprez, Amélie Gallion, Marine Guinle, Léa Leblond-Dufflot, Mélanie Lidron, Jordan Menouer, Gaëtan Noël, Julia Revel, Alyson Robinet.

CAP

Cuisine Kévin Blanchard, Kévin Brune, Bastien Darricau, Marieke Eloise Favaud, Aurélien Lacrouts, Mickaël Lenoir, Philippe Ratie, Gabriel Taimourlank.

Restaurant Alexandre Chayoux, Amélie Combes, Jimmy Gerstner, Astrid Green, Olivia Moles.

SAS POINT F

Saint maur des fosses (94)

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Fodie Diakite, Leila Labbey, Coralie Lebreton.

CAP

Restaurant Mohamed Bedouhene, Rafaël Ricardo Costa Goncalves, Florian Jean Grenier, Janet Hayford, Davina-Lindsay Soglo.

Cuisine Sryilda Alexandre, Dieubon Alexis, Thalia Andrade De Aguiar, Jean Serge Fredhy Bakosseka, El Beji Belgasmi, Aurélie Claudette Berton, Franck Binet, Stéphanie Bou Anich, Maria Del Rocio Cabrera Varela, Mathieu Dabaj, Awa Doucoure, Elisabeth Forest, Pascale Hanin, Raissa Rachel Keke, Showkat Khan Biplob, Pablo Kikouedy Mambou, Marie Annie Kulpinski, Sofiane Lameche, Gilles Ledan, Watsamon Leethong, Angélique Lim, Fawzia Menaceur, Laëtitia Moryousef, Marie-Andree Octavia, Philippe Marie Pacharm, Sébastien Rouillon, Rémory Roulland, Romain Rustici, Léopoldine Sognigbe, Pauline Turkson.

CIFA DE L'YONNE

Auxerre (89)

MENTION COMPLEMENTAIRE

Boulangerie spécialisée Cyril Boisseau, Marie Bregéot, Steven Buland, Alexandre Deketelaere, Rodolphe Drochon, Alexandre Garand, Gaël Jacquot, Nolan Larcher, David Lucas, Fabien Pataux.

Cuisinier en desserts de restaurant Wysssem Abidi-Carlier, Paul Chaillan, Julien Chevallier, Charlotte Delcroix, Johann Duvernay, Thomas Garoux, Lindsey Gasselin, Romain Herlin, Thomas Khattache, Rémy Pugeot.

BEP RESTAURATION HOTELLERIE Mathieu Antonucci, Florian Cote, Romaric Cote, Anthony Fournier, Laura Fournier, Michel Gauthier, Camille Guezennec, Emilie Regaudie, Jordan Veiga.

CAP

Charcutier Traiteur Romain Cancy, Julien Colomb, Clément Guidou, Anthony Hardy, Julien Krywecky, Doriane Starzyk, Stéphane Tellier, Kévin Zunino. Boucher Loïc Delage, Benjamin Dubain, Raphaël Dupre, Tony Grizard, Jossieran Haudecoueur, Yvan Heuzard, Stéphane Horiot, Clément Masson, Loïc Neuville, Dimitri Tixier, Sébastien Villadier, Jordy Wojciekowcki.

Pâtissier Quentin Alberti, Mathieu Alves, Bryan Andre, Nicolas Boivin, Julien Bouffard, Théo Costantin, Axel Corberon, Anthony Corouge, Nicolas Desmarioux, Benjamin Dumont, Florian Duquesnay, Lola Ford, Cécile Garnier, Jérémy Germain, Grégory Ladavière, Julie Leite, Mathieu Leituga, Dylan Lourenco, Jessica Lucas, Romain Moreau, Marie Morisset, Julien Ritter, Jonathan Simecsek, Jean-Jacques Speidel, Lise Stier, Emilie Tisserant, Arnaud Varlet, Sarah Vassarid.

Restaurant Jean-Baptiste Afonso, Elodie Blanvarlet, Christopher Boizard, Delcourte Bourdy, Laurine Brechat, Jean-François Caperan, Martial Collot, Adrien Delcourt, Edouard-Jean Dos Reis, Julie Lamare, Styven Near, Mélissa Saelen, Blandine Tanguy, Rémi Vitry.

Boulanger Sébastien Bourreau, Alexis Bourrelly, Jérôme Bretagne, Nicolas Brette, Benjamin Chastin, Jordan Chereau, Franck Chirol, Steven Citras, Alexandre Dubois, Simon Forte, Jimmy Frédéric, Florian Gagne, Nicolas Gasset, Jérémy Gazagne, John-John Guilleminot, Anthony Hup, Désiré Jan, Camille Latouche, Henry Laury, Julie Leclercq, Cédric Longeau, Antoine Mancini, Benoît Martin, Thomas Parent, Jérôme Pretat, Romain Thirion, Jérémy Vallery, Alexandra Vallet.

Cuisine Anthony Abraham, Aurélia Bernard, Thomas Boe, Charaf-Eddine Bou-Ouachma, Anthony Breton, César Cardenas Iturrieta, Justine Carre, Delphine Charpentier, Nicolas Chenot, Nathan Corbin, Dylan Faussot, Mélodie Feval, Florian Gardon, Héléne Jaget, Anissa Krimi, Sabrina Massot, Sylvan Merat, Jordan Millot, Dimitri Morel, Estelle Pereira, Gérard Perrot, Gaëtan Petit, Maïté Raymond, Christophe Schoonbaert, Angélique Thibaut, Anaïs Tissier, Gaëtan Troussard, Johnny Ythier.

CFA DOMINIQUE LABROISE

Sarrebourg (57)

Brevet professionnel

Cuisine Frédéric Dieda, Paul Strenztc.

Restaurant Mathilde Hammerschmidt, Claire Kaas.

CAP CUISINE Kévin Amat, Andréa Barbelin, Marc-Antoine Baudinet, Héléne Gillardet, Pierre Jenie, Thomas Krieg, Gilian Marinho, Maxime Oudin, Tristan Pierron, Edwin Reinhardt, Thibaut Reppert, Quentin Scaringi, Kévin Zaenger, Ludovic Wolff.

CFA DU ROANNAIS

Maby (42)

CAP

Restaurant Etienne Auroy, Sophie Bonnefond, Julie Bousquet, Samantha Fournier, Sonia Kermouche, Annabelle Raboutot, Stéphanie Siegismund.
Cuisinier Julien Chevillon, Yohann Marouani, Virgile Monfront, Sandy Ahnouche, Alexis Broc, Yannis Girardin, Ervan Kammerer, Pierre Mazuy, Gaëtan Plasse, Kévin Thomas.

Boucher Jonathan Ambrosio, Florian Burnichon, Rémy Chazal, Thibault Desvernois, Elodie Dubesset, Bruno Fiacre, Rémi Geay, Jordan Legros, Louis Magnana, Florent Putanier, Valerie Verchère, Pierre Villard.

Boulangerie Maxime Basso Bert, Delphin Grisard, Vincent Macaudier, Morgan

Martin, Loïc Matray, Charles Mivière, Nicolas Roux, Felix Sauneron, Trambouze Jordan, Florent Treille, Jérôme Varinard, Gaëtan Bourrat, Pierre Olivier Carvalho, Lucas Cherpin, Yoann Fouillat, Guillaume Grange, Nicolas Millet, Ambroise Muller, Clément Otin, Maxime Rollet, Jordan Vernin, Flavian Armand, Jordane Berland, Geoffrey Coquard, Kévin Desseaux, Brendan Fayard, Mickaël Giraud, Geoffrey Linois, Elodie Nouali, Alexandre Pontille, Damien Troncy.

Charcutier Benjamin Balmét, Mathieu Buffet, Rémi Chassy, Florian Degoulange, Teddy Membre, David Rajaud.

Pâtissier Jérémie Crozier, Marilyne Geay, Baptiste Michaud, Valentin Pacaud, Laura Rougetet, Ophélie Sabot, Lise Salmon, Wilfried Vernin, Adeline Cote, Cassandra Courtois, Timothée Duillon, Fabrice Fernandes, Simon François, Elodie Laroche, Loïc Letant, Alexandre Rajaud, Janis Ducard, Anaïs Dumont, Jordan Gaillard, Romain Jacquy, Loïc Jego, Florian Lemonier, Sophie Lidoine, Charlène Martin, Ludovic Souzy.

BREVET PROFESSIONNEL

Boulanger Aymeric Bissay, Damien Bissay, Loïc Catella, Simon Charretier, William Grange, Romain Guichard, Yannick Mathevon, Kévin Spindller, Jonathan Trouilleux, Rémi Verrière.

Boucher Nicolas Berne, Yoann Besseas, Julien Brouilly, Mathieu Champneuf, Dimitri Forest, Yoann Jacquemin, Anthony Tissot, Cyril Terrier.

Cuisinier Anthony Aury, Charles Guichard, Julien Largeron, Timothé Le, Pauline Mignard, Cédric Vernin.

Restaurant Lucie Crozatier, Mélanie Devienne, Samuel Goufrier, Patricia Rejony, Mélanie Rémy.

BTM PATISSIER Jérémy Bonnay, Fabrice Borgiaz, Jonathan Chapuy, Cédric Stalport.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Cuisinier en dessert de restaurant Vincent Auroux, Laura Bosland, Romain Canu, Bastien Chazal, Maxime Raboutot, Coralie Roche, Yoann Vernice.
Boulangerie Alexandre Chillet, Florian Granger, Thibault Laurent, Fabrice Pailleux, Aurélien Paumier, Valentin Roman.

Traiteur Tonny Bernet, Guillaume Denis, Kévin Labrosse, Florian Noally.

Pâtisserie Pierre Bernard, Elodie Chaux, Jimmy Clair, Maxime Druère, Justine Goyon, Audrey Lacote, Quentin Lantoine, Loïc Leclerc, Maxence Magnin, Augustin Mathelin, Edith Moulin, Jonathan Pinto, Anthony Roche, Quentin Thevenet, Cédric Valfort, Blandine Vasconcelos.

BEP

Cuisinier Clémentine Allary, Benoît Cazenave, Mélissa Charretton, Damien Corneloup, Vassily Patain, Amandine Pilon.

Restaurant Lorley Bouvier, Mallorie Cernin, MAgalie Chevret, Andréa Desseaux, Siannis Hidalgo Cabrera, Caroline Orgaer.

GRETA NIMES CAMARGUE

Nimes (30)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION Myriam Bakora, Marvin Engelmann, Hélène Garguilo, Chloé Gathelier, Zahia Ichba, Kamel Marzouk, Aline Masson, Magalie Moteils, Grace Priolet, Julien Rochette.

LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DU TOURISME DE GRENOBLE SITE BEAUMARCHAIS

Grenoble (38)

TSRH Simon Barrie, Megane Bucci, Diane-Alexandra Clavel, Adèle Depoutot, Lucie Maigne, Bastien Maillard, Marie Maneval, Lysiane Metral, Pierre Seinturier.

BTS VPT Coralie Bossan, Charlene Buisson, Sarah Canevet, Hanae Clouet, Sarah Curtenaz, Anaïs Dezarnaud, Manon Ducretet-Pajot, Pierrick Favre, Margaux Finkler, Gaëlle Germain, Mathilde Gouhier, Florence Guy , Melanie Hidalgo, Julie Houwaer, Elodie Laurent, Charlotte Lavigne, Cindy Lopes, Teddy Loro, Virginie Marta, Elodie Palluel-Lafleur, Celine Pereira, Elea Riss, Cecilia Saccoman, Celine Tardy, Nathalie Viel, Elisabeth Wallabregue, Imen Zaghouani.

BTS AGTL Emeline Bloch, Charline Boucher, Laurence Charpenay, Emmanuelle Chauvet, Johanna Cusima,O, Amandine Decerier, Aurelien Fornelli, Laurie Fossey, Amélie Gosselin, Pauline Jacob, Justine Lefebvre, Margaux Maillard, Souhailla Rached, Marine Reale, Orlane Rioche, Laurie Rochas, Amélie Rouveyrol, Solene Surina, Marjolaine Wintenberg

BTS HO

Option B Jordan Baudeche, Solene Blanc, Violette Brebion, Lea Briolle, Ophélie Brun, Alix Caillat, Julia Cochet, Charlotte De Lorenzo, Pierre-Alexandre Despierre, Laetitia Duffit, Emmanuelle Edroso, Yannick Genas Boiteux, Stephanie Jousse, Romain Lascarides, Jonathan Martin, Martin Monier, Ludovic Nardozza, Marie-Pierre Prudhomme, Honorine Reach, Estelle Recoux, Jerome Reynaud, Anaellerigard, Arnaud Rives, Lucie Thaens, Nina Vergnes.

Option B Aude Aranda, Mathieu Basinski, Boris Canu, Romain Charles, Florian Delaulzon, Morgane Demeure, Arnaud Dorange-Pattoret, Ludivine Filias, Joanna Gardes, Gay Maxime, Clement Gazerri, Remi Gesset, Manon Gilbert, Gael Girard, Jessica Graci, Lea Gruys, Magali Ivars, Sandy L'herbier, Karen Laborier, Laetitia Lelys, Emilie Malleret, Alizee Marcalbert, Amandine Michelas, Sarah Modelon, Hellen Montel Victoire Rambaud, Marion Raymond, Charles Sinico, Nejamim Sorribas, Emeline Weck.
MCS Matthiru Baron, Anthony Etandin, Julie Guttin, Patrice Ippolito, Gregory Lambert, Etienne Margueret, Nicolas Poex, Emeric Serclerat.
BTH Axel Berruyer, Victorien Blain, Joan Bois, Jean-Philippe Boutin, Adeline Campestre, Claire Charansol, Maxime Chavallier, Corinne D'ottavio, Lionel Da Costa, Margot Di Caro, Armand Faverro, Cathy Gallioz, Fanny Gardier, Lea Gensel, Amandine Hurtaud, Quentin Lamy, Jérémie Laporte, Benjamin Lelong, Lorelei Noe, Jonathan Pegoud, Emmanuel Reymond, Quentin Soullier, Lison Teste, Clara Viguet-Carrin, Maeva Wojtkowiak, Benoît Barbier, Paul Baroudel, Anne Blanchard, Orian Bon, Romain Chalansonnet, Jeremie Costet, Megane Didier, Barthélémy Etienne, Etienne Fromentier, Laura Goussain, Tanguy Gros-Dailhon, Martin Jalenques, Aurelie Jammes, Eve Laracine, Tristan Le Barillec, Aurelien Mathieu, Claire Mignotte, Ines Offradi, Maude Piret, Jonathan Pral, Celine Salanon, Maeva Seneclauze, Arthur Tournu, Guillaume Vilallonga, Juliette Wirth.

CFA ECOLE DES METIERS DE TARN ET GARONNE

Montauban (82)

CAP

Boucher Bastien Alet, Jean Christophe Carriere, Damien Lasnet, Paul Laurent, Arthur Masseur, Lucas Sazy, Jérémy Suzacq Genta.
Boulanger Kevin Brucker, Christophe Crestani, Nathanel Dubourg, Cedric Ferrie, Guillaume Lecoute, Erik Vaillant, Antoine Acosta, Lucas Issanchov, Jérémy Marloye, Kevin Monge Vincent Rajade, Marc Ubeda, Florian Le Floch, Gaetan Allard.

Cuisine Pierre Maxime Ben, Arthur Wrzak, Audrey Benard, Romain Biette, Priscillia Borg, Jordan Fort, Ludovic Lancini, Laetitia Rose , Nicolas Delcasse, Justine Guibert, Jessica Perez, Benjamin Pothin, Samanthaoudil.
Pâtissier Mathieu Andrieu, Benjamin Bochart, Kevin Paoletti, Ophélie Sansegolo, Thibault Vincent, Thomas Breton, Stephane Carbonnel, Alice Dedies, Jordan Fernandez, Corentin Maillaстре, Remi Rogliano, Rene Ruardis, Lambert Saubusse, Mickael Tiffon.

Restaurant Alexandra Ballot, Lisa Balot, Halima Benyoucef, Amandine Dandoy, Arnaud Duminy, Valentine Mira, Teddy Moreno, Fanny Nespoux, Marina Berardo, Lucile Levraud, Marine Paulin, Stephanie Viera Da Fonseca.

LYCEE PROFESSIONNEL GOLF HOTEL

Hyères (83)

Lauréats Loris Anceschi, Marie Benabboun, Jimmy Briffaut, Lucile Capron, Lucas Ceze, Lise Doublet, Alexia Dupuy, Rémy Giaimo, Samuel Balguerier, Marine Bonifaix, Jonathan Brunet, Julia Cardi, Jessica Dabadie, Chirstopher Duchesne, Pierre Espie, Romain Gressez, Lesly Groesbeek, Clélia Levavasseur, Jessica Luccisano, Kim Marzet, Sébastien Menent Floch, Camille Molinari, Jordan Raco, Yoan Jaffrenou, Jérôme Litaize, Alison Maertens, Jérémy Masson, Germain Minet, Jérémi Poma, Benjamin Rafele, Baptiste Renault, Jonathan Roland Rocchia, Marie Sebille, Steven Vanesse, Kévin Richard, Jean Baptiste Stratagno, Estelle Vacarella.

Résultats d'examens

ACFAL FORMATION 69

Villeurbanne (69)

CQP Serveur restauration Bouzid Sarah-Aïcha.

ACI PERFORMANCE

Villeurbanne (69)

CQP Réceptionniste Guehi Jacob.

CQP Serveur restauration Jarrard Yassine, Ben Nejma Aurélie,

CQP Serveur en restauration option sommellerie Gentet Charline.

CQP Commis de cuisine Houmadi Anrifia, Hernandez Marine.

CQP Cuisinier Seiffeddine Marli.

CQP Assistant exploitation hôtellerie Lhoste Frédéric.

CQP Agent de restauration Hamadi Nacéra, Mombouisse Christelle.

CQP Assistant exploitation restauration hôtellerie Nourry Elise, Vessella Jessica.

ACIF Entreprises

Poitiers (86)

CQP Réceptionniste Santelli Romain, Mallet Justine, David Jean-Marc.

ACSEA FORMATION LES CEDRES

Caen (14)

CQP Employé(e) d'étages Bideault Sarah, Laisney Cynthia, Puylaurent Mélanie.

CQP Réceptionniste Cattiez Julie, Guesnon Magali, Labrana Flora.

ACSEA FORMATION LISIEUX

Lisieux (14)

CQP Serveur en restauration Lanos Béatrice.

CQP Assistant exploitation hôtellerie Lejumel Aurélie.

CQP Réceptionniste Mouyal Joshua, Champert Mylène, Segard Marie-Christine.

CQP Commis de cuisine Yu Xiang, Bosschaerts Lucille.

ACSEA FORMATION TROUVILLE

Trouville-sur-Mer (14)

CQP Réceptionniste Gibon Audrey, Riviere Vanessa.

CQP Assistant exploitation hôtellerie restauration Grosset Ewa.

CQP Gouvernant(e) d'hôtel Taillandier Myriem.

CQP Employé(e) d'étages Ernest Ernestine-Rosoanandrasana, Salmacis Aline.

AFACES CFA COMMERCE & SERVICES

Blagnac (31)

CQP Commis de cuisine Fernandez Thomas, Hanoun Fatima.

CQP Réceptionniste Grother David.

AFCI

Paris (75)

CQP Serveur en restauration Traore Mahamadou, Ascencao Pestana Maria,

Andrade Encarnaçao Silva Vanessa.

CQP Commis de cuisine Zidane Hafida.

AFPA Berk Sur Mer

Berk-sur-Mer (62)

CQP Commis de cuisine Breuvar Gabriel.

AFPA Brive

Brive (19)

CQP Employé(e) d'étages Idri Kahina.

AFPA CFA Corse de Sud

Mezzavia (20)

CQP Employé(e) d'étages Driouche Rachida, Horchani Fatima,Legras

Capucine, Leonetti Anne-Marie, Pinhero Arieira Liliansa Cristina, Pontes Garcia

Maria Do Carmo, Sarbu Iuliana, Stefanini Marie-Thérèse, Susini Jessica, Susini

Lucienne, Tahar Aïcha,Temkkit Fazia, Torres Vidal Maria Marta, Toumi Ahlem,

Vidrasvu Simona, Vincenti Berthe.

AFPA St Priest

Sainr-Priest (69)

CQP Chef gérant Cristin Christopher, Lebrasseur Alexandre.

CQP Réceptionniste Renard Maité.

CQP Chef gérant Bion David, Renaud Jeson, Cagnin Laurence.

AFPA Stains

Stains (93)

CQP Employé qualifié de restauration Collin Véronique, Murgia Christine,

Touzani Radia, Vaucher-Blanco Béatrice.

AGORA FORMATION

Lorient (56)

CQP Serveur restauration Caudal Tristan, Preap Steffie

RECAPE Manouvel Julie, Le Goc Pierrick.

AIDAMCIE-CFAIE

Val De Reuil (27)

CQP Commis de cuisine Mus Héléne.

ARC Formation

Sotteville Les Rouen (76)

CQP Agent de restauration Delahais Nicolas, Liot Jean-Claude, Bonutto

Bérenghère, Carton Maryline, Causeur Sylvie., Juan Elisabeth, Laurent Florence,

Lebecq Jennifer, Manca Floriane, Metatidj Valérie, Bertrand Sylvain, Allanic

Laure, Bourjini Carola, Pollard Nelly, Santarossa Alice.

CQP Exploitation en restauration Guehery Xavier, Hamada Saïda.

RECAPE Lebourg Helene.

AREP BAUDIMONT

Arras (62)

CQP Réceptionniste Brassart Sandra, Houilliez Lise.

AREP LA SAGESSE

Cambrai (59)

RECAPE Berger Delphine, Boutigny Stéphane, Broyon Mélanie, Carpentier

Dorotheé, Cazier Elodie, Derache Magdalena, Edme Amélie, Gavart Sylvie,

Mendes Christine, Parent Erika, Pihet Mélanie, Prouver Jennifer, Renard Magali.

ASFORESTAURATION

Paris (75)

CQP Agent de restauration Kissi Kamel.

CQP Employé(e) d'étages Macalou Niambouré, Samy Saroja.

CAFA FORMATION

Bordeaux (33)

CQP Commis de cuisine Charraud Anthony, Correia Mario, Cuevas Dario,

De Larichaudy Logan, Giraud Fabrice, Mostakima El Anrif, Oucherif Maamar,

Boulouadane Medhi, Touze Aymeric, Plaideau Gaëlle, Chatenet Louis, Coiffe

Djessy, Guillon Olivier.

CQP Serveur en restauration option sommellerie Marti Sarah, Chatellier

Lauriane.

CQP Réceptionniste Pomme Noëlie, Hauvette Adrien, Lifanova-Duron Liubou,

Le Tallec Kristell, Redon Céline.

CQP Serveur restauration Praud Agnès.

CAFA FORMATION 17

Saintes (17)

CQP Serveur restauration Landreau Sophie-Angélique.

CQP Serveur en restauration option sommellerie Hoarau Pierre.

ATTITUDES

Nice (06)

CQP Serveur en restauration option sommellerie Antonini Marc.

CQP Assistant restauration hôtellerie Casta Jean-Dominique.

AXIHOR

St Étienne Du Rouvray (76)

CQP Exploitation en restauration Fruit David.

CQP Agent de restauration Pollet Pierre, Wallaert Luc, Alizard Sabine, Baudon

Gilberte, Berawek Emeline, Godard Isabelle, Gutierrez Annie, Krajewski

Bernadette, Wery Séverine, Frau Valerio.

CQP Employé(e) d'étages Baïche Hassiba.

CQP Assistant exploitation hôtellerie Duval Sandrine.

CQP Réceptionniste Faye Ibrahim.

CQP Gouvernant(e) d'hôtel Dubuc Kareen.

CAFA FORMATION 47

Marmande (47)

CQP Serveur restauration Dardenne Jimmy, Debord Aurélie.

CAP FORMATION

Nantes (44)

CQP Commis de cuisine Phelippon Amandine, Fignon Chloé.

CQP Cuisinier Chaillou Christian.

CQP Commis de cuisine Medjeber Kamal

CQP Serveur en restauration option sommellerie Barbudeau Française.

CASINO RESTAURATION SAS

St Etienne (42)

CQP Chef gérant Boukhenfer Setti, El Moutia Bouchra, Guillot Monique,

Guinand Stéphanie, Thierry Bonanno Marine.

CQP Assistant exploitation restauration Hersin Sébastien.

CATALYSE - PAU

Pau (64)

CQP Commis de cuisine Ott Sloane, Babin Aurélie

CQP Hydro technicien(ne) Lassalle Aurore, Lasson Sophie, Mayaud Sabine,

Vidal Marcelle.

CQP Réceptionniste Epineuze Jessica.

CATALYSE - SEMEAC

Semeac (65)

CQP Commis de cuisine Crabarie Guillaume, Muste Emmanuel, Llopis

Frédérique, Van Nienwenhove Héléne, Senchet Mickaël.

CQP Réceptionniste David Ahou Héléna, Meglior Shanti, Pieroni Alexandra.

CQP Assistant exploitation restauration Lapine Frédéric, Nicloux Pascal,

Fernandez Ralika.

CQP Assistant exploitation hôtellerie Carque Bernadette.

CQP Serveur en restauration option sommellerie Dames Sarah, Dupuy

Anais, Sonival Maylis.

CATALYSE - TOULOUSE

Toulouse (31)

CQP Réceptionniste Borromini Julien, Mokadem Arbia, Allabi Naima, Zahim

Salima.

CQP Agent de restauration Maka Anna, Laou Sio Dah, Barnili Carine,

Bonnefroy Valérie, Gasquet Danielle Simone.

CQP Serveur restauration Cambot Marlène.

CQP Commis de cuisine Lalande Axel, Truong Thi Thuy, Domini Marc,

Bouhaouli Mohamed, Delage Elise, Flynn Hedia, Leoni Anne-Lise.

CQP Employé(e) d'étages Abdou Moida.

RECAPE Antonio Béatriz, Aribot Graziela, Arrach Fatima-Zahra, Bidikita Lali,

Camboulives Gladys, Coelho Isabelle, Eustache Marie-Myrlande, Kore Tatiana,

Richard Germaine.

CQP Serveur en restauration option sommellerie Hafdhalli Marc.

CCI 22 des Côtes d'Armor

St Briec (22)

CQP Réceptionniste Bouguet David, Briand Jérôme, Morin Héléne, Paris

Maggy, Chateaux Bénédicte, Coulbault Sandra, Da Cunha Léonia, Gassi

Charlotte, Nicol Jennifer, Ray Stéphanie, Roumier Vanessa, Zezulova Katerina.

CCI CARCASSONNE CENTRE DE FORMATION

Carcassonne (11)

RECAPE Antolin Marion, Badoigne Mélanie.

CCI de Maine et Loire

Angers (49)

CQP Commis de cuisine Thielieux Jean-Luc.

CQP Cuisinier Mareau Stanislas.

CEFAA

Villepinte (93)

CQP Commis de cuisine Bervert Andy, Bourdet Stéphane, N'daye Yero,

Ouaga-Gnezale Akra Oswald-Durand, Pene Musafiri Kilongo Gracia, Kanoute

Fatoumata.

CEFHORESTAURATION

Libercourt (62)

CQP Employé technique de restauration Alexandre Pascale, Debeusscher

Catherine, Dutoit Maryline, Quillot Séverine, Schaessens Marie-Claude, Sebille

Chantal.

CENTHOR CCI REUNION

St Gilles Les Hauts (97)

CQP Employé(e) d'étages Boinali Fatima, Ichambe Eliette.

CFA AGGLOMERATION COTE BASQUE.ADOUR

Bayonne (64)

CQP Employé(e) d'étages Guillet Marie-Ange, Manton Yaima, Glassmann

Samathan, Reales Mélissa, Krzemieniewska Iwona.

CFA DE LA VILLE DE TOURS

Tours (37)

CQP Réceptionniste Vauges Jérôme.

CFA du Pays de Montbéliard

Bethoncourt (25)

CQP Serveur en restauration Maradan Pauline.

CQP Commis de cuisine Viotti Maude.

CFA INTERPRO DE LA MARNE

Chalons en Champagne (51)

CQP Commis de cuisine Radermecker Jordan.

CFA ST MICHEL MT MERCURE

St Michel Mont Mercure (85)

CQP Assistant exploitation restauration hôtellerie Clairgoux Audrey, Leroy

Alison.

CFC CAMPUS CCI D'AVIGNON

Avignon (84)

CQP Réceptionniste Bas Caroline.

CFC-CCI DU PAYS D'ARLES

Arles (13)

CQP Assistant exploitation restauration Roch Julien.

CQP Employé(e) d'étages Roux Fabienne.

CFIH MEURTHE et MOSELLE

Nancy (54)

CQP Réceptionniste Roy Amélia, Kremer Corine.

CQP Agent de restauration Gur Tolya.

RECAPE Gadot Elodie.

CLPS-FORMATT NORD FINISTERE

Brestauration (29)

CQP Commis de cuisine Guiblet Antoine.

COMPASS Group

Marseille (13)

CQP Commis de cuisine Romil David, Harchaoui Karima, Badem Fadime,

Le Cam Arnaud, Robert Pascal, Babin Evelynne, Guerard Nathalie, Jagorel

Nathalie, Nicolas Brigitte, Normand Héléne, Pankiewicz Carole, Piriou Jennifer.

CQP Employé qualifié de restauration Baumont Laurence, Da Silva Martins

Maria De Fatima, Heme Marie-Odile, Lemeunier Alain, Lucas Jean-Marc,

Richard Frédéric, Dourville Mélinda, Facque Amandine, Levionnois Véronique,

Nicolas Sandrine, Riviere Nathalie.

CQP Employé technique de restauration Boussarra Hasna, Leonard

Julie, Wurtlin Mélanie, Marc Anita, Abdou Ouahiba, Andrieux Marie-Caroline,

Ardichen Sophie, Bien Océane, Chaussier Audrey, Devaux Annie, Eyraud

Claudine, Glorieux Fabienne, Gouron Yvars Catherine, Lasjuilliaris Annie,

Le Gac Aurore, Leboucher Amélia, Lefebvre Sandrine, Nicolas Sandrine, Nony

Isabelle, Ollivier Corinne, Perrin Claudine, Tommasini Cécile, Vallet Sandrine.

CQP Chef Gérant Deroïn Romuald, Joly Damien, Kerambellec Ludovic,

Pinsault Steve, Souvigny David, David Marie-Ange.

COOK'IN

Amiens (80)

CQP Serveur en restauration option sommellerie Dupas César

CQP Serveur restauration Hadi Senoussi Moustapha, Lefevre Marc-Etienne,

Arcoutel Claire, Hetroy Sophie

CQP Comm

22 Résultats d'examens

FCD FORMATION CONSEIL ET DEVELOPPEMENT

Clermont Ferrand (63)
CQP Commis de cuisine Faure Gilles.
CQP Serveur restauration Olive Alban.
CQP Réceptionniste Mazet Pascale, Ranvier Aurore.

FIM GRANVILLE

Granville (50)
CQP Commis de cuisine Liuni Monica, Vilanon Anais.
CQP Serveur restauration Michel Fanny.

FIM OCTEVILLE

Cherbourg Octeville (50)
CQP Plongeur officier de cuisine Lechevallier Tony.
CQP Commis de cuisine Lecerf Léa.
CQP Serveur en restauration Crepin Fanny.

FLO FORMATION

Paris La Défense (92)
CQP Cuisinier Fiorelli Kevin, Hewa Julige Niranjan, Jallali Camel, Le Garrec Grégory, Massoutie Florian, Metzger Christophe, Pringy Nicolas, Sambe Doudou, Wasebis Sébastien, Graziani Stéphanie, Peter Adina.
CQP Pizzaiolo Ait Boulouze Abdallah, Vespasien Michel, Scarica Emilie.
CQP Assistant exploitation restauration Antunes Alexandra, Ayad Said, Bironneau Olivier, Caille Kevin, Doisneau Jérémy, Dos Santos Monteiro Tiago Miguel, Fontes Damien, Gandner Cédric, Huiban Vincent, Lafrogne Lionel, Lebert Antoine, Mnouar Khalid, Poznanter Sébastien, Shabi Hicham, Steranka Mickael, Bourhou Soria, Dubus Karine, Lahmadi Sanaa, Muratet Claire, Camborde Thierry, Driant Stéphanie.

FORGECO SA

Suresnes (92)
CQP Commis de cuisine Balon Clément, Diallo Al Hassan, Mas Oud Mahamat, Missoudan Jean-Luc, Pavaluca Ciprian, Zaandan Jeano.
CQP Agent de restauration Verrecchia Corinne, Ahmed Midati, Antonioli Béatrice, Bodren Aurelie, Botrin Katucia, Chesnot Stéphanie, Consil Julie, El Sayed Mona, Everard Française, Hamani Sylvia, Pinat Catherine, Riquet Kelly, Touchard Milouda, Durand Thierry, Fournier Malika, Alfred Jonah Hantavololona, Nourricier Aiguier Corinne, Silva Santos Agnewalter, Yelengwe Jérôme, Mathurin Guylaine, Adinarayanin David, Everard Jonathan, Gallon Nicolas, Matranga Jean-Marc

FORTEAM FORMATION CAP VERS

Nantes (44)
CQP Employé(e) d'étages Domingos Hélène.
CQP Réceptionniste Lexcellent Julia, Abidi Sabrina, Bausmayer Eloise, Caro Cindy, Larnac Elodie.

H&C CONSEIL 11

Narbonne (11)
CQP Agent de restauration Dutrain Renaud, Charre Faustine.
CQP Serveur en restauration Ameri Dominique.
CQP Assistant exploitation restauration hôtellerie Frey Sabrina.

H&C CONSEIL 3

Nîmes (30)
CQP Serveur en restauration option sommellerie Fara Canedo Anna Patricia.

H&C CONSEIL 34

Montpellier (34)
CQP Commis de cuisine Ait Oudia Saidi, Arjol Jérôme, Benamar Mohamed, Mazza Benjamin, Palma Justin, Tisseyre Eloi, Vivien Sébastien, Souchet Christelle, Harjeet Kumar, Talbouï Yasma, Cotte Clotaire, Guermasse Wael, Letord Alan, Reynet Alexis, Sanchez Arnaud.
CQP Serveur en restauration option sommellerie Meunier Steven, Andre Emilie, Beau Sonia, Pignard Pauline, Devos Gaele, Michelena Julie, Galan Roxane, Satche Sophie, Sordelet Maité.
CQP Serveur restauration Bellili Naval, Pintilie Irina, Salez Pensia
CQP Réceptionniste Donatella Elodie.
CQP Employé(e) d'étages Guss Esber Spier Mikel.
CQP Agent de restauration Ezzaher Mohamed, Mirabella Aurélie

H&C CONSEIL 63

Clermont Ferrand (63)
CQP Cuisinier Crozy Geoffroy.
CQP Assistant exploitation hôtellerie Feret Pierre, Munoz Alexandra.
CQP Serveur en restauration option sommellerie Lamoure Sabrina.
CQP Exploitation en restauration Fernandes Edwige.

H&C CONSEIL 66

Perpignan (66)
CQP Agent de restauration Casimiro De San Leandro Pauline.
CQP Assistant exploitation restauration Reguesse Florian, Sole Carole.
CQP Commis de cuisine Enault Clémentine, Dauvin Jonathan, Kuchenbush Thomas.
CQP Réceptionniste Barraud Julien, Rekal Hamida.
CQP Serveur en restauration option sommellerie Bonnet Orianne, Bellais Christelle.

HENRIMAN FORMATION

Nantes (44)
CQP Serveur en restauration option sommellerie Abitbol Matthias, Lorgere Charline, Gesnot Laure, Letourneau Mathieu.
CQP Serveur restauration Paton Clément.

ICF BEZIERS

Béziers (34)
RECAPE Essadiki Abdel Karim, Samyn Cindy.
CQP Assistant exploitation restauration Pages Julie.

IFAC

Brestauration (29)
CQP Commis de cuisine Dusillion Clément, Welline Welem, Le Guen Franck.
CQP Serveur restauration Louvel Dylan, Lucas Aude, Richou Audrey.

IFPC

Boucau (64)
CQP Commis de cuisine Gerardin Jonathan, Godefroy Jeoffroy, Le Hupe Cindy, Mendy Laurianne, Merlino Adrien, Ruhier Arnaud, Atanasio Maxime, Martinez Marvin, Potrel Jeremy, Valcarcel Jérémy.
CQP Réceptionniste Foucaud Saskia, Latourette Jessica, Yacid Clarisse, Lopez Charline, Vailland Charlotte.
CQP Serveur restauration Santoro Camille, Montgondry Anthony, Sallaberry Laurent, Brunel Mélisa, Cetout Céline.
CQP Cuisinier Elissagaray Aymeric.
CQP Assistant exploitation restauration Gonzales Jonathan.
CQP Assistant exploitation hôtellerie Allugarat Anais.
CQP Agent de restauration Deniot Fanny, Junqua Stéphanie, Toucouillet Christine, Carey Olivier, Louvet Bernard, Darras Marie-Christine, Fenie Amandine, Lanaille Linda, Lobjois Béatrice, Lopes Gorette, Maes France, Mounier Natacha, Petit Bernadette, Prevot Cécile.
CQP Serveur en restauration option sommellerie Dauga Mathieu.
CQP Barman monde de nuit Saunier Nicolas.

INFA Ile-de-France

Roissy Cdg (95)
CQP Réceptionniste Asiamah Séléna, Puma Béatrice.

INFA LE MANOIR

Gouvieux (60)
CQP Agent de restauration Ranson Philippe, Wissocq Dominique, Baralle Périne, Bourdon Céline, Bridoux Béatrice, Caron Christine, Delattre Hélène, Guilbert Céline, Hemery Régine, Joly Anne, Phounsavath Vongsavanh, Sicot Alexandrine, Dhenin Valérie.

INFREP 4

Mont De Marsan (40)
CQP Agent de restauration Braman François, Sady Coralie.

INFREP 45

Orléans (45)
CQP Réceptionniste Juranville Aude, Foulet Melissa.
CQP Employé(e) d'étages Cassagne Célia, Venant Kadidiatou.

INFREP 92

Boulogne Billancourt (92)
CQP Employé(e) d'étages Da Cruz Oliveira Victor.
CQP Serveur en restauration Kombila Patrick, Lasheb Brunel Kevin Yanis, Sadeban Nicolas, Sow Saidou, Dumais Shirley, Louise Déborah, Dalstein Hélène, Hieu Jacqueline, Jacovella Khady.
CQP Réceptionniste Yogarajah Balanaresh.
CQP Employé(e) d'étages Adda Rezig Fatiha, Arezki-Zitouni Carole, Berber Saïda, Danaï-Gollet Liliane, Djeglou Karima, Fofana Nabrakissa, Fouani Magdalena, Gueye Bineta, Kane Oumoul, Kherbouche Hénia, Souïd Nour El Houda, Cisse Karidjata, Bidari Fatima.
CQP Serveur en restauration option sommellerie Dembele Makam, Shako Djenaba.
RECAPE Wu Chan Lung.

INFREP PARIS

Paris (75)
CQP Commis de cuisine Bernard Querna.
CQP Réceptionniste Bentaous Linda.

IRFA NORMANDIE-MAINE

Hérouville St Clair (14)
CQP Serveur en restauration option sommellerie Hebert Charline, Vadelorge Laurette, Michel Elodie.
RECAPE Collier Cyril, Rataud Simon, Vvard Natacha, Laffitte Rosemade Cynthia, Noblecourt Catherine.
CQP Serveur en restauration Jeanne Miguel, Roulant Thomas, Bouquerel Angelique, Banks Hélène.
CQP Commis de cuisine Lecoq Amélia.

L'ATELIER

Strasbourg (67)
CQP Commis de cuisine Bleesz Jacky, Lahcene Nacer Mahdi.
CQP Serveur restauration Mathieu Steve, Kinder Melanie.
CQP Serveur en restauration option sommellerie Masson Stéphanie, Lehmborg Mickael.
RECAPE Huck Fabrice, Meglin Mickael, Ranikian Vanik, Mirghane Halima, Etete-Issey Marie-Jeanne, Rinckenberger Fanny.

LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DU COMMERCE

Capbreton (40)
CQP Serveur en restauration option sommellerie Guyet Manoly.

LYCEE DES METIERS EUROPE

Reims (51)
CQP Commis de cuisine Leyen Decker Raelison Newton Diane, Pierrard Claudine.

LYCEE HOTELIER ET DE TOURISME DE BIARRITZ

Biarritz (64)
CQP Réceptionniste Walton Claire.
CQP Assistant exploitation hôtellerie restauration Garat Chantal.

LYCEE PRE DE CORDY-ANTENNE DE SARLAT DU GRETA DORDOGNE

Sarlat (24)
CQP Assistant exploitation restauration Abraham Luc.

MFR DU PERIGORD NOIR

Salignac (24)
CQP Employé(e) d'étages Chevalier Charlotte, Louchart Christelle.

MFR LA RIFFAUDIERE

Doué La Fontaine (49)
CQP Employé(e) d'étages Ennour Ail Maha, Okamba Gypsie, Billy Isabelle, Galliot Catherine, Quideau Lenaig, Boyeau Catherine, Guesnon Brigitte, Metayer Isabelle, Morance Jenifer, Siret Béatrice.

OBJECTIFS

Puillboreau (17)
CQP Employé(e) d'étages Ahmetociv Lida, Fileaux Jocelyne, Henon Justine, Parra Mélanie, Weekes Vanessa.

PATRIMOINE ET TERROIRS

Rungis (94)
CQP Cuisinier Canetti Teva, Courteille Fabien, Ancel Sandy, Demortier Florian, Guiguet Caroline, Lienard Kelly, Blasselle Julie.
CQP Serveur restauration Fouille Richard, Warguier Alexis, Collier Claire, Coulon Angélique, Konsek Mathilde, Segard Mélodie.
CQP Assistant exploitation restauration Chakor Damien, Cousin Antoine, Duvet Aurélien, Picard Mathieu, Raimond Benoit, Delattre Emelyne.

PREFACE LA FARLEDE

La Farlède (83)
CQP Commis de cuisine Boughanemi Nordine, Pelletier Germain, Saitta Damien.

PROM HOTE/IFITEL - IRFOTEL 71

Chagny (71)
CQP Assistant exploitation hôtellerie restauration Bonifassi Jérémy, Moreau Amandine.
CQP Réceptionniste Crouigneau Claire-Astrid.

PROM HOTE/IFITEL 83

St Raphael (83)
CQP Serveur en restauration option sommellerie Moutome Romain.
CQP Serveur en restauration N Guyen Thi Cam Loan, Sanchez Jessica, Hernandez Quentin.
CQP Commis de cuisine Baudino Guillaume.
CQP Réceptionniste Weiss Eugénie.

PROM HOTE/IFITEL NICE

Nice (06)
CQP Exploitation en restauration Franceschetti Karine.

PROM HOTE/IFITEL VILLEPINTE

Villepinte (93)
CQP Assistant exploitation restauration Alikkane Karim, Ascarain Jean-Michel, Ben Mansour Medy, Dioua Mack, Dumas Dorian, Goubault Samuel, Jalladeau François, Kuzu Ercan, Lopes De Oliveira Daniel, Bonenfant Aurélie, Boukherrouba Karima, Dufraîne Isabelle, Lefevre Virginie, Lepage Frédérique, Renaud Marie-Ange,Roux Anais, Thibault Yasmina Marie, Bonenfant Aurélie, Lepage Frédérique.

RESTHO FORMATION LENS

Lens (62)
CQP Réceptionniste Delattre Laurie

RESTHO FORMATION LILLE

Lille (59)
CQP Serveur en restauration option sommellerie Moncheaux Elodie.
RECAPE Teodoro François, Favier Kelly.

RESTORIA - LE SAVOIR PARTAGE

Angers (49)
CQP Commis de cuisine Bruneau Maryvonne, Goux Francine, Guilbaud Fatima Azzahraa, Rajaobelison Christiane, Rouillard-Leguay Mireille, Tesse Dominique.

SERVICE FORMATION FIH 88

Épinal (88)
CQP Serveur en restauration option sommellerie Greze Amelie, Gasse Ghilaine.
CQP Employé(e) d'étages Calvet Hélène, Horeau Sarah.
CQP Agent de restauration Passaquay Julien, Aubry Angélique.
CQP Réceptionniste Cortes Aurélia, Grob Tatiana.

SODEQUIP SODEXO FORMATION

Guyancourt (78)
CQP Commis de cuisine Steff Mathieu, Baouamy Ghislain, Zine Mounir, Jacquemin Catherine, Jamois Jessica, Tosi Nadine, Aman Chloé, Garrigue Catherine, Manonvillier Christopher.
CQP Employé qualifié de restauration Bennour Maïka, Bolo Maryse, Cleret Elise, Fouanon Virginie, Joyel Marie-Martine, Lafleur Marie-France, Marilleau Claudine, Martinez Aurélie, Traore Mama.
CQP Chef gérant Bodin Grégory, Chatelin Xavier, Faure Germain, Francisque-Gonzalez Mera Bruno, Gire Stéphane, Grenoy Jean-Charles, Haegy Vincent, Heriveau Alexandre, Kuentzler Christopher, Lefrancois Jimmy, Lemoux Dominique, Locteau Jasmin, Mackowiak Julien, Mantuila Kumpaya Bernard, Mudes Sylvain, Petit-Male Karim, Poulot Mickael, Ras Samuel, Rico Christophe, Roche Sébastien, Souillard Emile, Tartarat Chapitre Vincent, Verger Samuel, Jaecques Laurent, Boucherit Fatma, Goussakoff Francine, Jouveau Sandra, Rieb Sabrina, Savin Annie Laure.
CQP Employé technique de restauration Boucherba Samira, Boudra Safia, Brunel Nadège, Choukri Myriam, Mathieu Murielle, Perree Laurence.

UMIH FORMATION PARIS

Paris (75)
CQP Agent de sécurité Alingi Richard, Chapel Daniel, Ciocca Marc, Comte Denis, Gourvil Erwan, Intem Pascal, Kabasu Trésor, Koblan Edouard, Le Jeune Christophe, Limeri Rodrigue, Muamba Jonas, Noree Michel, Nzengu Richard, Offret Emmanuel, Pedron Guillaume, Rio Louis, Rouxel Jérôme, Rugwiza Laurent, Sirugue Patrick, Srnadja Mickael, Zavarella Michael, Adnot Cristelle, Bertuletti Brice, Lallemand Denise, Le Garrec Annie.

CFA CMA 86

St Benoît (86)
CAP
Agent polyvalent de restauration Jonathan Barbaud, Alicia Gallic, Blandine Legros, Ludivine Martin.
Boucher Oswald Bonnilleau, Dimitri Brouard, Quentin Deforge, Kevin Desbourdelles, Walid Djedaiet, Alexandre Fillaud, Benoit Ignaszewski, Alain Jaunay, Bastien Marchand, Pamela Morel, Franck Savary. Boulanger Karl Albert, Mickael Antigny, Julien Auzanneau, Ronan Balbous, Kyllian Barbier, Romain Bouffet, Joffrey Caugnon, Aurelie Delaborde, Aurelien Demoulin, Steven Despres, Christopher Dumet, Maxence Gaborieau, Christopher Giraud, Antoine Grignon, Alexis Herbault, Thibault Huchet, Penny Jackson, Marvin Laimeche, Clement Lenfant, Stephane Leonard, Soline Lorient, Teddy Manin, Bruce Marie, Remy Menestreau, Quentin Mousnier, Benjamin Praconte, Vincent Rassat, William Riviere, Sylvain Rompion, Alexandre Saulnier.
Charcutier chocolatier Confiseur Jennifer Azor, Manon Balaya-Gouraya, Florent Belot, Damien Besnard, Florent Caillault, Simon Courandiere, Manuel Coutant, Antoine Daclin, Charles Fradin, Mathieu Gaudron, Sophie Pasquier, Billitis Prou, Axel Thomas.
Traiteur Aurélien Garreau, Modestie Gault, Matthieu Octeau, Tristan Voydie.
Pâtissier Jodie Brunet, Ludovic Caillon, Benjamin Chretien, Guillaume Combe, Anthony Correia, Yoan Delaval, Othman El Ouraoui, Samantha Faria, Hamilton Fremeaux, Guillaume Gallet, Nicolas Hannedouche, Christelle Haute, Julien Helion, Sofian Ismaili, Wilfried Jerome, Coralie Lavaud, Nicolas Lefief, Valentin Lergendre, Alex Marteau, Anais Metais, Arnaud Meतोis, Guillaume Mocquery, Mickael Mornet, Romain Papke, Stanislas Pichon, Sandra Prouteau, Emmanuel Roy, Anais Serreau, Clement Terrier, Sebastien Thadaume, Kevin Touret. Services hôteliers Stephanie Bernard, Samantha Chistel, Marie Jeudy Quinqueneau, Gwendoline Usselmann.

MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE BOULANGERIE
Antoine Joly, Tom Leblanc, Marine Pilarge, Lucie Plumereau, Charlotte Prevost.

CFA DE GROISY

Groisy (74)
CAP
Cuisinier Anthony Almeida, Maxime Ardin William Beard, Benjamin Bernaz, Mickael Bicand, Jonathan Bouchage, Anthony Brogan, Clement Champion, Esteban Chateau, Justine Cordonnier, Damien Cosson, Thibaud Crozet, Jeremy Da Silva, Romain De Biasi, Adeline De Clercq, Youssef De Melis, Marie Degeorges, Loic Deletraz, Melanie Delon, David Depraetere, Marine Destabel, Guillaume Devresse, Aurelie Dubois, Franck Dubois, Anthony Dumont, Quentin Dutruel, Thomas Eliard, Florian Esnault, Lucas Ferrer, Rodolphe Gardet, Alexandre Giroux, Karine Grundmann, Loic Jacquemet, Camille Jay, Florent Joyeux, Antoine Kniamen, Marc Labat, Kevin Le Doujet, Romaric Lucet, Eva Maziere, Noel Menard, David Muraz Dulaurier, Jean Christophe Nicolle, Saah Paris, Anthony Parma, Lisa Pequignot, Andrea Perret, Faustine Perriere, Axel Poulet Elodie Premat, Berenice Robier, Axelle Rollet, François Sallansonnnet, Tiago Teixeira Dos Anjos, Florian Wauthier, Laura Zbinden. Service Jennifer Buquet, Raphael Caetano, Benedicte Chauvel, Jessica Convers, Mouniz Costa De Horta, Virginie Delmotte, Laura Deloche, Tony Devauchelles, Joscelyndormia, Marie Dubail, Johann Dumas, Julien Dumas, Juliana Errard, Fanny Fernandez, Jordan Gimenez, Laura Jacquier, Mazen Jawad, Gaetan Latour, Amandine Laure, Cindy Laurent, Melanie Lemoine, Thomas Magnier, Kevin Martin, Kelly Mary, Laura Maziere Vincent Montessui, Julie Moulin, Delphine Muffat-Joly, Virginie Napierala, Damien Poitout, Hugo Ponsar, Alix Quintanilla, Florian Rivollier-Gruaz, Cassandra Sarot, Bruno Spagnoletti.

BP

Cuisinier Mathieu Carton, Alexandre Chopard, Kevin Dainotto, Kevin Fumaz, Philippe Macle.
Restaurant Jocelin Borget, Sidney Georges, Lea Salaman.
MENTION COMPLEMENTAIRE CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT Gerald Campana, Anthony Chapuis, Lisa Ducret, Quentin Gambart, Laurent Maurer, Bernard Meynet, Chloe Moreau, Fantin Parpillat, Pierrick Pellet, Arber Sahiti, Baptiste Suaton Boris Vache.

POINT F BORDEAUX

Bordeaux (33)
CQP Serveur en restauration Coelho Jonathan, Horville Erwan, Bordron Angélique, Abio Hassan, Bruno Benoit, Ducot Mathieu, Huchon Arnaud, Khobzaoui Kamel, Papa Mevise, Haideb Oumkeltourm.
CQP Agent de restauration Peniche Stéphane, Boudail Sofiane.

Résultats d'examens

LYCEE PROFESSIONNEL ROBERT BURON

Laval (53)

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Romain Besnier, Erwan Bigot, Steeven Bouteiller, Stanislas Cormier (AB), Thibault Davenel (TB), Johnny Fraudin, Quentin Gauvin, Alissa Housseau, Agnes Laisis (B), Belinda Laridhi, Heloise Le Mee, Julien Lechevalier, Audrey Montron (AB), Berengere Page (AB), Marine Pancher, Carolane Pannetier (AB), Maelle Renaze, Gwenola Saudrais, Adrien Soyer, Alexandra Veron.

BEP

Service Andrea Andrieu, Marion Bureau, Gaetan Cholet, Amelie Lemasson, Anaëlle Maheu, Manon Renault, Charlotte Tissier.

Cuisine Christopher Diafat, Valentin Fillion, Pierre Foucher, Leonardo Guillet, Benjamin Hallot, Jérémy Le Malefant, Theodore Leblanc, Aurélien Morin, Charline Mourin, Vincent Nolte, Nicolas Ragot, Angéline Roynard, Gaetan Tiriault, Jordan Tranchard.

CAP

Cuisine Romain Catozzone, Marion Chadaigne, Judliane Chevrueux, Cedric Hamon, Gael Hautbois, Benjamin Jayet, Morgane Lambert, Jennifer Tiratay, Dimitri Tranchard.

Service Maud Brehin, Alpha Diallo, Babacar Diouf, Oceane Gablin, Elodie Letabi, Marie Leterme, Camille Leveste, GIOVANNY THOUROUDE-POUCHIN.

FCIL BARMAN SOMMELIER CAVISTE Tristan Bellanger, Aymeric Guinoiseau, Savy Mabussi, Valentin Rousseau, Thibault Thuau, Anthony Tomelier.

CFA DES 3 VILLES

Laval (53)

CAP

Agent polyvalent de restauration Anthony Bayart, Dimitri Delangle, Charlene Ferre, Melissa Freyburger, Sophie Gasnier, Alexandra Guinard, Jessica Offret, Ophelia Piaulet, Lisa Planchais, Simon Vergereau.

Cuisine Coralie Baudet, Guillaume Changeon, Corentin Cheron, Remi Rousseau, Nicolas Aubree, Alexandre Chauvin, Benjamin Ferreira, Alois Havard, Thibault Monnerie, Julien Pillier, Amandine Bonneau, André Constantino, Marine Loison, François Mareau, Amélie Poirier, Nemrud Alp, Inga Bergmane, Atilla Gurdal, Vasileios Kristis, Dzeina Springe, Samuel Sucher, Andreas Wintermeier.

Services en brasserie café Hélène Allaire, Lolita Sanchez.

Restaurant Laura Aupetit, Pauline Cezard, Aurelie Chretien, Laetitia Le Blanc, Fabien Pineau, Fabien Poirier, Mickaël Richard, Jessie Biehler, Kimberley Coignard, Anais Perthue, Angélique Poussier, Ruth Kiehlmeier, Agnese Niedola.

Services hôteliers Adeline Lebresne, Sandy Morandi, Amelie Noyet, Jennifer Tafforeau, Marion Mennessier, Elodie Renaud, Romain Salmon.

BEP métiers de la restauration et de l’hôtellerie Matthieu Foisneau, Tiphaine Foucault, Kevin Gaignard, Loup Georges-Limborg, Nans Guinoiseau, Florian Hubert, Julien Paillard, Carolane Rousseau, Benjamin Voisin, Fanny Brault, Melisande Gourdin, Maxime Journiac, Marine Lecourt, Julie Lepine, Benjamin Maline, Bryan Preaubert, Marion Rochelle.

BP

Cuisinier Antoine Besnardeau, Romain Boisseau, Antoine Coupe, Simon Desert, Maxime Faverais, Adeline Jeanneau, Mathias Loutellier, Remi Melois, Florentin Meziere.

Restaurant Constance Babin, Julien Chapuis, Pauline Da Costa, David Gaillard, Emeline Gascoin, Axel Mengard, Amandine Perier, Manuella Picquet, Deborah Rousseau, Valerie Terrier.

LYCEE PROFESSIONNEL DES METIERS ARMAND MALAISE

Charleville Mézières (08)

CAP

Agent polyvalent de restauration Abdallah Fatima, Druart Dylan, Hardouin Mélanie, Lerouge Anaïs, Masson Florine, Verraux Johnny.
Assistant(e) technique en milieux familial et collectif Camus Anaïs, Feuilliette Marion, Giraud Mélanie, Gobe Amandine, Lesterquy Mélissa, Neziri Shureta, Pierron Mendy, Rondeaux Gwenaëlle, Vernel Pamela, Verraux Diana, Zulme Amélie.
Maintenance et hygiène des locaux Gourdoux Cassandra, M’guizou Hanane, Sanaju Laura, Truy Aurélia.

LYCEE PROFESSIONNEL HOTELIER LA CLOSERIE

Saint-Quay-Portrieux (22)

1 BP2 Jordan Le Moine.

1 BP3 Damien Auffret, Jean-louis Berthet, Yann Brouder, Alexia Corre, Emilien Cottin, Margaux Echar, Franck Gaouyat, Marie Guezennec, Fanny Guillou, Matthieu Huchet, Geoffrey Jouanjean, Coralie Le Bian, Emeline Le Blanc, Marc Le Ferrand, Maxime Le Mao, Alex Matar, Laura Miglia, Brendan Noan, Natacha Ollivier, Alexia Prido, Lionel Quiviger, Thomas Rivalan, Julien Senet, François Thebaut.

1BRA Sam Bertho, Antoine Bihan, Axel Gerecke, Marie-Emma Gour, Théo Hamon, Gonéri Hellequin, Marion Hideux, Ronan Jaouen, Alice Jeffray, Karolane Le Comte Brun, Lucas Le Goff, Mégane Le Gonidec, Antoine Le Moal, Tanguy Lohou, Coralie Martin, Clément Petit, Damien Ropars, Luc Roperch, Léna Silvant.

1BRB Sylvain Bonvoisin, Jessica Brule, Quentin Delaquaize, Angéline Etesse, Louis Ferard, Justine Gueguen, Margot Jaglin, Estelle Jouan, Johann Larreur, Josselin Le Bolloc’h, Adrien Le Quere, Alexis Le Tallec, Gabrielle Le Treut, Florian Martin, Maxime Poulard, Méganee Puertolas, Erwan Queau, Rejeanne Rouault, Jordan Royer, Geoffrey Thomas, Lauréline Unvoas, Pierre Yvinec.

1PROR Maïwen Petit, Barthélémy Porcher.

2 BP3 Malo Henry, Clément Le Goff, Dylan Ollivier, Pierrick Ropars.

BRA Jordy Thomas, Mathilde Veillon.

BRB Vincent Le Moine, Matthieu Schmitt, Claire Thomas.

CPAT Adrien Corbel, Clément Gruet, Quentin Guillot, Thomas Hery, Claire-Kim Le Huong, Quentin Le Notre, Thibaut Marchesse-Donne, Florian Menier, Julien Nedellec, Gaëtan Renault, Thibaut Royer.

PCR Maelle Hamon, Hans Menier.

T BP2 Benoît Barbot, Brice Dornier, Julie Durand, Matthias Le Gall, Sixtine Le Gonidec, Marius Monnier, Marie-Ludivine Mouret, Killian Pocher, Jordan Talbot, Marine Vollmer.

TAPR Anaïs Brouard, Pansella Gustea, Jordan Le Mee, Stéphanie Le Mee, Olivier Paparone, Kévin Rouvrais.

TCR Roman Allain, Julien Bellamy, François Caresmel, Gaël Charles, Guillaume Durafour, Stéphane Gromand, Corentin Henry, Aurélien Hintzy, Charlotte Jackson, Matthieu Le Corre, Romain Le Guen, Mickey Lumbombo Kalala, Mickaël Moisan, Prescilla Moreau, Anais Nuret, Kelly Oizel, Albin Paul, Yoann Perrot, Maximilien Porcher, Goulven Sabot, Alan Vernay.
TPROR Alexandre Allainmat, Emilie Ballay, Jeremy Bodin, William Bourven, Dimitri Briard, Romy Cheve, Audrey Donarier, Paul Jegou, Gwendal Joly, Florian Joncour, Stéphanie Landrein, Bertille Lautrou, Kévin Le Floch, Elodie Le Gall, Mélanie Le Mee, Alexis Lionnais, Olivier Petit, Julie Prigent, Matthias Quemener, Elodie Robin, Philippe Rousseau, Gael Tanguy, Goulven Varin, Guillaume Veillon, Margaux Vernet.

LYCEE HOTELIER DE L'HERMITAGE

Tain l’Hermitage (26)

CAP

Cuisine Jennifer Cuer, Harout Estamboulian, Stevie Matignian, Séverine Roche.

Service en brasserie café Anthony Abrahamian, Alexis Chabert, Vanessa Criquebec, Morgane Digonnet, Doriane Michot, Morgane Roche.

BEP Félix Benoit, Clément Bonnardel, Mégane Bouacha, Gaëtan Bourgeon, Alvin Cariou, Julie Charpiot, Lysiane Daronne, Flavie Debacker, Kévin Dupret, Bastien Guyon, Marina Joubert, Alexia Leroy, Ugo Mazeroux, Florence Roux, Amandine Sapet, Lua Souvay, Julien Viel, Julie Westeel, Ludovic Allirol, Adrien Benoit, Jean-Philippe Boutin, Cécile Breysse, Jean-François Buon, Delphine Carra, Thomas Contassot-Vivier, Maxance Daronne, Marlène Diot, Tiphaine Dublanche, Laura Duclos,

Alexandra Ducol, Robinson Escoulen, Ludovic Gaillard, Alexis Giroud, Amélie Gouy, Eloi Guillemaud, Emile Hamon, Amaury, Aurélie Koulei, Eric Lurot, Michael Martin, Camille Michel, Grégory Mure, Alexandre Pasquion, Mégane Simonetto, Gaëlle André, Pierre Baills, Ghislain Bobone-Serra, Adeline Boyer, Florence Charre, Cécile Coyecque, Delphine Dramez, Océane Esposito, Laura Gleize, Sammy Gueroui, Thibault Guyot, Romain Jay, Yann Magard, Mélodie Manin, Cindy Morand, Lorelei Noé, Jonathan Pral, Sofière Regba, Prudence Terray, Caroline Terzibachian, Arnaud Vial-Caffon, Alexia Audouard, Fabien Berthet, Bertrand Boucher, Adrien Bourgeaux, Cynthia Briatte, Jérémy Broyer, Julien Eymonot, Marie Foulhoux, Camille François, Romaric Gilson, Bastien Girmaldi, Maxime Guillemaud, Patrice Ippolito, Pauline Longueville, Julia Moulin, Estelle Passas, Léa Perottino, Emma Revoire, Oriane Senique, Pierre Srijean, Cédric Tarel, Camille Tolle.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Amandine Auger, Sarah Benahmed, Marc-Antoine Blache, Solène Bonhumeau, Titouan Buisson, Bruo Cheynet, Baptiste Doyat, Benjamin Fourniol, Morgane Gehl, Cédric Gervy, Aurélie Giron, Héléne Handtschoewercker, Florian Ladreyt, Nicolas Loppin, Morgan Martin, Maud Rocher, Lucile Sune, Vincent Vanaudenhove, Noélie Bancel, Jordan Baudeche, Agnes Bect, Olivier Bufferne, Charlotte Coquelin, Gaetan Debeaux, Aurélie Derions, Adrien Dussert, Elodie Fabre, Hugo Garcia, Joanna Gardes, Guillaume Gauthier, Alexandre Gimenez, Pricynthia Glaises, Julien Guillon, Thibault Hauza, Frédérique Launay, Mathias Mazard, Kévin Mur, Aurélie Prieur, Romain Rouvier, Robin Sals, Florent Souche.Ludovic Allirol, Gaetan Bourgeon, Cecile Breysse, Jean François Buon, Delphine Carra, Julie Charpiot, Cecile Coyecque, Lysiane Daronne, Marlène Diot, Tiphaine Dublanche, Laura Duclos, Alexandra Ducol, Kevin Dupret, Robinson Escoulen, Océane Esposito, Ludovic Gaillard, Laura Gleize, Amelie Gouy, Eloi Guillemaud, Bastien Guyon, Alexia Leroy, Ugo Mazeroux, Megane Simonetto, Julie Westeel, Antoine Anglaret, Jean Antoine Bayle, Morgagne Bega, Corentin Bonhomme, Angélique Bret, Julie Chambet, Nils Chevallier, Candice Cholvy, Cesar Cruzet, Hugo Detroz, Florian Duc, Maelle Garais, Morgane Gouy, Flora L’herbier, Mickaël Lens, David Marras, Amandine Mermet, Claryce Monnier, Charlyne Monnier, Jessica Reynaud, Thomas Reynaud, Quentin Testa, Carole Vessa.

MENTION COMPLÉMENTAIRE

Sommellerie Thomas Armand, Maxime Brunet, Samuel Christophel, Marie-Clothilde Dardel, Nicolas Duchene, Christophe Grava-Bellisent, Alexandre Luery, Hugo Mazza, Tristan Picot, Flavia Tassin, Alexandre Andre, Florent Belotti, Jérémy Broyer, Thibault Chargeboeuf, Olivier Chereau, Antoine Colin, Pierre Detroit, Gabriel Dibella, Olivier Gazagnes, Thomas Lorrival, Christophe Monmignot, Thibault Nicolas, Remi Thivin, Benjamin Zimmermann.

Barman Diego Bocanegra, Kamel Chaibeddra, Julien Charbonnier, Anaïs Combe, Lila Drosd, John Faller Bonin, Adrien Fino, Jérôme Gauthier, Michael Grand, Salomé Grataloup, Joris Perrody, Angélique Robin, Dimitri Tournier, Charly Vairon, Francis Vouilot.

Employé Traiteur Maxence Berard, Axel Dubois, Thibaut Dumarche, Brice Etard, Maxence Fayolle, Nicolas Goetz, Mathieu Guitard, Olivier Joly, Nans Lo Cicero, Alicia Perret, Mickaël Tavet.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE Greg Boutillier, Maxime Brunet, Baptiste Cavagna, Céline Chatte, Laurent Courtès Vacca, Florine Farge, Camille Lapierre, Olivier Pellet, Laura Perrier.

LYCEE PAUL HEROULT

St Jean de Maurienne (73)

Production culinaire Bellissand Gabin, Faahs Romain, Gaspar Pierre, Laymand Rudy, Pillet Ludovic, Soares Camille, Vaucelle Alan.
Production des services De Fazio Ornella, Debesque Reynald, Gilles Jodan, Mahaut Panini, Popp Laury.

LYCEE PROFESSIONNEL THEODORE MONOD

Antony (92)

BEP

Cuisine Louis Cantau, Julien Aubry, Morgane Peningue, Maximilien Didier, Catia Ferreira Da Costa, Alexandre Langlois, Sulivan Aurat, Kévin Bettremieux, Nelson Do Vale, Lucas Boccaccini, Julian Koutchinski, Romain Lemée, Adrian Morvan, Julien Rooses, Siam Vounikoglou, Christophe Delaunay.
Service Aurélie Boulon, Alexandre Stiletto, José Andrade Sousa, Thomas Bove, Hayate Derdoun, Raphaël Gonin, Antoinette Esquirola, Sébastien Solis Mena, Ellynn Loison.

TERMINALE BAC PRO 1 RESTAURATION Paule-Stéphanie Abedje, Georges Aspiro Sedky, Eve Benichou, Maxime Breger, Adeline Bruneau, Amaury Clarenc, Djibril Diallo, Ghyslain Dubois, Maxime Fauconnet, Christelle Foerster, Brice Gazeaux, Marion Guyot, Camille Herfort, Morgane Heron, Sophie Lacourt, Aurélien Leroy, Oxiane Ndjehoua, Eddy Nollet, Guillaume Pean, Aurore Piechurski, Mathieu Pinet, Kévin Schmitt.

TERMINALE BAC PRO 2 RESTAURATION Matthieu Bachelin, James Barbier, Vincent Bellart, Alexandre Brunel, Khady Coulibaly, Daphné Desestre, Mody Diawara, Shinnosuke Dohi, Mathurin Fall, Manon Gaoudictz, Charlène Gibon, Elodie Janvier, Merveille Nsenga Kineye, Kissel Kwendie, Florian Ollivier, Quentin Palmas, Isabelle Simon, Sikou Sissoko, Millerladys Solis Mena, Rémy Sotana, Jimmy Soupou, Toni Teixeira Dos Reis, Judicaëlle Marie Tsiabeloyt.

LYCEE PROFESSIONNEL ILE DE FLANDRE

Armentières (59)

BEP MRH-MCOR Anthony Andries, Sophie Bouchery, Rémi Bouillet, Aymeric Buytaert, Léo Demet, Elodie Deroulez, Florian Desasy, Emeline Deseigne, Violette Deswarte, Marion Dupont, Pierre-Jean Farrugia, Ruth Gaspar, Thomas Giedelmann, Méryl Giordano, Jérôme Gourdin, Rosy Gruson, Florian Laurent, Nicolas Le Pape, Pierre Lefebvre, Pauline Odryzwolek, Steven Outtier, Albin Perina, Guillaume Perrin, Loïc Petiau, Sébastien Rossel, Romain Rotru, Timothée Roussel, Alexis Tahon, Quentin Vanderbrigghe, Florian Vandevelde, Marie Veyer, Anne-Sophie Lecluse, Christophe Deschamps, René Demazure, Najat Vallet, François Gadenne, Hoyen Wong, Henri Juhel.

CMA ECOLE DES METIERS DE GERS

Pavie (32)

CAP

Cuisine Kévin Alzera, Laura Archetti, Stéphanie De Rueda, Loïc Deloche, Aurélia Gries, Elodie Holsteyn, Quentin Lafforgue, Marie Langlois, Sébastien Lassaux, Julien Menuit, Jérémy Meyer, Geoffrey Senat.

Pâtissier Anthony Arman, Julien Calbet, Sandra Chantelet, Jérémie Conraud, Jean-Baptiste Demay, Mathilde Fèvre, Oriana Jarck, Jessica Marie Job, François Lahille, Marius Lesellier, Florian Morselli, Timothée Nadaud, Yohan Petureau, Kévin Ple.

Boulangier Florian Bordes, Emilie Lair, Antoine Triboux, Mickaël Zanaboni.

Restaurant Coralie Bugnion, Marianne Colonges, Lisa Darrowan, Elodie Dehez, Laura Gestede, Angélique Hatton, Marine Lacassin, Vanessa Longuevergne, Aurélie Pillard, Anaïs Prou.

CFA CAMPUS DES METIERS DE LA ROCHELLE

La rochelle (17)

BEP

Restaurant Adrien Davrinche, Emeline Niolet, Julien Thomas, Teddy Viollet.
Cuisine Laura Boulie, Anthony Brejon, Axelle Caneri, Virginie Dauge, Julia Grenier, Jérémie Jacquaint, Sarah Jolly, Claire Le Blevec, Mélodie Martinet Audoin, Jonathan Pertus, Nelly Ramos, Camille Royer, Adrien Tourancheau.

CAP

Boucher Clément Antoine, Stanislas Aury, Benjamin Bellaïche, Damien Bonnet, Aymeric Caillon, Dimitri Chaboussie, David Cuvelier, Anthony Freymann, Christophe Garlopeau, Alexis Geffre, Arnaud Guedeau, Renaud Laveau, Mathieu Lezeau, Wilfried Michel, Sébastien Paris, Michaël Redelsperger, Kévin Turbe.

Boulangier Jordan Aimar, Charly Berton, Gaëtan Boudinel, Florian Bourolleau, Maxime Bouyer, Kévin Camille, Damien Chaigneau, Pierre Chansard, Alexandre Charrier, Romain Chevallier, Paul Chevrier, Kévin Cornillon, Charles Elliot Daniaud, Emerick Daunas, Owen Gosse, Nolwenn Griffon, Jonathan Heraud, Pauline Joussemet, Yohan Koeppel, Steven Lafitte, Huiying Li, Tanguy Mees, Mathieu Montoux, Evan Nicolas, Adrien Nicolle, Laura Ouvrad, Florian Perdriaud, Steven Petorin, Maxime Pons, Kévin Renaux, Pierre Simonin, Corentin Tillaud.

Charcutier traiteur Mathieu Berrard, Marius Cenci, Fabien Chotard, Alexandre Danaux, Virginie Denis, Kévin Doucet, Tony Magne, Jordan Mercier, Tony Moினier, Dylan Ragonnaud, Jérémy Renaudin, Corentin Villeneuve, Maxime Vinet.

Cuisine Priscillia Aimar, Camille Audebrand, Amélie Baffereau, Guillaume Blanc, Quentin Boquet, Yoan Bougnard, Yoan Compain, Audrey Cousin, Oscar Desmis, Margot Domine Mallet, Gary Dubois, Romain Gobiant, Bastien Guineau, Renaud Gourdon, Julien Imbourg, Adrien Jeannot, Rémi Lejeune, Julie Mattered, Jessica Orso-Manzonetta, Nathanaël Proupain, Florian Ricca Bartoli, Marjorie Schenal, Julie Stratta, Thalila Theillaumas.

Pâtissier Jérémy Aouach, Joffrey Berland, Lorelei Bideau, Etienne Boulestreau, Maxime Bouroumeau, Djim Chadefaux, Thomas Chastanet, Robin Deharvengt, Marie Dubeau, Axel Epaud, Lenaïc Foucaud, Lambert Gandouet, Tiphaine Gareau, Cédric Herard, Justine Margat, Emmanuelle Marolda, Thibaud Pfister, Jordan Pinquier, Aurélien Pompée, Stanislas Ricou-Nicot, Alrick Rosa, Pierre-Alain Roux.

Restaurant Jennifer Babin, Anasthasia Barbarin, Cindy Bazin, Mélissa Boulie, Adeline Boyard, Margot Choine, Morgane Delniers, Andréa Desanti, Josselin Dewulf, Anthony Forey, Justine Fouillen, Corentin Gerault, Jason Gysi, Léonie Lahouère, Yoan Lamy, Aurore Pelletier, Salome Rouchet, Pierre Savineau, Pauline Sicot.

Services en brasserie café Jérôme Lambert, Baptiste Laubie, Julie Morgenthaler, Sébastien Vinet.

CFA ECOLE PRATIQUE DES METIERS

Metz (57)

CAP

Pâtissier Mickaël Blaison, Maxime Garcia, Nicolas Poinsignon, Thomas Banse, Nassim Benyettou, Jérémy Brunner, Jordan Dijon, Victoria Ambs, Paul André, Maxime Bardo, Kévin Sadaoui.

Boucher Alexis Maxan, Lénard Nemes, Jérémy Pinsart, Vincent Renaudin, Mathieu Segui, Jérémy Blavier, César Gual, Yanisse Klein, Antoine Lallement, Emmanuel Morel, Julien Sauren, Ludovic Volraïch.

Boulangier Charles Fillion, Michaël Gallotti, Alexandre Humbert, Gaëtan Kempfer, Mathieu Lorrain, Eric Podwysocki, Colin Provillard, Kévin Schmitt, Jérémy Vieira, Thomas Wagner, Quentin Becker, Jérôme Begue, Pierre Brouck, Maxime Cholley, Aurélien Laterchi, Lordi Naitchabane, Mathieu Ouchache, Kévin Savard, Florian Bentz, Emilien De Smet, Christopher Keiff, Laurent Pruvost.

CTM

Boucher charcutier traiteur Nicolas Gross, William Schilli.

Préparateur Vendeur option charcuterie Valentin Boullard, Julien Ehretsmann, Elise Gouth, Marie Zipfel.

LYCEE HOTELIER SAINT VINCENT DE PAUL

Vienne (38)

CAP

Cuisine Quentin Buthion, Rosemond Buttazzoni, Léandre Christe, Nicolas Dubouchet, Julie Février, Mathieu Jurdyc, Cédric Kervoelen, Rémi Perotto, Pierre Stora, Patrick Teixeira.

Services hôteliers Reinaldo André, Héléne Boiron, Maria-Luïsa Garcia, Charlène Pontoni, Marlène Roche.

BEP HOTELLERIE RESTAURATION

Cuisine Claudie Argoud, Katy Bonnebas, Victor Bouvier, Quentin Delancois, Maxime Duret, Yohann Ferreri, Julien Larue, Loïc Neveur, Tiphaine Paquet, Cindy Ranc, Antheä Ventaja, Violaïna Waille.

Service Marina Bangoni, Florent Candel, Jérémy Chollier, Aurélien Collado, Lorine Favier, Jérémy Grange, Eloïse Mendu, Benjamin Richard, Benjamin Serclerat, Laura Stora, Jérémy Teyssier.

BACCALAUREAT HOTELLERIE RESTAURATION Florian Boyet, Arnaud Claudel, Elodie Cochard, Florian Desportes, Océane Drevet, Mickaël Dutour, Damien Frandon, Laura Gomez, Florian Guithon, Manyl Macour, Eloïse Mendu, Guillaume Muscat, Sarah Orjollel.

BTS HOTELLERIE RESTAURATION

Option A mercatique,gestion hôtelière Laura Allamand, Aurore Carron, Elise Chalivoy, Juliette Danielou, Olivia Magand, Laureline Michelet, Mathilde Misztal, Jessica Monteiro, Laura Morand, Lucie Odet, Charlène Serrecourt, Amélie Suat, Clément Suchel.

Option B art culinaire, art de la table,art du service Claire Aragon, Martin Chillet, Corentin Daquin, Adrien Dussert, Clément Gaudrée, Rémy Gemble, Gwendoline Giraud, Maxence Hiltbrand, Astrid Long, Céline Manzanares, Marielle Mignard, Agathe Robert.

LYCEE PROFESSIONNEL SAINT SERGE

Angers (49)

CAP

Assistant technique en milieux familial et collectif Dominique Akanda, Rémy Algourdin, Nassima Aroud, Laure Ribard, Anissa Salaun.

Agent polyvalent de restauration Anaïs Brehin, Ludovic Chapeau, Charles Decorrüde, Cécile Fertun, Donatien Gentet, Rim Karem, Melvin Mear, Marine Meslet, Matthias Robert, Florian Sable, Eloïse Turpin.

PHYSA FORMATION

Paris (75)

CAP SERVICES HOTELIERS Thérèse Abigna, Marie-Josée Adegue, Addepoju Adeyemi, Hortense Andral, Nafore Ateby, Bibi Awoodun, Mireille Bazu, Augustine Benayeso, Maria Gracinda Cardoso, Marie Natacha Delva, Carine Deris, Claire Ekwalla, Clotilde Francisque, Akoko Gbessou, Chantal Kapia Balekelay, Fatoumata Kone F, Mariam Kone M, Florenta Leniste, Imelda Lusadisú Ndoko, Marie Berthe Mandjana-Yakaya, Jean-Marie Mbenga, Aïssatou Minthe, Hossain Mobarak, Christiane Ndomngoi, Elisabeth Nkidiaka, Haribelina Ranaivoson, Binta Sidibe, Julienne Singuy, Yokoua Teti, Rose Tharmalingham, Awa Thiam, Yette-Emilienne Toumbi, Aurélie Varinas, Madeleine Flore Wadjou Tomdo, Fatma Zerari.

LYCEE PROFESSIONNEL PIERRE MARIE THEAS

Montauban (82)

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Cuisine Florian Andral, Kévin Bede, Kévin Berthelot, Frédéric Campos Martins, Nelly Cerezo, Antoine Dubon, Sébastien Garaix, Camille Lafage, Pascal Pagani, Florian Parise.

Service Katia Eckmann, Guillaume Fredureux, Marion Gimard, Mélanie Lamy, Jonathan Morange, Simon Peard, Jessica Schmesser, Aurore Woronin.

BEP

Cuisine Rémy Arquie, Florian Bede, Pierre Bertacco, Margo Bouvier, Camille Calbano, Elsa Dulot, Thibaut Guihard, Marie Pages, Thomas Payet, Laura Puïchaffray, Ornella Reghenaz, Damien Viatge.

Service Anthony Agostini, Cindy Baptiste, Justine Cayrou, Pierre Garaix, Clarisse Martin, Jordan Mimiï-Baysset, Marilys Nicolas, Alicia Prior, Pauline Rey, Lucie Ricard, Cynthia Senocq, Laura Trevisan.

AREP CENTRE DON BOSCO

Bailleul (59)

CAP CUISINE Khadiadiatou Ba, Jean Bonami, Grégory Deshayes, Lucas Hernu, Graziella agne, Philippe Meunier, Corinne Comyn.

CAP RESTAURANT Peggy Dehondt, Elodie Derreumaux, Valentin Duhamel, Eric Laigle, Marion Potvain, Julia Scoutheeten.

LYCEE KYOTO

Poitiers (86)

BAC PROFESSIONNEL SERVICE Laëticia Aagentil, Stacey Augéard, Pierre Azarias, Camille Baud, Ophélie Bernard, Vincent Beyssac, Maxime Bonnaud, Julien Bourmeyer, Emeric Boussiquet, Laura Carabin, Lucie Chevreux, Marina Dessables, Brice Devanue, Christina Dinet, Grégory Dubreucq, Tristan Duchemann, Julien Farre, Margaux Fernandes Cristao, Grégory Forest, Baptiste Franco, Coralie Gaultier, Kévin Isorez, Jonathan Jeudy, Roxane Joyeux, Emilie Landron, Edouard Le Du-Rivière, Stéphanie Liaud, Alain Marie, Anthony Martin, Flore Martinet, Martin Maumet, Lucie Miot, Stéphane Montezin, Elise Moreau, Anais Nerault, Clémence Pain, Alexandre Peaud, Boris Pohin, Aymeric Pollenne, Amandine Ribardueere, Mathilde Rivault, Paul Rivet, Sarah Simonnet, Valentin Thomas, Caroline Vignaud.

9,19€

Taux horaire minimum conventionnel

9,19€

Taux horaire Smic

3,43€

Valeur du repas

2946€

Plafond Sécu

1593Indice du coût de la construction
Révision : + 1,98 %
Renouvellement : + 36,97 %**9,7%**Taux de chômage au 3^e trimestre 2011

Juridique

Une mesure introduite par l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009

En cette fin d'année, les employeurs doivent faire le bilan des jours fériés - 6 jours garantis et 4 ordinaires - dont leurs salariés ont pu bénéficier au cours de l'année. L'employeur doit compenser dans les six prochains mois les jours fériés qui n'ont pas été accordés, ou les payer à l'issue de cette période.

Faites le bilan des jours fériés garantis de vos salariés

Pour connaître la réglementation applicable aux jours fériés dans le secteur des CHR, il faut se référer à l'article 6 de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 entré en vigueur depuis le 1^{er} mars 2010. Cet article fait bénéficier de 10 jours fériés, dont 6 garantis, en plus du 1^{er} Mai, aux salariés du secteur ayant un an d'ancienneté dans l'entreprise. Ce qui leur permet d'accéder au droit commun des jours fériés, à l'instar de la majorité des salariés. Le code du travail prévoit 10 fêtes légales - en plus du 1^{er} Mai (voir encadré ci-contre), qui obéit à un régime particulier. Leur octroi est en revanche déterminé par la convention collective.

LA NOTION DE JOURS FÉRIÉS GARANTIS

En raison des spécificités de la profession - notamment les deux jours de repos hebdomadaire qui sont souvent accordés par roulement, ou la possibilité de travailler le week-end -, les partenaires sociaux ont introduit la notion de jours fériés garantis. Celle-ci permet au salarié d'avoir droit à un jour férié, même si c'est un jour de fermeture de l'établissement, de repos hebdomadaire ou de congé payé du salarié. Ainsi, qu'il travaille ou non ce jour-là, le salarié doit recevoir une compensation, sous forme de temps de repos ou de salaire.

LES 6 JOURS FÉRIÉS GARANTIS S'APPRÉCIENT EN ANNÉE CIVILE

L'accord prévoit que les jours fériés garantis s'apprécient désormais par année civile. En effet, l'article 6-2 relatif aux modalités complémentaires des jours fériés garantis, précise qu'*"au terme de l'année civile, l'entreprise devra vérifier si le salarié a bénéficié des jours fériés garantis. À défaut, elle informe par écrit le salarié de ses droits restants dus à ce titre"*. En conséquence, en fin d'année, l'employeur doit faire le bilan des jours fériés garantis dont ont pu bénéficier ses salariés ayant au moins un an d'ancienneté dans l'entreprise.

ILS PEUVENT ÊTRE COMPENSÉS DANS LES 6 MOIS SUIVANTS

Il n'est pas obligatoire de définir au préalable (même si cela est conseillé pour un meilleur climat social dans l'entreprise) quels seront les jours fériés garantis dans

LES 6 JOURS FÉRIÉS GARANTIS, EN PLUS DU 1^{ER} MAI

- le 1^{er} janvier ;
- le lundi de Pâques ;
- le 8 Mai (armistice de 1945) ;
- le jeudi de l'Ascension ;
- le lundi de Pentecôte ;
- le 14 Juillet (fête nationale).

l'entreprise. Si le salarié n'a pas eu tous ses jours fériés garantis au titre de l'année civile, l'employeur doit l'informer de ceux qui lui restent à prendre. Dans ce cas, le salarié dispose d'un délai de 6 mois, soit jusqu'au 30 juin de l'année suivante, pour prendre les jours restant dus, isolément ou en continu, ou demander à être payé en compensation. Le salarié exprime son choix, mais c'est l'employeur qui décide de les compenser ou de les payer. Si, après le 30 juin, il reste encore des jours fériés non compensés, ils doivent alors être obligatoirement payés.

LES 4 JOURS FÉRIÉS ORDINAIRES NE SONT PAS AUTOMATIQUEMENT OCTROYÉS

L'article 6-1 de l'avenant n° 6 précise que les salariés ont aussi droit à 4 jours fériés ordinaires en plus des 6 garantis, selon des modalités proches du droit commun. En fonction des hasards du calendrier, les salariés pourront perdre un jour férié ordinaire, comme dans le droit commun. Cette année par exemple, Noël est tombé un dimanche : la grande majorité des salariés ayant son repos le week-end, ils n'ont donc pas eu droit à ce jour férié. Sauf disposition conventionnelle - ce qui est de moins en moins fréquent -, les salariés ne pourront pas non plus prétendre à le récupérer. En revanche, les salariés des CHR, grâce aux jours fériés garantis, vont pouvoir le récupérer même s'il tombe un jour de repos hebdomadaire.

NOËL EST UN JOUR FÉRIÉ ORDINAIRE

Si le salarié a déjà pu bénéficier de 6 jours fériés garantis au titre de l'année 2011, le 25 décembre sera alors considéré comme un jour férié ordinaire. Dans ce cas, le salarié peut bénéficier de ce jour férié selon les modalités suivantes :



Noël est un jour férié ordinaire et non un jour férié garanti.

- l'entreprise décide de fermer le jour de Noël - qui ne correspond pas au jour de fermeture hebdomadaire. Dans ce cas, le chômage de ce jour férié ne doit pas entraîner de réduction du salaire, et le salarié doit être payé ;
- le 25 décembre est travaillé : le salarié va bénéficier d'une journée de repos en compensation ;
- le 25 décembre correspond au jour de repos du salarié ou de fermeture habituel de l'établissement. Le salarié ne peut prétendre à bénéficier d'une journée de compensation ni à être indemnisé. On retrouve ici la règle de droit commun qui s'applique à la majorité des salariés.

LES APPRENTIS MINEURS QUI TRAVAILLENT UN JOUR FÉRIÉ SONT PAYÉS DOUBLE

Le code du travail pose le principe de l'interdiction du travail les jours fériés pour les apprentis mineurs. Comme tout principe, il souffre d'exceptions et notamment dans l'hôtellerie, la restauration, les traiteurs et organisateurs de réception, cafés, tabacs et débits de boissons, où il est possible de faire travailler un apprenti mineur un jour férié. L'article 6-2 de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 précise que l'article 11-3 de l'accord du 5 février 2007 demeure applicable. Cet article rappelle qu'il est possible de faire travailler les apprentis mineurs du secteur de l'hôtellerie restauration un jour férié, conformément à ce que prévoit l'article L.3164-8 du code du travail. Mais en contrepartie, l'apprenti mineur doit bénéficier d'une majoration de salaire égale au double du salaire de base journalier. Les avantages en nature, eux, ne sont dus qu'une fois. Les apprentis majeurs sont soumis aux mêmes règles que les autres salariés, en matière de durée du travail, de congés et de jours fériés.

PASCALE CARBILLET

□ Courriers des lecteurs

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

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Est-il obligatoire d'avoir une caisse enregistreuse ?

Je tiens la comptabilité d'un débit de boissons, et j'ai du mal à trouver des revues qui listent les obligations comptables de ce genre d'entreprise : pour l'encaissement des recettes, une caisse enregistreuse est-elle obligatoire, ou est-ce que le dépôt en banque fait foi ?

LOREN

La réglementation actuelle ne prévoit pas d'obligation d'avoir une caisse enregistreuse (sauf dans certains cas pour les discothèques). En revanche, les commerçants - et notamment les débitants de boissons - ont diverses obligations au regard de l'information des consommateurs et sur le plan fiscal (justification de leurs recettes). S'agissant de l'information des consommateurs, un arrêté du 15 juillet 2010 relatif à la publicité des prix des services impose à tous les prestataires de service, et par conséquent aux débitants de boissons, de délivrer une note détaillée à leurs clients lorsque le prix dépasse 25 € TTC (ou même en dessous de ce seuil lorsque le client le demande). Cette note peut être délivrée au moyen de tickets de caisse enregistreuse, (sous réserve que le ticket contienne les mentions nécessaires) ou bien, en l'absence de caisse enregistreuse, être rédigée manuellement sur des carnets à souche. L'exploitant doit en conserver le double afin de pouvoir les présenter en cas de contrôle de la direction départementale de la protection des populations (DDPP), qui regroupe les services vétérinaires et ceux de la concurrence, consommation et répression des fraudes. Sur le plan fiscal, l'établissement doit être en mesure de justifier du détail de ses recettes. Cette obligation va plus loin que l'obligation précédente, puisqu'il doit pouvoir justifier également les ventes inférieures à 25 €. Ainsi, plusieurs solutions sont possibles :

- soit il délivre systématiquement des notes, même en dessous de 25 €, et les doubles de ces notes peuvent



être considérés comme des justificatifs probants par le fisc, qu'il s'agisse de notes manuelles ou de tickets de caisse. Attention ! Il faut qu'elles soient correctement rédigées avec, notamment, la dénomination des produits vendus, le prix TTC, la date... et qu'elles soient numérotées selon des séries continues ;

• s'il ne délivre pas systématiquement de notes, l'exploitant peut en principe s'appuyer sur sa comptabilité pour justifier du détail de ses recettes. Encore faut-il que la comptabilité soit irréprochable. En effet, la documentation administrative fiscale précise que *"l'article 286 alinéa 3 du CGI qui autorise les commerçants à comptabiliser globalement en fin de journée les opérations au comptant d'un montant inférieur à 76 € ne dispense pas les intéressés de produire les pièces détaillées de nature à justifier du montant des dites recettes. Toutefois, pour tenir compte des conditions d'exercice du commerce de détail, lorsque la multiplicité et le rythme élevé des ventes de faible montant font pratiquement obstacle à la tenue d'une main courante, il est admis que l'enregistrement global des recettes en fin de journée ne suffise pas à lui seul à faire écarter la comptabilité présentée, à condition, toutefois, que celle-ci soit, par ailleurs, bien tenue et que les résultats - et notamment le bénéfice brut - qu'elle accuse soit en rapport avec l'importance et la production apparente de l'entreprise"*. Pour conclure, bien que la caisse enregistreuse ne soit pas obligatoire, elle est fortement recommandée. En effet, à défaut, il peut paraître difficile en pratique d'avoir des documents irréprochables (comptabilité et surtout copies des notes manuelles, main courante...) pour justifier du détail des recettes.

Blog des Experts
'Droit et réglementation en CHR'

Quelle est la durée du travail dans la profession : 35 ou 39 heures

Mon comptable a établi un contrat de travail à 35 heures par semaine. Je croyais que la restauration était à 39 heures. Quelle incidence cela peut-il avoir sur les heures supplémentaires ? Merci pour votre réponse. ALEXMESLE

L'article 3 de l'avenant n° 2 du 5 février 2007 à la convention collective nationale des CHR précise que *"la durée hebdomadaire de travail est fixée à 39 heures pour toutes les entreprises. Toutefois, les entreprises peuvent retenir une durée inférieure."*

Les entreprises peuvent donc travailler sur la base de 39 heures ou choisir une durée inférieure, qui peut être de 35 heures, c'est-à-dire la durée légale de travail. En réalité, l'accord de 2007 retient bien comme référence la durée légale de travail de 35 heures, mais il permet aux entreprises de travailler sur la base de 39 heures. Le déclenchement des heures supplémentaires commence donc au-delà de 35 heures hebdomadaires. La majoration est de 10 % pour les heures effectuées entre la 36^e et la 39^e heure, de 20 % pour les heures travaillées entre la 40^e et la 43^e, et de 50 % pour les heures effectuées à partir de la 44^e. Ainsi, en choisissant la durée conventionnelle

de travail à 39 heures, votre entreprise doit payer 4 heures supplémentaires par semaine, majorées au taux de 10 %. Elles peuvent être mensualisées, ce qui permet le versement d'une rémunération forfaitaire identique chaque mois : 17,33 heures (4 x 52 semaines ÷ 12). L'employeur est alors tenu de respecter la durée minimale de travail et du salaire correspondant, même en cas de diminution d'activité. L'entreprise peut aussi choisir de travailler sur la base de 35 heures, ce qui ne donnera pas lieu à paiement d'heures supplémentaires autres que celles effectuées ponctuellement par le salarié à la demande de l'employeur.

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

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



Presse PRO

En présence de Claude Daumas

Pirey (25) Au programme : présentation des aides aux professionnels, tant pour procéder au classement de leur établissement que pour embaucher des jeunes en contrat de professionnalisation.

La Fagiht du Doubs en assemblée générale

Dans la région Franche-Comté, le département du Doubs représente à lui seul 46 % des entreprises ayant du personnel et 49 % des salariés employés dans les CHR. Et les professionnels du secteur sont venus en nombre pour assister à l'assemblée générale de la fédération du Doubs présidée par **Daniel Frelin**. **Patrice Duboulet**, responsable du tourisme à la Direccte (direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi) est venu présenter le label Qualité tourisme Franche-Comté mis en place par le comité régional du tourisme (CRT) en mai 2011. Il s'agit d'une déclinaison de la marque nationale Qualité tourisme prenant en compte les spécificités franc-comtoises.

Afin d'encourager les professionnels du tourisme à s'engager dans cette démarche qualité, une aide technique et financière est proposée, à hauteur de 70 % du coût de l'audit. Les hôteliers peuvent également bénéficier d'une aide couplée pour répondre aux audits relatifs au nouveau classement touristique.

Philippe Lebugle, directeur du comité départemental du tourisme (CDT) du Doubs, explique le rôle de sa structure : accompagner les professionnels dans la préparation de leur dossier jusqu'à sa transmission au CRT, afin d'assurer en coordination le suivi de l'agrément.

ÉTHYLOTTESTS OBLIGATOIRES APRÈS 2 HEURES DU MATIN

Depuis le 1^{er} décembre, les débits de boissons ouverts après 2 heures du matin doivent mettre des éthylo-testes à la disposition de leurs clients. **Alain Perhirin**, vice-président de la fédération du Doubs, rappelle que cette nouvelle mesure ne concerne pas uniquement les bars



Au centre, **Claude Daumas**, président de la Fagiht, entouré d'un partie des administrateurs de la fédération du Doubs : à gauche, **Daniel Achard**, trésorier, et **Alain Perhirin**, vice-président ; à droite, **Daniel Frelin**, président, et **Robert Breney**, secrétaire général.

de nuit et les discothèques mais bien tous les débitants de boissons fermant leurs portes après 2 heures. Par conséquent, les restaurateurs qui organisent une réception pour un mariage ou à l'occasion du nouvel an et doivent mettre des éthylo-testes à la disposition de leurs clients s'ils envisagent une fermeture tardive.

Jacqueline Bergerot, déléguée régionale du Fafih, souligne le dynamisme de la Franche-Comté en matière de formation, avec plus de 2 000 personnes en formation, dont 773 apprentis. Elle rappelle également la mesure mise en œuvre par la Région, l'appui régional formation, qui permet d'obtenir

une aide supplémentaire pouvant aller jusqu'à 3 000 € pour l'embauche d'un jeune en contrat de professionnalisation.

Enfin, **Claude Daumas**, président de la Fagiht, salue les administrateurs de la fédération du Doubs pour leur implication dans les actions de l'organisation.

Il revient sur les dossiers d'actualité en insistant plus particulièrement sur le relèvement du taux réduit de TVA à 7 %. "Nous avons sans doute évité le pire", concède-t-il, avant de préciser : "Il était fondamental pour la profession d'être traitée à égalité fiscale avec ses concurrents afin de ne plus revivre de distorsion de concurrence."

PASCALLE CARBILLET

En bref

Les chefs ont la patate à Cenon



Au terme de la soirée Speed food, ovation pour les chefs qui se sont succédé sur la scène : **Nicolas Magie** (chef étoilé de La Cape, à Cenon), **Michel Portos** (2 étoiles au Saint-James à Bouliac) **Frédéric Lafon** (L'Oiseau bleu à Bordeaux), **Thomas Brasleret** (Ze Rock à Cenon), **Yohan Alias** (Le Café maritime à Bordeaux), et le traiteur **Philippe Capdevielle** qui a eu la tâche difficile de mettre les recettes en verrines.

Le 2 décembre dernier, au Rocher de Palmer, la 6^e édition de Performance gourmande a décliné la pomme de terre de l'entrée au dessert. Démonstrations de chefs, dégustations, musique... Initiée en 2004 par le chef **Nicolas Magie**, puis relayée par la municipalité de Cenon (33), cette opération solidaire, basée sur le bénévolat, a régalé 800 personnes dont 400 invitées par des associations caritatives.

La truffe sublimée

Anney (74) Avec la 3^e édition de leur marché de la truffe, Véronique et Pascal Droux ont su conquérir un public amateur de produits authentiques.

Rencontre gourmande autour du 'diamant noir'

Faire découvrir de beaux produits aux amateurs, c'est l'idée généreuse de **Véronique** et **Pascal Droux**, propriétaires exploitants de l'hôtel-restaurant Les Trésoms à Anney (74). Samedi 10 décembre, ces deux amoureux de leur belle maison organisaient la 3^e édition du marché de la truffe. Autour du melanosporum, chouchou des cuisiniers, à 1 000 € le kilo, une vingtaine d'exposants étaient rassemblés pour sublimer les parfums de la truffe noire présentée par le varois **Gilbert Hugou**, qui fournit des tables prestigieuses. De **Pierre Gay**, le fromager annécien qui a décroché cette année le titre de Meilleur ouvrier de France, à **Annie Guillaumier**, de l'Oliveraie des Plantiers, au cœur des Baux-de-Provence, et son huile d'olive AOC au petit goût d'artichaut, en passant par **Didier Bunaz**, dont les vergers de Cruseilles répondent

à une agriculture maîtrisée, ou le boucher **Claude Bocquet** dont le fumet des volailles gourmandes embaumait les lieux, tous ces passionnés présentaient des produits de très grande qualité. En vedette, le nouveau chef des Trésoms, **Éric Prowalski** qui sait sublimer la truffe et l'accompagner par des produits de la terre pour une cuisine authentique. Un rendez-vous gourmand ouvert à tous, qui a trouvé son public dans un moment de convivialité et

de partage. Exaltation des papilles autour du 'diamant noir', que l'on pouvait tout simplement déguster sur du pain grillé avec un filet d'huile d'olive et de la fleur de sel de Guérande ou râpé sur un velouté potimarron et châtaigne. Un rendez-vous annuel à ne plus manquer.

De g. à d. : **Gilbert Hugou**, fournisseur des grands chefs en truffes, **Éric Prowalski**, chef aux Trésoms, **Pierre Gay**, MOF fromager, **Véronique** et **Pascal Droux**, propriétaires des Trésoms.



Depuis vingt-cinq ans, Dimitri Rogoff pêche les coquilles Saint-Jacques dans la baie de Port-en-Bessin, dans le Calvados. Ce patron-pêcheur exerce un métier difficile, mais qui reste attractif en matière d'emploi. Reportage.



"On dit que les coquilles Saint-Jacques chantent. Ce sont des produits vivants, sauvages", lance Dimitri Rogoff.



Long de treize mètres, le Sauvage permet de pêcher à la drague jusqu'à 1,5 tonnes de coquilles Saint-Jacques.



Capture, tri, étiquetage des coquilles, les matelots s'occupent des mollusques avec un soin très particulier.

Dimitri Rogoff, marin-pêcheur engagé

13 heures En ce jour d'ouverture de la pêche à la coquille Saint-Jacques en baie de Seine, **Dimitri Rogoff** est 'remonté à bloc'. Ce patron-pêcheur de 51 ans compte beaucoup sur la pêche de ces prochains jours. "La coquille Saint-Jacques trouve toute sa place sur les tables de fêtes. 70 % de notre chiffre d'affaires est d'ailleurs réalisé avec ces mollusques. Autant dire qu'on n'a pas intérêt à se louper à cette période de l'année", concède-t-il sans détour.

13 h 30 Direction la baie de Seine. Après une heure de route, Dimitri et ses quatre matelots s'arrêtent là où se pressent déjà plusieurs bateaux. Pour dénicher les caches des petits mollusques à la chair tendre et au goût raffiné, Dimitri a sa technique : "Jessaie de repérer ce que l'on appelle les taches. Ce sont les endroits où sont regroupées les coquilles. L'expérience et l'intuition font toujours le reste !"

15 h 45 Toutes les heures, le patron du Sauvage - le bateau de 13 m qu'il a acheté il y a quelques années à Port-en-Bessin - lève la drague. La pêche est vidée sur le bateau. Après la capture, c'est le moment du tri. "Il faut trier les coquilles avec soin, ne garder que les plus belles." Une à une, elles sont examinées : les plus petites (moins de 11 cm) retournent à l'eau. Celles comprises entre 11 et 13 cm sont considérées comme de taille moyenne. Et les mollusques de plus de 13 cm sont les gros calibres. Une fois séparées, toutes sont scrupuleusement lavées et dépourvues de leurs crépidules (petits parasites). Elles sont ensuite stockées à plat dans des coffres à criée. "C'est la meilleure manière de conserver leur eau, et ainsi de garantir leur fraîcheur."

18 h 30 Après quatre heures de pêche, il est temps de retourner au port. Pendant le trajet, les quatre matelots nettoient le bateau à grandes eaux. De son côté, Dimitri en profite pour remplir son journal de bord européen. "Il s'agit d'un document officiel qui reprend des informations importantes comme le lieu de pêche, le temps passé sur place, ainsi que la quantité pêchée." La pêche à la coquille Saint-Jacques est en effet très réglementée : le quota maximal autorisé par bateau est d'une tonne et demie en quatre heures. En route, Dimitri passe également plusieurs coups de fil à ses

confrères. "Souvent, je me renseigne auprès d'eux pour connaître leur lieu de pêche. C'est un peu le jeu du poker menteur ! Parfois on s'entraide, parfois on garde nos petits secrets..."

21 heures Une fois rentrée au port, l'équipe du Sauvage s'active de plus belle. Les bacs à criée sont pesés. Les coquilles sont étiquetées une à une. Les plus belles pourront bénéficier de l'étiquette Label rouge.

22 h 10 Les coquilles sont ensuite conditionnées dans la halle à marée. La pêche étalée, on entend presque les coquilles 'claquer'. "On dit qu'elles chantent. Ce sont des produits vivants, sauvages", s'enthousiasme Dimitri. Celles-ci seront mises à disposition des mareyeurs le lendemain matin, pour être vendues aux enchères à la criée de 6 heures.

9 heures (le lendemain) Dimitri jette un œil à sa feuille de vente du matin. Résultat : 4 000 € de chiffre d'affaires. "Sachant que nous ne travaillons que quatre jours par semaine et que j'ai quatre matelots, ce n'est pas mal du tout. De toute façon, je ne sors pas en mer à moins de 2 000 €." Si cela peut paraître abrupt, il faut préciser que les pêcheurs détiennent le triste record de métier le plus risqué. "La Manche est particulièrement dangereuse. Les bateaux cassent et se démantèlent régulièrement. En à peine dix heures, le temps peut se lever et la mer se déchaîner."

10 h 25 Dimitri se rend à Normandie fraîcheur mer, un groupement qualité dont il est le président. Cet ancien étudiant en architecture est très impliqué dans la gestion durable de la ressource halieutique. Il jette un œil critique sur ses

contemporains, notamment à travers ses blogs (www.finemaree.com et www.rogoff.fr). "Ce groupement qualité me permet de me renseigner sur les grandes tendances du marché. En fonction des résultats, nous pouvons décider d'agir, par exemple

en modulant les heures de pêche, voire en diminuant les quotas de pêche par bateau. Nous avons une biomasse de coquilles : il faut donc veiller à ne pas dilapider les stocks, et à faire en sorte qu'elles se reproduisent. Pour cela, je milite en faveur d'une pêche durable et responsable." Autre cheval de bataille de ce patron engagé : le Label rouge, obtenu en 2002, puis de nouveau en 2009. Une manière de bénéficier d'une meilleure reconnaissance du métier : "Notre produit et le soin qu'on lui apporte sont mieux valorisés. Tout le monde s'y retrouve, pêcheurs comme consommateurs."

11 heures Peu avant de prendre le large, Dimitri s'amuse des résultats d'un récent sondage, annonçant que 89 % des Français ont une bonne image des pêcheurs. Car s'ils le jugent à une écrasante majorité (95 %) peu rémunérateur et dangereux, seuls 22 % des sondés estiment par ailleurs que c'est un métier d'avenir. "Et pourtant, conclut-il, le secteur s'est beaucoup modernisé ces dernières années et reste très attractif en matière d'emploi." Effectivement, les lycées professionnels rencontrent un vif succès auprès des jeunes. Et selon le comité national des pêches maritimes et des élevages marins (CNPMM), la rémunération serait supérieure aux autres secteurs comparables, avec un salaire mensuel moyen de 2 500 €. **MYLÈNE SACKSICK**

LA PÊCHE PROFESSIONNELLE EN BASSE-NORMANDIE

Elle représente environ 580 navires et 2 200 marins. 400 pêcheurs à pied vivent également de cette activité. La pêche professionnelle est une activité à but commercial réglementée en fonction des modes de pêche pratiqués, des espèces pêchées et des secteurs fréquentés. Il existe différents modes de pêches : chaluts, dragues, filets, pêches aux lignes, casiers, pêche à pied. À noter qu'en France, les principales espèces pêchées sont le thon, la sole, la baudroie (ou lotte), le merlu, la langoustine, le hareng, la coquille Saint-Jacques et le bar.

Le parcours classique d'un marin-pêcheur

Généralement, le marin-pêcheur est d'abord matelot : tri, préparation, conditionnement, conservation, stockage du poisson, mais aussi manœuvres sur les engins de pêche, entretien du navire... Il deviendra par la suite généralement responsable d'équipe ou officier chargé de la conduite du navire, de la pêche et du traitement des captures. À terme, beaucoup achètent un bateau pour devenir patron-pêcheur.

Après la perte de La Maison des mouettes

Près de deux ans après le passage de la tempête, le couple, dont l'hôtel-restaurant avait été détruit, a rebondi avec deux nouveaux établissements.

À La Suite, Stéphanie et Johan Leclerre tournent la page de Xynthia

La sérénité retrouvée, sans aucun doute. "Oui, c'est un très bon rebondissement, une deuxième vie dans laquelle on est très heureux mais on n'oubliera jamais", sourit **Stéphanie Leclerre**. **Johan**, son époux, précise : "À La Maison des mouettes, on était dans un projet de vie, un projet de transmission. Ici, c'est autre chose." Cet autre chose, c'est ce restaurant ancré à deux pas du vieux port de La Rochelle (17). Un lieu où prendre un verre ou piocher dans la carte gourmande du chef Meilleur ouvrier de France. Ouvert le 5 mai dernier, l'adresse a rapidement trouvé son rythme de croisière. Une centaine de couverts par jour pour un ticket moyen de 40 € le midi et 80 € le soir, avec une ouverture de midi à 2 heures du matin assurée par une équipe de 18 à 22 personnes selon la saison. Il y a aussi la seconde adresse du couple, à 8 km de là, le Café du parc, à Aytré, avec ses 8 salariés. Un restaurant de quartier, côté terre, qui leur avait permis de se poser quand tout était englouti sur le front de mer. Le menu Signature propose entrée-plat-dessert (23 €) à piocher dans une carte signée par Johan ; il complète la formule du midi à 13,50 €.



Retrouvez **Johan et Stéphanie leclerre** en vidéo avec le code **RTR718148** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou grâce au QR code ci-contre.



À La Rochelle, le restaurant La Suite symbolise depuis mai 2011 un nouveau départ pour **Johan et Stéphanie Leclerre**.

REDÉMARRER LE PLUS VITE POSSIBLE : UN IMPÉRATIF

Le passage de Xynthia aura marqué le couple : deux restaurants et un superbe hôtel flambant neuf de 12 chambres rasés à Aytré, dans la nuit du 27 au 28 février 2010. Néanmoins le rebond est incontestablement une réussite après de terribles déceptions. La bataille fut rude, contre l'État, les banques et les assurances. Stéphanie insiste : "Si l'on

devait donner des conseils, ce serait de bien lire les contrats d'assurance car on ne vous fera aucun cadeau. Une promesse doit être consignée noir sur blanc." Et de donner un exemple : "Pour obtenir l'argent de la perte d'exploitation, cela traînait. On nous disait : 'les sommes seront versées quand vous serez réinstallés', sous-entendu sur ce lieu où l'État nous avait interdit de le faire. Nous avons finalement obtenu gain de cause en montrant que le contrat ne stipulait pas une

réinstallation sur le site pour débloquer l'argent. Il faut sans cesse se battre. Nous avons finalement pu solder nos crédits et récupérer les 800 000 € qui nous ont permis de repartir. Et ça c'est essentiel, car la clientèle peut rapidement vous oublier."

TEXTE ET VIDÉO BRIGITTE DUCASSE

Restaurant La Suite • 15 rue de la Chaîne • 17000 La Rochelle • Tél. : 05 46 50 51 98 • www.lasuite.com

En direct des Blogs des Experts



L'hôtellerie-restauration soumise à une TVA de 7% en 2012
<http://www.lhotellerie-restauration.fr/blogs-des-experts/Droit-reglementation/forum/lhotellerie-restauration-soumise-a-une-tva-de-7-en-2012/>

➤ Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK8209** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Abonnez-vous

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

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

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

(interruption sur simple demande)

2 Chèque joint RIB joint Carte Bleue n°

(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration)

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

3 Nom : Adresse :

Code postal & Localité :

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :

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

Abonnez-vous par

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

Internet : www.lhotellerie-restauration.fr

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