

Tripadvisor
lutte contre
l'usurpation
d'identité

À Angers
et Nantes,
les bars à vins
ont la cote

La TVA
réduite passe
de 5,5%
à 7%

Les
restaurateurs
franciliens
contre une
hausse des prix

L'Hôtellerie

Restauration

5 janvier 2012 N° 3271

ANNONCES CLASSÉES PAGE 10

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



Hélène Darroze dans la promotion 2012 de la Légion d'honneur p. 2

Conjoncture pp. 2-3

Sports d'hiver : des vacances de Noël en demi-teinte

Les récentes chutes de neige ont favorisé les réservations de dernière minute.

Le retard pris en début de saison dans les stations de sports d'hiver n'a pas été rattrapé lors des vacances de Noël. Pourtant, la neige était tombée abondamment début décembre, ce qui avait convaincu bon nombre de skieurs de réserver à la dernière minute. Les courts séjours ont permis de remplir tant bien que mal les stations lors de la deuxième semaine. En parts de marché, la période des vacances de Noël représente 15 % de la saison de ski. Elle constitue toutefois un bon indice de la fréquentation des mois suivants. Conséquence de cette conjoncture économique difficile et de la météo peu favorable, les réservations sont en retrait dans les Alpes comme dans les Pyrénées. Les professionnels restent toutefois confiants.



© THINKSTOCK

ELIOR REMPORTE L'APPEL D'OFFRES POUR LA NOUVELLE RESTAURATION DE LA GARE DE LYON p. 7

Lancinante TVA

Quel que soit le résultat de la prochaine élection présidentielle - qui fait déjà le plein de candidats et donc de propositions variées d'inégal intérêt -, la fiscalité restera sans doute pour longtemps l'une des préoccupations essentielles des responsables politiques.

Même si nul ne se risque à évoquer la question, on n'est jamais trop prudent, l'année 2012 s'annonce périlleuse pour les finances publiques des principales économies occidentales : selon les experts, les quatre principaux États de la zone euro, dont la France, vont devoir trouver plus de 1 100 milliards d'euros pour boucler leurs budgets, alors que la Grande-Bretagne devra financer 300 milliards d'euros de déficit public et les États-Unis 2 400 milliards ! Sans oublier les banques européennes dont les besoins de refinancement sont estimés entre 250 et 800 milliards d'euros.

Un point de TVA dans l'Hexagone, c'est entre 8 et 10 milliards d'euros, ce qui n'est certes pas suffisant pour combler la folie dépensière d'un État décidément fermé à toute remise en cause de son dispendieux budget, mais génère néanmoins des

suppléments de recettes confortables au fil du temps.

C'est pourquoi le débat relancé cette semaine autour de la (très mal nommée) TVA sociale ne peut laisser indifférente aucune profession, même si la perspective d'un allègement équivalent de charges sur les salaires devrait accroître la compétitivité des entreprises. Car la mise en œuvre d'une telle mesure est beaucoup plus compliquée qu'un simple effet d'annonce. Il suffit de voir combien l'administration est à la peine pour élaborer une circulaire cohérente de la mise en œuvre de la TVA à 7 % pour mesurer l'ampleur d'une réforme d'envergure de la fiscalité sur la consommation.

Mais il est indispensable, malgré l'aridité du débat, que les représentants de la profession définissent une position cohérente si la TVA, y compris à taux réduit (rien n'est encore arrêté), connaît une hausse de 2 points ou plus, ne serait-ce que pour établir une clef équitable de répartition du bénéfice de la baisse concomitante des charges sur les salaires. À voir les hésitations sur le devenir de la prime TVA après la hausse à 7 %, il n'est que temps d'y réfléchir.

L. H.

En bref

Légion d'honneur : promotion 2012



Plusieurs personnalités de la profession ont été distinguées lors de la promotion du nouvel an de l'ordre national de la Légion d'honneur. **Corinne Mentzelopoulos, propriétaire de la société Château Margaux, a été élevée au rang d'officier par le Premier ministre François Fillon. Sont faits chevaliers : Nicole Seitz** (photo), ancienne directrice des

relations publiques de Grand Marnier, **Michel Lu**, ancien gérant du restaurant Focly à Neuilly-sur-Seine (92) ; **Jean Falquet**, restaurateur, président des Logis de Haute-Savoie ; **Joseph Neau**, ancien directeur d'un établissement hôtelier et ancien président du conseil des prud'hommes d'Angers (49) ; **Raymond Blanc**, du Manoir aux Quat'Saisons (Oxford, Grande-Bretagne) ; **Jacques Hitzges**, président de l'Umih Moselle ; **Lélia Le Ber**, présidente de la société d'exploitation hôtelière Le Ber ; **Jean-Paul Claude**, responsable de la communication et du marketing du club Prosper Montagné et ancien directeur général d'un groupe hôtelier ; et la chef étoilée **Hélène Darroze**, des restaurants Hélène Darroze, à Paris (VI^e), et The Connaught, à Londres.

Pizza & Pasta Expo, les 3 et 4 avril 2012



Pizza & Pasta Expo, le rendez-vous professionnel de la restauration italienne, se tiendra les 3 et 4 avril 2012 à Paris, porte de Versailles (XV^e). Les Français mangent en moyenne 10 kg de pizzas par an, ce qui en fait les deuxièmes consommateurs mondiaux. Pizza & Pasta Expo 2012, qui aura lieu en même temps que la 11^e édition de MDD Expo et que la 9^e édition de

Paris Halal Expo, présentera les dernières tendances en matière de produits, cuissons et matériel, sans oublier les concours Master Pizza France et le Giro Pizza.

www.pizzapastaexpo.com

Grand

Conjoncture

Situation économique difficile, météo les Pyrénées. Les professionnels restent

Sports d'hiver : de Noël en

Les stations de ski ont dû faire face à des chutes de neige peu abondantes en début de saison.



Le retard pris en début de saison dans les stations de sports d'hiver n'a pas été rattrapé lors des vacances de Noël. Pourtant, la neige est tombée abondamment début décembre, ce qui avait convaincu bon nombre de skieurs de réserver à la dernière minute. Les courts séjours ont permis de remplir tant bien que mal les stations lors de la deuxième semaine. En parts de marché, la période des vacances de Noël représente 15 % de la saison de ski. Elle est toutefois un bon indice de la suite de la saison d'hiver. Dans les Alpes, la fréquentation est d'une remarquable stabilité lors des trois dernières années, avec 38,3 millions de nuitées. Cette année, la douceur de l'automne et du début de l'hiver ainsi que le manque de neige ont retardé considérablement les réservations, que ce soit dans les Pyrénées comme dans les Alpes. Dans ces dernières par exemple, le taux d'occupation à mi-décembre était de 57 % (- 3 points) selon l'observatoire Savoie Mont-Blanc Tourisme.

Au cours de la première semaine des vacances de Noël, il semblerait que les stations aient connu finalement une situation quasi-identique à l'année dernière. Les hébergements dits collectifs ont tiré leur épingle du jeu : ils enregistrent un taux d'occupation de 64 %, alors que les hôtels affichent seulement 53 % de TO. Pour la deuxième semaine, 73 % des professionnels estiment être en retrait par rapport à l'an dernier, même si les réservations de dernière minute pour le 31 décembre semblent avoir

compensé un début de semaine médiocre. La clientèle française, toujours nombreuse lors de cette période de Noël, est rejointe par la clientèle anglaise, qui, selon les spécialistes, ferait cette année son retour dans les stations françaises. Les Suisses, pénalisés par leur monnaie, devraient également se replier vers l'Hexagone. Une bonne nouvelle pour les hébergements haut de gamme.

Le mois de janvier s'annonce très disparate, mais une forte affluence est prévue la première semaine, notamment dans les stations d'altitude grâce à la clientèle étrangère, avec un taux d'occupation attendu de 67 %.

DANS LES PYRÉNÉES, UNE CLIENTÈLE DE PROXIMITÉ

À Luchon-Superbagnères (31), "les réservations sont en retrait par rapport à l'an dernier", déclare **Patrick Gaut**, directeur de l'office de tourisme. Mais poursuit-il, "les adeptes du ski ne sont pas près de renoncer à leurs vacances, même en temps de crise, car elles représentent à la fois un dépaysement total, un sport et



"Les vacances de ski représentent à la fois un dépaysement total, un sport et un plaisir", déclare **Patrick Gaut**, directeur de l'office de tourisme de Luchon-Superbagnères.

angle

défavorable : les réservations sont en retrait dans les Alpes comme dans toutefois confiants en raison des récentes chutes de neige en station.

des vacances demi-teinte

un plaisir. Pendant la première semaine, la station affiche une chute du taux d'occupation de 10 à 12 %, heureusement compensée par l'augmentation des courts séjours, avec une prépondérance de la clientèle toulousaine. La deuxième semaine, en revanche, semble conforme à l'an dernier. Par ailleurs, Superbagnères mise beaucoup sur la nouvelle autoroute A65 Bordeaux- Pau, qui devrait raccourcir les temps de parcours des Bordelais vers la station pyrénéenne. 92 % de la clientèle de la station est composée de Français, dont 66 % en provenance de Midi-Pyrénées et 12 % d'Aquitaine. L'office de tourisme espère améliorer considérablement ce ratio au cours de la saison. La clientèle étrangère est composée à 50 % d'Espagnols, qui devraient, d'après les responsables de la station, être moins nombreux cette année, crise oblige. Malgré un fort ralentissement des réservations pendant les mois d'octobre

et de novembre, la station de Saint-Lary (65) s'en sort plutôt bien, mais avec une fréquentation très différente lors des vacances de Noël. Elle est en retrait la première semaine (entre - 3 et - 4 % par rapport à l'an dernier avec un taux moyen d'occupation de 48 %) mais le TO atteint 100 % la deuxième semaine, grâce aux courts séjours et aux réservations de dernière minute.

Enfin à La Mongie (65), la fréquentation est estimée à 50 %, soit une baisse de 10 à 15 % par rapport à l'an dernier. Après une première semaine très calme, les hôtels ont enregistré des taux d'occupation de allant de 70 à 100 % la semaine suivante, et de 80 à 85 % pour les résidences de tourisme. Les deux hôtels de la station qui viennent de terminer leurs travaux de rénovation affichent les meilleurs taux d'occupation. Rien de surprenant selon le directeur de l'office de tourisme, pour qui *"la qualité payée"*. **ÉVELYNE DE BAST**

LOV HOTELS COLLECTION : L'HIVER SERA FESTIF

Le luxe sera, cette année, synonyme de plaisir et légèreté.

Séverine Petilaire-Bellet, présidente du groupe hôtelier Lov Hotels Collection, annonce la couleur : *"Nos établissements mettent un point d'honneur à maintenir le luxe à un haut niveau. Nos clients recherchent aussi de l'animation, des festivités. Aussi, nous avons encore amélioré notre offre dans ce domaine."* Un arsenal redoutable qui fait le succès des Airelles, le palace de Courchevel, qui remplit les réservations d'une année sur l'autre. Citons, par exemple, la très belle table de **Pierre Gagnaire**, tout en volupté et raffinement, avec le miel produit l'été dans les ruches de l'hôtel. Miel qui sera également utilisé dans les soins du spa Valmont. Le plaisir et les festivités, enfin, au restaurant de pistes le Chalet de pierres.

Le Chalet de pierres, restaurant d'altitude sur les pistes.



La fête en toutes circonstances

Le Chalet de pierres a été racheté par **Stéphane Courbit**, propriétaire du groupe Lov Hotels Collection, en 2010. D'une capacité de 500 couverts, il a pour ambition affichée de devenir, cette saison, le lieu où l'on s'amuse. Dès le déjeuner, se tiendra quotidiennement un concert, suivi dans l'après-midi, par un DJ qui transformera la terrasse en piste de danse. L'établissement propose également deux soirées chaque semaine, l'une sur le thème du champagne et l'autre de la vodka, ainsi qu'une soirée ski de nuit. Outre ces festivités,

une patinoire privée a été également construite pour ceux que le ski ne tenterait plus. *"Nous avons également mis l'accent sur la qualité de la table, avec le chef **Lionel Horlandynio**, et misé sur l'accueil, puisque le maître de maison est **Éric Adam**, précédemment à l'hostellerie de l'Abbaye de la Celle, d'**Alain Ducasse**."*

Dans le même esprit festif, le groupe Lov ouvrira la saison prochaine une nouvelle Folie Douce à Courchevel, en association avec **Luc Reversade**. **FLEUR TARI**

Les Airelles • Le Jardin Alpin • 73120 Courchevel • Tél. : 04 79 00 38 38 • www.airelles.fr

"Désamorcer toute tentative de désinformation"

Destiné à tordre le cou aux contrevérités, l'état des lieux réalisé par l'Union patronale des cafetiers, hôteliers, restaurateurs discothécaires d'Île-de-France fournit des arguments aux professionnels.

TVA à 7 % : 81 % des restaurateurs franciliens ne vont pas augmenter leurs prix

Parmi les restaurateurs franciliens, 81 % affirment qu'ils ne vont pas augmenter leurs prix. C'est en tout cas ce qu'il ressort de l'enquête réalisée par l'Union patronale des cafetiers hôteliers restaurateurs discothécaires de l'Île-de-France (Upih) mi-décembre auprès de ses adhérents*. Un chiffre qui vient *"désamorcer toute tentative de désinformation"*, estime le président de l'Upih, **Christian Navet**. Parmi les 19 % qui ont toutefois annoncé leur intention d'augmenter leurs prix, 57% s'en tiendront à certaines familles de produits et 37% effectueront un relèvement général. Christian Navet émet toutefois cette réserve : *"Certains pourraient néanmoins changer de politique si la TVA devait augmenter à nouveau. N'oublions pas que les marges sont très basses."* Le principe de la hausse est lié, en grande partie, à celle des matières premières (pour 66 % des sondés contre 34 % qui l'associent à celle des taux). *"Les huîtres ont pris plus de 10 % l'an dernier, sans parler des produits laitiers, du café, de la viande de bœuf ou encore de l'énergie - gaz et électricité -, qui ne cesse de grimper"*, rappelle le dirigeant syndical. Également interrogés, les hôteliers ont eux aussi choisi la circonspection. Seulement 29 % devraient répercuter la hausse sur le prix des chambres.

62% DES EMBAUCHES ONT CONCERNÉ LA SALLE

Pour Christian Navet, cette étude devait également permettre d'établir un état des lieux après les *"attaques démesurées"* dont la profession a fait l'objet et en particulier en région parisienne. *"On a dit tout et n'importe quoi. Et les restaurateurs ne savaient pas quoi répondre. Alors que nous sommes dans un contexte qui reste compliqué, il était urgent de leur donner des éléments précis."* Ainsi, lors de la baisse du taux de TVA de 19,6 à 5,5 %, 74 % des interviewés ont baissé le prix d'au moins 7 produits sur les 10 conseillés. *"Contrairement à ce qui a été véhiculé par les médias, un grand nombre de professionnels ont baissé leurs prix, certains le faisant quelques semaines, voire quelques mois après la baisse du taux, lorsque*

"Contrairement à ce qui a été véhiculé par les médias, un grand nombre de professionnels ont baissé leurs prix", tonne **Christian Navet**, président de l'Upih.



les avancées sociales de notre secteur ont été reconnues." Le président de l'Upih insiste notamment sur les salaires. *"Ce qui n'a pas été dit par les médias et que les syndicats nationaux n'ont pas suffisamment relayé ou fait entendre, ce sont les avantages que nous avons donnés aux salariés. Or, 71 % des répondants disent avoir augmenté les salaires et 59 % ont embauché du personnel."* L'étude révèle en outre que ces embauches concernent à 62 % la salle et 36 % la cuisine. *"Autre engagement de la profession, la remise aux normes. 61% se sont engagés dans des travaux. Les investissements, selon les entreprises, ont été très importants et très nombreux. La mise aux normes comporte des aspects différents. Mise aux normes électriques, accessibilité, nouveaux matériels de cuisine mieux adaptés... Il s'agit aussi du confort de travail des salariés."*

Questionnés sur les coûts, 29 % sont en dessous de 10 000 €, 24 % se situent entre 10 000 et 20 000 €, 36 % s'inscrivent dans une fourchette comprise entre 20 000 et 50 000 € et 11 % ont dépassé la barre des 50 000 €. *"Ces investissements ont bénéficié aux artisans, aux entreprises qui travaillent avec notre secteur, à tous les fournisseurs périphériques."* En dehors des mises en conformité, 64 % des interviewés disent encore avoir réalisé des travaux d'embellissement, *"nécessaires à l'accueil des clients"*, termine avec vigueur le chef de file francilien. **Sylvie Soubes**

* Cette étude a été effectuée par l'Upih par internet. Elle a bénéficié de 200 réponses.



Lire les autres articles sur le sujet, les réactions d'autres professionnels ou réagir avec le mot-clé **SLP761** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

4 L'actualité

Porter le combat de la qualité

Claude Izard réaffirme les fondamentaux des Cuisineries gourmandes



"Avant toute la médiatisation des problèmes actuels, nous les avons posés et résolus", estime **Claude Izard**.

"M. le député [**Fernand**] **Siré**, honnête homme du Sud, et Mme **Arlette Franco**, grande prêtresse de la restauration de qualité, croyaient pouvoir protéger le mot restaurant qui est malheureusement 'improtégeable'. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'en 1995 j'ai décidé de créer le mot 'cuisinerie' déposé à l'INPI [*Institut national de la propriété intellectuelle*, NDLR] et qui, dans sa

définition, précise : "restaurant où toute la cuisine est préparée sur place à partir de produits frais régionaux par un professionnel titulaire du diplôme cuisinerie" (il reste à créer ce diplôme ou en utiliser un existant !). Le député, dans le respect de ce noble métier - qu'il a vécu, enfant, auprès de sa mère - voyant la dégradation de la restauration française tant 'qualitative gustative' que 'qualitative santé' a décidé de mettre les pieds dans le plat et de tenter une protection ou, tout au moins, une mise en lumière des restaurants encore artisans. Toutefois, celui-ci ne savait qu'il existait déjà un mouvement de restaurateurs qui correspond tout à fait à ces exigences : les Cuisineries. Tous les critères de son amendement sont dans le cahier des charges des Cuisineries et même au-delà, puisque la traçabilité et l'obligation d'utiliser des produits issus des circuits

courts y figurent aussi. Avant toute la médiatisation des problèmes actuels, nous les avons posés et résolus. Mais des dirigeants de syndicat se sont opposés à l'inscription des restaurateurs au répertoire des métiers en tant qu'artisans. Nous avons quand même réussi à être le ferment du titre de Maître restaurateur qui a repris le référentiel des Cuisineries gourmandes et qui est aujourd'hui un outil formidable de reconnaissance pour les restaurateurs. Aujourd'hui, on nous parle d'une nouvelle réflexion à engager... Ce titre est très bien comme il est, même si un contrôle supplémentaire intermédiaire serait le bienvenu. Pour le reste, mettons-le en place comme il faut, développons-le et nous aurons rendu un grand service à notre profession.

LES CIRCUITS COURTS AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Jean-Paul Géné, journaliste au *Monde*, avait écrit suite à ma réaction lors de la suppression de certaines techniques d'apprentissage dans le référentiel du CAP : "Homicide volontaire contre la cuisine française". Il pourrait reprendre sa plume et réécrire la même chose aujourd'hui, à la différence que beaucoup portent désormais le combat de la qualité, notamment dans le monde rural totalement associé à notre combat d'artisan-restaurateur. Je pense au Plan national de l'alimentation piloté par le ministère de l'Agriculture, qui s'appuie sur cette qualité pour développer les circuits courts. Les métiers de bouche ont beaucoup souffert de l'industrialisation ; si nous n'y prenons garde, malgré

Claude Izard, président des Cuisineries gourmandes des provinces françaises, estime que le référentiel de l'association qu'il a créée va au-delà des exigences de l'amendement Siré. Il l'expose dans une lettre ouverte.

toutes les bonnes intentions des politiques, si nous, professionnels, ne prenons pas les problèmes à bras le corps sous la bannière de notre Manifeste pour la qualité alimentaire artisanale, nous ne serons pas assez forts pour préserver la qualité du travail de l'homme, de la terre à l'assiette. Et aussi - et surtout - la qualité du repas français. Cette culture gastronomique reconnue au patrimoine culturel immatériel par l'Unesco et formidablement défendue par le ministère de la Culture qui saura valoriser notre image, si nécessaire pour le tourisme de la France. Lors d'un rendez-vous à l'Élysée avec un conseiller de **Nicolas Sarkozy**, j'ai pu voir l'intérêt porté à ce projet de revalorisation de notre culture culinaire, au travers des spécialités provinciales que nous transmettrons dans nos futurs conservatoires. **Frédéric Lefebvre** a bien compris tout l'intérêt de la démarche qualité dans l'économie touristique. Pour conclure ne soyons pas pessimistes. Restaurateurs, regroupons-nous. Et puis, l'amendement Siré n'a pas été modifié, la transparence sera donc possible !"



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

Conjoncture

À l'heure des bilans, alors que de nombreuses transactions ont été réalisées en fin d'année, on peut aussi déceler de nouvelles tendances qui dessinent l'hôtellerie de demain. Tour d'horizon non exhaustif.

Bilan hôtelier 2011 : transactions en pagaille et concepts détonnants

Starwood Hotels & Resorts a beaucoup agité la fin de l'année. Si, en novembre, la chaîne annonçait le lancement en Australie d'une nouvelle marque proposant un concept de villas et logiquement baptisée Villa Collection, c'est du côté de l'Europe que se prépare le grand événement de ce début d'année pour l'enseigne. Le 14 février ouvrira le W Paris Opéra, après celui de Londres en septembre dernier, et avant le W Saint-Petersbourg qui sera inauguré en mai prochain. Starwood a également tenu son rang au rayon des transactions hôtelières, avec la vente de l'hôtel National à Moscou, en Russie, pour 112 M€ à l'homme d'affaires **Mikhail Goutseriev**. Mais ce changement de propriétaire fait figure d'épiphénomène dans la pluie de transactions hôtelières qui s'est abattue en décembre. Le groupe américain Morgans débarque en Europe et signe avec la société Sea Container un contrat de management de vingt-cinq ans pour un bâtiment sis à Londres sur la rive sud de la Tamise. Cet établissement de 360 chambres devrait ouvrir en 2014. En décembre toujours, Motel One, la chaîne économique allemande, a poursuivi

son développement en Europe avec l'ouverture - prévue pour 2014 - de deux hôtels en Grande-Bretagne : à Londres (258 chambres) et à Édinburgh, en Écosse (208 chambres).

DE LA FRANCE À L'IRAK

Du côté des groupes français aussi, les mouvements s'intensifient. En décembre, Accor a accumulé les annonces, et d'abord celle de l'achat - en partenariat avec Ascendas - du groupe Mirvac, une société de gestion exploitant 48 hôtels. Le montant de la transaction s'élève à 149 M€ pour des hôtels situés principalement en Océanie. Autres annonces du groupe français, celles du rachat des murs du Sofitel Rio de Janeiro au Brésil, pour 75 M€ et des murs du Mercure Chopin à Varsovie en Pologne pour 31 M€. LVMH prévoit de son côté de développer sa marque hôtelière Cheval blanc à l'international avec l'ouverture d'un établissement aux Maldives. L'hôtellerie grecque subit de plein fouet la crise de l'euro : pas moins de 12 hôtels situés dans le centre d'Athènes seraient mis en vente aujourd'hui pour des prix en chute libre. À titre d'exemple, un hôtel vendu 145 M€ en 2010 atteindrait péniblement 95 M€

en 2011. En Grande-Bretagne, le groupe Patron a officialisé en décembre le rachat de 7 hôtels du portefeuille Von Essen, groupe mis en liquidation judiciaire en 2011. Le mois de décembre a également marqué le retour de plusieurs enseignes hôtelières en Irak.

Best Western, notamment, arrive à Erbil, capitale du Kurdistan irakien, avec deux hôtels, suivi par Hilton (en 2013) et Marriott International (deux établissements en 2014).

TENDANCES ÉMERGENTES

Parmi les tendances qui ont marqué 2011, les hôtels 'zéro énergie' : c'est le cas à Vienne, en Autriche, du Stadhalle Hotel, un 3 étoiles qui génère toute l'énergie qu'il consomme. À Milan, Starhotel a ouvert un hôtel E.ch.o dont le design fait partie intégrante du concept d'hôtel écologique. Près de Paris, le Suite Novotel d'Issy-les-Moulineaux (92) du groupe Accor, certifié haute qualité environnementale, s'inscrit dans cette dynamique. Signe des temps, la personnalisation des hôtels



Une chambre du futur hôtel W Paris Opéra, événement de la rentrée 2012 pour Starwood.

est un concept qui fait parler, mais aussi débat. Ainsi, le Bella Sky Cromwell à Copenhague (Danemark), le Naumi Hotel à Singapour, ou le Crowne Plaza à Washington (États-Unis), ouvrent des étages entièrement dédiés aux femmes, avec ou sans suppléments. Après les hôtels où se marier comme à Las Vegas, il existe désormais le Divorce Hotel aux Pays-Bas. Ce nouveau concept imaginé par un Hollandais permet de régler un divorce en un week-end, pour seulement 2 500 €. Enfin le segment 'lifestyle' (style de vie), est omniprésent sous des appellations différentes dans tous les groupes hôteliers. **EVELYNE DE BAST**

Parce que le métier de chef est "fascinant"

Anne Daguin veut prendre le contrepied de la tendance actuelle des ouvrages culinaires en montrant le chef au travail, et en transcendant ses gestes quotidiens au travers des photographies de Jean-François Krettly.

Écrire un livre pour raconter "des scènes de vie en cuisine"



Anne Daguin et Jean-François Krettly choisissent soigneusement les photos avant de les proposer au chef.



De Rungis à l'assiette, le métier de chef est mis en valeur dans tous ses aspects.

des livres sur l'authenticité du métier de chef, en privilégiant une ligne éditoriale personnalisée en fonction du chef, de son caractère et de celui de sa cuisine.

Épaulée par le photographe

professionnel Jean-François Krettly, Anne Daguin veut, en consacrant un ouvrage photo à leur travail, "raconter ce que font les chefs, mais pas seulement" : "Je vise également à montrer comment ils le font. Le métier de chef est fascinant, quotidien mais jamais routinier. Ce que nous proposons, Jean-François et moi, c'est non pas d'exposer des farandoles de plats, mais des scènes de vie en cuisine, en salle et dans l'assiette, des plats en cours de préparation, ou de dégustation."

"SAVOIR SE RENDRE TRANSPARENT"

Accepter dans une cuisine, pendant le travail, un étranger qui prend des photos n'est pas chose facile. Beaucoup de chefs renâclent devant la présence d'un tiers dans leur pré carré. Mais "Jean-François sait se rendre invisible dans une cuisine", nuance Anne Daguin. "C'est pour cette raison que l'ouvrage consacré au restaurant de Guy Tardif, Les Vendanges [à Paris, XIV^e, NDLR], a pu se faire. Si le chef n'est pas naturel et à l'aise, c'est cuit - sans mauvais jeu de mot. C'est pour cette raison qu'il faut savoir se rendre transparent", ajoute-t-elle.

De Rungis à l'assiette, Anne et Jean-François suivent le chef dans chaque étape de son travail, plutôt que de se focaliser uniquement sur la préparation des plats ou le service. "Ce n'est pas un livre de cuisine que nous proposons mais l'histoire d'un chef et de sa passion pour son travail, car il est temps de mettre en avant l'appétissant, de créer l'envie en racontant la réalité d'un quotidien sans paillettes mais jamais banal."

A.J.A

Contact :

annecdaguin@gmail.com

jfkrettly_photo@yahoo.fr

L'âme de la cuisine se fourvoie : c'est par ces mots qu'Anne Daguin, ancienne étudiante à l'école de Lausanne et spécialiste consultante en gastronomie, prend le contrepied d'une certaine tendance actuelle en matière de livres culinaires. Celle-ci consiste à publier des ouvrages qui n'exposent que des "plats bijoux". Anne Daguin, elle, entend publier

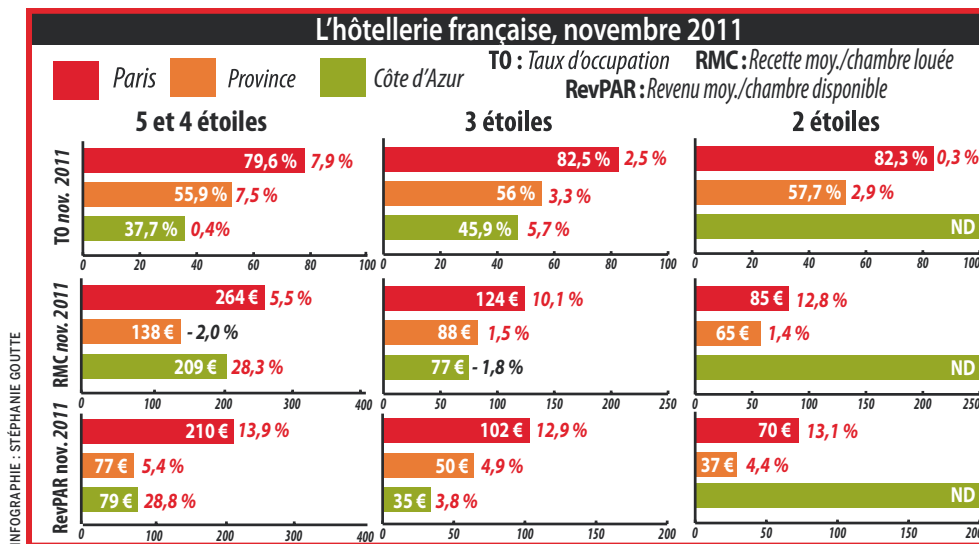
Baromètre In Extenso-Deloitte

Après un fléchissement en octobre, les performances repartent à la hausse avec des croissances élevées de RevPAR à Paris et sur la Côte d'Azur. En province toutefois, les performances sont plus contrastées.

Un rebond d'activité pour les hôtels en novembre



À Paris, après un mois d'octobre en demi-teinte, l'activité hôtelière est de nouveau florissante en novembre selon le baromètre In Extenso-Deloitte. Les RevPAR progressent en moyenne de 13 % et les taux d'occupation sont supérieurs à 79 % pour toutes les catégories. Les départements d'Île-de-France partagent cette croissance. L'hôtellerie haut de gamme de la Côte d'Azur n'est pas en reste avec un bond de RevPAR de près de 29 %. Le sommet du G20 qui s'est tenu à Cannes au début du mois a permis aux hôteliers d'augmenter leur prix moyen. En province, les performances sont plus contrastées. Quelques agglomérations voient leurs résultats progresser de façon spectaculaire. La tenue d'événements a rejailli sur la



demande et/ou le prix moyen : sommet culturel G8/G20 sur 'la création à l'ère numérique' à Avignon, Transat Jacques

Vabre au Havre, etc. Dans ces villes, les hôtels 4 et 5 étoiles sont ceux qui réalisent les plus fortes hausses avec des

progressions de recettes hébergement comprises entre 25 % et 43 %. Avec un calendrier de congrès soutenu en novembre, les villes de Montpellier, Strasbourg, Toulouse et Nancy affichent également de bons résultats. À l'inverse, le mois de novembre aura été plus difficile pour les hôteliers de Grenoble, Lyon, Metz, Nantes, Reims et Rennes. Sur le segment économique, le recul de la demande a été atténué par une légère progression du prix moyen. En revanche, sur le marché milieu de gamme, le fléchissement de la fréquentation s'est souvent accompagné d'une chute du prix moyen. En moyenne, les RevPAR de l'hôtellerie de province (hors Côte d'Azur) sont en hausse avec des augmentations comprises entre 4 % et 5 % selon les catégories.

En bref

Premières Assises des métiers de la salle : vous pouvez vous inscrire jusqu'au 19 janvier

Il est encore temps de s'inscrire aux premières Assises des métiers de la salle qui auront lieu le 23 janvier prochain de 14 h à 18 h à l'hôtel Potocki de la chambre de commerce et d'industrie de Paris (VIII^e). Animée par Vincent

Ferniot, cette manifestation se déroulera sous le patronage des ministères de l'Éducation nationale, de la Formation, du Tourisme et du Travail. Quatre groupes composés de professionnels se sont déjà mis au travail afin de réfléchir aux thèmes

suivants : la formation, l'image, la promotion interne et externe des métiers de la salle et le regard des clients. Ces assises ont pour but de communiquer largement sur les différentes composantes des métiers de la salle. N'hésitez pas à confronter

vos idées et expériences.

Pour s'inscrire : SNELAC
Les Assises des métiers de la salle
2 rue d'Amsterdam
75009 Paris
contact@snelac.com



Téléchargez le bulletin d'inscription avec le mot clé RTR917953 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Restauration

Sa 6^e boutique en France

Giraudet s'installe place des Vosges



Marie-Laure Reynaud et le chef Michel Porfido, à l'inauguration de la nouvelle boutique parisienne.

C'est à deux pas de la place des Vosges que Marie-Laure Reynaud, la p.-d.g. des Quenelles Giraudet, a ouvert une nouvelle boutique de 50 m². Celle-ci fait également office de bar à soupes et quenelles. Un choix avant tout stratégique : "Je souhaitais ouvrir un établissement rive droite, car nous avons déjà une boutique et un bar à soupes et quenelles à Saint-Germain-des-Prés. D'autre part, la place des Vosges est l'emplacement idéal car cela donne une image

très qualitative à nos quenelles. Nous souhaitons rendre ses lettres de noblesse à ce produit, souvent méconnu et parfois dénigré par les Parisiens", explique Marie-Laure Reynaud. La boutique propose ainsi une large gamme de quenelles entièrement artisanales, c'est-à-dire moulées à la cuillère, mais également une offre variée de sauces, soupes salées et sucrées de la maison Giraudet. Au déjeuner, les clients peuvent déguster sur place plusieurs recettes de soupes mais également des quenelles servies chaudes en tapas, à la vapeur ou sur une salade. Trois formules sont proposées, de 11,90 € à 16,90 €.

"LOCAVORES AVANT L'HEURE"

Cette ouverture fait partie d'une stratégie marketing parfaitement rodée par cette chef d'entreprise, originaire de Grenoble (38). En moins de vingt ans, Marie-Laure Reynaud a réussi à relancer cette entreprise centenaire et régionale (créée à Bourg-en-Bresse, dans l'Ain) pour en faire une marque haut de gamme et branchée. Le secret de sa réussite : l'innovation, puisqu'elle a fait appel au chef Michel Porfido pour concevoir des recettes parfois surprenantes. À l'image de la collection de cet hiver avec la quenelle bio aux graines de sésame, lin et

La maison Giraudet, dont le siège est à Bourg-en-Bresse, dans l'Ain, a ouvert une troisième boutique bar à soupes et quenelles dans le III^e arrondissement de Paris.

tournesol ou la quenelle au safran et aux écrevisses. Parmi les autres nouveautés, citons la sauce au homard, la soupe des Highlands au haddock et céleri rave, la soupe topinambour à la truffe ou la soupe sucrée fraise-rhubarbe-hibiscus. Chaque année, Giraudet produit 925 tonnes de quenelles, 200 tonnes de sauces et 130 tonnes de soupes dans son usine à Bourg-en-Bresse. Cela fait de l'entreprise le troisième fabricant français de quenelles. "Malgré ces quantités, la qualité est au rendez-vous, car nous sélectionnons de très bons produits de terroir de la région bressane pour fabriquer nos quenelles et nos soupes. Nous avons été des locavores avant l'heure. De même que nous avons été les premiers à proposer des quenelles bio", s'amuse la p.-d.g. Si 70 % des ventes se font en GMS, Giraudet approvisionne également les hôtels et restaurants, et s'appuie sur son réseau de boutiques en propre. À ce jour, l'entreprise compte six boutiques et bars à soupes et quenelles : trois à Paris, deux à Lyon et une à Bourg-en-Bresse. Pour 2012, Marie-Laure Reynaud réfléchirait à l'ouverture d'une septième boutique à Chamonix (74).

STÉPHANIE PLOUD

Boutique Giraudet • 6 rue du Pas de la Mule • 75003 Paris
• Tél. : 01 42 78 71 62 • www.giraudet.fr

Dans une décoration épurée

La table gourmande du Chalet Zannier

Quand Arnaud Zannier, français installé en Belgique, créateur de la marque de chaussures haut de gamme NDC, a décidé de se diversifier dans l'hôtellerie de luxe, il a tout de suite songé à son ami d'enfance Julien Burlat. Le jeune chef vient du même village que lui, près de Lyon. Installé à Anvers, il a décroché une étoile Michelin au Dôme. C'est à Megève, dans l'ancienne Ferme de mon père de Marc Veyrat, que le projet a pris forme. Les trois chalets ont été rénovés et agrandis. "J'aime beaucoup ce village, je suis heureux d'y ouvrir une table", explique le jeune chef. Le restaurant, une ancienne étable réaménagée, est égayé de jolis fauteuils aux tons vifs. Une décoration épurée, dans un style scandinave qui laissera toute la place à l'imaginaire

pour déguster les préparations de Julien Burlat. L'ambition du chef est affichée : faire du Chalet Zannier une des deux meilleures tables de Megève, "sans pour autant chercher à décrocher une étoile affirme-t-il. Je suis dans l'anti sophistication."

UNE CUISINE SIMPLE BASÉE SUR LE PRODUIT

Julien Burlat a travaillé le choix des fournisseurs pour proposer des produits d'exception. Coté vins, les grands classiques sont présents à la carte, mais le chef souhaite également mettre en avant les vins naturels. En salle, Yann Crottet, responsable de la restauration, est un habitué de Megève. Il connaît par cœur, la clientèle et ses attentes. "Il y a une place à prendre", assure-t-il. Le chalet Zannier est le premier établissement du groupe

Megève (74) L'ancienne Ferme de mon père de Marc Veyrat renaît sous la signature du chef Julien Burlat.



La salle du Chalet Zannier.

hôtelier de luxe créé par Arnaud Zannier. L'ouverture de deux autres établissements sont programmés : au Cambodge et à Saint-Tropez (83).

FLEUR TARI

Le Chalet • 367 Route du Crêt • 74120 Megève
• Tél. : 04 50 21 01 01

À la Foire de Dijon

2011, grand millésime pour Éric Darut

L'association Restaurateurs de France, présidée par Jean-François Sérazin, a désigné le deuxième lauréat de son concours Jeunes Talents, qui était organisé dans le cadre de la Foire internationale gastronomique de Dijon (21), avec la complicité de Guy Thénard, secrétaire général de l'association. Il s'agit cette année d'Éric Darut, candidat du Languedoc, actuellement Chez Camillou, à Aumont-Aubrac (48). Le vainqueur bénéficie notamment d'un stage d'une semaine au restaurant Thoumieux, chez Jean-François



Jean-François Piège remettant son prix à Éric Darut.

Piège, à Paris (VII^e). La seconde place revient à Émilien Berlan, originaire de Bourgogne, en formation au sein du Puits enchanté

à Saint-Martin-en-Bresse (71). Michaël Molère, du restaurant Le Résinier au Barp (33) occupe la 3^e place du podium. "Durant quatre heures, les 8 candidats ont dû réaliser, sur un stand entièrement aménagé au cœur de la Foire gastronomique de Dijon, une recette d'un plat et un dessert, pour 4 personnes, à base de produits imposés : le filet de bœuf charolais pour le plat, et le chocolat sur la thématique du Brésil pour le dessert ; une performance réalisée en direct et en public", souligne l'organisation. La remise des prix, sous le parrainage de Jean-François Piège, a eu lieu en présence de Dominique Loiseau et du ministre de la Fonction publique François Sauvadet.

Restauration

Un contrat sur dix ans

Le 3^e opérateur européen de restauration sous contrat et des services associés a remporté l'appel d'offres pour la gestion des nouveaux points de restauration du hall 2 de la gare parisienne.

Elior assurera la gestion de la nouvelle restauration dans la gare de Lyon

Elior a remporté l'appel d'offres lancé par la branche de la SNCF Gares et Connexions, pour la gestion des nouveaux espaces de restauration au sein du hall 2 de la gare de Lyon (Paris, XII^e). D'une durée de dix ans, le contrat porte sur l'investissement et l'exploitation de 9 points de vente et représente un chiffre d'affaires estimé à 200 M€ pour la période concernée. À compter de l'été 2012, les usagers de la gare pourront bénéficier d'une offre de restauration rapide grâce à deux boulangeries Paul et un café Philéas. Un Daily Monop' et un Berko - spécialisé dans les pâtisseries traditionnelles américaines - s'ajouteront à l'offre. De même qu'un café Costa, leader sur le marché anglais, qui fera son apparition pour la première fois en France avec une large gamme de produits salés et sucrés. Au rayon des nouveautés, on trouvera également le premier Red d'Hippo dans une gare, qui proposera



La gare de Lyon va s'enrichir d'un bâtiment qui abritera plus de 4 000 m² de services et de commerces.

service à table et vente à emporter. Enfin, une restauration haut de gamme sera assurée grâce à un kiosque Fauchon et un Café Premier. "Nous sommes très heureux d'étendre notre partenariat avec Gares et Connexions en participant au projet de la gare de Lyon, a commenté Gilles Petit, directeur général du groupe Elior. Ce succès nous permet de démontrer nos savoir-faire pour la conception d'offres de restauration et de services innovantes et qualitatives et vient conforter notre position de leader sur le marché des gares en France."

Une très belle cave

Ce restaurant de 45 couverts, repris en 1997 par Jean-Christophe Despinasse et son épouse Valérie, a tout pour séduire une clientèle à la recherche d'une cuisine gastronomique au goût du jour.

Auberge de Ti-Coz : l'exigence du produit



Valérie et Jean-Christophe Despinasse, devant leur restaurant, entourés de leur équipe et de leur fils Aurélien, 10 ans et déjà passionné de cuisine.

Référencé par le *Gault & Millau* et le guide *Michelin* pour sa qualité, Jean-Christophe Despinasse a derrière lui une solide expérience. Il a fait sa formation auprès d'Alain Dutournier, au Carré des feuillants (Paris, I^{er}), et à l'école Grégoire Ferrandi, avant de découvrir l'œnologie avec Philippe Faure-Brac et Olivier Poussier, Meilleurs sommeliers du monde en 1992 et 2000. Avec 500 références de vins, il possède aujourd'hui l'une des plus belles caves du Finistère.

LES BRETONS ONT CHANGÉ LEUR FAÇON DE MANGER

Jean-Christophe Despinasse attache beaucoup d'importance aux fournisseurs du Finistère : ormeaux de l'île de Molène, Saint-Jacques de la baie de Morlaix, bar de ligne du Guilvinec... "Sans eux,

dit-il, notre cuisine ne serait pas aussi passionnante." C'est aussi, sans doute parce qu'il a été boucher, un fervent défenseur du bœuf de l'Aubrac, des agneaux de lait des Pyrénées... "Je sais d'où vient ma viande, je connais les éleveurs", souligne-t-il. La carte change à chaque saison et varie entre les produits de la mer et ceux de la terre. Les menus - du terroir, du marché, du gourmet, du plaisir et l'épicurien - vont de 22 € à 60 €. Selon Jean-Christophe, "la clientèle bretonne a mûri gastronomiquement. Elle a découvert la culture du goût, grâce à des chefs comme Olivier Belin et d'autres".

JEAN-YVES TOURNELLEC

Restaurant Ti-Coz • 16 Hent koz
• 29000 Quimper • Tél. : 02 98 94 50 02
• www.restaurantticoz.com

ENTREZ DANS L'UNIVERS DES ÉTOILES

25^{ème} SALON PROFESSIONNEL

Agecotel

L'Étoile de la Méditerranée



22/25

JANVIER 2012

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



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

Création : Niceexpo - www.nicexpo.org

Stéphane RAIMBAULT
Président d'Honneur
du Concours
« Risottomania »

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

PROFESSIONNELS, TÉLÉCHARGEZ
VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :
<http://agecotel.webstore.fr>
(code invitation : HRH01)



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

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

Hôtellerie

Cinquante années au service de l'excellence

Les Relais & Châteaux sont en pleine forme et terminent l'année 2011 en beauté avec une augmentation de leur chiffre d'affaires de 29 %, tout en menant un travail de redéfinition stratégique.

Les Relais & Châteaux forment "une vraie famille"



"Où que l'on soit, dans un ranch du Far West ou dans une hacienda au fond de la pampa, c'est d'abord l'expérience qui fait la différence", estime **Jaume Tapiès**, président des Relais & Châteaux.

Pour le président des Relais & Châteaux **Jaume Tapiès**, le long travail entamé en 2006 pour redéfinir l'identité du réseau et devant déboucher sur un plan stratégique était nécessaire. En effet, l'une des chaînes les plus emblématiques, mais aussi l'une

des plus anciennes, avec ses cinquante ans d'expérience, se devait d'apparaître toujours comme la plus attirante. Dans cette perspective, les Relais ont été aidés par un cabinet de conseil basé à Vancouver, au Canada, Envisioning + Storytelling. Celui-ci a apporté la preuve au réseau que l'histoire des Relais et les années passées dans le luxe constituaient une ligne de force sur laquelle s'appuyer tout en s'adaptant au monde actuel. "Considérez certaines marques automobiles comme Audi : vous les connaissez depuis des années, et pourtant cela ne les empêche pas d'avoir un réel succès auprès des jeunes", affirme **Jaume Tapiès**.

Au fil des ans, la nouvelle image des Relais & Châteaux s'est épurée. L'authenticité revendiquée a fait place à l'esprit du lieu. Désormais, les Relais sont les ambassadeurs de leur destination. "Où que l'on soit, dans un ranch du Far West ou dans une hacienda au fond de la pampa, c'est d'abord l'expérience qui fait la différence", ajoute **Jaume Tapiès**. Les adhérents défendent bec et ongles leur statut d'entreprises indépendantes et cultivent leur sentiment d'appartenance.

"Nous formons une vraie famille, rappelle le président. Dans nos maisons, le service est associé à la générosité et l'attention, à l'accueil."

86 % DE TAUX DE NOTORIÉTÉ

Toutes ces valeurs forment cette ambiance harmonieuse que les Relais & Châteaux revendiquent à tous les niveaux : confort, service, gastronomie... Ce dernier point constitue l'axe fort de développement énoncé lors du dernier congrès. "Tous ces éléments se retrouvent dans les gènes de nos maisons, rappelle **Jaume Tapiès**, mais ils sont aussi dans la mémoire de nos clients. Nous avons un taux de notoriété de 86 % auprès de la population. Qui peut en dire autant ?" Aujourd'hui, les Relais & Châteaux forment un réseau de 518 maisons réparties dans 60 pays dont 140 en France et "aucun départ depuis cinq ans", souligne le président. L'internationalisation est un atout fort, mais peut aussi rendre plus difficile la cohérence des différents établissements. Les Relais & Châteaux multiplie actions commerciales et opérations de

ventes : "Nos 14 bureaux répartis dans le monde sont en activité permanente, déclare **Jaume Tapiès**. Nous avons aussi réorganisé notre centre d'appel pour être plus efficaces, et nous multiplions nos actions dans le domaine de l'e-business et de la clientèle d'affaires." Entre 'showcase' et 'sales blitz' (ventes éclairs), les Relais & Châteaux fonctionnent dorénavant à l'américaine, adoptant les outils de la 'Net génération' dont une toute nouvelle application iPhone.

CRÉATION DE LA FONDATION RELAIS & CHÂTEAUX

Fiers de leurs cinquante ans d'ancienneté, les Relais ont aujourd'hui le souci de transmettre leur savoir et leurs valeurs d'excellence à la nouvelle génération. Sous l'impulsion du président, mais aussi du chef **Olivier Rollinger** et de quelques toques renommées, est née l'idée d'une Fondation Relais & Châteaux, "qui sera le lieu de défense des valeurs de l'artisanat et de l'excellence de nos maisons", précise **Jaume Tapiès**. La Fondation, dont les statuts seront déposés en janvier, devrait être opérationnelle début juillet.

ÉVELYNE DE BAST

Idéal pour les séminaires au calme

Castries (34) Depuis que **Séverine** et **Laurent Sauvage** ont racheté, en 2010, l'établissement, ils l'ont fait passer en 4 étoiles, ont obtenu des labels qualité et ont rejoint le réseau des Relais du silence.

L'hôtel Disini rejoint les Relais du silence

Nous avons passé vingt ans de notre vie dans des chaînes, déclare **Séverine Sauvage**. Aussi, à 40 ans, nous nous sommes dit qu'il était temps d'avoir notre propre affaire." Avec son époux, **Laurent**, elle s'est donc mise en quête d'un établissement à reprendre, dans le sud de la France. L'hôtel **Disini**, à **Castries (34)**, conquiert leur cœur. C'est "un hôtel situé dans une forêt classée de chênes verts, un lieu de charme et d'originalité qui nous a séduits par sa décoration atypique - très africaine -, sa piscine, son spa..." Le bâtiment, sorti de terre en 2007, est racheté en 2010 par le couple.

"Nous avons très vite vu le potentiel de cet établissement, qui ne tournait pas à plein régime, malgré cet emplacement exceptionnel." Ils recrutent un jeune chef, **Xavier Jacoty**, originaire de la Grande Motte (34), qui présente une nouvelle carte plus gourmande. "Nous avons peu à peu repositionné l'hôtel vers le haut de gamme, ce qui a représenté un exercice de style, pour nous qui venions de l'hôtellerie dite économique. Cela nous a pris un an pour relancer l'établissement. Comme

il n'était pas classé, nous avons opté pour un classement 4 étoiles que nous avons obtenu tout en effectuant les démarches pour obtenir les labels Qualité tourisme et Qualité Sud de France."

"ACCROÎTRE LA NOTORIÉTÉ DE L'ÉTABLISSEMENT"

L'affiliation aux Relais du silence s'est également vite imposée. Situé au cœur d'un parc naturel régional classé, l'hôtel est le lieu idéal pour l'organisation de séminaires au calme ou pour les séjours de détente. La signature avec les Relais du silence a été conclue en juillet 2011. "Cela nous est apparu comme une évidence", explique **Laurent Sauvage**. "Nous y avons vu la possibilité d'accroître la notoriété de l'établissement", renchérit son épouse. Depuis, le réseau a effectivement contribué à augmenter la fréquentation, mais pour le couple **Sauvage**, c'est surtout en 2012 que les résultats devraient se faire sentir. "Nous serons alors dans le guide papier", expliquent-ils. "Nous profitons de tous les services du réseau - tarifs préférentiels à la centrale d'achat, service hotline avec la chaîne, sans compter la



Le patio de l'hôtel **Disini**.

centrale de distribution - et puis nous avons décidé d'y installer le bureau régional, ce qui nous rend encore plus proches du réseau", conclut **Séverine**. Après une année de relance, comme le disent ses propriétaires, l'hôtel **Disini** est désormais sur les rails. Pleinement investi dans le réseau, le jeune couple savoure son nouveau statut d'hôteliers indépendants. "C'est aussi cet esprit coopératif qui nous a beaucoup motivés pour entrer dans la chaîne", précise **Séverine**.

É. DE B.

Hôtel Disini • 1 rue des Carrières • 34160 Castries •
Tél. : 04 67 41 97 86 • www.disini-hotel.com

Le luxe au galop

L'équitation s'invite au Château d'Ygrande

Belle maison de maître dans le bocage, le château d'Ygrande a décroché en juin sa quatrième étoile, devenant ainsi le premier établissement auvergnat à atteindre cette catégorie avec les nouvelles normes de classement. C'est un résultat cohérent pour son propriétaire **Pierre-Marie Tissier**, depuis la rénovation complète de l'établissement en 1999 et les améliorations apportées tous les ans. L'hiver dernier, près de



Dix-neuf chambres sont proposées, de 135 à 225 €.



Retrouvez le Château d'Ygrande en vidéo avec le mot-clé **RTR118281** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou grâce au QR code ci-dessus.

Ygrande (03) L'établissement 4 étoiles vise une nouvelle clientèle en s'appuyant sur ce qui fait sa spécificité : le cheval.

500 000 € ont été investis (huisseries, climatisation, réfection complète des cuisines). Pierre-Marie Tissier élargit maintenant son champ de commercialisation en visant une nouvelle clientèle et en s'appuyant sur ce qui fait la spécificité de l'endroit : le cheval (manège, piste de galop, carrière, une cinquantaine de chevaux, des professionnels, l'hébergement de chevaux de courses). "Je propose de plus en plus de séjours alliant hôtellerie de luxe, gastronomie et équitation."

d'Ygrande s'oriente maintenant vers le développement durable et vise l'écolabel. "Il existe des tour-opérateurs spécialisés dans le bio. C'est une demande des clients et cela convient bien à un établissement à la campagne." Le plus original, c'est de jouer le luxe sans disposer d'ascenseur, malgré les deux étages de la maison. Les quatre étoiles sont bien là, gagnées au point près.

PIERRE BOYER

Château d'Ygrande

- Le Mont
- 03160 Ygrande
- Tél. : 04 70 66 33 11
- www.chateauygrande.fr

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Mais cela ne suffit pas. Fort du label Tourisme et handicap, le château

En bref

En 2012, Laurent Duc conseille de ne pas afficher le panneau millésimé pour l'ancien classement



"Il n'est pas utile de distribuer ce dernier millésime", explique **Laurent Duc**.

Laurent Duc, président national de la Fédération française de l'hôtellerie (Umih) : "Compte tenu du déploiement définitif de la nouvelle classification hôtelière en 2012, l'actualisation des millésimes 2012 pour les anciens panneaux - octogonaux - nous paraît obsolète. En effet, nous pensons qu'il n'est pas utile de distribuer ce dernier millésime, dès lors qu'il pourrait y avoir confusion entre la mise en place du nouveau classement définitif et des panneaux qui ne peuvent subsister au-delà de juillet 2012."

kifaikoi.com
LES FOURNISSEURS DES RESTAURANTS, HÔTELS & COLLECTIVITÉS 2012
Le bon RÉFLEXE pour trouver vos FOURNISSEURS

5 rue Antoine Bourdelle • 75015 Paris
Tél. : 01 40 48 63 12 • kifaikoi@kifaikoi.com

L'Hôtellerie Restauration

En bref

Sortie du Guide des handi-voyageurs du Petit Futé



Le Petit Futé sort son premier guide pour les 'handi-voyageurs'. Il regroupe 216 destinations dans 60 pays. L'ouvrage présente l'accueil des personnes en

situation de handicap au sein du pays en question, puis égrène les renseignements pratiques, détaille les séjours organisés, les modalités pour des vacances en solo et donne des conseils pour organiser au mieux son séjour.

Guide des handi-voyageurs du Petit Futé - Éditions Petit futé - 14,95 €

Ouverture de 2 hôtels Hilton à l'aéroport de Francfort

Hilton Worldwide vient d'ouvrir 2 établissements dans le complexe The Square, complexe immobilier commercial et d'affaires situé au sein de l'aéroport de Francfort en Allemagne. Le Hilton Frankfurt Airport dispose de 249 chambres et suites, d'un restaurant, d'un centre de fitness et d'un centre d'affaires de 2 étages avec 10 salles de réunion. Le Hilton Garden Inn Frankfurt Airport est lui composé de 334 chambres, d'un restaurant avec cuisine ouverte, d'un bar et de 3 salles de réunion.

Changement d'époque

Bill Marriott se retire de la présidence de Marriott

John William Marriott Jr, dit Bill, président pendant trente-neuf ans du groupe Marriott, a annoncé son départ à la retraite. Retour sur le parcours d'un professionnel 'bigger than life'.

À la tête d'un groupe qui compte plus de 3 600 hôtels dans le monde et 129 000 employés, **Bill Marriott** est l'incarnation du rêve américain. Le groupe familial est parti d'une modeste brasserie pour devenir l'un des plus importantes chaînes hôtelières

mondiales. Mais Marriott a su également cultiver une image plus philanthropique grâce à ses nombreuses actions à destination des populations défavorisées. Pour les Américains, le départ de Bill Marriott représente une page de l'histoire de la vie hôtelière du pays qui se tourne.

Le groupe peut se targuer d'avoir façonné quelques-unes des grandes pointures actuelles de l'hôtellerie mondiale, à l'instar de **Christopher Nassetta**, devenu grand manitou d'Hilton Worldwide après avoir été le patron de Host, société d'investissement immobilière créée par

Marriott, ou de **Steve Joyce**, patron de Choice, qui a également fait ses classes pendant de longues années chez Marriott. La passation de pouvoir, pour la première fois dans l'histoire du groupe, ne vient pas couronner un membre de la famille. En effet, **Arne Sorenson**, considéré comme un proche de Bill aux côtés duquel il travaille depuis dix ans, a été nommé en mars 2011 directeur général du groupe. Il devrait logiquement en prendre la présidence avec la bénédiction du patriarche. "Il a la confiance de toute la famille", a d'ailleurs souligné Bill Marriott.

9,22€

Taux horaire minimum conventionnel

9,22€

Taux horaire Smic

3,44€

Valeur du repas

3 031€

Plafond Sécu

1 593

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

9,7%

Taux de chômage au 3^e trimestre 2011

Juridique

Depuis le 1^{er} janvier 2012

La TVA à 5,5% passe à 7%

L'article 13 de la loi de finances rectificative pour 2011 publié au *Journal officiel* du 29 décembre 2011 instaure un second taux réduit de TVA à 7%. Le paragraphe III de cette loi prévoit expressément que ce nouveau taux s'applique à toutes les opérations pour lesquelles la TVA est exigible à compter du 1^{er} janvier 2012. Une instruction fiscale mise en consultation auprès des professionnels doit apporter des précisions sur ces nouvelles dispositions. L'augmentation du taux de TVA porte sur les seuls produits préparés en vue d'une consommation immédiate. À compter du 1^{er} janvier 2012, l'intégralité des biens et services soumis au taux réduit de 5,5% avant cette date est désormais taxée à 7%. Seuls certains d'entre eux limitativement énumérés par l'article 278-0 bis du code général des impôts, demeurent soumis au taux réduit de 5,5%. Il s'agit des produits alimentaires, des équipements et services pour un public fragile (personnes handicapées ou âgées), des abonnements à des réseaux d'énergie, gaz et électricité, mais aussi la fourniture d'énergie renouvelable et les cantines scolaires. Ces dernières sont le seul secteur d'activité relatif à la restauration qui conserve son taux réduit de TVA à 5,5%. La restauration traditionnelle, mais aussi rapide et collective sont soumises au nouveau taux de 7%.

PRODUITS ET SERVICES À 5,5%

L'article 278-0 bis du code général des impôts fixe la liste des produits et services bénéficiant du taux réduit de TVA à 5,5%. Dans cette liste, figurent notamment :

- l'eau et les boissons non alcooliques ;
- les produits destinés à l'alimentation humaine, à l'exception des produits suivants auxquels s'applique le taux de TVA prévu à l'article 278, c'est-à-dire à 19,6%, à savoir : les produits de confiserie, les chocolats - et tous les produits composés contenant du chocolat ou du cacao -, les margarines et graisses végétales, ainsi que le caviar ;
- la fourniture de logement et de nourriture dans les maisons de retraite et les établissements accueillant des personnes handicapées ;

- la fourniture de repas par des prestataires dans les établissements publics ou privés d'enseignement du premier et du second degré.

LA RESTAURATION

En ce qui concerne le secteur de la restauration, il faut se reporter à l'article 279 M. du code général des impôts modifié, lequel prévoit que le taux réduit de 7% s'applique aux ventes à consommer sur place, à l'exclusion de celles relatives aux boissons alcooliques qui relèvent du taux prévu à l'article 278, c'est-à-dire au taux normal de 19,6%. Il est rajouté un alinéa : *"les ventes à emporter ou à livrer de produits alimentaires préparés en vue d'une consommation immédiate, à l'exclusion de celles relatives aux boissons alcooliques qui relèvent du taux prévu à l'article 278."* En clair, peu importe que les produits préparés soient consommés sur place ou à emporter, ce qui compte c'est la notion de consommation immédiate. Ce qui veut dire que le repas ou sandwich servi dans un restaurant traditionnel, rapide ou collectif, dans une brasserie, une cafétéria, un bar, un café... est désormais taxé à 7%, y compris si le client l'emporte pour le manger ailleurs. Cette disposition est une réponse aux revendications des organisations professionnelles du secteur de la restauration qui ont demandé que le relèvement du taux réduit de TVA à 7% n'entraîne pas de distorsion de concurrence entre les différents acteurs de la restauration. Mais dans le même temps, les boulangers-pâtisseries, qui proposent aussi des 'repas' à leurs clients, ne voulaient pas voir tous leurs produits taxés à 7%. Sur la base de la circulaire fiscale en cours d'élaboration, le ministre de l'Économie **François Baroin** a précisé aux représentants de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française que les viennoiseries et les pâtisseries resteront soumises aux taux réduits de 5,5%, car elles ne sont pas nécessairement destinées à une consommation immédiate. En revanche, les sandwiches et les produits vendus chauds (quiches, pizzas...) sont soumis au taux de 7%. L'eau et les boissons non

Le Conseil constitutionnel ayant validé la loi de finances rectificative pour 2011, le taux réduit de TVA à 5,5% est relevé à 7% à partir du 1^{er} janvier 2012, sauf pour les produits alimentaires et certains services strictement énumérés par la loi.

alcooliques, comme les jus de fruit ou les sodas, sont soumises au taux de 7% au restaurant en raison de cette notion de consommation immédiate. Alors que ces mêmes boissons vendues au supermarché dans un conditionnement qui permet de les conserver seront taxées à 5,5%, mais pourront aussi être taxées à 7% si elles sont vendues en vue d'une consommation immédiate.

L'HÔTELLERIE

L'article 279 modifié prévoit que la TVA est perçue au taux réduit de 7% en ce qui concerne les prestations relatives à la fourniture du logement et aux trois quarts du prix de pension ou de demi-pension

dans les établissements d'hébergement. Ce taux s'applique aux locations meublées dans les mêmes conditions. Les hôteliers sont donc soumis eux aussi à ce nouveau taux de TVA à 7%, qui s'applique sur leurs prestations d'hébergement, de boissons et nourriture, à l'exception des boissons alcoolisées soumises à une TVA à 19,6%.

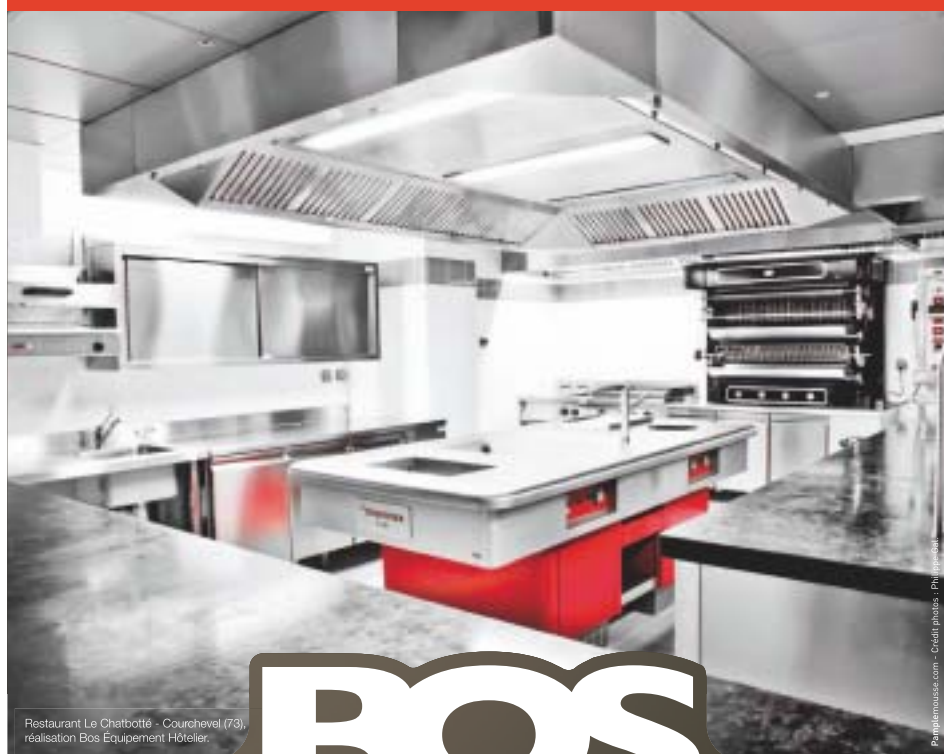
PASCALLE CARBILLET

Blog des experts 'Droit et réglementation en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Lire les autres articles sur le sujet, les réactions d'autres professionnels ou réagir avec le mot-clé SLP761 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
Retrouvez le taux de conversion avec le mot-clé RTR 418343 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

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

AURIEZ-VOUS IMAGINÉ UNE OFFRE AUSSI COMPLÈTE ?



Restaurant Le Chatbotté - Courchevel (73), réalisation Bos Equipement Hôtelier.

BOS
équipement hôtelier

Renseignements sur

www.bos-equipement.com

0825 877 690

0,15€ TTC / min
depuis un poste fixe

□ Courriers des lecteurs

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

sur www.lhotellerie-restauration.fr

L'employeur choisit de payer ou de faire récupérer les heures supplémentaires

J'ai effectué 70 heures supplémentaires depuis 3 mois. Je souhaiterais que mes heures me soient payées mais mon employeur ne veut pas et m'impose de prendre un repos compensateur. En a-t-il le droit ?

MARTINE

Votre employeur est parfaitement en droit de remplacer le paiement des heures supplémentaires par un repos compensateur. En effet, l'avenant n° 2 du 5 février 2007, et son article 5 relatif aux heures supplémentaires, prévoit que le paiement de ces dernières peut être remplacé - en partie ou en totalité - par un repos compensateur de 110 % pour les 4 premières heures, de 120 % de la 4^e à la 8^e heure, et de 150 % pour les suivantes. Ce qui donne concrètement : 1 h 06 de repos pour chaque heure supplémentaire majorée à 110 %, 1 h 12 de repos pour une heure majorée à 120 % et 1 h 30

de repos pour une heure majorée de 150 %. Ce texte prévoit en outre que les règles d'attribution de ce repos (date, périodicité et forme) sont définies au niveau de l'entreprise par l'employeur, après concertation avec le salarié en fonction des besoins du service et de la clientèle. Non seulement l'employeur peut choisir entre le paiement ou la compensation en repos de ces heures supplémentaires, mais il peut aussi décider de la période de récupération de ces heures en respectant les limites rappelées par l'accord. Lorsque les heures supplémentaires sont payées sous forme de repos



© THINKSTOCK

compensateur, celui-ci doit être pris dans une période de 12 mois, ou de 52 semaines.

L'employeur doit respecter un certain formalisme : il doit obligatoirement enregistrer, sur un registre ou tout autre document, l'horaire nominatif et individuel de chaque salarié, ainsi que les périodes de travail qu'il a réellement effectuées lorsqu'il n'est pas fait une stricte application de cet horaire. Ce document est émarginé par le salarié au moins une fois par semaine et tenu à la disposition de l'inspection du travail.

Le salarié est tenu régulièrement informé de ses droits acquis en

matière de repos compensateur sur son bulletin de paie ou sur une fiche annexée qui indique pour le mois considéré :

- le nombre d'heures supplémentaires effectuées ;
- le nombre d'heures de repos compensateur auxquelles elles ouvrent droit ;
- le nombre d'heures de repos attribuées dans le cadre de ce dispositif.

**'Droit du travail en CHR :
Tous les contrats de travail'
(+ modèles)**

smahrt
Toulouse / Midi-Pyrénées
Salon des Métiers de l'Alimentation & de l'Hôtellerie-Restauration

Pour obtenir votre badge d'accès, connectez-vous sur www.smahrt.com rubrique visiteurs et saisissez votre code personnel HR12

05 → 08 FÉVRIER 2012
PARC DES EXPOSITIONS TOULOUSE

www.smahrt.com

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

AQUAMASS

HOTEL & PROJECTS DEPARTMENT

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

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

Du 26 au 28
FÉVRIER 2012

• SAINT-MALO •
ESPACE DUGUAY TROUIN

PRORESTEL
www.prorestel.com

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

PRSM1

C'est vous qui le dites !

"Bonjour à tous, J'aimerais vous féliciter pour votre article 'Les métiers du service en salle sortent de l'ombre' en page 37 de votre édition n° 3268 du 15 décembre 2011, et souligner l'importance de la démarche évoquée par **Hélène Binet**. L'idée de se servir de l'expérience de comédiens pour apprendre l'attitude, la gestuelle à adopter dans des situations de stress lié aux services en salle est une idée intéressante, même très efficace. Ne parvenant pas à embaucher de professionnels dans mon établissement, (nous ne proposons que des postes à temps partiel), nous avons dû faire appel à des étudiants, qui prennent le poste non par vocation mais pour améliorer leurs revenus. Nous avons connu de nombreuses situations d'échec, des services en naufrage complet, des situations lors desquelles la salle a sombré. Nous avons alors créé des groupes de travail avec l'aide d'un comédien. Pourquoi ? Un professionnel peut donner des bases, mais le contact avec le client est une épreuve unique pour ces jeunes personnes qui découvrent les diverses facettes

des relations humaines. C'est un peu un jeu de miroirs : le client sent qu'il a affaire à un débutant ou à une personne qui n'est pas du métier, et fréquemment, lors de la prise de la prise de commande, il n'a pas la sensation d'être conseillé, accompagné dans ses choix. J'ai donc eu recours à un homme de théâtre car, ayant moi-même fait du théâtre amateur, j'ai trouvé tout de suite des repères vis-à-vis de certaines situations. En 4 séances de trois heures, nous avons organisé des jeux de rôles, afin de se présenter, de rejouer des situations avec des clients hostiles... Je peux vous certifier que le résultat est probant pour la confiance personnelle des employés, pour la cohésion de l'équipe de service et surtout dans la prise de contact entre le client et la salle. Je ne peux que témoigner du fait qu'il s'agit d'un axe très intéressant pour débloquer certaines personnalités et, de toute façon, c'est une expérience qui arme les stagiaires pour leurs entretiens à venir. Cordialement."

MARC PAUL BAISE

- La Stub des 2 étangs • Heiligenberg (67)
- www.lastub.fr

Processus sécurisé

Depuis le 1^{er} décembre, le site d'avis renforce les mesures pour éviter l'usurpation d'identité des propriétaires d'établissements.PAR THOMAS YUNG, ARTISAN RÉFÉRENCEUR  ARTISAN RÉFÉRENCEUR

Tripadvisor modifie l'authentification des propriétaires



Récemment encore, pour répondre à un avis ou pour modifier des éléments de sa fiche propriétaire sur Tripadvisor, il fallait seulement ouvrir un compte et 'attester sur l'honneur' qu'on était le représentant légal de cet établissement, ou habilité à le représenter. Cela avait l'avantage d'être simple et rapide d'utilisation, même pour le néophyte. L'inconvénient est que n'importe quel petit malin pouvait prendre le contrôle de votre fiche, notamment un concurrent (pour déclarer la fermeture de l'établissement, par exemple, ou pour apporter des réponses négatives). Depuis le 1^{er} décembre, Tripadvisor a introduit un processus sécurisé pour authentifier les propriétaires. Processus qui est imposé à tous, même à ceux qui ont déjà un compte sur Tripadvisor.

Pour s'authentifier en tant que propriétaires, il y a désormais deux solutions :

- donner un numéro de carte bancaire ;
- envoyer un acte officiel de propriété.

La vérification par carte bancaire est la plus simple et la plus rapide (dixit Tripadvisor). Le site annonce ne rien faire payer pour l'instant, mais qu'une somme de 1 \$ (0,77 €) pourra être prélevée et recreditée afin de s'assurer de l'existence du compte. Il n'est pas nécessaire que la carte bancaire soit au nom



Pour s'authentifier en tant que propriétaire, Tripadvisor demande soit de donner un numéro de carte bancaire, soit d'envoyer un acte de propriété.

de l'hôtel, du patron ou d'un collègue, il faut indiquer votre numéro de carte bancaire, ainsi que vos nom, pays, adresse de facturation et numéro de téléphone. Il est clair que cela est un frein pour les petits malins, mais la personne cherchant véritablement à nuire pourrait aller jusqu'à fournir ses informations bancaires. Mais Tripadvisor pourra l'identifier et, éventuellement, la contacter et la poursuivre. L'autre méthode de vérification consiste à envoyer un document officiel à Tripadvisor. Le site annonce accepter : déclaration fiscale de l'établissement, acte de vente de l'établissement, factures d'électricité ou d'eau

datant de moins de trois mois, preuve de paiement. Il suffit donc de faxer ou d'envoyer ces documents par e-mail. La procédure est beaucoup plus longue puisqu'elle fait intervenir un traitement humain. Si vous avez adhéré au programme 'espace contact', alors la procédure de vérification est simplifiée : Tripadvisor disposant déjà de vos coordonnées bancaires et vous ayant déjà authentifié, un simple clic sera alors suffisant.

PROTECTION DU PROPRIÉTAIRE

On ne peut qu'approuver ces mesures qui servent à protéger l'hôtelier et le propriétaire. On peut néanmoins déplorer qu'un simple numéro de carte bancaire soit nécessaire pour s'authentifier. Il est en effet facile d'indiquer un faux numéro, ce qui donnera quand même immédiatement accès à l'espace propriétaire et à ses fonctions, mais pour un temps limité (jusqu'à ce que Tripadvisor effectue les vérifications). Il aurait été plus judicieux de faire comme Google, qui envoie un courrier ou appelle l'établissement pour l'authentifier. Espérons au moins que cela va se traduire par une reconnaissance visuelle sur les fiches. Rien de mieux qu'un label 'établissement authentifié' sur sa fiche pour lui donner de la crédibilité.

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

Gérer la notoriété de la marque

Jumeirah Group est une chaîne hôtelière en pleine croissance. À ce titre, il lui est essentiel de contrôler l'évolution de son identité numérique pour s'assurer que ses valeurs sont bien retranscrites. Rencontre avec le directeur de la stratégie digitale du groupe.

Terry Kane, groupe Jumeirah : "la réputation en ligne est une priorité"

L'Hôtellerie Restauration : Quelle importance donnez-vous à la réputation en ligne ?

Terry Kane : La réputation en ligne dans le luxe, et particulièrement pour les entreprises touristiques, peut être un facteur décisionnel dans le processus d'achat. Elle est donc une priorité pour Jumeirah. Nous avons conscience de l'impact des réseaux sociaux sur la démocratisation du web et Jumeirah s'est engagé auprès de ses clients, à travers des stratégies de communication multifacettes. En 2008, Jumeirah s'est développé sur les réseaux sociaux et a encouragé ses partenaires à en faire de même, pour être plus proches du client. Notre objectif est de gérer la notoriété de notre marque et évidemment nos capitaux propres.

Comment encouragez-vous vos hôteliers à s'impliquer en termes de stratégie web et mobile ?

Nos partenaires savent combien les

réservations via nos sites internet sont importantes face aux autres canaux de distribution, nous n'avons donc pas souvent besoin de les inciter à s'intéresser à leur stratégie web. En revanche, nous consacrons beaucoup de temps à la formation, dans le but de maximiser les opportunités et de représenter de manière pertinente la marque en ligne.

Quelle est la proportion de ventes en ligne, via mobile... ?

Le mobile est un canal de distribution en pleine croissance pour toute l'industrie hôtelière, mais étant donné le coût d'un produit Jumeirah, la plupart de nos clients choisissent d'acheter sur notre site. Néanmoins, nous avons observé une croissance des réservations sur mobile en 2011, principalement pour des réservations de dernière minute. Nous sommes attentifs aux agences de voyage en ligne, pour éviter toute cannibalisation de nos ventes directes. Le site Jumeirah



Terry Kane, directeur de la stratégie digitale au sein de Jumeirah Group.

reste la plus forte source de réservations et de chiffre d'affaires.

Quels sont vos projets de développement en ligne et sur mobile ?

Nous développons une approche stratégique 'SoLoMo' [social, local et mobile, NDLR], et nous devons pour cela être actifs sur les réseaux sociaux, la localisation et être prêts pour absorber l'explosion des mobiles. Tout cela

fait partie de notre stratégie à long terme. Nous avons récemment lancé notre premier site totalement mobile, m.jumeirah.com, et nous cherchons à cibler les marchés arabe, russe et chinois. Nous développons également notre ligne d'applications sur mobile pour des produits lifestyle - restaurant, spa... - et une application de marque intégrée pour des fournisseurs de technologie mobile. Sur son site internet, Jumeirah met en avant l'expérience que vivra le client, au travers de la restauration ou encore des attractions alentour ; tandis que sur son site mobile, Jumeirah va à l'essentiel en donnant un accès direct aux réservations immédiates, aux hôtels, ou aux réservations en cours. La distinction est donc bien établie entre les comportements des clients mobiles, friands de rapidité et d'efficacité, et le client web, qui prend, semble-t-il, plus le temps de 'flâner' avant de réserver.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

Objectif 800 000 alternants en 2015

Alors que l'apprentissage est, plus que jamais, placé au cœur de l'emploi des jeunes, la formation et la place des tuteurs dans le dispositif sont devenues stratégiques. De nouveaux outils se mettent en place, de nouvelles pistes s'imposent.

Les nouveaux défis du **tutorat**

Considéré comme un levier important de la lutte contre le chômage des jeunes, l'apprentissage a fait l'objet d'une grande réforme lancée en mars 2011. Avec, à la clé, des objectifs ambitieux : les alternants devront passer de 600 000 à 800 000 en 2015. Dans cette stratégie volontariste, les professionnels de la restauration se sont engagés à créer 20 000 contrats d'apprentissage supplémentaires en signant un avenant au contrat d'avenir en avril 2011. Pour ce secteur, traditionnellement ouvert à l'alternance, l'apprentissage répond aussi à des besoins importants en main-d'œuvre. Mais pour être efficace, le dispositif a besoin de se structurer et de s'adapter à une nouvelle génération de jeunes, dont les exigences et la relation au travail ont profondément évolué ces dix dernières années. Le taux de rupture dans la restauration est, en effet, supérieur à la moyenne (plus de 35 % contre 25 % au niveau national). Conscient des spécificités de ces métiers, le Gouvernement avait demandé au chef étoilé **Régis Marcon** de lui remettre un rapport, ce qui fut fait en février 2010. Dans son livre blanc sur l'alternance, le triple étoilé de Saint-Bonnet-le-Froid (43) préconise une trentaine d'actions dont beaucoup concernent le tuteur. Pierre angulaire de l'alternance, le maître d'apprentissage doit en effet bénéficier d'une reconnaissance et d'une formation essentielles à la réussite de sa mission. Les acteurs du secteur (CFA, restaurateurs, organismes de formation et le Fafih) se mobilisent et ouvrent des pistes.

INVESTIR DANS LA FORMATION DES TUTEURS

Tout le monde s'accorde sur la nécessité de former les tuteurs. Le livre blanc préconise même d'en faire une obligation. Aujourd'hui, la plupart des grands groupes de restauration proposent des modules. Ainsi, chez les Frères Blanc, les 80 maîtres d'apprentissage suivent les deux jours de formation tutorale des chambres de commerce et d'industrie. De son côté, le centre de formation interne du Groupe Flo dispense trois jours de formation à ses quelque 500 tuteurs (alternants et stagiaires). Les formations se structurent. "Nous proposons aux salariés des formations qui leur permettent d'être reconnus comme tuteurs accrédités CQP. En 2011, 2 000 tuteurs auront ainsi été formés soit une hausse de 200 % par rapport à l'année dernière", déclare **Michel Geiser**, directeur du Fafih. L'organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) vient de publier une brochure sur la fonction tutorale (voir encadré ci-dessous). Les chambres de commerce et d'industrie ont, de leur côté, mis en place des modules ouvrant à un certificat de compétences en entreprise



Le rôle des CFA dans l'accompagnement des maîtres d'apprentissage s'est renforcé.

(CCE) mais aussi des offres plus souples d'une journée de sensibilisation dédiées aux tuteurs qui doivent prendre leurs nouvelles fonctions. À Paris, ce sont ainsi une centaine de tuteurs qui suivent le cursus du CCE chaque année. Mais il reste un obstacle de taille à ces efforts. "99 % de ces offres échappent aux indépendants. Ces derniers ont des contraintes fortes et c'est à nous d'aller vers eux", préconise **Annick Fortin**, directrice du CFA de la chambre de commerce et d'industrie de Paris, pour qui la relation entre le CFA et l'entreprise est au cœur de l'accompagnement des tuteurs. À l'école Grégoire Ferrandi, qui forme chaque année 780 apprentis avec l'aide de 650 maîtres d'apprentissage, on travaille sur cet axe. "Nos enseignants connaissent tous les tuteurs, échangent avec eux très souvent par téléphone et visitent les

DE NOUVELLES AIDES

Le Fafih a travaillé avec les partenaires sociaux pour mettre en place un dispositif de soutien à la formation tutorale. Un dépliant, publié en 2011, en présente les grandes lignes, dont de nouvelles aides. L'OPCA finance ainsi les coûts liés à la formation de tuteur à hauteur de 15 € de l'heure sur 40 heures maximum et à hauteur de 30 € de l'heure sur une durée de 20 heures, si la formation est labellisée par le réseau du Fafih. Enfin, une autre tranche d'aide concerne l'exercice de la fonction tutorale des contrats de professionnalisation dont l'objectif est un CQP, à hauteur de 230 € par mois si le tuteur est accrédité et de 80 € si le tuteur ne l'est pas.

entreprises une à deux fois par an", affirme **Odile Tanguy**, directrice adjointe de l'école. Outil de liaison privilégié, le cahier d'alternance a évolué vers un support pédagogique qui permet de suivre la montée en compétences de l'apprenti. Le carnet électronique est, de son côté, en projet. Une des difficultés récurrentes réside dans l'accueil des jeunes. "Les jeunes sont différents aujourd'hui. Les professionnels ont du mal à communiquer. Il faut les aider à mieux se comprendre", note **Annick Fortin**. Le jeune a besoin d'être reconnu et de savoir ce que l'on attend de lui. Enfin, une tendance se confirme dans les CFA : l'importance du contrôle continu, qui implique davantage le tuteur dans la démarche pédagogique à travers les examens réalisés en entreprise.

FAVORISER LA RECONNAISSANCE DU TUTEUR

Une des clés d'une mission tutorale réussie réside dans la reconnaissance du rôle de ces accompagnateurs. Et si la formation constitue une bonne piste, d'autres moyens existent pour valoriser cette fonction au sein de l'entreprise. Si le tutorat se fait sur la base du volontariat, il implique pour le salarié un véritable investissement. Or, "rares sont les entreprises qui offrent des primes ou intègrent ces compétences dans l'évolution de carrière du tuteur", note **Annick Fortin**. Précurseur, le groupe Flo a mis en place, depuis l'année dernière, une prime de 500 € pour la première année de formation. Par ailleurs, le groupe cherche à valoriser les compétences développées par le tuteur. "Le tutorat peut être l'occasion de responsabiliser petit à petit un collaborateur que l'on souhaite faire monter en compétence", précise **Catherine Augereau**, directrice emploi & formation du Groupe Flo. Le maître d'apprentissage est, pour beaucoup de jeunes, leur premier contact avec l'entreprise. Véritable pilier de l'alternance, il devrait à l'avenir être mieux formé, mieux informé et trouver sa place au sein de la stratégie RH de l'entreprise. **VALÉRIE MEURSAULT**

UN CADRE LÉGISLATIF ASSOUPLI

Afin de permettre à un plus grand nombre d'employeurs de recourir à l'apprentissage, un décret, publié au *Journal officiel* du 27 octobre 2011 prévoit une réduction de la durée minimale d'expérience requise pour exercer la fonction de maître d'apprentissage. La personne titulaire d'un titre ou diplôme de niveau équivalent à celui préparé par l'apprenti doit désormais justifier d'une expérience professionnelle de deux années. Les personnes possédant au moins trois années d'expérience professionnelle peuvent être désignées maîtres d'apprentissage si elles ont recueilli l'avis favorable du recteur (ou de l'autorité pédagogique de référence) ou si elles disposent d'un niveau minimal de qualification déterminé par la commission départementale de l'emploi et de l'insertion.



Retrouvez les témoignages de **Pascal Guillaumin**, tuteur et chef-proprétaire du Florimond (Paris, VII^e), et de **Thomas Le Bouler**, apprenti, avec les mots-clés RTR617960 et RTR517959 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Jusqu'au 15 février

En 2012, le célèbre trophée s'exporte pour la première fois hors de la capitale, pour rejoindre la cité phocéenne.

Coupe Georges Baptiste : les inscriptions sont ouvertes



En 2011, l'association de la coupe Georges Baptiste, concours valorisant les métiers de service en salle, a fêté ses 50 ans. Une édition haute en couleur, avec la présence de **Carla Bruni-Sarkozy** lors de la remise des prix à l'hôtel Concorde Lafayette à Paris. En 2012, la coupe Georges Baptiste sera pour la première fois remise hors de Paris, au lycée hôtelier de Marseille, le 23 mars prochain. Le parrain sera **Gérard Claudel**, le président de Best Western France. La plaquette des sujets est d'ores et déjà disponible pour les catégories élèves et professionnels.

CATÉGORIE ÉLÈVES :

- épreuves pratiques : argumentation commerciale, réaliser une corbeille de fruits pour un buffet de petit déjeuner, préparer un café expresso sur un percolateur, fileter une sole meunière, reconnaître des produits pour l'élaboration d'une bouillabaisse, découper un magret de canard pour deux personnes, réaliser un steak tartare

pour deux personnes, identifier 10 fromages AOP, réaliser une assiette de fruits exotiques, préparer des crêpes aromatisées au Grand Marnier et flambées au cognac, réaliser un cocktail Mojito au rhum Havana Club, prendre une commande à table et servir deux pastis 51 ;

- épreuves écrites sur 4 thèmes : le champagne, la connaissance des produits (foie gras), les supports de vente en restauration, et les locaux techniques et commerciaux.

CATÉGORIE PROFESSIONNELS :

- épreuves pratiques : argumentation commerciale, prendre la commande de deux cafés à partir d'une carte de produits fournis par Malongo, répondre à un questionnaire sur la ville de Marseille ou fileter une dorade pour une personne, découper un magret de canard pour deux personnes, réaliser un steak flambé au poivre, identifier 10 fromages AOP, préparer des crêpes aromatisées au Grand Marnier et flambées au

cognac, préparer un ananas pour 4 personnes, réaliser un cocktail Mojito au rhum Havana Club, prendre une commande à table et servir 2 pastis 51, connaissance et préparation du cigare, réaliser une analyse sensorielle d'un vin blanc et d'un vin rouge du Grand Biterrois.

- épreuves écrites sur 5 thèmes : le homard, les aliments AOP, vins et gastronomie autour de Marseille, les liqueurs françaises, et les restaurants 3 étoiles *Michelin*. Les candidatures sont à envoyer avant le 15 février 2012, à : Association coupe Georges Baptiste, 66 rue Gallieni 92240 Malakoff

HÉLÈNE BINET

www.coupe-georges-baptiste.fr



Retrouver les fiches d'inscription, catégorie élèves et professionnels avec le mot-clé **RTR518215** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

En bref

L'Umih 21 fait un don de 50 000 € au CFA de La Noue

Les présidents et le bureau de l'Umih Côte-d'Or ont décidé d'apporter une aide au CFA de la Noue (Longvic) en votant une dotation de 50 000 €. Celui-ci bénéficie d'un nouveau conseil d'administration, présidé par **Gérard Morice**. Avec l'aide de partenaires publics et privés, la profession entend bien permettre

à 400 apprentis de se former chaque année aux métiers de l'hôtellerie. L'objectif, à terme, étant de rationaliser les formations pour aboutir à une carte de celles-ci par pôles d'excellence, sur les cinq CFA de Bourgogne, confie le syndicat. À l'origine de cette démarche : **Patrick Jacquier**, président général



de l'Umih Côte-d'Or, **Jean-Paul Durand**, président des restaurateurs, **Jean-Louis Humbert**, président des cafetiers et discothèques et **Lionel Petitcolas**, président des hôteliers.

De g. à d. : **Jean-Louis Humbert**, **Gérard Morice**, **Lionel Petitcolas**, **Patrick Jacquier** et **Jean-Paul Durand**.

Un concours sur le foie gras dans le Gers

André Daguin a présidé la 5^e édition du concours sur le foie gras réservé aux élèves des écoles hôtelières. **Anna Iniguez** (cuisine) et **Fabrice Dufour** (sommellerie), élèves au lycée professionnel Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens (31), ont emporté l'épreuve



André Daguin et les deux lauréats : **Anna Iniguez** et **Fabrice Dufour**.

qui se déroulait en binôme. **Anna Iniguez** a également terminé première de l'épreuve individuelle qui, côté sommellerie, a récompensé **Clémence Py**, du lycée hôtelier d'Occitanie de Toulouse

(31). Les concurrents avaient deux heures pour préparer un foie gras pour 4 personnes à partir d'une recette soumise quelques semaines auparavant à

l'approbation d'un jury. Entièrement féminin, celui-ci étant présidé par **Viviane Darroze**, ancienne restauratrice étoilée *Michelin* à Toulouse.

Géraldine Carnus remporte le 4^e trophée Pierre Quentin - Les Clefs d'or



Géraldine Carnus, concierge à l'hôtel Hermitage Monaco.

Au cours du dîner de fin d'année des concierges d'hôtels Les Clefs d'or, organisé le 7 décembre dernier à L'Opéra Restaurant (Paris, IX^e), s'est déroulé la remise des prix du trophée Pierre Quentin-Les Clefs d'or, parrainé par les Galeries Lafayette. Ce trophée, organisé depuis onze ans, a pour vocation de permettre à un jeune concierge de l'association des Clefs d'or de participer au prochain congrès international de l'association qui se déroulera du 27 janvier au 1^{er} février 2012, à Londres.

Cette épreuve, qui se déroule sur une demi-journée, comporte 4 volets : un questionnaire de culture générale, un autre sur l'histoire nationale et internationale des Clefs d'or, puis une demande complexe d'un client en anglais à traiter ainsi qu'un ensemble de petites problématiques à analyser. Les lauréats 2011 sont : **Géraldine Carnus**, concierge de l'Hôtel Hermitage, à Monaco. La deuxième place revient à **Maxime Nerkowski**, Hôtel Carlton InterContinental, à Cannes, suivi de **Guillaume Chevillot**, Hôtel Alpaga, à Megève, complète le podium.



STAGES PPS FINANCES PAR LE FAFIH

Desserts de restaurant à l'assiette Rhône Alpes (Valence)	23 au 25 janvier 2012
Soigner son image Basse Normandie (Deauville)	30 au 31 janvier 2012
Les buffets du sud PACA (St Maximin)	30 janvier au 02 février 2012
Animer et motiver une équipe Bretagne (Brest)	07 et 08 février 2012
Cocktails dinatoires sucrés, salés Bourgogne (Chagny)	07 au 09 février 2012
Travail des produits du terroir Haute Normandie (Le Havre)	07 au 09 février 2012
Légumes de saison et décoration sur assiette Basse Normandie (Alençon)	20 au 22 février 2012

Contactez-nous : 01 47 42 21 01 • info@ifitel.net

Pour évoquer des dossiers sensibles

Le président de la Fédération nationale des cafés, brasseries et monde de la nuit a présenté ses revendications à Étienne Apaire, président de la Mission interministérielle de lutte contre les drogues et la toxicomanie.

Les propositions de Laurent Lutse pour lutter contre les drogues et la toxicomanie



Laurent Lutse, président de la Fédération nationale des cafés, brasseries et monde de la nuit (FNCB-MN) de l'Umih.

Le président de la Fédération nationale des cafés, brasseries et monde de la nuit (FNCB-MN) de l'Umih, **Laurent Lutse**, et **Franck Camus**, vice-président de la branche, ont été reçus par **Étienne Apaire**, le président de la Mission interministérielle de lutte contre les drogues et la toxicomanie (Mildt). Ce rendez-vous qui a eu lieu à la veille des fêtes était, pour les responsables syndicaux, l'occasion de revenir sur des dossiers sensibles et de mieux faire comprendre les difficultés que rencontrent les exploitants de licence IV sur le terrain aujourd'hui. Laurent Lutse a insisté sur plusieurs revendications, essentielles aux yeux de l'Umih :

- l'article L3342-4 permettant seulement la vente des boissons des deux premiers groupes (bière, panaché) aux mineurs de 16 à 18 ans. Actuellement ces jeunes ne peuvent pas consommer de l'alcool dans les établissements. Ils le font donc en dehors de tout contrôle de professionnels responsables ;
- une responsabilisation par une formation obligatoire des responsables d'associations culturelles, sportives

et étudiantes. Cette formation permettrait à ces responsables de prendre conscience de leurs devoirs et de leur responsabilité envers les personnes auxquelles ils vendent de l'alcool (l'expérimentation de ces formations a déjà été effectuée dans les Pyrénées-Atlantiques) ;

- une déclaration obligatoire en mairie de tout événement associatif et étudiant, afin d'améliorer son identification et sa prévention ;
- devant les dérives occasionnées par la consommation d'alcool par les jeunes dans les lieux publics, l'Umih a demandé l'interdiction de consommer de l'alcool dans ces lieux. Cette mesure permettra d'éviter tout débordement et tout abus (hall de gare, transports...) ;
- l'Umih s'oppose à nouveau au régime déclaratif de la licence de débit de boissons et demande le contrôle de sa légalité, a priori, par les autorités compétentes avant toute délivrance, de façon à éviter toute ouverture illicite de débit de boissons.

Fort de 977 adhérents

Le syndicat d'Ille-et-Vilaine, qui s'est réuni en assemblée générale, a abordé deux grands sujets polémiques, l'Urssaf et la Spré.

L'Umih 35 rappelle les règles de bonne conduite

Début décembre, l'Umih d'Ille-et-Vilaine tenait son assemblée générale au Manoir du petit Corcé, à Noivoutou près de Rennes, devant un parterre de plus de 70 adhérents "et 19 membres du conseil d'administration sur 20", soulignait son président **Patrick Perrier**. Cette assemblée générale, qui s'est déroulée en présence de **Maria Vadillo**, présidente du comité régional du tourisme, ou encore de **Josiane Ermel**, directrice du comité départemental de tourisme, a été plutôt technique avec deux sujets mis en avant : les contrôles Urssaf et l'exposé très détaillé de **Laurent Lutse**, venu en voisin des Côtes d'Armor, sur les nouveaux barèmes Spré et le

protocole Sacem. "Nous avons eu un adhérent dont la note est passée de 800 à 8 000 € ; autant dire que, dans ces cas-là, le syndicat est mobilisé et c'est notamment pour cette raison que nous avons demandé l'intervention de Laurent Lutse." Ce dernier a tenté de rassurer tout le monde en revenant sur les qualifications BAM/RAM (bar/restaurant à ambiance musicale), sur le calcul des redevances, les négociations...

"PIÉGÉS PAR INNOCENCE..."

Mais l'essentiel de l'assemblée générale restait l'intervention de messieurs **Bazin** et **Lercier**, de l'Urssaf, afin d'évoquer le travail illégal, le respect des horaires, les contrats... Un sujet d'actualité



La dernière assemblée générale de l'Umih 35 a été particulièrement studieuse et suivie.

C'est vrai que l'on n'est pas assez rigoureux."

Pour le reste, le syndicat, qui compte 977 adhérents et dont le site internet devrait bientôt être renouvelé, a incité les

restaurateurs à demander le titre de Maître restaurateur et les cafetiers rennais à respecter l'interdiction de vente à emporter après 22 heures. "Les institutionnels sont particulièrement remontés sur les débordements rennais et devraient accentuer les contrôles."

puisque, dans la même semaine, 10 contrôleurs de l'Urssaf sillonnaient exceptionnellement la Bretagne. "J'avais un peu peur des échanges, a reconnu Patrick Perrier, mais tout s'est bien passé. Il faut rappeler les règles de temps à autres, mais en général, je pense que les gens se font piéger par innocence.

OLIVIER MARIE

En bref

Pour le Syndicat des boissons rafraîchissantes, la taxe sodas pénalise le 'produire en France'

Pour le Syndicat national des boissons rafraîchissantes (SNBR) l'adoption de la "taxe sodas pénalise le produire en France. Notre industrie est en effet constituée d'entreprises qui produisent en France dans 26 sites de production, avec 4 600 emplois directs et des milliers d'emplois indirects", rappelle le SNBR. Si le syndicat "trouve normal de contribuer à l'effort de solidarité nationale en cette période de crise", il estime qu'il s'agit avant tout d'une stigmatisation d'un secteur. "Première source de croissance des distributeurs, notre industrie ne peut accepter que ses produits soient ainsi attaqués alors même qu'ils ne représentent en moyenne que 3,5 % des apports

caloriques journaliers." En outre, "2 Français sur 3 estiment que la taxe sur les boissons sucrées, tout comme la taxe sur les boissons light, n'est qu'une simple taxe de rendement pour combler les déficits publics". SY.S.

L'opération 'capitaine de soirée' étendue à 21 discothèques du Loiret

Pour lutter contre la conduite sous l'emprise de l'alcool, faire baisser la mortalité des jeunes au volant et diminuer le nombre de tués et de blessés les week-ends, une convention cadre a été signée par le préfet du Loiret, **Michel Camux**, le président du conseil général, **Éric Doligé**, le directeur du comité du Loiret de l'association prévention routière, **Bernard Kaminski**, et **Alex Wagner**, président des métiers de la nuit

au sein de l'Umih 45. Cette charte prévoit que les opérations 'capitaine de soirée', étendues à l'ensemble du Loiret et non plus seulement à l'agglomération d'Orléans, s'effectuent tous les samedis, pour trois mois dans un premier temps, depuis le 30 décembre. Chaque exploitant paraphera ensuite, individuellement, une charte d'engagement avec l'Umih 45 pour promouvoir les boissons non alcoolisées, empêcher la consommation de boissons alcoolisées aux abords immédiats de l'établissement et interdire l'introduction d'alcool par les clients, ne pas vendre d'alcool pendant l'heure et demie qui précède la fermeture de son établissement, promouvoir le concept du conducteur désigné ('Sam, celui qui conduit, c'est celui qui ne boit pas').

Produits & équipements

Mini-salon professionnel à Gardanne

Dans les locaux de la société MGC Grandes Cuisines à Gardanne (13) s'est déroulée une sympathique et instructive manifestation.

PAR JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, JGDJ CONSEIL



L'Induct'Flam de Rosinox.

leurs dernières nouveautés :

- Frima, le dernier VarioCooking Center® Multificiency ;
- Rational, le SelfCooking Center® whiteefficiency® ;
- Rosinox est venu avec l'une de ses dernières innovations : le dispositif mélangeur racléur automatique (brevet Rosinox) ainsi que la star des économies d'énergie avec l'Induct'Flam, système électrique de détection de récipients sur feux nus - autre innovation Rosinox protégée - qui permet de réduire la consommation de gaz d'environ 26 % ;
- Friginox a présenté ses nouvelles cellules et armoires froides ;
- Eberhardt Frères propose - principalement pour l'extérieur, lors d'une garden-party ou au bord de la piscine - Touareg, une table mobile très astucieuse. Celle-ci inclut sur son

plateau inox une zone de travail pouvant accueillir deux appareils de cuisson à induction, deux espaces de rangements latéraux (3 bacs gastro 1/9° et 4 bacs cylindriques). Également dans son catalogue, de nouvelles armoires froides tout inox très économes en énergie ;

- côté buanderie, les sociétés Primus et Miele Professional ont dévoilé leurs dernières innovations ;
- étaient au rendez-vous les laveuses Winterhalter et les équipements

de lavage professionnel Dühr, autre partenaire d'EuroChef ;

- parmi les exposants, figurait également Socamel Technologie avec ses fours de remise en température et chariots de repas différés ;
- sans oublier toute la gamme Impérial International (importateur d'équipements des États-Unis), ainsi que les équipements professionnels : Furnotel et Bartscher.
- Enfin, Alto-Shaam présentait ses nouveaux fours mobiles basse température et ses traditionnels tiroirs chauffants.

MGC Grandes Cuisine représentée par **Francis Hanczyk** et **Thierry Sabatier**, est membre du réseau EuroChef depuis 2008. Ce qui lui confère une notoriété importante dans les Bouches-du-Rhône et, plus largement, en Provence. Pour célébrer son 20^e anniversaire, cette entreprise avait convié de nombreux constructeurs et distributeurs. Des partenaires qui en ont profité pour présenter aux professionnels



Table mobile Tourareg d'Eberhardt Frères.

MGC Grandes Cuisines
Thierry SABATIER
mgc83cial@orange.fr

Blog des Experts

'Matériels et équipements en CHR : faire son choix' sur www.lhotellerie-restauration.fr



LANCEMENT DE LA CARTE RESTOPOLITAN

Il s'agit de la première carte de membre dédiée aux amateurs de restaurants, utilisable sans limite et sans restriction. Commercialisée auprès des particuliers, des entreprises et des touristes, la carte Restopolitan permet à son détenteur de bénéficier d'un avantage : une partie des solides est offerte à chaque réservation dans plus de 450 restaurants partenaires en France. Les membres ont aussi accès à un service de conciergerie 7 jours sur 7. Les avantages pour le restaurateur sont multiples : pas de pourcentage de réduction affiché ; aucune commission sur les couverts ; un seul interlocuteur pour traiter les réservations : Restopolitan... La carte est donc valable hors boissons et sur réservation pour 2 personnes minimum (jusqu'à 10 personnes). Lors de son achat, le futur membre choisit l'un des 3 forfaits disponibles : une semaine à 9,90 € ; un mois à 19 € ou trois mois à 39 €. L'utilisation de la carte est illimitée pendant cette période, et le forfait ne s'enclenche qu'à la première réservation. Une fois le forfait expiré, la carte est bien sûr rechargeable en ligne. Le réseau de restaurants partenaires est présent sur toute la France et dans toutes les grandes villes. Du restaurant étoilé au petit bistrot de quartier, tous les styles de cuisine sont représentés.

www.restopolitan.com



DU FOUR À LA TABLE : PRO.MUNDI PROPOSE BISTRONOME

Grâce à son design néo-traditionnel, Bistronome, de Pro.mundi, peut aisément passer de la cuisine à la salle, pour un service à table théâtral. La créativité du professionnel sera sans limite grâce à cette gamme complète de plats individuels, comprenant des plats à gratin, des cocottes et autres ramequins. Selon les envies, tous les modèles sont déclinés, du gris pour des ambiances chaleureuses, au blanc pour un rendu plus épuré. Conçus pour un usage professionnel, ces articles sont sûrs et ergonomiques grâce à leurs anses monobloc. Ils passent au four et au lave-vaisselle. Pro.mundi est une marque exclusive des enseignes Ecotel, Chomette Favor et du site de vente en ligne.

www.chomettedirect.com



LES MIGNARDISES BONCOLAC

Boncolac propose un format 'mini-part' - 16 parts prédécoupées de 18 g ou 19 g sur 18 cm de diamètre - inédit avec 2 nouvelles recettes de tarte. Gourmandes et fondantes, les mini-parts chocolat séduiront avant tout par leur intensité en chocolat. Une valeur sûre qui se marie très bien au café. Sa garniture à base de crème pâtissière à la poudre d'amandes et de cacao repose sur un fond de pâte sablée légèrement dorée. Les mini-parts Normande s'accordent également très bien avec la pause café. Son jeu de texture entre le fondant du flan vanillé et la craquant des lamelles de pommes en fait une mignardise facile à mettre en œuvre.

www.maison-boncolac.fr



NEUF TOPPINGS COLORÉS POUR PIDY

Pidy Gourmet dévoile sa nouvelle gamme haute en couleurs de neuf toppings. Présentées sous

forme de flacons refermables et transparents, ils permettent de sublimer les desserts. Pidy propose une large gamme de brisures, gourmandes et savoureuses : brisures de cookies enrobées de chocolat (550 g) ; copeaux de chocolat noir artisanaux (300 g) ; copeaux de chocolat blanc artisanaux (300 g) ; perles de meringue nature (200 g) ; brisures de meringue nature (180 g) ; brisures de meringue aux 3 chocolats (575 g) ; brisures de speculoos (400 g) ; brisures de meringue à la fraise (190 g) ; brisures de sablé AB (420 g). Spécialement adaptés à la réalisation des desserts - crumbles de fruits, verrines... - ou pour décorer les glaces, ces toppings sont pratiques et portionnables, grâce à leur présentation avec bec verseur. Ils peuvent également être utilisés sous forme de marquants pour apporter une délicieuse texture aux desserts.

www.pidy.com



HOTELBIZ BOOKSECURE, LOGICIEL DE RÉSERVATION EN LIGNE

Hotelbiz BookSecure est distribué gratuitement auprès de l'ensemble des acteurs touristiques : hôtels, chambres d'hôte, gîtes, résidences de tourisme, offices de tourisme... Son principal intérêt est de mettre l'offre touristique à disposition des internautes en intégrant le système de réservation sur le site internet d'Hotelbiz ou des clients du site. Hotelbiz BookSecure propose aussi gratuitement un moteur de réservation en ligne personnalisable. Ce dernier peut s'intégrer sur divers portails touristiques, et assurer la distribution de l'offre touristique contenue dans la base de données BookSecure. En intégrant Hotelbiz BookSecure sur leur propre site web, les hébergeurs touristiques démultiplient leurs réservations en ligne en permettant à leurs visiteurs de connaître leurs disponibilités en temps réel, de réserver en ligne 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 et de payer par carte bancaire grâce au système de paiement sécurisé avec cryptage SSL et contrôle anti-fraude.

Tél. : 06 07 71 20 02

www.hotelbiz.fr

Une tendance de fond

Les bars à vins ont la cote à Nantes et Angers

Is affichent complet, le midi comme le soir. Les bars à vins ont le vent en poupe dans le Val de Loire. Des établissements tantôt restés dans leur jus, tantôt modernisés par une déco de bric et de broc, de mobilier vintage ou autre tables et chaises de bistrot d'origine. Les patrons ? Des trentenaires qui ont pour point commun de se passionner pour le vin en général et les vins naturels en particulier. À l'image d'Antoine Landron. Fils de vigneron et ancien commis sommelier au Bristol, à Paris, il s'est associé au chef Jérémie Baron, avec lequel il a fait ses classes au lycée des métiers Sainte-Anne de Saint-Nazaire (44). Ensemble, ils ont créé Autour d'un cep, à Angers (49). D'abord bar à vins et à tapas, ils ont viré vers une restauration inspirée par les produits locaux, "car notre clientèle voulait s'asseoir pour manger", confie Antoine Landron. Côté vins, en revanche, les Angevins ont tout de suite adhéré aux choix de l'expert. Après avoir sillonné les pays de Loire en camping-car, "pour découvrir vins et vigneron", Antoine Landron a conçu une carte de 80 références, dont des 'vins de copains' à 15 € la bouteille et des vins au verre à partir de 3 €. Une sélection soignée à prix

abordables. C'est d'ailleurs l'un des secrets de la réussite sur ce créneau, où la clientèle veut s'initier sans se ruiner.

DES CRUS POINTUS

Pierrick et Marion Le Drian misent aussi sur les petits prix. En 2010, le jeune couple a quitté Paris et ouvert Un Brin folk à Angers. Ce bar à vins et à tartines affiche un menu à 10 € au déjeuner. Ici aussi, les crus sont pointus : "Une quinzaine de rouges, une dizaine de blancs, deux moelleux et un pétillant, précise Pierrick le Drian. Je connais tous les vigneron chez lesquels je me fournis. Je suis allé à leur rencontre." Résultat : les habitués lui font confiance et se laissent guider. Même scénario au Jéroboam, à Nantes (44), où vins et tartines font également bon ménage. À la carte, une cinquantaine de références mêlent grands crus, vins naturels, bio, classiques. Avec un prix d'appel de 13 € pour une bouteille et de 2,70 € le verre. Si bien que même les étudiants, un brin amateurs de vins fins, fréquentent les lieux.

UNE CLIENTÈLE QUI VEUT RÉAPPRENDRE À BOIRE

"La région nous gâte", commente Antoine Landron. Troisième région viticole française et premier producteur de vins blancs d'appellation, le Val de Loire recense 82 appellations d'origine. Si bien que les caves des bars à vins nantais et angevins abritent chacune au moins un tiers de bouteilles couleur locale. La clientèle, souvent attachée à sa région, adore et adhère. Mieux : elle veut apprendre, voire réapprendre à boire. Ce qui a donné des idées à Béatrice Dominé. Dans son resto-bistrot L'Alchimiste, à Nantes, elle organise des dîners avec dégustation de vins. Quant au Pied de nez, toujours à Nantes, le bar joue au militant avec des crus 100 % naturels, une trentaine au total. Au Cercle rouge, à Angers, Aurélien Martin fait de même, mais avec 250 références. "Le vin naturel, dit-il, c'est comme le café sans sucre. Quand on y a goûté, on ne revient pas



À Angers, Autour d'un cep compte 80 références en cave, dont des 'vins de copains' à 15 € la bouteille et des vins au verre à partir de 3 €.

Avec une ouverture sur les vins naturels et les crus du Val de Loire, souvent servis au verre, ils séduisent une clientèle soucieuse de s'initier à petits prix.



Marion et Pierrick Le Drian ont créé Un Brin folk, à Angers. Ce bar à vins et à tartines affiche produits frais, crus, pointus et à petits prix.

en arrière." Défenseur des vigneron locaux, il ne parle pas de concurrence avec les autres bars à vins de la ville, mais plutôt d'"émulsion" et d'"Anjou connection" : "On se connaît tous. Nous faisons parfois des achats groupés chez les mêmes vigneron." Cette connivence témoigne d'une autre façon d'appréhender le vin : avec simplicité et spontanéité.

ANNE EVEILLARD

Les vins de Loire font salon

Du 6 au 8 février 2012, Angers accueillera le Salon des vins de Loire. Au programme de cette 26^e édition, la présence de 560 exposants, la dégustation du millésime 2011 et un accueil VIP pour les bars à vins. Ces lieux d'échanges et de partage autour du vin feront même l'objet d'une étude Ipsos, orchestrée par les interprofessions de la Loire. Ses résultats seront rendus publics sur le salon. Quant au Wine Blog Trophy, il sera en lien avec le sondage, puisque son thème sera : 'Mon bar à vin, les vins de Loire et moi'.

Pour en savoir plus : www.salondesvinsdeloire.com

Un vin frais, fruité et délicat Tout savoir sur les crémants d'Alsace

L'AOOC crémant d'Alsace a été reconnue par le décret du 24 août 1976. Aujourd'hui, et afin de renforcer la qualité de ce vin, celui-ci ne peut être mis en marché qu'à l'issue d'une période d'élevage de douze mois au minimum, à compter de la date de tirage, au lieu de neuf auparavant.

TERROIRS

Les crémants d'Alsace apprécient particulièrement les terroirs argilo-calcaires, sableux ou de graves. Le climat sec et ensoleillé leur convient bien, avec des dates de vendanges suffisamment précoces pour conserver aux raisins (principalement issus des cépages pinot blanc et chardonnay) la vivacité idéale à l'élaboration de ces vins. Ils sont en général récoltés au tout début de l'ouverture du ban des vendanges, moment propice où le raisin offre, pour la vinification, le meilleur de son équilibre et sa plus fine harmonie. Élaborés selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille), ces vins vifs et pétillants offrent toute

la richesse de l'expression d'une terre volontiers qualifiée de 'mosaïque alsacienne' tant elle est morcelée et variée.

CÉPAGES

Les crémants d'Alsace sont généralement élaborés à partir de plusieurs cépages, chacun contribuant à l'équilibre subtil de la cuvée. S'il provient d'une seule variété de raisin, l'étiquette mentionnera le nom du cépage. La gamme des crémants d'Alsace est très vaste. En effet, lors du dégorgement, après la seconde fermentation en bouteille, les producteurs ont la possibilité d'adapter la liqueur de tirage afin d'élaborer des crémants d'Alsace qui vont de l'extra brut au demi-sec. À noter qu'ils peuvent être millésimés. Les cépages utilisés sont les suivants :

- **pinot blanc** : la plupart des crémants d'Alsace sont élaborés à partir de ce cépage qui leur confère délicatesse, souplesse et équilibre ;
- **chardonnay** : il apporte race et légèreté ;
- **riesling** : il produit des crémants

d'Alsace aux notes vives et fruitées, pleins d'élégance et de noblesse ;

- **pinot gris** : il leur procure richesse et charpente ;
- **pinot noir** : il est le seul cépage à produire des crémants d'Alsace rosés et plus rarement des 'blancs de noirs' pleins de charme et de finesse. En assemblage (notamment avec le pinot blanc), il apporte de la structure et des

notes de fruits rouges ;

- **auxerrois** : il est le plus souvent utilisé en assemblage avec le pinot blanc et apporte aux crémants d'Alsace une certaine souplesse.

DÉGUSTATION :

- **à l'œil** : une robe or pâle pour les blancs, des bulles fines et régulières qui se déploient en fines colonnes dans les flûtes.

IDÉE GOURMANDE POUR ACCOMPAGNER UN CR ET SES 3 VINAIGRETTES (KIWI, MANGUE, FRAMB)

Préparation : 20 min
Cuisson : 12 min

Ingrédients

pour 4 personnes

- 16 grosses crevettes crues calibre 10/20 fraîches ou surgelées
- 150 g de farine
- 1 dose de safran
- 30 cl d'eau gazeuse
- Sel

- 100 g de framboise
- 100 g de mangue
- 2 kiwis
- 1 citron vert
- Sucre en poudre
- Gingembre en poudre
- Huile de pépins de raisin
- Huile de sésame
- Vinaigre balsamique

Progression

- Mixer les framboises.

Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin, 1 cuillère à café de vinaigre balsamique et 1 cuillère à café de sucre en poudre. Saler, poivrer et réserver.

- Éplucher les kiwis. En retirer le centre et les mixer. Ajouter une cuillère à café de gingembre, une cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin et le jus

550 000 € investis

Caviste et restaurateur, le créateur de La Part des anges a ouvert deux tables conviviales et de qualité : Mise au verre pour la version bistrot, Vinivore, plus gastronomique, à l'emplacement de l'ancien Jouni.

Vinivore et Mise au verre : les bonnes tables d'Olivier Labarde



Chun Wong et Bonaventure Blankstein, au Vinivore.

Nice, Olivier Labarde est un caviste chercheur, expert en vins de niche et belles cuvées bio. Il a étendu son territoire au-delà de La Part des anges, son 'fief vigneron' ouvert en 1998, et gère désormais deux caves à vins et deux restaurants qui en sont le complément. Il y a d'abord Vinivore. L'enseigne du 32 avenue de la République était, depuis 2007 et jusqu'en novembre, un bistrot-cave à la bonne réputation gourmande. Il conserve aujourd'hui la vente de vins et une petite restauration. Transposé depuis quelques semaines dans le quartier du port, le nouveau Vinivore fait l'actualité des bonnes tables de Nice. Avec ses associés Bonaventure Blankstein, Québécois de Montréal et ancien du Verre volé (Paris X^e) et le chef Chun Wong, passé notamment au Martinez à Cannes, Olivier Labarde a repris l'ancien Jouni. Cette adresse bien

connue des Niçois a été tenue entre 2003 et fin 2006 par le chef finlandais Jouni Tormanen.

Entièrement rénové, poutres et pierres apparentes, tons gris et rose, grandes ardoises murales en guise de cartes des vins, la gastronomie conviviale de ce Vinivore séduit. Les entrées vont de 7 à 15 €, les plats de 13 à 17 €. "Nous avons conquis une nouvelle clientèle, plus avertie et argentée que celle de la rue de la République, en quête d'une cuisine élaborée, goûteuse", dit Bonaventure Blankstein. Chun Wong, maître du wok, propose des plats du marché et de saison (Crèmeux de topinambours et copeaux de truffe noire, Risotto de riz noir venere et Saint-Jacques grillées, zestes de combawa et cébettes, Magret de canard confit aux cinq épices...). La carte actualisée chaque



Olivier Labarde (au centre) à Mise au verre avec Éric Cherval, Romain Forini et Brice Fortunato.

semaine, l'accueil chaleureux et l'étendue des références vigneronnes en font l'une des révélations de cet hiver à Nice.

Olivier Labarde a créé Mise au verre dans le même esprit. Il conserve l'activité caviste à La Part des anges, sa maison-mère (environ 400 références dont 80 % de vins bio), et a ouvert à deux pas ce bistrot chaleureux aux plats de terroir (quasi de veau, joue de bœuf et carottes braisées, andouillette AAAAA...) pour 20/25 € à midi et 40/45 € le soir, avec vins au verre entre 3 et 7 €. Il a confié la cuisine à Éric Cherval, ex-pâtissier de Marc Meneau et ancien de Chez Guy à Gevrey-Chambertin, et à Brice Fortunato, venu du Club de la mer à Villefranche-sur-Mer.

PASSER LE TÉMOIN

Olivier Labarde, qui a investi en dix ans près de 550 000 € dans les quatre sites et a réalisé, en 2010, 650 000 et 520 000 € TTC de chiffre d'affaires entre La Part des anges et Vinivore, envisage de prendre un peu de recul. À terme, il confiera le Vinivore à ses associés Chun et Bonaventure, tandis que Romain Forini, qui fut sommelier au Petit Nice à Marseille, doit reprendre la boutique de l'avenue de la République.

JACQUES GANTIE

Vinivore • 10 rue Lascaris • 06000 Nice • Tél. : 04 93 14 68 09

Mise au Verre • 17 rue Pastorelli • 06000 Nice • Tél. : 04 93 85 69 90

En bref

Percée du vin jaune, les 4 et 5 février prochains

Issu du seul cépage savagnin, le vin jaune repose en fût de chêne durant six ans et trois mois au minimum avant d'être commercialisé. Un vin de tradition et de patience, dont les vigneron jurassiens salueront l'avènement, le week-end du 4 et 5 février 2012 à Ruffey-sur-Seille (39), en mettant en perche le premier fût du nouveau millésime. La percée du vin jaune est devenue, au fil des ans, l'une des premières fêtes viticoles de France, attirant plus de 45 000 visiteurs à chaque édition. Au programme : dégustations de vins du Jura, concours de cuisine au vin jaune, concours de sommellerie, vente aux enchères de vieux millésimes (la plus grande d'Europe) et bien sûr cérémonie de mise en perche durant laquelle le parrain ou la marraine de l'édition partage le millésime de l'année avec la foule.

www.percée-du-vin-jaune.com

• **au nez** : des arômes de fruits blancs (poires, pommes), de pêche ou d'abricot, mais également des notes de fruits secs, de fleurs blanches. On peut même y retrouver, plus curieusement, des odeurs de brioche ou de pain grillé.

• **en bouche** : frais, fruité et délicat, du fait de ses fines bulles.

Afin de savourer tous les arômes, il est préférable de les servir dans une flûte à une température située entre 5 °C et 7 °C.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

Bruts ou rosés, les crémants d'Alsace s'accordent à merveille avec des toasts de foie gras, de caviar ou de saumon fumé. Ils accompagnent les viandes blanches, les volailles, les poissons grillés (sole ou truite, par exemple) mais également les fruits de mer (langouste, homard, noix de Saint-Jacques...). Extra bruts, ils sont à la hauteur des plats régionaux qui mêlent caractère et tradition. Les crémants d'Alsace

invitent la 'cuisine évasion' à un tour du monde des saveurs. Ils accompagnent à merveille les cuisines asiatiques (sushis, nems ou fondue chinoise), mexicaine ou encore indienne... Pour continuer un repas tout en beauté, on les apprécie avec des fromages à croûtes fleuries (brie, camembert...). Et pour finir sur une note sucrée, les demi-sec trouvent leur place avec une tarte au chocolat, par exemple, ou des desserts à base de fruits frais.

ÉMANT BRUT : TEMPURA DE CREVETTES (OISE)

d'un demi-citron. Poivrer et réserver.

• Éplucher 1/4 de mangue bien mûre. La mixer avec le jus d'un demi-citron vert. Ajouter 2 cuillères à café d'huile de pépins de raisin et 1 cuillère à café d'huile de sésame. Saler, poivrer et réserver.

• Décortiquer les crevettes en enlevant la tête, les

pattes puis les anneaux, en ayant soin de garder la queue et le dernier anneau caudal. Les éponger soigneusement. Verser l'eau gazeuse bien froide dans un saladier, ajouter le safran et une pincée de sel. Fouetter rapidement avec une fourchette puis ajouter la farine tamisée pour obtenir une pâte

légèrement liquide.

• Enrober les crevettes de pâte en les tenant par la queue. Les plonger par groupes de 4 dans le bain de friture et les laisser cuire 3 minutes environ. Les déposer sur du papier absorbant.

Dressage

• Servir les tempuras dans



avec les vinaigrettes aux fruits.

L'Hôtellerie Restauration

L'heβδο des C.H.R. • 3 €

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

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

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

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/VINS/LICENCE IV/CAFÉS

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

SERVICE JURIDIQUE Pascale Carbillat

E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

Cécile Charpentier

E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRETARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Claude Veyrac/Richard Kubicz/Provenances

COMMISSION PARITAIRE
n° 0915 T 79916
Dépôt légal à parution
Diffusion : 64 403 - ISSN 0750 - 3717

IMPRESSIION
Roto Centre - 45 770 Saran
Capital : 1 418 141,74 €
Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

Un lieu chargé d'histoire

Bariloche (Argentine) Le plus célèbre hôtel argentin a accueilli, en partenariat avec une maison d'édition locale, des écrivains en résidence. Une excellente idée marketing qui permet de découvrir cet hôtel mythique.

Le Llao Llao, emblème de la Patagonie

Le Llao Llao a été récompensé aux World Travel Awards par le prix du meilleur Golf Resort d'Argentine.



Cette année-là marque donc la création du parc national Nahuel Huapi, le lancement du chantier du Llao Llao, des premières villes et infrastructures. Le projet hôtelier, mené sous la houlette de l'architecte **Alejandro Bustillo**, voit le jour en janvier 1938. Près de deux ans plus tard, un incendie détruit entièrement le bâtiment qui rouvrira fin 1940. Dès lors, l'établissement est fréquenté par l'aristocratie, les diplomates et autres célébrités. Après les temps glorieux et la jet-set, l'hôtel de luxe doit affronter des heures plus sombres sous la dictature. 1978 sonne le glas du Llao Llao, faute de financement. Quinze ans plus tard, l'établissement, entièrement rénové, refait surface. Les chalets conservent leur intérieur chaleureux mêlant bois, baies vitrées et trophées de chasse. En 2007, une nouvelle aile est ajoutée, portant l'ensemble à plus de 200 chambres. Devenu membre de The Leading Hotels of the World en 1999, l'hôtel rafle depuis les récompenses. Cette année, les World Travel Awards ont d'ailleurs consacré le Llao Llao comme le meilleur Golf Resort (pour la deuxième fois consécutive) et le meilleur Ski Resort d'Argentine.

VIOLAINE BRISSART

La cordillère des Andes et ses sommets enneigés, un dédale de lacs et de forêts : nous voici à San Carlos de Bariloche, en pleine Patagonie des lacs. C'est dans ce cadre à couper le souffle, sur la péninsule de Llao Llao, que se trouve le plus célèbre hôtel argentin. Devenu l'emblème de la région, le complexe hôtelier de luxe sert aussi de décor au récent ouvrage de l'éditeur argentin interZona, *Historias de un Hotel (Histoires d'un hôtel)*. En partenariat avec la maison d'édition, le Llao Llao Hotel & Resort, Golf-Spa a en effet accueilli une demi-douzaine d'écrivains en résidence. Un séjour qui a donné naissance à des récits, contes et poèmes rassemblés dans ce recueil, à mi-chemin entre littérature et marketing.



Le lobby, entre chalet et relais de chasse.

JET-SET ET COUP D'ÉTAT

Avec son histoire mouvementée, l'hôtel mythique est un parfait sujet d'inspiration. En 1934, la Patagonie

est encore un territoire inhabité. Mais le potentiel touristique de la région n'échappe pas aux autorités.

www.llaollao.com

Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

- d'autres conseils et reportages sur l'Argentine : cliquer sur 'Conseils et reportages par pays'
- les annonces d'emploi à l'international : cliquer sur 'Candidats à l'international'



Planté sur une péninsule, l'hôtel est devenu l'emblème de la Patagonie des lacs.

En direct des Blogs des Experts



Cuisine aux normes : doit-elle être obligatoirement carrelée à hauteur ?

➤ Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK3211** 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