

Le 'droit de repentir' du bailleur

B&B Hôtels s'ouvre à la franchise

Échange de chefs à la Bocuse d'or Winners Academy

Mieux cerner les besoins de la saisonnalité

L'Hôtellerie

Restauration

26 janvier 2012 N° 3274

ANNONCES CLASSÉES PAGE 14

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Le hamburger, nouvel objet gourmand à Paris

p. 9

Malgré des effectifs en baisse de 7 % en 2011 p. 4

Les assises des métiers de la salle valorisent une filière méconnue

Lundi 23 janvier, 260 professionnels se sont retrouvés à la chambre de commerce et d'industrie de Paris pour confronter idées et expériences sur la valorisation des métiers de salle. Ce rassemblement marque une deuxième étape après la réunion qui s'est tenue au Fafih le 5 décembre dernier. Les métiers de la salle, "nobles et essentiels" selon les mots du secrétaire d'État au Tourisme **Frédéric Lefebvre**, souffrent pourtant d'un important déficit d'image. Plusieurs intervenants, tels **Denis Courtiade**, directeur de restaurant du Plaza Athénée à Paris (VIII^e),

Romain Crusot, maître d'hôtel au restaurant Noma à Copenhague (Danemark), ou **Pascal Garnier**, directeur de salle à La Grenouillère à La Madeleine-sur-Montreuil (62), ont témoigné des nouvelles attentes de la clientèle en termes de service et de ce qu'ils ont initié dans leurs établissements pour s'affranchir de certains carcans. En amont, le métier doit aussi bénéficier d'une meilleure promotion pour redorer son image, tant auprès des jeunes que de leurs familles, ainsi que le prône inlassablement **Régis Marcon**, auteur d'un livre blanc sur l'apprentissage.



Contributions formation professionnelle
taxe d'apprentissage

Pensez-y avant le 29 février !

OCTA ih
Organisme collecteur
de la taxe d'apprentissage

fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

Le Fafih est votre interlocuteur unique pour la formation professionnelle et la taxe d'apprentissage

C'est facile...

Le Fafih simplifie vos démarches en étant votre **interlocuteur unique** sur la formation professionnelle et l'apprentissage.

Vous recevez 2 bulletins de versement à nous retourner accompagnés de vos règlements.

Sur Internet, vos bulletins sont déjà pré-remplis !

➔ www.fafih.com

2 bulletins

The image shows two forms. The top one is a 'Bulletin de versement - Formation professionnelle' with sections for 'Vos coordonnées', 'Calcul de votre contribution', and 'Ent. moins de 10 salariés'. The bottom one is a 'Taxe d'apprentissage' form with a 'Montant à régler' section. Arrows point from the text '2 bulletins' to these forms.

1 interlocuteur

➔ Avant le 29 février 2012 !

Édito

Image subliminale

Les spécialistes de la communication en sont friands : glisser dans une séquence audiovisuelle un message impossible à décoder au premier degré mais obligatoirement mémorisé par le récepteur du contenu.

En termes choisis, on appelle cette technique une image subliminale ou, de façon moins académique, du lavage de cerveau - cet organe qu'un ancien président d'une grande chaîne de télévision se vantait de vendre à un marchand de sodas.

Admettons qu'il s'agisse effectivement d'une technique de vente, ce dont raffolent tous les 'marketeurs' de la planète. Mais le procédé devient franchement insupportable quand il a pour but une manipulation évidente de l'opinion à des fins démagogiques.

C'est ainsi que la profession vient encore une fois de faire les frais de la vindicte médiatique à l'occasion du journal télévisé de lundi 23 janvier (à 20 heures sur France 2, chaîne du 'service public') qui s'est livré à une attaque aussi sournoise que gratuite à l'encontre des restaurateurs.

Ne soyons pas naïfs, le propos était

forcément intentionnel, mais illustrer un reportage sur la fraude fiscale par une séquence dans la cuisine d'un restaurant relève d'une évidente volonté de dénigrement à l'égard de la profession. Et le propos était d'autant plus malvenu qu'il s'agissait de décrire les nouvelles mesures prises par le ministre du Budget, c'est son rôle, pour renforcer les moyens de lutte contre la grande délinquance fiscale, un sport essentiellement réservé à quelques heureux milliardaires du show-biz ou des affaires dont les montants de la fraude méritent effectivement toutes les attentions des services fiscaux.

Mais ce n'est apparemment pas le souci des animateurs des journaux télévisés, qui préfèrent une fois encore discréditer la profession qui n'en demande pas tant. Et comme à toute chose malheur est parfois bon, il n'est que temps de mettre en œuvre une véritable stratégie de relations publiques, d'explication et de valorisation d'un métier qui ne peut se contenter aujourd'hui de subir les attaques gratuites de médias en mal d'inspiration.

L. H.

En bref

Disparition de Michel Cosnefroy

Le lycée professionnel de Tain-l'Hermitage (26) est en deuil. Michel Cosnefroy, qui en était devenu le proviseur à la rentrée de septembre dernier, est décédé subitement à l'âge de 58 ans. Durant sa carrière, il s'était beaucoup investi en faveur de l'insertion professionnelle. Au lycée Lesdiguières, à

Grenoble (38), où il occupait la fonction de proviseur adjoint, il avait découvert les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. À Tain-l'Hermitage, il s'était attelé à différentes missions, notamment l'accompagnement de la dernière phase de travaux de l'internat et du

restaurant des élèves. Il s'enthousiasmait aussi à l'idée de présider aux différentes manifestations qui allaient accompagner, jusqu'en juin, la célébration du trentième anniversaire du lycée. L'Hôtellerie Restauration présente ses sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

À lire : Bac pro 3 ans, commercialisation et services en restauration, 2^e année

En 14 thèmes, ce manuel permet de définir les différents types de restauration, de menus et supports de vente. Il explique également l'approvisionnement, la vinification, la décoration... Chaque chapitre est agrémenté d'une fiche de synthèse.

Bac pro 3 ans, commercialisation et services en restauration, 2^e année - Christian Ferret - Éditions BPI - Prix : 15 €

Gilles Pélisson nommé directeur indépendant de NH Hoteles

L'ancien p.-d.g. (2009-2011) du groupe Accor, Gilles Pélisson, rejoint le conseil d'administration du groupe espagnol

NH Hoteles comme membre du comité exécutif. Il aura le statut de directeur indépendant, précise NH Hoteles dans un

communiqué, c'est-à-dire qu'il ne représente pas d'actionnaire. Il remplace à ce poste Antonio Viana Baptista.

Collaborations innovantes

L'arrivée de Paris des chefs dans la capitale, après trois éditions au parc des expositions de Paris-Nord Villepinte, est une réussite. Les duos unissant cuisinier et créateur ont attiré jusqu'à 2 000 personnes par jour.

Paris des chefs : cuisine et art en live



Yannick Alléno et **Alain Moatti** expliquent leur travail commun, la complicité nécessaire entre le cuisinier et l'architecte.

"L'harmonie dans un restaurant entre l'emplacement, l'espace, la décoration, les arts de la table, les mets servis et les vins proposés doit procurer aux convives un sentiment de bonheur partagé. C'est justement l'alliance de la cuisine et du design qui fait de Paris des chefs une œuvre originale", assure Alain Ducasse, parrain de la quatrième édition de ces rencontres entre les cuisiniers et les créateurs, qui ont pris possession de la nouvelle maison de la Mutualité, au cœur de Paris (V^e), pendant trois jours, du 22 au 24 janvier. Dans son amphithéâtre de 1 700 places,

espace rénové par **Jean-Michel Wilmotte**, les duos, en moyenne 8 par jour, ont assuré le spectacle. Formé d'un cuisinier et d'un créateur-artiste, le binôme qui se présente sur scène illustre les passerelles entre l'art de cuisiner et les différents champs de la création. Architectes, designers, stylistes, plasticiens, musiciens, photographes... s'intéressent à la cuisine et réciproquement. Le duo dispose de quarante minutes pour exposer son propos. Pas le temps de s'ennuyer. On assiste aux échanges, en live, avec le charme du direct, ses réparties inattendues, ses petits soucis techniques, ses hésitations et ses moments uniques.

Julie Andrieu et **Andrea Petrini** se



inauguration du Paris des chefs avec **Étienne Cochet**, directeur général de Safi, organisateur de la manifestation, avec **Alain Ducasse**, parrain de cette édition et **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme.



Daniel Patterson, restaurant Coi à San Francisco, et **Marco Dos Santos**, DJ du Silencio à Paris, pour une démonstration de pâtisserie en musique.

relaient pour l'animation. *"Le grand succès de cette manifestation, c'est son éclectisme. La réunion de tous ces savoir-faire donne naissance à des actes de création très réussis. Et nous sommes agréablement surpris par le nombre de visiteurs qui sont venus à la Mutualité découvrir ces duos, jusqu'à 2 000 personnes*

par jour", déclare **Nicolas Chatenier**, de l'agence Peacefulchef, qui a collaboré à la sélection des intervenants.

Du côté des duos, on retrouvait **Fulvio Pierangelini**, aujourd'hui consultant pour le groupe Rocco Forte, dont le travail sur la peau des poissons était mis en parallèle avec les bâtiments de l'architecte **Massimiliano Fuksas** ; **Yannick Alléno**, chef du Meurice, et l'architecte **Alain Moatti** - un duo qui vient d'inaugurer le restaurant avec salon de thé, STAY à Beyrouth - ; **Daniel Patterson**, restaurant Coi à San Francisco, et **Marco Dos Santos**, DJ du Silencio à Paris, pour une démonstration de pâtisserie en musique ; **Anne-Sophie Pic**, chef-patron de la Maison Pic à Valence - aux fourneaux pour une recette de betteraves, épine-vinette et beurre de café -, avec la comédienne et productrice de vins **Carole Bouquet**... L'éclectisme était bien au rendez-vous.

NADINE LEMOINE

Grand angle

Des métiers "nobles et essentiels" selon Frédéric Lefebvre

260 professionnels se sont rassemblés lundi 23 janvier à la chambre de commerce et d'industrie de Paris pour confronter idées et expériences sur la valorisation des métiers de salle.

Les assises des métiers de la salle valorisent une filière méconnue

Les métiers du service en salle sortent de l'ombre ! Près de 260 professionnels ont assisté aux premières assises des métiers de la salle, lundi dernier, dans les locaux de la chambre de commerce et d'industrie de Paris (VIII^e). Ce rassemblement marque une deuxième étape après la réunion qui s'est tenue au Fafih le 5 décembre dernier.

"Dans mon livre blanc publié en juin 2011, j'ai présenté 9 actions opérationnelles, dont une qui me tient particulièrement à cœur : la valorisation des métiers de la salle. Le secteur de la restauration est le quatrième employeur privé en France", rappelle le président du Comité France formation et alternance, **Régis Marcon**. "En 2010, plus de 20 000 emplois en salle étaient non pourvus. La baisse d'effectif était de 7 % en 2011, et un jeune sur cinq optait pour la salle en stage découverte au collège. Il faut s'interroger." **Danielle Dubrac**, vice-présidente de la CCIP, chargée des formations et de l'apprentissage, souligne de son côté que "350 000 personnes liées au service en salle travaillent en restauration sur les 700 000 salariés du secteur" : "240 000 serveurs, 10 000 barmen, 35 000 employés de café, 32 000 employés en restauration collective, 30 000 maîtres d'hôtel, et 3 000 sommeliers. 6 jeunes sur 10 ont un emploi en salle trois ans après leur entrée dans le secteur."

Les métiers de la salle souffrent d'un déficit d'image car ils demeurent peu valorisés. Pourtant, "François Vatel, maître d'hôtel de Louis XIV, ou encore Rudolf Slavik, barman au George V à Paris en 1952, étaient des professionnels de salle mondialement connus. Beaucoup nous envient le service à la française. À l'occasion de la seconde édition de la Fête de la gastronomie, le 22 septembre 2012, nous allons aussi valoriser ces métiers qui sont si nobles et essentiels", relève le secrétaire d'État **Frédéric Lefebvre**, dans une vidéo réalisée pour l'occasion. L'après-midi s'est poursuivie par une table-ronde "Ce qui a fait votre choix des métiers de la salle", animée par **Éric Roux**. Trois jeunes témoignent : **Laetitia**, **Fabrice** et **Mohammed**, soit en poste, soit encore étudiants, ont pourtant fait le choix de tout abandonner pour se lancer dans la restauration. Ils ont effectué un certificat de qualification professionnelle (CQP) de préparation opérationnelle à l'embauche en trois mois de formation, comprenant trois semaines de stage en salle pendant les fêtes de Noël. **Denis Courtiade**, directeur de restaurant du Plaza Athénée à Paris (VIII^e), a quant à lui évoqué le concept mis en place il y a un an par **Alain Ducasse** : ce dernier a changé l'organisation globale de la salle pour miser sur la convivialité et instaurer une complicité avec les clients. "Il faut



Retrouvez en vidéo les premières assises des métiers de salle avec le mot-clé **RTR118716** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou le QR code ci-contre.

que l'on s'accepte entre la salle et la cuisine. Avec mon équipe, nous passons régulièrement une matinée en cuisine pour goûter et comprendre les plats que nous allons vendre. Le message que nous transmettons au client sera forcément différent."

THÉÂTRALISATION ET SERVICE EN SALLE SONT INDISSOCIABLES

Autre témoignage, celui de **Romain Crusot**, maître d'hôtel au restaurant Noma à Copenhague (Danemark). Originaire de Nice, il a quitté l'Hexagone à cause de son côté "trop protocolaire" : "Tout est hiérarchisé. Il y a beaucoup trop de codes en France. À Noma, le serveur est à la fois sommelier, maître d'hôtel, 'runner'", insiste-t-il. Autre particularité : le cuisinier vient en salle. "Voir le chef, parler avec lui, les convives sont fascinés." Professeur de salle au lycée Storck à Guebwiller (67), **Christophe Pham Van** intervient : "Nous faisons travailler nos élèves sur le management, la commercialisation, la connaissance des produits et la théâtralisation. Nous avons besoin de maîtres d'hôtel, de directeurs de salle pour les encourager." Des élèves de l'école Grégoire Ferrandi (Paris, VI^e) sont ensuite montés sur scène, afin de montrer que le service en salle est une grande famille : du restaurant rapide au bistrot, en passant par la brasserie ou les établissements étoilés, les carrières sont multiples. Puis, place à la projection d'une vidéo sur l'art de combiner théâtralisation et métiers de salle, avec des lycéens du CEFPPA d'Illkirch-Graffenstaden (67). Comme un acteur sur les planches, le serveur doit veiller à sa tenue, sa prestance, ses gestes, son élocution face au client. Les métiers de l'hôtellerie-restauration ont changé, les clients aussi. Alors, le monde du service doit évoluer, être en osmose avec la cuisine. La vidéo montre aussi que le serveur n'est pas qu'un passe-plat mais un intermédiaire entre la salle et les fourneaux, un lien entre le chef et le client. À lui de connaître les recettes, les plats, mais surtout les produits.

COMMENT COMMUNIQUER POUR UNE AUTRE IMAGE ?

Animée par **Bruno Treffel**, président de l'ANPCR (Association nationale des professeurs de cuisine et



De g. à d. : **Denis Courtiade**, directeur de restaurant du Plaza Athénée à Paris, **Romain Crusot**, maître d'hôtel du restaurant Noma à Copenhague (Danemark), **Christophe Pham Van**, professeur de salle au lycée Storck à Guebwiller (67), trois jeunes intervenants - **Mohammed**, **Laetitia**, **Fabrice** -, et 10 élèves de l'école Grégoire Ferrandi à Paris.

de restaurant), une deuxième table ronde a porté sur la communication des métiers de salle auprès des jeunes. **Pascal Garnier**, directeur de salle à La Grenouillère, à La Madeleine-sur-Montreuil (62), cultive une philosophie proche de celle du restaurant Noma. Tout le monde fait les petites tâches, porte le même costume pour être sur un pied d'égalité. Il organise beaucoup d'ateliers et emmène son personnel à l'étranger pour faire des démonstrations. Dans le public, certains émettent l'idée d'aller dans les collèges pour parler du métier. **Sophie Mise**, commissaire générale de la Fête de la gastronomie, nuance et souligne que "la communication devrait se faire bien en amont, auprès des familles" : "Les parents sont formatés et beaucoup ne laissent pas leurs enfants se lancer dans les métiers de l'hôtellerie-restauration, parce qu'ils ne feront pas d'études supérieures." Autre proposition, celle de faire découvrir le métier aux conseillers d'orientation des collèges, pour qu'ils sensibilisent à leur tour les jeunes. Mettre en avant les concours de service en salle serait glorifiant pour la profession et motivant pour les jeunes. Les idées n'ont donc pas manqué lors de cette grande journée des métiers de la salle. "Ces premières assises sont un démarrage pour valoriser la salle. Il faut continuer sur cette lancée ! Un manifeste sera publié d'ici quelques mois à destination des élèves des lycées hôteliers et CFA. N'hésitez pas à apporter des idées pour que l'on puisse avancer tous ensemble sur la valorisation des métiers de salle ! Professionnels, pensez aussi à créer une association sur votre corps de métier... il n'en existe pas à l'heure actuelle", a conclu Régis Marcon.

TEXTE HÉLÈNE BINET
VIDÉOS CÉCILE CHARPENTIER

“Un effet d'entraînement”

Denis Hennequin termine en beauté sa première année aux commandes du premier groupe hôtelier européen, avec une progression de 3,6 % de son chiffre d'affaires au 4^e trimestre.

Année record pour Accor avec + 5,2 % de chiffre d'affaires

Accor aura donc vécu une année faste en 2011. Ce qui doit conforter son nouveau p.-d.g., **Denis Hennequin**, un an après sa nomination à la tête du groupe. Pour la directrice financière d'Accor **Sophie Stabile**, “le chiffre d'affaires annuel du groupe est de très bon niveau en 2011”. L'activité hôtelière dans son ensemble a augmenté de 5,4 %, et suit un rythme encore plus soutenu dans l'hôtellerie économique (hors États-Unis) : + 6,3 % en données comparables. “Ce résultat est tiré par des taux d'occupation élevés avoisinant 68 %, souligne Sophie Stabile, ce qui a eu un effet d'entraînement sur les RevPAR.”

LA FRANCE EN POLE POSITION

En termes de résultats, la France caracole en tête des pays européens. Accor y enregistre une progression de chiffre d'affaires de 3,3 % sur le haut et milieu de gamme, et de 3,9 % sur le segment économique. Certains salons, notamment à Paris, ont permis aux hôtels de faire le plein. En revanche,

en Allemagne, qui bénéficiait d'un calendrier moins favorable en matière de salons, le CA grignote 1,7 % seulement, ce que compensent de très bons taux d'occupation (69 %). Le Royaume-Uni se maintient (+ 1,5 % sur le haut de gamme et + 3,4 % sur le secteur économique) et enregistre des taux d'occupation record, notamment à Londres qui affiche 87 % au quatrième trimestre.

Les pays émergents font également de très bons scores, surtout en Amérique latine : + 14,6 % dans l'hôtellerie haut et milieu de gamme et + 19,3 % dans l'économique.

Aux États-Unis, Accor a fait avancer le dossier de la transformation de la marque Motel 6 en franchise (+ 10 % en 2011) : celle-ci représente aujourd'hui 488 hôtels.

En ce qui concerne son développement, Accor continue de tutoyer les sommets avec l'ouverture de 38 700 chambres, même si le groupe s'est séparé en parallèle de 14 000 chambres “qui n'avaient pas le niveau de rentabilité espéré”, assure la directrice



financière. De quoi permettre à Accor d'arriver en avance sur les objectifs (35 000 chambres prévues en 2011) : 95 % des ouvertures ont été réalisées en ‘asset light’, c'est-à-dire en franchise, en contrat de management ou en location variable.

“OPTIMISME MESURÉ”

Accor estime parvenir à un résultat situé entre 510 et 530 M€, conforme aux hypothèses émises en milieu d'année dernière. “Je suis d'un optimisme mesuré”, nuance Sophie Stabile. En effet, si le mouvement des réservations démarre sur une bonne dynamique en ce début d'année 2012, la lisibilité reste réduite, en raison des zones d'ombre qui planent sur la conjoncture économique internationale. Parmi celles-ci, la baisse d'activité constatée dans les

hôtels implantés en Europe du Sud - Italie, Espagne, Portugal - devrait peser sur l'activité du groupe en 2012. Sans oublier la prudence qu'impose l'instabilité actuelle de la zone euro, “même si cela ne fait pas partie des préoccupations du groupe en ce moment”, d'après Sophie Stabile. Néanmoins, l'année 2012 offre aussi de belles perspectives de croissance : en Allemagne par exemple, elle sera jalonnée de foires et de salons ; au Royaume-Uni, l'organisation des Jeux olympiques a de quoi réjouir les professionnels, sans compter les perspectives de croissance que l'on constate dans toute la zone Asie Pacifique (la Chine n'affiche-t-elle pas 9,2 % de croissance en 2011 ?). Le contexte économique mondial demeure pour le moins difficile à appréhender, d'autant que le groupe va devoir faire face à un autre gymkhana : comment rendre confiance à des marchés financiers qui, en dépit des résultats exemplaires constatés en 2011, restent encore très instables ?

EVELYNE DE BAST

“Rester mobilisé”

Colomiers (31) L'établissement du chef Yannick Delpech, ravagé par les flammes en août dernier, rouvrira le 15 avril, avec la même équipe.

L'Amphytrion : après le drame, l'heure de la reprise



“Garder tout le monde, en salle comme en cuisine, a été ma priorité”, explique Yannick Delpech.

monde, en salle comme en cuisine, a été ma priorité parce que les 35 salariés font partie de ma réussite. Les assurances ont pris en charge leur salaire à hauteur des trois quarts. Je complète le reste”, précise-t-il. Yannick Delpech a tenu à ce que le personnel soit présent chaque jour au restaurant. “Il fallait rester mobilisé”, dit-il. Certains membres de l'équipe ont participé à des stages de management ou de langue. Et, plus étonnant, le personnel a créé, sous la houlette du directeur du théâtre de Colomiers, une pièce axée sur la gastronomie, intitulée *Amuse-bouche*. Trois représentations seront données en mars. L'équipe de l'Amphytrion a également pris part à la réalisation de repas dans d'autres établissements, notamment autour de la truffe à La Table de Haute-Serre, un restaurant proche de Cahors.

BERNARD DEGIOANNI

L'Amphytrion • Chemin de Gramont • 31770 Colomiers • Tél. : 05 61 15 55 55 • www.lamphytrion.com

Détruit par un incendie le 28 août 2011, l'Amphytrion de **Yannick Delpech** rouvrira le 15 avril. “La satisfaction est là. Nous avons frôlé le pire et maintenant, nous avons l'assurance de pouvoir travailler dans des locaux neufs. L'esprit de ma cuisine ne changera pas mais, désormais, je vois les choses avec plus de recul”, souligne le chef. Les travaux ont commencé début janvier. L'incendie accidentel a détruit 80 % du restaurant. “C'est comme si vous perdiez tout ce que vous aviez construit en quinze ans”, réaffirme Yannick Delpech, qui a ouvert l'Amphytrion en 1997.

Son autre satisfaction, c'est la garantie de conserver la même équipe. “Garder tout le

Tester son C.V.

Orvault (44) Le jeudi 19 janvier, la section hôtelière de ce lycée de Loire-Atlantique a organisé une journée d'échanges avec les entreprises du secteur hôtelier.

Le lycée Nicolas Appert met l'entreprise à l'honneur

Le forum entreprises était destiné aux élèves qui terminent leur cursus fin juin 2012 : élèves de terminale BTS hôtellerie, option A ou option B, de mention sommellerie et ceux de la mention dessert. Y participaient également cette année les élèves des deux classes de terminale bac pro. Ce rendez-vous est organisé, depuis plusieurs années, par **Jean-François Lejeune**, professeur de restaurant et d'hébergement. Les 22 enseignes privées et publiques participantes comprenaient notamment Accor, le groupe Alain Ducasse, Groupe Lucien Barrière, Hyatt, Autogrill, Flunch, Adecco, Compass, Groupe Le



Jean-François Lejeune et les élèves de BTS qui organisaient cette journée.

Duff, Logis... Les élèves ont également pu suivre une démonstration de L'Hôtellerie Restauration qui leur a expliqué comment déposer leur C.V. sur le site www.lhotellerie-restauration.fr. Si beaucoup d'étudiants sont attirés par l'hôtellerie de luxe, d'autres secteurs comme la restauration collective ne sont pas non plus à négliger, et les élèves présents en nombre ne

s'y sont pas trompés. Ce forum constituait une chance pour eux de tester leur C.V. et leur attitude lors d'un entretien de recrutement ; de découvrir des entreprises, voire des secteurs et de mieux connaître les salaires proposés, mais aussi les évolutions de carrière possibles... L'occasion pour chacun de repartir, à la fin de la journée, en ayant fait le plein d'informations.

Plus de 200 exposants

Inaugurée lundi 23 janvier, la 25^e édition du salon professionnel niçois devrait battre des records d'affluence.

Carton plein pour Agecotel

Christophe Le Digol, et sa commis, **Claryce Monnier**, avec les présidents du jury.



Aux côtés de **Marcel Lesoille** et **Carinne Teyssandier**, les chefs membres du jury. De g. à d. : **Dominique Frérard**, **Joël Garault**, **Philippe Joannès**, **Jacques Pourcel**, **Pascal Garrigues**, **Laurent Pourcel**, **Stéphanie Le Quellec**, **Patrick Raingeard** et **Hervé Dos Santos**.

La 25^e édition d'Agecotel, le salon de l'hôtellerie-restauration du Grand Sud qui se tient tous les deux ans à Nice, a rassemblé plus de 200 exposants (alimentaire et équipements) au palais des expositions, soit une cinquantaine de plus qu'il y a deux ans. "Dès les premières heures, nous savions que nous avions gagné notre pari en voyant l'affluence des professionnels", déclare **Paul Obadia**, directeur général d'Agecotel et de Nicexpo. Pour beaucoup d'entre eux, il faut être présent à Nice non seulement pour découvrir des technologies ou des tendances nouvelles mais aussi pour témoigner de la bonne santé d'une entreprise dans un contexte économique difficile, pour rencontrer clients et

partenaires, engager ou finaliser un projet." Avec pour présidents d'honneur **Jacques et Laurent Pourcel**, qui succédaient à **Joël Robuchon**, cet Agecotel, vitrine des actions, produits, initiatives et cuisines du Grand Sud, devrait ainsi atteindre, voire dépasser, le chiffre de 15 000 visiteurs en quatre jours. Le salon a été inauguré lundi 23 janvier par **Christian Estrosi**, député-maire de Nice et président de la nouvelle métropole Nice-Côte d'Azur, et par **Éric Ciotti**, président du conseil général des Alpes-Maritimes, c'est-à-dire sur un territoire où une grande partie des sociétés et des participants d'Agecotel est installée. "Ce salon témoigne de la vitalité de la Côte d'Azur où la place du tourisme, de la restauration et de l'hôtellerie est plus que jamais prépondérante. Nous avons besoin de manifestations comme celle-ci pour en témoigner et pour conforter notre image en France et à l'international", a déclaré Christian Estrosi sur le site du concours du Neptune d'or.

compétition phare d'Agecotel. Il réunissait douze candidats de plusieurs départements de France et de la principauté de Monaco. Chacun, secondé par un commis, ayant trois heures pour réaliser un plat sur la thématique de la mer et présenter au jury huit assiettes composées de boudroies, d'ormeaux et de langoustines.

"Le Neptune d'or est chaque année d'un niveau plus relevé. Au-delà de l'image et de l'adhésion du public de professionnels qui en suit le déroulement et soutient les différents candidats, de plus en plus d'établissements considèrent ce concours comme une valorisation et une reconnaissance forte pour leurs chefs et pour leurs équipes", a commenté Paul Obadia.

Au terme de ce marathon culinaire, c'est **Christophe Le Digol** (Auberge du père Bise à Talloires, 74) qui l'a emporté avec une Vapeur de lotte, condiment citron, pomme fondante en fumet de langoustine et ormeaux au naturel qui a fait l'unanimité. Il gagne un séjour pour deux personnes à Las Vegas, au MGM Grand Hotel, offert par Joël Robuchon.

Le deuxième prix est revenu à **Stéphane Coco** (Hôtel Métropole, Monaco) et le troisième à **Takayuki Kamiya**, du Château Eza (Èze, 06).

JACQUES GANTIÉ

CRISTIAN PERRIA REMPORTE LA COUPE DU MONDE DES ÉCAILLERS



Comme lors des précédentes éditions, Agecotel a débuté dimanche 22 janvier avec l'organisation de la coupe du monde des Écaillers. Organisée par **Marcel Lesoille**, quintuple recordman du monde d'ouverture d'huîtres creuses, cette épreuve était placée sous la présidence d'honneur de **Jacques et Laurent Pourcel**, parrains de la manifestation. Douze écaillers professionnels venus de plusieurs pays devaient réaliser un grand plateau de fruits de mer individuel devant un jury présidé par **Max Bourgeois**, vainqueur de l'édition 2008. C'est l'Italien **Cristian Perria** (Café de Turin à Nice), qui a remporté le concours devant **Bruno Thevenin** (La Ferme Marine à Tassin-la-Demi-Lune) et **Éric Gumpel** (Le Milano à Fréjus). Cristian Perria, qui a reçu le prix de 3 000 € attribué au vainqueur, présidera le jury du prochain concours en 2014.

CHRISTOPHE LE DIGOL VAINQUEUR DU NEPTUNE D'OR

Présidé par les frères Pourcel, organisé par **Marcel Lesoille** et animé par **Carinne Teyssandier** (Télématin, France 2), ce concours est devenu la

L'ESPACE CHEFS, LA BONNE IDÉE

Si l'image d'Agecotel repose en grande partie sur ses concours professionnels, les chefs en sont les premiers acteurs. Parmi les nouveautés de l'édition 2012, l'Espace chefs est sans doute l'animation la plus remarquée. L'initiative en revient à **Jean-Denis Rieubland**, MOF et chef du Chantecler à l'Hôtel Negresco (Nice). Sur un stand de 100 m², au pied du restaurant d'Agecotel, avec coin salon et bar dégustation, il a rassemblé 24 chefs de grandes tables de la Côte d'Azur (aux côtés de traiteurs pour les cocktails) qui proposent des démonstrations et réalisent chacun un plat. "Je voulais créer un nouvel espace de convivialité pour accueillir les professionnels et leurs invités

dans les meilleures conditions de confort et pour que les sept chefs qui se relaient chaque jour puissent travailler dans conditions optimales", dit Jean-Denis Rieubland. Plusieurs

étoilés de Provence-Côte d'Azur ont participé à ces démonstrations, parmi lesquels **Édouard Loubet**, **Didier Aniès**, **Mickaël Gracieux** et **Joël Garault**.



Sur l'Espace chefs, aux côtés de **Jean-Denis Rieubland** (à d.), les frères **Pourcel**, **Patrick Raingeard**, **Stéphanie Le Quellec**, **Philippe Jourdin** et **Joël Garault**, à l'heure des démonstrations.

Restauration

Des liens se tissent

Sarlat (24) L'association regroupant les anciens lauréats du Bocuse d'or a tenu son assemblée générale.

La Bocuse d'or Winner's Academy se lance dans l'échange de chefs

Les anciens lauréats du Bocuse d'or ont accepté, à Sarlat, de former le jury du trophée Jean Rougié, récompensant des duos élève-professeur. Forcément, pour les candidats, c'est un peu intimidant mais tellement motivant.

"C'est la première fois que nous acceptons ce rôle, tous ensemble, au sein de l'association. Cela correspond à notre philosophie, et permet notamment de renforcer les liens entre les générations, de motiver les jeunes en cuisine comme en salle. Aller dans les écoles, soutenir les concours, c'est l'une des vocations de notre formation. Ça aide le métier", assure Michel Roth,

président de la Bocuse d'or Winner's Academy (BWA).

Les chefs ont également animé des démonstrations le soir-même lors d'un show culinaire qui a fait salle comble.

Les chefs de la BWA ont fait le bilan de l'année 2011 en assemblée générale. À commencer par le Bocuse d'or, en janvier dernier. L'association avait remis le prix du meilleur commis à la jeune japonaise **Maiko Imazawa**, récompensée par un stage à l'école du foie gras Rougié, accueillie à Sarlat puis aux Crayères à Reims (51) par **Philippe Mille**, avant de terminer bientôt son périple par un stage à l'école du Grand Chocolat Valrhona. Chaque chef étant très impliqué dans les sélections du candidat de son pays, il a bien sûr été question de la prochaine édition en 2013. Le candidat français sera connu en mars. En attendant, la Bocuse Winner's Academy continue à tisser des liens entre ses membres.

C'est **Serge Vieira** qui va initier le premier échange en officiant les 8 et 9 février dans les cuisines de **Henrik Norström**, à Lux Stockholm (Suède). Ce dernier viendra à son tour occuper les fourneaux du chef français à Chaudes-Aigues (15) en avril. *"Les échanges de chefs vont nous permettre de mieux nous connaître, de découvrir des cultures et des produits, mais aussi de monter un réseau de bonnes*



maisons entre lesquelles nos collaborateurs pourront naviguer s'ils le souhaitent", explique Michel Roth. Leur prochain rendez-vous est fixé les 20 et 21 mars prochains en Belgique, pendant le salon Horeca Life de Bruxelles où se déroulera le Bocuse d'or Europe. L'occasion de voir les candidats européens à l'œuvre.

NADINE LEMOINE

www.academie-bocusedor.com

LE SHOW DE LA BWA

Après le concours, dans le centre des congrès de Sarlat, le public a pu découvrir quelques chefs en action lors d'un show culinaire en duo mémorable : **Tommy Myllymäki** (Bocuse d'argent 2011, Julita Wårdshus, Suède) et **Catherine**

Guérin (Bocuse d'or Academy) ; **Vincent Lucas** (Étincelles à Sainte-Sabine-Born, 24) et **Maxime Lebrun** (Le Grand Bleu à Sarlat, 24) ; **Serge Vieira** (Bocuse d'or 2005, restaurant Serge Vieira à Chaudes-Aigues, 15) et **Pascal**

Schneider (Rougié) ; **Bent Stiansen** (Bocuse d'or 1993, Stathodergaarden à Oslo, Norvège) et **Alain Rougié** ; **François Adamski** (Bocuse d'or 2001, Le Gabriel à Bordeaux, 33) et **Michel Roth** (Bocuse d'or 1991, Ritz à Paris, 1^{er}).

1^{er} rang de g. à d. : **Jens-Peter Kolbeck** (Bocuse d'argent 1993), **Patrik Jaros** (Bocuse de bronze 1995), **Alain Rougié** (Rougié), **Brieuc Fruchon** (Rougié), **François Adamski** (Bocuse d'or 2001).

2^e rang de g. à d. : **Stéphane Delrue** (À la carte formation), **Bent Stiansen** (Bocuse d'or 1993), **Serge Vieira** (Bocuse d'or 2005), **Michel Roth** (Bocuse d'or 1991), **Geir Skeie** (Bocuse d'or 2009), **Tommy Myllymäki** (Bocuse d'argent 2011), **Fabrice Desvignes** (Bocuse d'or 2007), **Olivier Quinaut** (Nestlé Chef).

3^e rang de g. à d. : **Laurent Noppe** (Bridor), **Gilbert Radix** (Nestlé Chef), **Patrick Eyroi** (Bridor), **Pascal Schneider-Maunoury** (Rougié).



Idées à emporter...

Votre badge gratuit sur www.sandwichshows.com

LE SNACKING DES CHEFS

LE CARNET DE TENDANCES EXCLUSIF

LE PARCOURS INNOVATIONS

LA SANDWICH & SNACK SHOW ACADEMY

LE LABORATOIRE

LES CONFÉRENCES



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

Organisé par
Reed Expositions

Découvrez aussi

SANDWICH & SNACK

SHOW

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

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

8 Restauration

“C’est le lieu qui nous a guidés”

Nice (06) En phase avec la conjoncture, la nouvelle table du chef prolonge et amplifie le succès de son Bistrot d'Antoine. Après Le Bistrot d'Antoine, le Comptoir du marché.

Comptoir du marché : l'effet Armand Crespo

À Nice, la clé du succès en restauration passe désormais par **Armand Crespo** et des adresses en phase avec la conjoncture, autour de 25/30 € par personne. Le créateur du Bistrot d'Antoine, ouvert en 2007 dans le vieux Nice, et qui a réalisé 850 000 € HT de chiffre d'affaires l'an dernier, a su, en cinq ans, consolider ce capital confiance. Toujours dans la vieille ville, il vient d'ouvrir sa seconde table, associé avec **Lois Guenzati**, 23 ans, l'un de ses jeunes anciens, formé notamment au Vistamar (Hôtel Hermitage) à Monaco, auprès de **Joël Garault**. “Lois voulait s'installer. Je connaissais ses qualités humaines et professionnelles et j'ai choisi de l'aider en m'associant avec lui à 50/50. J'ai simplement réalisé ce que j'aurais aimé que l'on fasse pour moi quand j'étais jeune : me donner un coup de pouce. J'ai demandé à **Sébastien Krieger**, mon chef du Bistrot d'Antoine, d'être un temps à ses côtés. **Sophie**, mon épouse, s'occupe de l'administratif et de la comptabilité. Avec **Hélène**, la compagne de Lois, qui était gouvernante à l'Hôtel Fairmont à Monaco, la suite leur appartient.”



Lois Guenzati, Sébastien Krieger et Armand Crespo : une équipe qui gagne à Nice.

UNE TABLE QUI RASSEMBLE

Après trois mois de travaux et 420 000 € d'investissement (achat et rénovation), l'ancien Bistrot du vieux Nice est devenu ce Comptoir, distribué en deux salles avec cuisine à vue, décoration années 1950, au 'vintage' chaleureux (vaisselier,

portes de gazinière et de réfrigérateur, vieux comptoir, vaisselle “modeste mais siglée”...). L'ardoise décline un choix quotidien de cinq entrées à 7 €, cinq plats à 13 € et cinq desserts à 6 €, quelques suggestions du jour. En y ajoutant une carte des vins à partir de

15 €, Comptoir du marché vise juste. Ravioles de joue de bœuf en bouillon truffé, Pastilla de lapin confit, magret sur le gril, jarret façon pot-au-feu, panna cotta... se glissent parmi les plats de tradition et quelques allusions à la cuisine niçoise.

“Nous avons trouvé l'emplacement idéal, entre la place du Palais et la future 'trouée verte' en bordure de la vieille ville, dit Armand Crespo. C'est le lieu qui nous a guidés. Nous avons ensuite créé un bel outil de travail, notamment avec la cuisine ultramoderne réalisée par ECHR à Saint-Laurent-du-Var. L'affaire tourne au-delà de nos espérances, avec un premier mois à 90 % du chiffre du Bistrot et un prévisionnel annuel de 400 000 € HT qui devrait être dépassé.”

Armand Crespo, qui prodigue ses conseils au restaurant Velvet de l'hôtel Beauchamps, rue de Ponthieu à Paris, nourrit déjà d'autres projets. Toujours dans le vieux Nice. **JACQUES GANTIÉ**

Comptoir du marché • 8 rue du Marché • 06300 Nice • Tél. : 04 93 13 45 01

“Les Albenassiens sont gourmands”

Aubenas (07) Jérémy et Sylvie Clavier ont créé leur restaurant avec l'ambition de ne pas réserver une cuisine originale qu'à une certaine élite.

Note de saveurs, une opportunité gagnante



Sylvie et Jérémie Clavier ont eu un coup de foudre pour cette salle voûtée en pierres.

le potentiel important de clientèle. Les Albenassiens sont gourmands.”

“CHANGEMENT TRÈS RÉGULIER”

Jérémy Clavier a connu une saison estivale très animée. “On n'a pas touché terre et la suite de 2011 a été d'un très bon niveau. Je suis satisfait par l'adhésion des clients à notre formule qui ne réserve pas une cuisine originale qu'à une certaine élite. On met l'accent sur le produit et des prix très raisonnables.” Le ticket moyen varie entre 30 et 40 € alors même que le menu du jour complet s'affiche à 16 €. “Tous les 8 du mois, la carte change. Je propose un choix de 3 entrées, 2 poissons, 2 viandes et 3 desserts. Un ensemble dont le prix varie de 8 à 18 €. Ce changement très régulier incite à revenir.” Si l'investissement en matériel sélectionné chez Mat'Al, un fournisseur local, n'a pas dépassé les 80 000 €, le couple va devoir préparer la prochaine saison en complétant son équipement. Alors que la salle peut accueillir 28 clients, la future terrasse aura une capacité de 35 couverts. De quoi occuper le chef et son apprenti, en cuisine, mais aussi Sylvie, en salle, où elle est épaulée par une employée et une apprentie. **JEAN BERNARD**

Note de saveurs • 16 rue Nationale • 07200 Aubenas • Tél. : 04 75 93 94 46

Un chef dans ses pénates

Saint-Brieuc (22) Jean-Marie Baudic vient de relooker son Youpala Bistrot sans négliger son activité éditoriale.

Baudic y voit plus clair



Jean-Marie et Juliette Baudic donnent de la lumière à leur Youpala Bistrot.

Il a sorti en librairie un superbe ouvrage tout en simplicité intitulé *Retour de marché* voilà quelques mois à peine ; aujourd'hui, **Jean-Marie Baudic** vient de relooker son Youpala Bistrot. Alors que les rumeurs allaient bon train cette année, l'envoyant sur le port du Légué voire à Paimpol, le

chef étoilé briochin a choisi de rester dans son bistrot du centre de Saint-Brieuc. “Avec **Juliette**, nous avons éclairé l'ensemble”, précise Jean-Marie Baudic. Des tons clairs jusque sur la devanture, des objets chinés à droite à gauche par Juliette Baudic : balance à l'ancienne, moules à madeleines, jolis cadres patinés mettant en valeur des photos noir et blanc des enfants... L'espace des enfants a été préservé avec des doudous à volonté et, signe des envies du moment, un présentoir à livres permet de découvrir les ouvrages du chef comme *Osez...* L'occasion de revenir sur ce *Retour de marché* édité par les éditions La Martinière où Jean-Marie Baudic, superbement photographié par **Louis-Laurent Grandadam**, fait découvrir les producteurs et les produits de son environnement quotidien fait de poissons, fruits de mer, légumes... Un second ouvrage serait en préparation. **OLIVIER MARIE**

Youpala Bistrot • 5 rue Palasne de Champeaux • 22000 Saint-Brieuc • Tél. : 02 96 94 50 74 • www.youpala-bistrot.com

Le hamburger, nouvel objet gourmand de la capitale

Coup d'œil et de fourchette

par Caroline Mignot

Des lieux directement inspirés des États-Unis, des hamburgers originaux, gourmands ou carrément bio, cela n'est pas pour déplaire aux Parisiens.

On connaissait les chaînes de fast-food, les burgers inscrits à la carte des bars et room-service des hôtels de luxe et les bistrotiers qui troquent le tartare contre le burger à la viande d'Aubrac. Depuis quelques mois, c'est un nouveau phénomène qui titille Paris. À l'initiative de jeunes entrepreneurs inspirés, des lieux originaux ouvrent entièrement dédiés au sandwich préféré des Américains. Trois de ceux-là ont en commun de n'être pas bien grands, de proposer des cartes courtes et des frites maison et de provoquer des files d'attente devant chez eux. En bousculant les codes parisiens, chacun à sa façon s'inspire des préoccupations de l'époque : qualité, design, environnement et mobilité. Ouvert l'année dernière passage Choiseul (Paris, II^e), Bioburger propose des recettes simples et classiques comme le Cheeseburger, le Bacon, le Veggie uniquement à partir d'ingrédients (légumes, pain et viande) bio. L'enseigne souhaite ainsi s'inscrire dans une démarche de développement durable

en sélectionnant des emballages biodégradables, recyclés ou recyclables, et incite ses clients à pratiquer le 'tri participatif'. Différents bacs sont mis à disposition pour jeter papier, plastique et verre. À table, pas de sachets individuels, les sauces sont proposées en grand format à partager.

BLEU D'Auvergne et Poussettes d'épinards

Début janvier, **Victor Garnier**, 25 ans, lance Blend (Paris, II^e), un concept de hamburger gourmand et un décor léché (noir et blanc de rigueur, tables et tabourets en bois blond chic). C'est en

effectuant un voyage d'étude à Los Angeles que le jeune homme revient avec le projet d'un lieu dédié au 'hamburger gourmet' (comme il le précise sur son enseigne). À la carte, rien que des hamburgers et des compositions qui font preuve d'originalité, comme le Signature (bœuf, bacon, bleu d'Auvergne, oignon, pomme, emmental et pousses d'épinards) ou le Simple (bœuf, sauce tomate, fenouil frais émincé et pignons) et le choix des frites s'opère entre la pomme de terre et la patate douce. En cuisine, la livraison de la viande est assurée par **Yves-Marie le Bourdonnec** et l'Américaine **Camille Malmquist** assure la fabrication des buns et des desserts (cookies moelleux, cupcakes, chili brownie).

Fin 2011, le **Camion qui fume** se pose sur la place de la Madeleine (Paris, VIII^e), repaire des enseignes luxueuses d'épicerie fine... À l'initiative de **Kristin Fredericke**, dite Chef Kristin, une Californienne arrivée à Paris en 2009 pour suivre une formation à l'école Grégoire Ferrandi, ce camion propose des burgers classiques (bœuf haché maison, cheddar, tomate, laitue, pickles, oignon, mayonnaise) ou moins attendus (le Campagne à base de bœuf, champignons, oignons caramélisés, gruyère âgé ou le Porc braisé) à des emplacements différents selon les jours de la semaine. Place de la Madeleine, le succès est tel qu'il faut patienter 40 minutes avant de repartir avec son burger ou de le consommer debout à l'une des trois tables hautes.

Blend, hamburger gourmet, nouvelle adresse à Paris.



- **Bioburger** • 46 passage Choiseul • 75002 Paris • Tél. : 01 49 26 93 90
- <http://bioburger.info>

- **Blend, hamburger gourmet** • 44 rue d'Argout • 75002 Paris • Tél. : 01 40 26 84 57
- www.blendhamburger.com

- **Le Camion qui fume** • www.lecamionquifume.com

Deux ambiances

Lyon (II^e) L'institut Vatel a ouvert dans le centre-ville un établissement qui fait également office de lieu d'application pour ses étudiants.

Un premier café Vatel à Lyon

Le café Vatel - qui était à l'origine un cyber-café - appartient à l'école hôtelière depuis 2001. Mais suite à d'importants travaux, il a été agrandi et transformé en un espace de détente et de restauration rapide de 200 m² offrant un cadre design. "Ce sont les étudiants de 4^e année qui en ont défini le concept. Cela leur a permis de travailler sur un cas pratique", explique **Tal Benzazon**, le directeur du café. Si l'établissement est ouvert au public, il sert également de lieu pédagogique pour les élèves de l'institut. Chaque semaine, quatre

étudiants (de différents niveaux) gèrent le café sous la direction de leur supérieur. Si les élèves de première année ont un rôle d'exécution, les plus expérimentés assument, eux, des fonctions de management.

AMBIANCE MIXTE

L'offre de ce café, qui se veut qualitative, est variée. Du plat du jour aux sandwiches chauds ou froids, en passant par les soupes, salades et desserts, tout est frais et préparé dans les cuisines du restaurant d'application de l'école. Les



Le directeur **Tal Benzazon** (au centre) entouré de son équipe.

prix sont modiques, en raison d'une clientèle à 60 % étudiante, avec des formules déjeuner à partir de 4,9 €. Mais la particularité de l'établissement

est d'offrir deux ambiances différentes : en journée, le café se pare de lumières vertes, tandis que le soir, des néons rouges lui confèrent une atmosphère plus lounge. Les étudiants s'y retrouvent alors autour d'un verre pour partager une assiette de charcuteries ou de fromages. Le concept de ce café pourrait être dupliqué dans les autres écoles du groupe Vatel à l'étranger.

STÉPHANIE PLOUD

- **Café Vatel** • 15-16 place Carnot • 69002 Lyon • Tél. : 04 78 42 75 01

10 Cuisine d'ailleurs

Privilégier la qualité des produits

Paris (XIII^e) Après avoir étudié tous les aspects de la profession au Maroc, Driss El Moumene a ouvert le Sirocco en 2005.

Le Sirocco a un parfum d'argan

Produite à partir de l'arganier, cet arbrisseau sauvage réputé incultivable et qui n'appartient qu'aux terres arides du Maroc et de certaines régions d'Algérie, l'huile d'argan jouit de mille vertus nutritionnelles, notamment celle de réduire le taux de cholestérol. L'huile d'argan est justement présente dans presque tous les plats proposés au Sirocco. **Driss El Moumene** se fournit auprès de sa famille qui en produit au Maroc. *"Je peux ainsi choisir une huile d'argan de bien meilleure qualité que celle que l'on trouve en France. Pour proposer quelque chose de différent des autres restaurants marocains de la capitale, j'ai commencé par travailler six ans au Maroc dans la restauration. Et ce, afin de connaître tous les aspects du métier, y compris la gestion du personnel. J'ai appris à toujours privilégier la qualité des produits. Aujourd'hui, j'ai un fournisseur qui va à Rungis, sauf pour la semoule dont je m'occupe. J'en écoule 6 kg par jour. Il est donc primordial de trouver la meilleure qui soit : j'ai mes adresses au Maroc",* explique Driss El Moumene.

Au centre, **Driss El Moumene**, entouré de son équipe.



En vrai passionné de cuisine, il avoue avoir pour seul horizon celui du plaisir qu'il apporte à ses clients. *"Quand j'ai commencé en 2005, je m'étais constitué un carnet d'adresses : le restaurant fut donc tout de suite plein, mais c'est avant tout mon travail qui me permet d'être complet presque tous les soirs."*

"LA GASTRONOMIE MAROCAINE DEMANDE DU TEMPS"

Autre point capital sur lequel Driss El Moumene se fait un devoir d'être intraitable, l'hygiène : *"Je fais très attention à la qualité des produits d'entretien. Je suis responsable de la santé des gens, il faut que ma cuisine soit nickel sinon je ne peux pas travailler."*

Situé en plein cœur de Paris, Le Sirocco tente actuellement de séduire une clientèle d'affaire, *"mais ce n'est pas évident",* concède-t-il : *"Les gens disposent de moins en moins de temps le midi pour déjeuner, or la gastronomie marocaine demande du temps, tant pour être préparée que dégustée. Trois quarts d'heure pour un repas marocain, c'est quasiment impossible, et je ne veux pas dénaturer mon enseigne en préparant des plats du jour."*

Baptisé du nom de ce vent chaud dont le souffle violent s'élève des solitudes sahariennes pour balayer la Méditerranée, le Sirocco transporte ses clients tant par sa décoration et ses parfums que par ses couscous, tajines et



Le Sirocco : décoration traditionnelle et chaleureuse.

briouates. Dans le quartier des Gobelins, l'actuel restaurant occuperait, selon la légende, les anciennes écuries du château de la Reine Blanche. **A. J. A.**

Le Sirocco • 8 bis rue des Gobelins • 75013 Paris • 01 43 31 13 13 • <http://restaurant-le-sirocco.fr>

300 000 € investis

Le concept de Bruno Hagege réhabilite le classique américain et propose 15 'hamburgers du monde'.

Chicago Café : nobles hamburgers

Cannes, ses palmiers, ses palaces, son Festival... et ses hamburgers ! Du moins depuis l'ouverture de Chicago Café, où **Bruno Hagege** a relancé ce classique américain. Un hamburger noble et cosmopolite, proposé en quinze déclinaisons (États-Unis, Angleterre, France, Mexique, Thaïlande, Liban, Inde, Norvège...). *"Avec ce tour du monde des saveurs et en n'utilisant que des produits frais, j'ai voulu réhabiliter et magnifier le véritable hamburger",* raconte ce professionnel.

Depuis 1991, Bruno Hagege a ouvert sept restaurants, dont Pitadine, restaurant de pitas à Lyon, et un italien, Pepperoni. *"À Cannes, j'ai ouvert en 2004 un autre Pepperoni et Casa del gelato, glacier avec fabrication de produits uniques, verrines glacées, pralines glacées..."* À deux pas de son enseigne italienne, ce passionné de concepts a investi 300 000 € dans Chicago Café et emploie 4 salariés (17 dans ses deux autres établissements). Avec 24 places en salle et 16 en terrasse, un ticket moyen de 15 à 25 € et une carte de vins du monde, il rassemble, dans un décor moderne et lumineux, une clientèle de toutes générations autour de hamburgers, salades et bagels new-yorkais (kacher), pitas, cheese-cakes, glaces au yaourt maison, frappés et glacés au café, smoothies... *"Ados, on a tous rêvé de rejoindre Kelly*



Chicago Café : hamburgers savoureux et couleurs fluo.

et Dylan au Pitch Pitt et de déguster un véritable hamburger à l'une des tables mythiques 'made in USA', assure Bruno Hagege. Mais en France, manger un hamburger est devenu une aventure à risque. Lors d'un voyage à Chicago, j'ai eu le coup de cœur pour cette ville à la cuisine si inventive. À Cannes, nous prouvons qu'on peut déguster un hamburger autrement que dans un fast-food ou dans sa voiture. Plus besoin d'aller à Beverly Hills."

JACQUES GANTIÉ

Chicago Café • 33 rue Hoche • 06400 Cannes • Tél. : 04 93 99 41 67

Avec une trentaine de couverts

Brest (29) Ahmed Sidiki, d'origine camerounaise, propose aux Bretons de découvrir les spécialités culinaires africaines.

Au Kamba, "voyagez le temps d'un repas"



Ahmed Sidiki devant son restaurant Kamba.

2011, de créer son restaurant Kamba, dans une rue qui sera desservie par le futur tram prévu pour l'été 2012.

Cette table d'une trentaine de couverts propose, à toute heure, une cuisine africaine et des menus typiques du Cameroun : des soupes, des salades africaines, le poulet ngola, des poissons grillés à la camerounaise, la banane Mbobö, etc.

Les prix des menus vont de 11,50 € à 20 €, ils sont complétés par un large choix à la carte. Tous les dimanches, le brunch et le slunch (mi-goûter, mi dîner) Kamba sont des moments de plaisir autour de différents desserts et douceurs. Le chef propose aussi des repas traiteur jusqu'à 100 couverts.

Ahmed Sidiki garde de bons souvenirs de Paris, mais, dit-il, *"à Brest, c'est tranquille, on a le temps de réfléchir et de faire des projets. Je suis arrivé ici avec de petits moyens face à des banquiers réticents, mais j'ai envie d'aller de l'avant et de développer le concept Kamba dans d'autres régions ; je suis optimiste."*

JEAN-YVES TOURNELLEC

Kamba • 199 rue Jean Jaurès • 29200 Brest • Tél. : 02 30 86 50 91 • www.kambabrest.wordpress.com

Hôtellerie

2,5 M€ pour un hôtel de 50 chambres

La chaîne diversifie son modèle de développement. Rencontre avec Arnaud Lemonnier, nouveau directeur de la franchise.

B&B Hôtels s'ouvre à la franchise

Pour B&B Hôtels, 2012 devrait être l'année de la franchise. La chaîne, qui détient à ce jour 192 hôtels dont 182 en filiales - exploités soit par des directeurs salariés, soit en gérance mandat -, espère ouvrir 10 établissements franchisés cette année. "Nous avons acquis une forme de maturité et un réel savoir-faire qui nous permet de nous développer en franchise, déclare **Arnaud Lemonnier**, directeur de la franchise chez B&B Hôtels. Nous offrons l'un des meilleurs positionnements du marché, avec une image forte et des résultats que beaucoup de chaînes nous envient."

Les atouts de la chaîne ne manquent pas. Le produit plaît par son concept lifestyle économique, avec des éléments forts dont un lobby clair et spacieux, des couleurs fraîches, des solutions de restauration à toute heure de la journée et un excellent confort.

50 % DE RÉSULTAT BRUT D'EXPLOITATION PAR AN

"Nous convenons à tous les types de clientèle : les jeunes qui se retrouvent dans notre produit, les seniors qui viennent parce que c'est sympa, les VRP pour le produit, standardisé avec confort et service, les familles qui y font étape le week-end...", se satisfait Arnaud Lemonnier.



Arnaud Lemonnier, directeur de la franchise de B&B Hôtels : "Nous offrons l'un des meilleurs positionnements du marché, avec une image forte et des résultats que beaucoup de chaînes nous envient."



S'ajoute une autre promesse, celle de réaliser des gains importants. "Selon notre modèle économique, un franchisé va réaliser 50 % de résultat brut d'exploitation sur une année, à condition évidemment qu'il suive nos conseils. Nous lui offrons un modèle, un appui technique à la construction, car nous voulons être sûr qu'il ne fasse pas du simili B&B Hôtels, nous lui apportons un appui à la gestion, et nous lui donnons la possibilité de prendre conseil auprès d'un directeur régional en cas de besoin. Il a également accès à tous les services de la chaîne, notamment la centrale de réservation, basée à Brest, avec une vingtaine de personnes qui sont en relation huit heures par jour avec le client. Notre site internet réalise 30 % de notre chiffre d'affaires et la centrale de réservation en réalise 10 %", souligne le directeur de la franchise. Au-delà des services proposés, B&B Hôtels laisse toute liberté

au franchisé sur le plan de la gestion. "Chez nous, il n'y a pas de mandat de gestion", précise Arnaud Lemonnier. Pour recruter ses franchisés, il utilise le blog www.franchise-hotellbb.com, qu'il anime lui-même et qui lui permet de rentrer en relation directe avec les futurs hôteliers en leur évitant des déconvenues. "L'investissement s'élève à 2,5 M€ pour un hôtel B&B de 50 chambres. L'investisseur, s'il veut avoir un financement par la banque, doit mettre 30 % - voire plus - sur la table, soit 750 000 € de fonds propres", explique Arnaud Lemonnier.

"Nous avons eu 130 dossiers en 2011, rappelle le directeur de la franchise, et nous avons signé pour quatre projets. Cinq autres sont attendus pour le premier trimestre 2012. Et nous avons encore 50 contacts que nous suivons. À l'étranger, nous nous appuyons sur une société partenaire qui nous aide à trouver et accompagner les candidats. Nous avons un objectif de 7 à 10 ouvertures dans les pays où nous nous implanterons." Les franchisés peuvent être multimarques, à condition d'avertir le groupe en cas de rachat ou de reprise d'un nouvel hôtel ultérieurement. Une façon de fidéliser les nouveaux venus. **ÉVELYNE DE BAST**

Regroupant plus de 1 300 hôtels

Pour accroître leur compétitivité, les deux groupes ont décidé de lancer une marque commune et de réunir leurs forces commerciales, marketing, d'achat, et de ressources humaines.

Rezidor et Carlson créent The Carlson Rezidor Hotel Group



Désormais Carlson et Rezidor se déploient sous le nom The Carlson Rezidor Hotel Group. Cette décision ne fait qu'entériner une réalité existante. Comme le souligne **Hubert Joly**, président de Carlson, "depuis dix-sept ans, les deux groupes ont vécu une histoire commune et ont grandi ensemble". Ainsi, il a lancé aux États-Unis une politique de rénovation du parc d'hôtels Radisson pour les élever au niveau des hôtels Radisson Blu déployés en Europe. Il a reçu également à Minneapolis des cadres du groupe Rezidor pour épauler l'équipe Carlson dans les domaines du marketing et des ressources humaines. De son côté Carlson faisait profiter le groupe Rezidor de son programme de fidélité, Club Carlson. Sur le plan juridique, la création de The Carlson Rezidor Hotel Group ne devrait rien changer aux deux sociétés mères, qui conservent leur identité. Hubert Joly est toujours président de

Carlson, détenu par la famille Carlson, et **Kurt Ritter** reste président de Rezidor, une société cotée à la Bourse de Stockholm, dont Carlson détient 51 % du capital. La nouvelle marque s'est donné plusieurs objectifs. Ainsi pour Kurt Ritter, "elle devrait permettre de générer des rendements financiers plus attractifs pour les propriétaires et de dégager une valeur plus élevée pour les actionnaires". D'un point de vue commercial, cette marque unique devrait donner plus de poids aux négociations avec les partenaires et permettre également, d'après ses dirigeants, de faire des propositions plus cohérentes. Enfin, en interne, "le rapprochement des deux groupes devrait donner des perspectives de carrière plus importantes au personnel", ajoute Kurt Ritter. Avec cette union, Carlson Rezidor a l'intention de hausser son RevPAR de 9 points d'ici à 2015, avec le

déploiement des outils de yield management, la création de projets de partenariat avec des agences de voyage, dont Carlson Wagonlit Travel, et le développement du Club Carlson, le programme de fidélité du groupe. Enfin, dans le domaine des achats, le rapprochement devrait permettre de nouer des accords d'approvisionnement plus compétitifs. Un comité de pilotage dirigé par les présidents de chaque groupe se

tiendra 4 ou 5 fois par an. Il réunira une dizaine de personnes, dont les responsables du marketing, des marques et des ressources humaines, entre autres. The Carlson Rezidor Hotel Group compte plus de 1 300 hôtels en portefeuille, déployés dans plus de 80 pays sous six marques : Radisson Blu, Radisson, Park Inn by Radisson, Country Inns & Suites, Hotel Missoni et Park Plaza. Un site dédié à la marque sera lancé le 1^{er} février. **É. DE B.**



STAGES DE PRESTIGE EN CUISINE AVEC LA FONDATION AUGUSTE ESCOFFIER



Viandes et volailles 21 et 22 février 2012
Saint Symphorien le Château (28) animé par Jean Marc DELACOURT

Cuisine de saison, herbes et légumes 20 et 21 mars 2012
A Saint Bonnet le Froid (43) animé par Régis MARCON

Contactez-nous : 03 85 91 17 22

Maximiser l'achat en ligne

Sur son nouveau site internet, l'enseigne met en avant Facebook, Twitter et Tripadvisor. Le point avec Elizabeth Pizzinato, vice-présidente communication de marque pour Four Seasons Hotels and Resorts.

PROPOS RECUEILLIS PAR VANESSA GUERRIER-BUISINE

Four Seasons, une stratégie digitale tournée vers les réseaux sociaux

L'Hôtellerie Restauration : Quelle importance le groupe Four Seasons accorde-t-il à son e-réputation ? Comment la gère-t-il ? Quels sont les canaux de communication privilégiés ?

Elizabeth Pizzinato : Nous participons activement à une large variété de canaux de communication en ligne, depuis les sites d'avis de clients comme Tripadvisor jusqu'aux réseaux sociaux les plus populaires comme Twitter, Facebook ou YouTube. Ce sont des sites où de plus en plus de clients donnent leur retour d'expérience, à la fois négatif et positif. Nous avons des pages de marque que notre équipe surveille activement, et c'est là que nous engageons le dialogue avec nos clients.

Presque tous nos hôtels ont leur propre compte Twitter et page Facebook, qu'ils gèrent à un niveau individuel. Cela signifie qu'ils contrôlent leur réputation et s'engagent activement à répondre aux clients et fans, en temps réel. La nouvelle version de notre site web, www.fourseasons.com, fait de nous la première chaîne hôtelière de luxe à mettre les réseaux sociaux en avant, et ce sur chaque page d'hôtel. Cela permet



aux utilisateurs de voir les avis de Tripadvisor, et le contenu en temps réel de Twitter et Facebook.

Votre distribution et votre communication en ligne sont-elles l'objet d'une stratégie différente de la distribution et de la communication

Elizabeth Pizzinato, vice-présidente communication de marque pour Four Seasons Hotels and Resorts.

traditionnelle ? Comment attirez-vous les clients pour optimiser vos ventes directes ?

Nous avons toujours suivi une stratégie de distribution qui permette aux clients de trouver et de réserver facilement un Four Seasons, que ce soit sur notre site web, via nos centres d'appels ou auprès d'intermédiaires. L'élément clef pour nous est d'assurer à nos clients de trouver les mêmes prix et offres, quel que soit le lieu d'achat. En plus de notre distribution en ligne, nous avons un solide réseau international de bureaux de ventes. Ceux-ci, en partenariat avec nos hôtels, travaillent avec les clients directement. Nous nous assurons que, quel que soit le canal utilisé, notre communication de marque soit cohérente.

Les hôtels du groupe sont-ils encouragés à mener leur stratégie web et mobile individuellement ?

Les hôteliers sont réellement désireux de travailler en partenariat avec notre

équipe pour mettre en œuvre notre stratégie en ligne. Notre nouveau site web permet à chaque hôtel de personnaliser sa page avec des informations uniques sur chaque destination, leurs offres de restauration et de spa.

En termes de chiffres, quelle est la proportion de ventes via le site internet, via mobile et via agences de voyage en ligne ?

Nous ne publions pas ces chiffres. En revanche, nous avons connu une augmentation importante de nos réservations via notre site web (+ 10 % par rapport à l'an dernier), et via mobile.

Quels sont vos futurs axes de développement en ligne et sur mobile ?

Nous avons de nombreux projets : notre équipe interactive continue d'ajouter des fonctionnalités personnalisables sur le nouveau site internet, et optimise également l'application pour tablette numérique. L'objectif est de maximiser la tendance croissante de l'achat en ligne et de créer un produit de voyage de luxe vraiment différent.

Un logiciel intuitif et efficace

ChoiceAdvantage, le PMS qui redonne de la liberté aux hôteliers

Laurent Dupont, du Comfort Hotel de l'Europe à Saint-Nazaire (44) est le premier hôtelier à utiliser l'application hôtelière ChoiceAdvantage en France et le 5 000^e dans le monde. Âgé de 38 ans, il possède vingt années d'expérience dans plusieurs chaînes hôtelières. Il livre ses premières impressions sur le PMS ChoiceAdvantage.

"J'ai rejoint le groupe Choice le 6 décembre, en reprenant l'hôtel de l'Europe. Très vite, je me suis aperçu que notre logiciel de réservation était mal adapté. Aussi, dès que j'ai su que le PMS ChoiceAdvantage arrivait en France, je me suis porté volontaire. Cet outil :

• est simple à installer et à utiliser. Ce PMS, modulable selon la taille et le type d'hôtel, est très intuitif. Il se présente comme une page web et tout est facile d'accès : en un clic, on peut passer de la réservation à la facturation, ou encore remplir le formulaire de carte de fidélité ;

• fait gagner un temps considérable à l'hôtelier. Tout est en effet enregistré et sauvegardé dans un serveur qui se trouve aux États-Unis. L'hôtelier n'a pas à faire de sauvegarde en fin de journée ni à déclencher de clôture. Pour un hôtel comme le mien, c'est un gain de une à deux heures par jour ;

• est garant de la liberté de l'hôtelier et de la sécurité de l'hôtel : l'accès se fait sur le web avec un mot de

passer, le professionnel peut avoir accès à tous les rapports de son établissement même s'il se trouve à l'extérieur. Désormais, l'hôtel est accessible de partout, les appels téléphoniques sont même accessibles depuis mon mobile car j'ai installé un logiciel de voix sur IP sur Android, sans charge ni facturation, ce qui me permet d'être en relation constante avec l'hôtel ;

• est une aide à l'augmentation du prix moyen.

Dès l'intégration d'un historique dans le PMS, l'hôtelier obtient en temps réel le meilleur niveau de prix, ce qui contribue mécaniquement à une hausse de son prix moyen, et la tentation est moins grande en réception de proposer des prix plus bas. Cela ne m'empêche pas, si je veux, à l'occasion d'un événement, de prendre la main sur les prix des chambres, mais cela doit rester exceptionnel. L'intérêt du PMS est de suivre ses recommandations ;

• est économique. L'investissement est peu onéreux.

Pour le Comfort Hôtel de l'Europe, établissement de 35 chambres, nous avons payé entre 4 000 et 5 000 €. Je pense en fonction des expériences précédentes qu'avec un PMS quasi équivalent, j'aurais payé de 10 000 à 12 000 € dans un autre établissement ;

• est garant d'une totale disponibilité : une hotline est assurée 24 heures sur 24, en langue française ;

Le déploiement sur le réseau du nouveau système d'exploitation hôtelier (ou PMS : Property Management System) est un événement pour le groupe Choice, parce que cet outil est aujourd'hui unique sur le marché et qu'il va faciliter la vie des professionnels.



Isabelle Rochelandet et toute l'équipe du Comfort Hôtel de l'Europe Saint-Nazaire (44).

• est égalitaire, en proposant aux petits hôtels un outil surtout connu dans les grosses structures. Peu d'établissements de petite capacité y ont accès et ils doivent alors passer par d'autres canaux intermédiaires, ce qui ralentit l'information et la rend moins facile à utiliser."

Seule contrainte pour l'hôtelier : l'obligation de posséder une connexion ADSL. Pour Laurent Dupont, à part cette restriction, le système a tous les avantages, notamment celui de "redonner de la liberté aux hôteliers". "J'ai vu trop souvent des hôteliers pris par leur activité, souvent désabusés parce qu'ils n'ont plus de temps tant le travail de back-office est long et fastidieux."

ÉVELYNE DE BAST

Conjoncture

Modèle économique en mutation

Georges Dahan, président de la société de conseil Thed International et spécialiste de la prospective hôtelière, décrypte la nouvelle donne à laquelle sont confrontés les investisseurs sur le marché hexagonal.

Le développement hôtelier en France, une vraie gageure ?

Pour l'essentiel, l'activité de la société Thed International repose sur le conseil et le développement hôtelier, l'asset management et l'assistance à la gestion. Cette société intervient en France dans plusieurs projets de référence. Si certains d'entre eux sont en phase de réalisation, voire d'achèvement, d'autres peinent à trouver leur cap dans la conjoncture actuelle. Face à cette nouvelle donne économique qui constitue aujourd'hui la toile de fond des investissements hôteliers en 2012, **Georges Dahan**, président de Thed International et grand professionnel de l'hôtellerie, livre un éclairage personnel. Thed International participe aujourd'hui à quelques-uns des projets hôteliers parmi les plus importants lancés en France, que ce soit sous la houlette de villes ou de collectivités locales, mais aussi aux côtés d'investisseurs institutionnels comme Axa, voire de marques reconnues à l'international comme Renaissance, InterContinental et bien d'autres.

NOMBREUSES PROBLÉMATIQUES

Pour expliquer sa décision d'accélérer en premier lieu le développement à l'international, le p.-d.g. de Thed International avance quatre problématiques qui entravent le développement hôtelier en France :

- La première relève du coût du foncier : *"L'inflation des prix des terrains rend les projets difficiles à monter et le modèle économique s'en ressent évidemment. Il faut bien compenser par autre chose l'achat trop cher du terrain. Il faudrait mettre en place une table ronde entre l'État, les opérateurs et les collectivités locales pour débattre de cette question."*
- La participation des groupes hôteliers dans les projets pose également problème : *"La participation des groupes - quels qu'ils soient - doit être analysée de très près pour éviter les dépassements de budget et supporter un remplissage massif réalisé par les OTA [Online Travel Agencies ou agences de voyage en ligne, NDLR]. En effet, nous avons des compétences à travers les cabinets de gestion, les asset managers et les conseils en hôtellerie qui peuvent prendre le relais. Pour les gestionnaires, c'est souvent un engagement financier important demandé par les groupes investisseurs, étant donné que les chaînes hôtelières ne garantissent plus le résultat et ne mettent plus de contrat de bail."*
- Le financement, par conséquent, en souffre également : *"La France est en panne de financement. Les investisseurs qui interviennent aujourd'hui dans l'hôtellerie se situent dans trois*

catégories : les 'family groups' [groupes familiaux, NDLR] qui se replient sur l'immobilier comme valeur refuge - à condition d'apporter 50 % minimum de fonds propres -, les investisseurs étrangers qui interviennent quoi qu'il arrive dans des sites exceptionnels comme Paris, et enfin les 'gros' investisseurs qui choisissent des groupes d'hôtels pour les revendre peu après avec plus-values."

• Dernier frein aux velléités hexagonales d'investissements hôteliers, la lourdeur des charges du personnel : *"En Europe elles sont très élevées au regard de celles des pays émergents. Par exemple, en Asie, le salaire d'un barman varie entre 200 et 500 € par mois alors qu'en France la fourchette est plutôt entre 1 500 et 1 800 € par mois."*

Pour Georges Dahan, ne pas aborder ces graves questions revient à restreindre la mise en place de nouveaux projets. La conjoncture actuelle ne pouvant que lui donner raison, le débat reste ouvert.

EVELYNE DE BAST

EN COURS

- L'hôtel InterContinental de Marseille : 194 chambres, 15 suites, un restaurant, une brasserie, un lounge bar, des salles de réunion, une piscine et un spa. Il devrait ouvrir début 2013. Thed International intervient sur ce projet aux côtés d'Axa REIM (Real Estate Investment Manager) et Cogedim Altarea pour maître d'ouvrage délégué.
- Le Renaissance, à Aix-en-Provence (13) : un hôtel 5 étoiles, de 134 chambres. L'hôtel devrait ouvrir fin 2012, début 2013.

EN ATTENTE

- Le projet d'hôtel 5 étoiles de 112 chambres à Avignon (84), sous la marque Renaissance, du groupe Marriott, en lieu et place de la prison Sainte-Anne. Le permis de construire a été obtenu, mais le projet reste en attente des recours engagés depuis cette date.
- Le projet d'hôtel à Lyon, avec la marque InterContinental, actuellement en stand-by.

À L'INTERNATIONAL

- Un projet Hilton à N'Djamena (Tchad). Ce projet d'hôtel 5 étoiles, construit par le groupe Salim, est réalisé en centre-ville.
- Le lancement d'un plan de développement intense en Amérique latine, *"notamment au Brésil avec la perspective de la Coupe du monde de football, les Jeux olympiques en 2016... C'est un pays où beaucoup de choses restent à faire à partir du moment où l'on trouve un ou des partenaires locaux"*, explique Georges Dahan.

Optimisez
VOS recrutements !
Rencontrez des candidats
motivés et qualifiés !

Salon
LHR Emploi

Jeudi 15 mars 2012
de 9 h à 18 h

Au CentQuatre

104 rue d'Aubervilliers • Paris 19^e

Contact : 01 45 48 64 64

lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr



Organisé par **L'Hôtellerie**
Restauration

9,22€

Taux horaire minimum conventionnel

9,22€

Taux horaire Smic

3,44€

Valeur du repas

3 031€

Plafond Sécu

1 624

Indice du coût de la construction Révision : + 1,88 % Renouvellement : + 38,80 %

9,7%

Taux de chômage au 3^e trimestre 2011

Juridique

Prévoir un confort identique pour tous

Accessibilité : bien aménager son établissement pour le 1^{er} janvier 2015

Les établissements recevant du public sont soumis à un certain nombre de réglementations en la matière. N'attendez pas pour vous mettre aux normes.

PAR JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, JGDJ CONSEIL

Si vous envisagez des rénovations ou des travaux cette année, n'oubliez pas les nouvelles obligations auxquelles vous serez astreint en matière d'accessibilité. À partir du 1^{er} janvier 2015, les établissements recevant du public (ERP) de catégorie 5 (moins de 100 personnes pour les commerces, moins de 200 pour les cafés et restaurants) sont soumis aux normes d'accessibilité de la loi de 2005.

Concernant l'accessibilité, les ERP sont soumis à un certain nombre de réglementations.

La loi n° 2005-102 du 11 février 2005 (plus toutes les annexes interministérielles qui l'ont suivie) pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées énonce un principe "d'accès à tout pour tous".

Que ce soit dans un restaurant ou un hôtel, il est donc obligatoire de prévoir un confort identique pour tous. Les services offerts devront ainsi être accessibles aux personnes handicapées au sens strict : personnes à mobilité réduite, en fauteuil roulant ou non, à déficience visuelle, auditive ou mentale. De façon plus large, pensez aussi aux personnes dont l'autonomie peut être entravée : personnes âgées, de petite taille, mais aussi celles accompagnées d'enfants en bas âge, les femmes enceintes...

On estime à plus de 25 % les personnes rencontrant des difficultés au quotidien, pour des raisons de vue, de fatigue, d'audition, d'âge, de motricité... En soignant l'accueil de cette clientèle, votre établissement s'ouvre sur le plan citoyen et sur le plan économique.

L'accessibilité est une des conditions primordiales permettant à tous d'exercer les actes quotidiens et ne se limite pas à l'installation de toilettes pour personnes handicapées. L'accessibilité contribue au confort d'usage de l'ensemble des utilisateurs et si certains aménagements vont nécessiter investissements et travaux, d'autres relèvent du simple bon sens et d'un peu de sensibilité.

AMÉNAGER SON ÉTABLISSEMENT

Des aspects essentiels sont à prendre en compte dans l'aménagement de votre établissement pour réduire les difficultés de vos clients qui peuvent avoir des problèmes :

- pour se déplacer (personnes appareillées : canne, fauteuil roulant...);
- pour se repérer ou s'orienter (personnes à déficience visuelle, auditive, mentale...);
- pour rester debout aisément (personnes âgées, à l'équilibre précaire...);
- pour bien distinguer les objets (personne à faible vue);



L'accessibilité est une des conditions primordiales permettant à tous d'exercer les actes quotidiens et ne se limite pas à l'installation de toilettes pour personnes handicapées.

- pour atteindre les objets (personnes en fauteuil roulant, de petite taille...);
 - pour entendre, percevoir ou comprendre les messages (personnes à déficience auditive, mentale...).
- En installant une enseigne lisible et non éblouissante, vous permettez à votre clientèle d'identifier aisément votre établissement, et l'incitez donc à en franchir l'entrée.
- Pour faciliter l'entrée d'une personne en fauteuil roulant ou à l'équilibre précaire, prévoyez une rampe d'accès dont l'inclinaison est inférieure ou égale à 5 % et une aire de manœuvre de 0,90 m x 1,40 m. S'il n'y a pas de place pour manœuvrer sans effort, installez une porte automatique.
- Le seuil de la porte ne doit pas excéder 2 cm, sinon un plan incliné de 5 % maximum remplacera l'ancienne marche. Vérifiez que les grilles et essuie-pieds ne bloqueront ni la roue d'un fauteuil roulant, ni la canne d'un déficient visuel.
- La largeur du passage sera de 0,90 m au minimum et si la porte est à double battant, un des battants devra être de 0,80 m au moins.
- En cas de débordement sur l'espace public, prenez contact avec les services compétents de votre commune pour contrôler les dispositions des droits de voirie. D'autres aménagements sont possibles :
- un marquage au sol situera l'entrée principale, qui sera la même pour tous ;
 - une porte vitrée ou largement vitrée pourra permettre de voir l'intérieur. Pour être d'ouverture pratique, elle sera munie d'une grande barre ou poignée saisissable par tous les usagers, ou sera automatique ;
 - s'il existe une terrasse, elle devra être également accessible ;
 - faites attention aux panneaux instables. Le porte-menu devra être à bonne hauteur et lisible ;
 - pour permettre au client en difficulté de consulter la carte, facilitez sa lecture avec un éclairage suffisant

(prévoyez éventuellement une carte en braille). Si vous utilisez des ardoises, l'écriture devra être simple et lisible de loin.

- pour améliorer la circulation dans votre établissement, veillez à ne laisser aucun obstacle au sol, qui devra être lisse mais non glissant (même mouillé), et à ne pas gêner la progression. Portez une attention particulière au passage entre les tables.

Les cheminements sont toujours supérieurs à 0,90 m de large (si possible 1,50 m pour les croisements). Les aires de retournement de 1,50 m sont judicieusement réparties et évitent les marches arrière délicates. Et si cela n'est pas possible dans l'ensemble de la salle, prévoyez une zone spécifique réservée à l'accueil des fauteuils, mais aussi des landaus, des poussettes...

COMMENT FACILITER LE SÉJOUR DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

La disponibilité, la patience, l'attente et l'écoute sont des conditions indispensables à un accueil de qualité. Pour guider une personne aveugle, plutôt que de prendre son bras, offrez-lui le vôtre. Pensez à lui signaler les objets qui échapperaient au balayage de sa canne. Vous pouvez aussi l'accompagner et la guider en lui donnant des repères (devant vous, à droite...). La personne handicapée mentale ou moteur qui voyage seule est autonome. Celle qui a besoin d'aide est généralement accompagnée par une tierce personne. Dans tous les cas de figure, utilisez un vocabulaire simple, parlez distinctement en restant concret, restez naturel et souriant...

Pour permettre aux personnes handicapées de se rendre à l'étage, votre ascenseur devra être conforme à la législation en vigueur. Les marches de votre escalier doivent être de 16 cm en hauteur pour 28 cm de profondeur, et leur revêtement non glissant. Les nez des marches seront visibles et antidérapants. Un repérage podotactile indiquera le début et la fin de l'escalier. La main courante sera facile à saisir, sa forme sera ronde (4,2 cm), elle débordera à l'horizontal au départ et à l'arrivée (de plus ou moins 50 cm). Les fixations ne gêneront pas le glissement de la main. Si possible, elle sera doublée, pour être utilisable par une personne de petite taille.

BLOGS DES EXPERTS 'IMPLANTER ET GÉRER VOTRE RESTAURANT' SUR WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Si vous souhaitez faire imprimer vos menus et cartes en braille : www.avh.asso.fr/rubriques/infos_braille/imprimeries_braille.php

Téléchargez le guide 'Cafés, hôtels, restaurants et discothèques : réussir l'accessibilité' avec le mot clé RTR818337 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

L'exercice du droit de repentir dans le bail HCR

La situation est connue : le bailleur propose au preneur, lors du renouvellement du bail, un loyer déplaçonné. Au cours de la négociation, chacun joue de ses armes, le preneur menace de partir et le bailleur de le remplacer mais il existe pour lui un va-tout : le droit de repentir.

Le bailleur tient de la loi la faculté d'exercer un droit de repentir et de consentir au renouvellement du bail en revenant sur son refus. Lorsqu'il refuse le renouvellement, le bailleur ignore à quel montant l'indemnité d'éviction sera fixée par le juge. Si l'évaluation judiciaire s'écarte trop des prévisions du propriétaire, il peut renoncer à l'indemnité d'éviction et offrir le renouvellement du bail. Il peut d'ailleurs se repentir antérieurement à la décision judiciaire.

JUSQU'À QUAND PEUT-ON SE 'REPENTIR' ?

Après fixation de l'indemnité d'éviction par le tribunal, le bailleur a 15 jours pour exercer son droit de repentir "à compter de la date à laquelle la décision sera passée en force de chose jugée", soit en tout, après jugement, un mois et demi.

QUELLES SONT LES CONSÉQUENCES DU 'REPENTIR' ?

Le repentir permet au bailleur de se soustraire ainsi au paiement de l'indemnité, en revenant sur son refus et en offrant de renouveler le bail. Dans ce cas, le bailleur ne peut pas revenir sur son choix et s'engage à payer les frais de l'instance.

Reste que le locataire n'est pas tenu d'accepter l'offre de renouvellement et peut quitter les lieux.

Quels sont les obstacles au repentir ?

Le droit de repentir n'est pas possible dans tous les cas. En effet, lorsque le preneur a engagé un processus irréversible de départ des lieux ou qu'il n'est plus dans les lieux, il devient impossible d'exercer le droit de repentir.

C'est donc un conseil que nous adressons aux propriétaires : pour ne pas se retrouver à devoir payer une indemnité trop élevée, il importe de bien vérifier que le locataire n'est pas parti ou n'est pas sur le point de le faire.

Si le locataire prétend partir, il faut qu'il justifie, par la production d'un acte ayant une date certaine, avoir effectivement pris à bail ou acheté de nouveaux locaux.

Le cas où le locataire a quitté les lieux

Le locataire peut toujours quitter les lieux. Le seul fait pour le locataire d'avoir annoncé son départ n'est pas suffisant pour faire échec au droit de repentir du bailleur. Le droit de repentir ne peut plus être exercé si le locataire n'a plus d'activité commerciale, a licencié son personnel et a remis les clés à l'échéance du bail. Pour les tribunaux, le critère du départ véritable du locataire repose sur la prise de décisions irréversibles comme par exemple la liquidation du stock.

Le bailleur peut encore se repentir s'il subsiste des marchandises dans les locaux ou si le locataire y a laissé du matériel. Mais si le locataire a évacué le matériel et les marchandises, peu importe qu'il ait laissé dans les lieux quelques meubles : le repentir ne peut avoir lieu.

La réinstallation du locataire

Le contrat de bail ou l'acte d'achat doivent être fermes. Pour faire obstacle au droit de repentir du bailleur, le contrat de bail doit être définitif. Une simple promesse



Le repentir permet au bailleur de se soustraire au paiement de l'indemnité d'éviction.

de bail ou une promesse de vente ne répondent pas aux exigences légales. En revanche, un compromis de vente sous condition suspensive fait obstacle à l'exercice du droit de repentir, dès lors que la condition s'est réalisée et que, de ce fait, la vente rétroagit avant l'exercice du droit de repentir. Mais il n'y a pas de réinstallation effective si le locataire a signé une promesse de vente dont les conditions suspensives ne sont pas réalisées à la date d'exercice de son droit de repentir par le bailleur.

Pour conclure, nous conseillons à tout bailleur de garder à l'esprit ce droit de repentir lorsqu'il négocie avec ses locataires, ce loquet de sécurité face à la décision judiciaire permettant de résoudre bien des conflits.

Pour une durée de trois ans

Bonne nouvelle du côté du régime frais de santé des salariés de la branche des hôtels cafés et restaurants, annoncent les partenaires sociaux. Ces derniers viennent de négocier la stabilité des tarifs.

La cotisation à la mutuelle est maintenue à 32 € par mois

Cet accord, signé par l'ensemble des partenaires sociaux en octobre 2010, a rendu obligatoire le recours à une mutuelle pour toutes les entreprises et salariés du secteur des HCR. Le texte prévoyait le maintien de la cotisation à 32 € par mois, pendant une période de 3 ans, mais uniquement à législation et réglementation équivalentes. La loi de finances rectificative pour 2011 a modifié ces règles, en doublant la taxe spéciale sur les conventions d'assurance (TSCA) qui passe de 3,5 % à 7 %. Les partenaires sociaux n'ont voulu répercuter cette hausse ni sur les entreprises ni sur les salariés. Par cette décision unanime,

HCR Santé veut montrer son attachement à valoriser la protection sociale auprès des 900 000 salariés du secteur. HCR Santé rappelle que, depuis le 1^{er} janvier 2011, tous les salariés des hôtels, cafés et restaurants bénéficient d'un régime frais de santé, quel que soit le type de contrat de travail (CDI, CDD, alternance,...), à temps plein ou partiel. Les partenaires sociaux mettent en avant les garanties que peu de couvertures santé proposent à cotisations équivalentes :

- une cotisation maintenue à 32 € par mois pendant 3 ans ;
- des garanties accessibles sans condition

- d'âge ni d'état de santé ;
- des garanties particulièrement compétitives sur les soins dentaires et optiques dès le contrat de base ;
- des garanties étendues aux soins préventifs : médecine non conventionnelle comme l'ostéopathie, des forfaits 'sevrage tabagique'... ;
- la possibilité pour le salarié et sa famille d'améliorer ses garanties dans le cadre de contrats collectifs au sein de l'entreprise (5 formules) ou par le biais de sur-complémentaires souscrites directement ;
- les salariés qui partent à la retraite en 2011 et 2012 se voient proposer pendant

- 2 ans le maintien de leur couverture conventionnelle (loi Évin) pour une cotisation égale à celle du personnel en activité ;
- les garanties sont maintenues pour les salariés bénéficiaires d'une allocation chômage, sans contrepartie de cotisation (portabilité des droits), pendant la période de chômage pour une durée égale à la durée du premier contrat de travail estimée en mois entier et dans la limite maximum de 9 mois, conformément aux prescriptions de l'accord national interprofessionnel (ANI) du 11 janvier 2008.

PASCALE CARBILLET

FIBROLAB®
Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

- Habillage mural, création de cloison
- Panneaux 1200 x 2800
- Dalles plâtrées 80 x 80
- Imputrescible
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuite sur www.fibrolab.fr

0 320 489 751

L'École du Vin de France
organisme agréé

Formations Intensives à l'oenologie et à la dégustation

1, 3 ou 5 jours à Paris

Formations reconnues

Financées par votre Droit Individuel à la Formation (DIF)

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



HYGISEAT WC AUTOMATIQUE

Déclenchement sans contact manuel par détection
Rotation du siège : lavage, désinfection et séchage
Chasse d'eau automatique - Cycle de 12 secondes
Existe au sol ou suspendu, blanc, couleurs ou inox

Automatismes - Accessoires - Sanitaires Inox

SUPRATECH

Tél. 02 47 92 23 31 - www.autosanit.com

Vous souhaitez booster votre BRUNCH ?

Inscrivez-vous sur le guide n°1 des brunchs en France

OuBruncher.com
site web & application iphone

contact : 01 83 62 85 80 - contact@oubruncher.com



FRIGOFLEX, LE FROID MOBILE ! ❄️

Promotion sur salon **Sandwich & Snack Show 2012**

TVA OFFERTE*

*Pour toute commande validée sur le stand B002

Eberspächer S.A.S.
Tél. : + 33 (0)1 30 69 54 76
www.eberspaecher.fr
www.frigoflex.com



□ Courriers des lecteurs

Une question ?

Rendez-vous sur les Blogs des Experts de Pascale Carbillet

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Quelles sont les nouvelles règles de calcul de la réduction Fillon en 2012 ?

Vous serait-il possible de faire apparaître l'allègement Fillon sur les bulletins de salaire ? Je pense avoir compris le calcul, mais je souhaite une confirmation.

VICTORIA

La loi de financement de la Sécurité sociale pour 2012 a modifié, à compter du 1^{er} janvier 2012, les modalités de calcul de la réduction générale de cotisations patronales de Sécurité sociale sur les bas salaires, dite réduction Fillon. Cette loi supprime le mécanisme de neutralisation de la rémunération des heures supplémentaires et complémentaires.

En effet, jusqu'au 31 décembre 2011, le taux d'allègement Fillon ne prenait pas en compte la rémunération de ces dernières, alors qu'elles bénéficiaient déjà d'une réduction spécifique de cotisations sociales au titre de la loi Tepas. Selon le Gouvernement, cela conduisait à aider doublement un employeur (au titre de la loi Tepas et de la réduction Fillon) qui faisait effectuer des heures supplémentaires, par rapport à un autre versant un salaire globalement identique mais sans l'accomplissement d'heures supplémentaires, donc sur la base d'un salaire horaire plus élevé.

De plus, si l'employeur verse un salaire brut identique mais sans heures supplémentaires, de fait il ne perçoit pas l'exonération Tepas sur les heures supplémentaires (1,50 € par heure supplémentaire) mais surtout il bénéficie d'un montant de réduction Fillon inférieur en raison de la dégressivité du barème.

La structure globale de la formule de calcul du coefficient est inchangée. En revanche, deux paramètres sont modifiés :

- au dénominateur, dans le paramètre 'rémunération brute', il convient de tenir compte de la totalité de la rémunération, y compris des heures supplémentaires ou complémentaires. Nous vous rappelons que jusqu'au 31 décembre 2011, il fallait extraire de la rémunération brute, les heures supplémentaires ainsi que leurs majorations ;
- au numérateur, le smic à prendre en compte est majoré du nombre d'heures supplémentaires ou complémentaires, mais sans les majorations de salaire. Auparavant, le smic était calculé sur la base de la durée légale du travail et proratisé en cas de temps partiel. Concrètement, au numérateur pour une entreprise qui travaille sur la base de 39 heures, il faut prendre en compte 169 heures, et non plus 151,67 heures.

Pour les entreprises de 1 à 19 salariés
($0,281 \div 0,6 \times (1,6 \times \text{smic calculé pour un an} \div \text{rémunération annuelle brute}) - 1$).
Le coefficient maximal est égal à 0,2810.

Pour les entreprises de plus de 19 salariés
($0,26 \div 0,6 \times (1,6 \times \text{smic calculé pour un an} \div \text{rémunération annuelle brute}) - 1$).
Le coefficient maximal est égal à 0,2600.

Depuis le 1^{er} janvier 2011, le calcul de cette réduction de cotisation sociale s'effectue sur une

base annuelle et non plus mensuelle. En revanche, la réduction Fillon peut être calculée par anticipation, chaque mois, au titre des rémunérations versées au cours du mois civil. Ensuite, l'entreprise devra procéder soit à une régularisation progressive des cotisations en cours d'année, d'un versement à l'autre ; soit à une régularisation effectuée en fin d'année, s'il existe un différentiel entre la somme des montants de la réduction Fillon appliquée chaque mois et le montant de la réduction calculée à l'année.

Pour calculer la réduction Fillon par anticipation chaque mois, il suffit de remplacer les paramètres annuels par des paramètres mensuels (smic mensuel et rémunération mensuelle, à la place du smic annuel et de rémunération annuelle).

• **Exemple n° 1** : un salarié travaillant 39 heures par semaine, soit 169 heures par mois, et percevant un salaire brut de **1725,52 €**. Ce salaire brut comprend 1398,40 € de salaire de base ($151,67 \times 9,22$ €) auquel il faut rajouter 175,76 € au titre des 4 heures supplémentaires mensualisées, soit $17,33 \times 9,22 \times 110$ %, sans oublier les avantages en nature nourriture pour un montant de 151,36 € (44 repas à 3,44 €).

Entreprises de 1 à 19 salariés
 $0,281 \div 0,6 \times (1,6 \times 9,22 \times 169 \div 1725,52) - 1 = 0,2083$

En fait on trouve 0,20833, mais désormais il ne faut retenir que 4 chiffres après la virgule.
Réduction : $0,2083 \times 1725,52 = \mathbf{359,42 \text{ €}}$

Entreprises de plus de 19 salariés
 $0,26 \div 0,6 \times (1,6 \times 9,22 \times 169 \div 1725,52 - 1) = 0,1928$
Réduction : $0,1928 \times 1725,52 = \mathbf{332,68 \text{ €}}$

• **Exemple n°2** : un salarié travaillant 35 heures par semaine, soit 151,67 heures par mois, et percevant un salaire brut de **1549,76 €**. Ce salaire brut comprend 1398,40 € de salaire de base auquel il faut rajouter 151,36 € au titre des avantages en nature nourriture.

Entreprises de 1 à 19 salariés
 $0,281 \div 0,6 \times (1,6 \times 9,22 \times 151,67 \div 1549,76) - 1 = 0,2078$
Réduction : $0,2078 \times 1549,76 = \mathbf{322,04 \text{ €}}$

Entreprises de plus de 19 salariés
 $0,26 \div 0,6 \times (1,6 \times 9,22 \times 151,67 \div 1549,76) - 1 = 0,1923 - 1 = 0,1860$
Réduction : $0,1923 \times 1549,76 = \mathbf{298,02 \text{ €}}$

'Droit du travail en CHR : tous les contrats (+ modèles)'

Pour contribuer à la préservation de l'environnement

Biennale du goût, de la biodiversité et des cultures alimentaires du mouvement Slow Food, Euro Gusto s'est tenu récemment à Tours. Plusieurs pêcheurs professionnels en eau douce et en estuaire sont venus de tout l'Hexagone grâce au soutien de France Agri Mer et du Fonds européen pour la pêche.

JEAN-LUC FESSARD, 'LE TEMPS DU CLIENT'

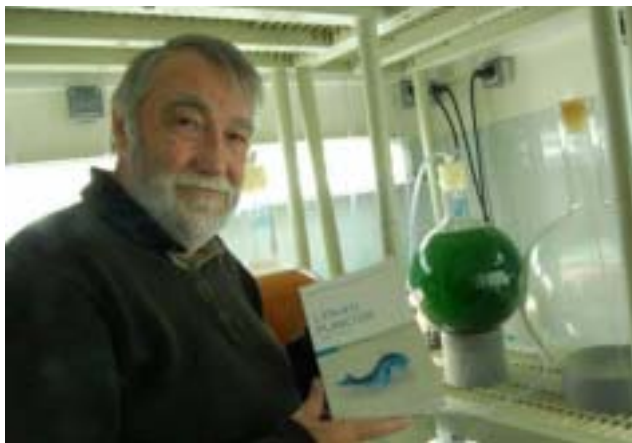
Les poissons pêchés en eau douce ont la cote à Euro Gusto

Plusieurs intervenants se sont exprimés lors d'une conférence fort appréciée, pour cette édition d'Euro Gusto : **Philippe Boisneau**, président du Comité national de la pêche professionnelle en eau douce (Conapped), **Yannick Perraud**, président de l'Association des pêcheurs professionnels qualité Loire, accompagné pour l'occasion d'**Alain Baillet**, pêcheur de Loire, **Romain Fageot** des Pêcheurs professionnels de Gironde, **Éric Jacquier**, du Collectif des pêcheurs professionnels du lac Léman, et le scientifique **Pierre Mollet**, spécialiste du plancton.

D'autres pêcheurs qui, pour s'assurer un revenu complémentaire, transforment une partie de leur pêche, étaient d'ailleurs venus faire déguster leurs produits : **Nicolas Héroult**, fournisseur de restaurants d'Indre-et-Loire (comme le Martin bleu à Tours ou le Chapeau rouge à Chinon), **Bruno Gabris**, qui produit des soupes et des rillettes, ou encore **Josette** et **Michel Zecchi** (à Moulon, en Gironde), spécialistes de la lamproie à la bordelaise et des rillettes de lamproie. Ils représentaient les 500 entreprises de pêcheurs professionnels en eau douce et en estuaire qui survivent encore en France (ils étaient 7 000 en 1950). Tous ont expliqué comment leur pêche artisanale contribue à la préservation de l'environnement et du patrimoine culinaire.

UNE INSPIRATION POUR DES CHEFS PRESTIGIEUX

Exemple, le lac Léman : préservé d'espèces invasives depuis plus de trente ans, l'empoissonnement et le respect des périodes de pêche des diverses espèces lui ont permis de devenir le premier producteur de poissons d'eau douce en France. De même, les professionnels constatent que la suppression de deux barrages sur la Vienne et, près de Blois, sur la Loire a permis que le stock d'aloses soit multiplié par trois et les lamproies de quelques centaines. Ce fut également l'occasion de présenter des méthodes de pêche artisanale : nasses en osier, filet, guideau, verveux ou senne...



Dans son ouvrage *L'Enjeu plancton*, paru aux éditions Charles Léopold Mayer, **Patrick Mollo** présente le rôle de ces micro-organismes pour les poissons d'eau douce.

Ces pêcheurs professionnels approvisionnent ainsi de nombreux restaurateurs. Sur le bassin de la Loire, plus de 40 restaurateurs leur font confiance et mettent en valeur le fruit de leur pêche du jour. Trois chefs ont accepté de s'associer à une brochure remise aux visiteurs d'Euro Gusto par l'Association des pêcheurs professionnels qualité Loire présentant des recettes gastronomiques. Celle du chef **Christophe Duguin** (Le Chapeau rouge à Chinon) propose un Tartare d'aloise sauvage au fenouil et tomates séchées. **Éric Guérin** (La Mare aux oiseaux à Saint-Joachim, 44) propose un Filet de mulot au pamplemousse et citron vert comme une grenobloise, beurre demi-sel et brocoletti. Enfin **Bernard Charret** (Les Chandelles gourmandes à Larcay, 37), qui s'occupait de la restauration sur le salon, propose une Brochette de silure poêlée, petite émulsion au safran de Touraine.

OMBRES AU TABLEAU

Les pêcheurs professionnels défendent l'idée d'utiliser leur savoir pour réguler les espèces invasives en eau douce (comme les silures, par exemple) au profit

d'espèces menacées comme les anguilles ou les saumons. Dans ce but, ils collaborent avec des scientifiques, à l'instar de **Pierre Mollet**, auteur avec **Maëlle Thomas-Bourgneuf**, de *L'Enjeu plancton : l'écologie de l'invisible*, aux éditions Charles-Léopold Mayer, qui a délivré une conférence en tout point remarquable sur l'importance vitale du plancton.

Quelques ombres au tableau demeurent : la cohabitation - parfois délicate - avec les 800 000 pêcheurs du dimanche, les séquelles des activités industrielles ou agricoles qui polluent ce milieu très fragile et rendent certains poissons impropres à la consommation. Autre fléau, l'introduction d'espèces invasives comme les silures ou plus récemment d'une minuscule espèce de bivalve originaire du Mékong dont le développement, favorisé par le réchauffement climatique, provoque une chute importante du nombre de poissons.

Comble de l'absurdité, la pêche professionnelle en eau douce est encore régie par une législation datant d'une ordonnance de Colbert de 1669. Ainsi, les pêcheurs professionnels ont interdiction de pêcher le dimanche (les filets et engins étaient mis sous séquestre). Il reste donc beaucoup à faire.

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

FOURNISSEURS

Philippe Boisneau : Comité national de la pêche professionnelle en eau douce, philippe.boisneau@wanadoo.fr

• **Yannick Perraud** : Association des pêcheurs professionnels qualité Loire, pecheurproloire@hotmail.com

• **Eric Jacquier** : Pêcheurs professionnels du lac Léman, eric-jacquier@hotmail.fr

• **Slow Food France** : www.slowfood.fr

• **Euro Gusto** : www.eurogusto.org

“Réflexion sur les circuits courts”

Beuil (06) L'établissement, membre du réseau des Bistrotts de pays de Cheiron et Mercantour, figure au palmarès des restaurants labellisés par La Clef verte.

Le Relais du Mercantour, un bistrot durable

Tenu par **Maryse Cossa**, le Relais du Mercantour arbore depuis quelques semaines le nouveau label Clef verte pour les restaurants. À l'instar du label pour les hôtels, celui-ci vise à assurer la visibilité des professionnels soucieux de réduire les impacts environnementaux causés par leur activité de restauration. “On parle ici de politique environnementale, de sensibilisation à l'environnement, de gestion de

l'énergie, de l'eau et des déchets, d'achats responsables, mais aussi de la provenance et de la qualité environnementale des aliments cuisinés”, résume la gérante de ce bistrot de pays. Sur les 95 critères requis pour obtenir le label, 60 sont impératifs. Huit d'entre eux concernent directement les produits alimentaires. “On se penche sur le contenu de l'assiette”, insiste **Patrice Gonzales**, responsable communication Clef verte pour l'office français de la

Fondation pour l'éducation à l'environnement en Europe. “Dans les cuisines, les chefs sensibilisés développent depuis longtemps une réflexion sur les circuits courts, les produits de saison, bio, issus du commerce équitable, la traçabilité. On retrouve ces préoccupations dans la grille de critères.”

AU MOINS 25 % DE PRODUITS BIO

Au Relais du Mercantour, Maryse Cossa renseigne ses clients sur le pays d'origine de

ses ingrédients principaux : 85 % de ses plats sont cuisinés sur place ; elle utilise au moins 25 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et 60 % de fruits et légumes de saison français. “Le plus difficile pour nous, bistrot de montagne, a été de répondre au critère sur les circuits de proximité”, poursuit la tenancière pour qui le label est une vraie valeur ajoutée. “Il valorise nos efforts auprès de la clientèle sans sacrifier au plaisir et à la convivialité de la table et, surtout, il s'inscrit dans



Des produits issus des circuits de proximité sont au menu de **Maryse Cossa**.

une démarche d'amélioration continue.” **ANNE SALLÉ**

Relais du Mercantour •
06470 Beuil • Tél. : 04 93 02 35 94

Une formation rapide pour serveurs et commis de cuisine

Lancé en octobre dernier dans le cadre d'un accord cadre signé par le syndicat avec Pôle emploi, un dispositif destiné aux demandeurs d'emploi fait ses premiers pas et, déjà, ses preuves.

Synhorcat : la 'préparation opérationnelle à l'emploi' collective est lancée

L'Asforest, centre de formation continue du Synhorcat, vient d'accueillir l'une des toutes premières sessions de préparation opérationnelle à l'emploi ou POE. Ce dispositif entre dans la convention cadre signée en octobre 2011 par le syndicat de la rue de Gramont et Pôle emploi. La signature avait eu lieu en présence de **Xavier Bertrand**, ministre du Travail, et de **Christian Charpy**, directeur général de Pôle emploi. Le ministre avait alors rappelé l'important travail effectué depuis des années par le Synhorcat et son président, **Didier Chenet**, en faveur de l'insertion des jeunes.



Entre **Grégory Hulín** (à g.) et **David Campagne** (à d.), les jeunes de la première POE collective serveurs.

"UN SUIVI SUR DU LONG TERME"

La POE collective mise en place porte sur trois mois. Le dispositif, auquel participe le Fafih, s'adresse à des personnes en recherche d'emploi, sans pré-requis de qualification et de niveau d'études. C'est une initiation, entre théorie et pratique, alternant cours en centre de formation et stages en entreprise, qui permet ensuite l'intégration d'un contrat de professionnalisation d'un an menant à un CQP (certificat de qualification professionnelle). Une dizaine de jeunes

sans emploi vient ainsi de bénéficier d'une POE collective Recape serveurs démarrée le 28 octobre 2011*. Parmi eux, **Fabrice**, 25 ans. Il a effectué un BTS de commerce et a travaillé deux ans dans la vente automobile avant de constater qu'il n'était pas fait pour ce métier - "la pression des chiffres", sourit-il. Mais il souhaitait un secteur dans lequel il puisse garder "le contact avec le client": "Cela m'a plu et je vais continuer", conclut-il. **Sofiane**, 22 ans, a lui aussi été séduit par l'esprit qui régnait au sein de l'élégant restaurant

du quartier de l'Opéra dans lequel il a pu faire ses premiers pas. Il ne pensait pas pouvoir être aussi à l'aise... **Mohamed**, 21 ans, a quitté la faculté de lettres modernes en première année. Il avait une petite idée du métier, ayant travaillé chez Quick. "Mais j'imaginai le service comme des 'porte-assiettes'. Ce que j'ai vu, ce n'est pas du tout cela. Au contraire, il y a beaucoup de choses dans le service", avoue le garçon qui embraye bel et bien sur un CQP. **Banic**, 20 ans, a lui aussi désormais le pied à l'étrier : l'établissement dans lequel il était lui

propose un CDI. **Jonathan**, 24 ans, a été cariste et beaucoup dans l'intérim avant de découvrir le service dans une grande brasserie parisienne. "J'ai envie de continuer là-bas", confie-t-il... Pour **David Campagne**, directeur général d'Asforest, et **Grégory Hulín**, chargé de la formation au sein du Synhorcat, les résultats sont encourageants. "C'est un moyen de mettre des personnes en situation, sur une période qui leur permet d'appréhender le métier. Ils pourront savoir s'ils aiment ou non ce secteur. Ces demandeurs d'emploi ne seraient sans doute jamais venus jusqu'à nous sans ce dispositif. Nous allons maintenant les suivre dans leur parcours car il ne s'agit pas seulement de leur montrer ce qu'est le service. Nous sommes dans un processus d'intégration qui demande un suivi sur du long terme. Ne serait-ce que pour savoir si la formation, telle que nous l'avons conçue, est adaptée à ce public qui est très large par définition." Intéressant.

SYLVIE SOUBES

* Une POE collective Recape commis de cuisine a aussi été mise en place, avec 14 jeunes. La formation a eu lieu au CFA Médéric, Paris (XVII^e).

Dans l'opéra de la cité varoise

La cérémonie s'est déroulée le 7 janvier dernier sous le parrainage de **Christophe Bacquié**.

Remise de diplômes pour le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Toulon

Nous sommes fiers d'avoir organisé la première remise des diplômes dans le cadre prestigieux de l'opéra de Toulon, explique **Jean-Luc Breguet**, le proviseur du lycée hôtelier de Toulon. Nous avons même été victimes de notre succès. Nous attendions entre 180 et 200 personnes, elles ont été 400 à faire le déplacement." **Christophe Bacquié**, Meilleur ouvrier de France, 2 étoiles Michelin et parrain de la promotion pour l'hôtellerie-restauration, et **Delphine Beudin** de Var Provence Cruise, la marraine des étudiants de tourisme, ont ainsi remis leur diplôme et un livre à chacun des 14 majors de promotion.



Jennifer Philippo, lauréate du BTS hôtellerie-restauration avec le parrain **Christophe Bacquié** et le proviseur **Jean-Luc Breguet**.



Le major de promotion, bac technologique restauration, reçoit son diplôme des mains de **Christophe Bacquié**, parrain de la promotion.

RAYONNER AU NIVEAU NATIONAL

"Ce type de cérémonie est important, poursuit Jean-Luc Breguet, car il met en avant des jeunes qui ont réussi leur parcours scolaire dans un secteur dynamique. Nous avons pour certaines de nos formations un taux de pression [nombre de demandes par rapport aux places

disponibles, NDLR] allant jusqu'à 650 %, ce qui est révélateur de l'engouement des jeunes pour ces métiers de l'hôtellerie et la restauration et de la qualité des enseignements dispensés. Notre lycée, qui existe depuis dix-sept ans, compte aujourd'hui 750 élèves et étudiants du CAP à la licence pro, et rayonne maintenant au niveau national de par ses résultats et l'investissement, la passion et les compétences de ses enseignants."

HÉLÈNE DOREY

En bref

Les contrats en alternance en hausse de 2,5%

Nadine Morano, ministre chargée de l'Apprentissage et de la Formation professionnelle, a présenté les résultats du plan de développement de l'alternance jugés encourageants.

Malgré un contexte économique particulièrement difficile, entre janvier et novembre 2011, les contrats en alternance ont augmenté de 8,3 % par rapport à la même période en 2010. Dans le détail, le nombre de contrats d'apprentissage a augmenté de 2,5 % et le nombre de contrats de professionnalisation a enregistré une hausse de 19 %. Et l'ensemble des contrats d'objectifs et de moyens (COM) en faveur de l'apprentissage pour 2011-2015 ont été signés. La mobilisation des entreprises, deuxième levier d'action, se poursuit, précise le ministère. Elle s'appuie sur deux aides à l'embauche dont bénéficient les entreprises depuis le 1^{er} mars dernier et qui ont été prolongées jusqu'au 30 juin 2012 : à la mi-décembre, près de 40 000 demandes d'aides ont été enregistrées. Elle porte aussi sur la création d'un bonus-malus avec le relèvement du quota d'alternants de 3 % à 4 %, pour les entreprises de plus de 250 salariés, et sur la modulation de la contribution supplémentaire à l'apprentissage, qui prend en compte les efforts des entreprises.

SY. S.

Près de 400 000 salariés concernés

Rencontre entre Thierry Grégoire, président national des saisonniers de l'Umih, et François Vannson, député des Vosges

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Logement, formation, coordination : mieux cerner les besoins de la saisonnalité

En novembre dernier, **François Vannson**, député UMP des Vosges, remettait au ministre du Travail et de l'Emploi, **Xavier Bertrand**, son rapport sur le développement des emplois dans les territoires de montagne demandé en 2010 par **Laurent Wauquiez**, alors secrétaire d'État à l'Emploi. L'Umih, avait été le premier acteur auditionné. Une rencontre "fructueuse", rappelle **Thierry Grégoire**, président de la Fédération nationale des professions de l'hôtellerie saisonnière (FNPHS). Les deux hommes viennent de se retrouver pour faire le point sur les orientations retenues. Micro.

L'Hôtellerie Restauration : La problématique des saisons en montagne était au cœur du sujet. Vous allez aujourd'hui au-delà. Pourquoi ?

François Vannson : Nous nous sommes très vite rendu compte que nous ne pouvions pas nous limiter à la montagne. La saisonnalité est un secteur transversal et nous devons avoir une vision plus large. Des personnes qui travaillent l'hiver dans les stations de ski exercent l'été dans les secteurs de l'agroalimentaire ou du bâtiment. Nous devons aussi nous pencher sur la fiscalité, le champ social, la formation. Il fallait également prévoir deux contrats pour les apprentis. C'est effectif aujourd'hui. Il y a également de nombreux problèmes d'ordre pratique, matériel, logistique.

Quels sont les grands axes retenus ?

F. V. : Le rapport se divise en trois parties. La première est consacrée aux potentialités de développement. Pour que la montagne demeure attractive,

et bien sûr face à la concurrence des destinations au soleil, il est nécessaire de développer de nouvelles activités économiques. Dans la vallée de la Tarentaise, en Savoie, le nombre d'emplois saisonniers proposés pour la saison d'hiver est près de six fois plus élevé que celui du reste de l'année ! Il est clair que l'offre doit s'étendre sur plusieurs saisons.

La deuxième partie explique la nécessité de sédentariser et fidéliser les ressources humaines par l'amélioration du cadre de vie et la sécurisation des emplois, par la bi-qualification notamment. On s'est appuyé sur les conclusions des syndicats des remontées mécaniques, qui sont particulièrement concernés. Des formations spécifiques sont déjà portées par des lycées professionnels ou agricoles et les résultats sont là. Il existe des cycles de formation à double orientation adaptés aux besoins des territoires.

Vous parlez de la nécessité d'un environnement favorable. Qu'entendez-vous par là ?

F. V. : C'est le troisième axe. On ne connaît pas le nombre de saisonniers, tous secteurs confondus. Le secteur a besoin d'un observatoire plus précis et qui appréhende au fur et à mesure les évolutions et les besoins. Il est impératif - et ce n'est pas nouveau - de renforcer les lieux d'accueil des saisonniers, mais aussi les endroits où ils peuvent se rencontrer, par le biais des maisons des saisonniers. Nous proposons un portail d'entrée de la saisonnalité par l'intermédiaire d'internet. Une structuration en réseau s'impose. La politique touristique est



Thierry Grégoire et François Vannson se sont rencontrés de nouveau autour de la problématique de l'emploi saisonnier.

interministérielle par nature, d'où l'impératif d'une coordination. Il doit exister des liens très étroits entre les territoires, même s'ils sont différents. Il est essentiel qu'on parvienne à coordonner et à centraliser les besoins des uns et des autres. Nous nous refusons à dire que saisonnalité rime avec précarité. Mais pour cela, des outils doivent être mis en place.

Comment la FNPHS réagit-elle à ce rapport ?

Thierry Grégoire : Nous adhérons à 100 % aux constats qui ont été établis. Les priorités sont le logement et la mise en réseau de toutes les actions et bonnes pratiques qui existent sur l'ensemble des territoires, à travers une plateforme et une marque comme Planète saisonniers par exemple. À l'Umih, nous travaillons à ce projet mais il doit être mis en place

avec les institutionnels et financièrement partagé (État, Pôle emploi, Action logement, etc.). Nous réclamons aussi la création d'un guichet unique d'affiliation pour le régime de Sécurité sociale des salariés saisonniers. De plus, la profession réclame un statut de l'entreprise saisonnière par la création d'un code APE dédié. Nous avons besoin des élus et d'un maillage. S'il n'y avait pas de suite législative à ce rapport, ce serait absurde. La saisonnalité n'est pas un choix pour l'entreprise qui subit la réalité d'un territoire. Nous avons près d'un million de salariés dans la branche, dont 400 000 sont saisonniers. Et pérenniser les emplois entre mer et montagne est notre objectif. Malheureusement, une entreprise qui fonctionne sept mois par an ne peut pas avoir des salariés à l'année. C'est économiquement impossible. Je crois personnellement dans les groupements d'employeurs, dans la mobilité et dans la création de nouvelles passerelles.

Par exemple ?

T. G. : Un CFA de Savoie nous a montré qu'avoir deux maîtres d'apprentissage était possible. Effectivement, il faut coordonner et faciliter tout ce qui est administratif, y compris pour les personnes qui sont à cheval sur deux branches. L'hébergement est aussi un frein. Nous sommes sur des territoires en tension concernant les prix locatifs. Nous avons bien avancé sur les maisons des saisonniers mais il y a d'autres types de dispositifs : chez l'habitant, dans les internats des lycées, en mobil-home. On parle aussi de réhabilitation de casernes. Il faut aussi que les saisonniers aient accès aux prêts immobiliers.

Mieux former et informer les jeunes

Saint-Christophe-sur-Dolaison (43) La problématique était au centre des discussions lors de l'assemblée générale du syndicat.



Thierry Perbet (Umih 15), Régis Marcon, Thierry Grégoire et Jean-Jacques Cadau, président de l'Umih 43.

Certes, la TVA, les charges sociales, le nouveau classement hôtelier, etc. ont été abordés lors de l'assemblée générale de l'Umih 43, mais c'est l'emploi qui reste le plus préoccupant. **Régis Marcon** l'a souligné : "Nous essayons de faire avancer les choses tout doucement. Depuis plus de dix ans, les indépendants peinent à trouver du personnel. Trop de jeunes abandonnent en cours de route." D'où

l'importance des maîtres d'apprentissage, des journées découvertes en entreprises pour mieux informer sur les réalités du métier. "Et surtout nous devons valoriser les métiers du service. Une réflexion doit apporter des pistes sur la formation actuelle - est-elle adaptée ? -, sur l'image des métiers et le regard des clients." Après les interventions d'un commandant des sapeurs pompiers et du commissaire **Alfred Lenglet**, **Thierry Grégoire**, président des saisonniers de l'Umih, a répondu sans détours : trop de réglementation va finir par tuer l'hôtellerie et mettre en déroute les bars ; 85 % de l'alcool vendu en France vient des supermarchés, a-t-il rappelé, "et

Umih 43 : l'emploi, toujours l'emploi

les buvettes et autres soirées festives et alcoolisées organisées par les associations passent au travers des contrôles. Il faut les mêmes règles pour tout le monde : associations et bars ; gîtes, tables d'hôte et hôtellerie."

PIERRE BOYER



MOINS DE RISQUES DE GLISSEMENT, D'ACCIDENT ET D'ENTRETIEN !!

Soyez prévenant, mettez les parapluies mouillés de vos clients et vos entrées au sec, en 2 secondes seulement !!

Choisissez votre distributeur
Autonome, fonctionne sans électricité

- simple,
- personnalisable,
- haut de gamme

selon vos besoins.

à partir de 89 € HT*
* Conditions sur innov-pratic.com

contact@innov-pratic.com
www.innov-pratic.com

Siret : 530 274 562 000 12 - TVA intracommunautaire : FR 30530274562

34 Produits & équipements

La société spécialisée dans la production d'articles pour l'hygiène à base de ouate de cellulose dévoile ses nouveautés pour l'année 2012.

Lotus Professional® : toujours en quête d'innovations

En Europe, sous la marque Lotus Professional®, le groupe mondial Georgia-Pacific fabrique un très large assortiment de produits d'hygiène et d'arts de la table pour le marché du hors foyer. L'entreprise, dont le siège social est basé à Bois-Colombes (92), collabore en France avec 2 264 salariés sur 5 sites, notamment un centre de recherches à Kunheim (68). "Nous avons plus de 2 000 références pour les deux secteurs confondus de l'hygiène et des arts de la table", détaille **Anne des Robert**, Trade Marketing Manager chez Lotus Professional®. Toujours en quête d'innovations, le leader français renouvelle chaque année ses gammes. "La plus grande partie de notre business en terme de volume et de chiffre d'affaires reste l'hygiène", ajoute-t-elle.

DES GAMMES ADAPTÉES

De fait, le produit qui a remporté le plus gros succès en 2011 est le SmartOne® Mini : un système de papier toilette à la fois pratique et esthétique,



Distributeur de serviettes Marathon™.

à dévidage central à feuille à feuille. Sa particularité ? Il est destiné aux petites structures du fait de sa taille réduite.

Côté arts de la table, le JustOne® Mini est un distributeur de serviettes personnalisable, à poser sur tables et comptoirs, "très pratique pour ceux qui ont un fort trafic, notamment en vente à emporter", souligne Anne des Robert. Depuis janvier, Lotus Professional® a relooké sa gamme Marathon™, distributeur d'essuie-mains et de papier toilette feuille à feuille disponible en 2 coloris (bleu et

blanc). La société a également élargi sa gamme d'essuie-mains à distribution automatique enMotion avec le nouveau rouleau de papier Hydrasoft™ est plus épais et plus absorbant.

Enfin, les serviettes de la gamme de Nexstyle® se distinguent grâce à leur épaisseur et à leur gaufrage au motif moderne et intemporel. Grâce aux 18 coloris existants, les restaurateurs peuvent changer la décoration de leurs tables à volonté. Autre atout : la serviette Nexstyle® P8 peut arriver déjà pliée pour un gain de temps optimal. Pour aller encore

plus loin, Lotus Professional a créé un site en 3D (www.mixnmatch.eu) pour permettre au professionnel de simuler et personnaliser sa propre décoration de table avec les serviettes Nexstyle®.

www.lotusprofessional.fr



QUE RECHERCHENT LES PROFESSIONNELS ?

"Pour la partie hygiène, les professionnels font très attention au distributeur. Leurs critères de choix sont la propreté, l'aspect sécurisant, et l'emballage. De plus, ils veulent faire des économies en évitant la surconsommation de papier", détaille **Anne des Robert**. "Pour les arts de la table, ils privilégient la décoration de leur établissement, car c'est ce que le client voit en premier. C'est aussi l'opportunité de se différencier en changeant l'ambiance de leur restaurant sans trop d'investissements. C'est pourquoi nous misons sur un large panel de produits (tête-à-têtes, sets, serviettes...) pour répondre à leurs attentes."



CADDIE AMÉLIORE LE TRAVAIL DES FEMMES DE CHAMBRE

Caddie® lance une nouvelle génération de chariots pour le service de chambre conjuguant efficacité et confort d'utilisation : la gamme Caddie® Valet Lotus. De 290 à 520 dm³ selon les modèles, la capacité a été augmentée de près de 40 % (par rapport à la moyenne des chariots du marché) afin de permettre de stocker l'équivalent d'une journée complète de travail évitant ainsi les allers-retours entre les chambres et l'office. Un gain de temps non négligeable, renforcé par la possibilité d'agencer le volume principal recevant le linge grâce à des étagères facilement amovibles, sans outils, pour une approche quasi sur mesure. Grande première sur le segment : des satellites amovibles, véritables prolongations autonomes du chariot, permettant l'intervention directe en chambre sans pour autant déplacer l'unité centrale. Équipés d'un sac à linge ou à cordelettes standard, les satellites assurent sans effort la collecte du linge au pied du lit. Ils peuvent également être équipés d'un sac plastique pour la collecte des déchets (simple ou avec système de tri).

www.caddie.com



NOUVEAU CATALOGUE SCAL

Depuis plus de vingt-cinq ans, la société Scal, partenaire n° 1 des professionnels de la pizza, fait le bonheur de milliers d'opérateurs qui choisissent de travailler avec des produits surgelés de qualité. Après son nouveau site internet lancé cet été, Scal diffuse aujourd'hui son catalogue général qui rassemble les produits, conseils et outils contribuant au succès de nombreux restaurants. Ce catalogue est téléchargeable sur www.scal.fr et disponible sur simple demande.



GENNIUS, CONTRE LES RAYONS DU SOLEIL

Le système Genius est la solution idéale pour couvrir les grands espaces comme les restaurants, les bars et les hôtels. Genius est le nouveau système modulaire complet de protection contre les rayons du soleil ; une structure d'ombrage fixée au mur ou autoportante, avec store escamotable en accordéon. Le système Genius est composé de 10 modèles classés en deux catégories : les structures traditionnelles en bois et les structures modernes et résistantes en aluminium. Le fonctionnement est motorisé et dirigé par une télécommande. Tous les modèles sont équipés d'un système spécial de collecte des eaux pluviales composé de gouttières fixes ou mobiles, de tuyaux de descente des eaux de pluie visibles ou intégrés dans la structure et de joints sans mémoire de forme qui garantissent une herméticité parfaite ainsi qu'un aspect esthétique. Autre fonction à découvrir, le kit 'light&music'. www.genius.it

LE SMAHRT DU 5 AU 8 FÉVRIER À TOULOUSE



Le Smahrt, rendez-vous des professionnels de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration du Grand Sud-Ouest, aura lieu du 5 au 8 février 2012 au parc des expositions de Toulouse et mettra en

avant les concours. Ce salon veut valoriser le savoir-faire en mettant en scène les principaux corps de métier de l'hôtellerie-restauration à travers des concours et donc de découvrir des jeunes talents. Parmi les nombreuses animations

proposées, on retrouvera la sélection française de l'International Catering Cup, la sélection Sud du Master Pizza France, ou encore la présélection du Meilleur jeune sommelier des terroirs du Sud-Ouest. www.smahrt.com

La page du chef

De chef à chef

ENVOYEZ-NOUS VOS RECETTES

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

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

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

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

Pigeonneau normand rôti, risotto de céréales, purée d'oignons rouges, jus 'chocolat épicé' PAR NICOLAS FAGES, CHEF DE CUISINE CHÂTEAU DE SULLY À BAYEUX (14)

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 beaux pigeonneaux de 0,600 kg chacun
- 0,050 kg de beurre
- 0,100 kg de carottes
- 0,100 kg d'oignons
- 0,400 kg de blettes
- 0,150 kg d'orge perlé bio
- 0,150 kg d'épeautre bio
- 0,020 kg de chocolat noir bio
- Curry, piment d'Espelette, paprika
- Sel, poivre

Progression

Habiller les pigeons, confectionner le jus

- Flamber, vider les pigeonneaux, lever les pattes et dégager les coffres.
- Concasser les os et carcasses, les faire rissoler avec une mirepoix oignons/carottes.
- Dégraisser, déglacer à l'eau et cuire doucement jusqu'à obtenir un jus goûteux et onctueux.

Cuire les garnitures

- Cuire séparément les céréales 20 minutes dans de



l'eau bouillante salée, départ à l'eau froide.

- Réserver au chaud.
- Émincer les oignons rouges et les étuver au beurre avec un peu d'eau puis les mixer en purée.

- Éplucher les tiges et feuilles de blettes, les pocher 2 à 3 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter, les rafraîchir.

Rôtir les pigeonneaux

- Colorer les morceaux de pigeonneaux au beurre, les assaisonner et terminer la cuisson quelques minutes au four à 100/110 °C pour les chauffer à cœur.
- Laisser reposer 2 à 3 minutes.
- Déglacer la poêle dégraissée avec le jus filtré puis, sans faire bouillir, y dissoudre le chocolat et les épices.
- Rectifier l'assaisonnement.

Dressage

- Réchauffer tous les éléments de la recette.
- Désosser les pigeonneaux, les réchauffer si nécessaire.
- Dresser en jouant sur les couleurs et servir aussitôt.

Le chocolat dans le jus donne une légère et très agréable amertume.

Vin conseillé : un saumur rouge La Croix de Dive 2007

Vins

Florilège À la demande de nombreux lecteurs, voici une petite sélection de phrases célèbres liées au vin.

PAR PAUL BRUNET

Citations autour du vin

Le vin, élément essentiel de notre culture gastronomique, a inspiré les philosophes, les auteurs, les artistes... Leurs références au monde de la vigne et du vin ont tout à fait leur place sur votre carte des vins ou avec une proposition de vin au verre. Petite sélection.

- "Le vin est une chose merveilleusement appropriée à l'homme si, en santé comme en maladie, on l'administre avec à-propos et juste mesure suivant la constitution individuelle." Hippocrate
- "Monsieur, quand on a l'honneur de se faire servir un tel vin, on prend son verre avec respect, on le regarde, on le hume, puis l'ayant reposé, on en parle." Talleyrand
- "Je dis ma messe avec un grand meursault, car je ne veux pas faire de grimaces au Seigneur quand je communie." Cardinal de Bernis
- "Le bon vin n'enivre pas, ce sont les hommes qui s'enivrent." Proverbe chinois
- "Allez vieux fous, allez apprendre à boire, on est savant quand on boit bien, qui ne sait boire ne sait rien." Boileau
- "Le meilleur vin n'est pas nécessairement le plus cher, mais celui qu'on partage." Georges Brassens
- "La pénicilline guérit les humains; le vin les rend heureux." Sir Alexander Fleming (qui découvrit la pénicilline, 1928)

- "Les hommes sont comme les vins: lorsqu'ils deviennent meilleurs en vieillissant, c'est qu'ils sont d'une très grande qualité." Philippe Bouvard
- "En vin, je suis un amateur facile, je ne me contente que du meilleur." Sir Winston Churchill
- "Seul dans le domaine végétal, le vin permet à l'homme de comprendre la véritable saveur de la terre." Colette
- "Un vin juste doit avoir la gueule de l'endroit et de l'année où il est né et les tripes du bonhomme qui l'a fait." Jacques Puisais (œnologue, auteur et épcurien)
- "Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons." Louis Pasteur
- "Bois du vin. Sois bon comme lui." Jean Richepin (poète et romancier français, 1849-1926)
- "Le champagne est le seul vin qui laisse la femme belle après boire." Marquise de Pompadour
- "On n'a pas d'avis, tant qu'on n'a pas goûté." Max Léglise (œnologue et auteur, 1924-1996)
- "La cuisine et le vin d'un peuple sont les seuls témoins exacts de sa civilisation." Marcel Rouff (poète et romancier, 1887-1936)
- "Laisse ton vin mûrir, ne le laisse pas mourir." Pierre Poupon (auteur et poète, 1917-2009)
- "Le vin est le plus beau présent que Dieu ait fait aux hommes." Platon

Blog des Experts

'Les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R. • 3 €

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

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle 75737 PARIS CEDEX 15
Tél. : 01 45 48 64 64
Fax : 01 45 48 04 23
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 2117 - 8917

IMPRESSIION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

Un voyage au Japon à la clé

Le jury a examiné les recettes des candidats élaborées à partir d'un panier d'ingrédients déterminés et de sauces Kikkoman. Prochaine étape : 16 candidats concourront en finale le 26 mars prochain à l'école Ferrandi.

Demi-finale du concours Kikkoman : 16 candidats en lice

Le 18 janvier, un jury de professionnels a sélectionné les finalistes du 18^e concours culinaire Kikkoman, présidé par **Thierry Marx**, chef exécutif du Mandarin Oriental à Paris. Cette année, seuls les élèves de 1^{er} et 2^e année de baccalauréat professionnel cuisine, ainsi que les élèves préparant un brevet professionnel cuisinier, peuvent participer à la compétition.

Ils devaient élaborer deux recettes de plat principal : une tourte de canard sauce rouennaise et une seconde recette avec pour élément principal le mulot. Pour réaliser ces deux plats, ils doivent utiliser les sauces Kikkoman, en mettant en valeur leurs différentes saveurs et applications. Les 16 finalistes se retrouveront en finale le 26 mars



2012 à l'École Ferrandi (Paris, VI^e). Le vainqueur remportera un voyage de dix jours au Japon, incluant un stage à l'école culinaire Heisei.

Les finalistes se retrouveront le 26 mars prochain à l'école Ferrandi pour la finale du concours Kikkoman.

H.B.

Section bac professionnel

- **Antonin Carlier**, lycée hôtelier Saint-Joseph à Lannion (22)
- **Romain Chalumeau**, CFA La Noue Bourgogne à Longvic (21)
- **Kévin Deporre**, École Ferrandi à Paris (VI^e)
- **Alya Grandmaison**, lycée professionnel Toussaint Louverture à Pontarlier (25)
- **Julien Liao**, lycée Jean Drouant à Paris (XVII^e)
- **Nicolas Moreau**, École Ferrandi à Paris (VI^e)
- **Jimmy Pagès**, lycée Biarritz Atlantique à Biarritz (64)
- **Anthony Paviot**, lycée professionnel La Providence à Dieuze (57)

Section brevet professionnel

- **Élodie Guillaume**, CFA Hordy Lucchetti au Beausset (83)
- **Merick Girardot**, CFA Saint-Maximin à Saint-Maximin (83)
- **Jocelyn Ragni**, maison familiale rurale Le Fontanil à Saint-Alban-Laysse (73)
- **Antoine Saumuneau**, CFA CCI Maine-et-Loire à Saumur (49)
- **Kévin Michelin**, institut des métiers et des techniques à Grenoble (38)
- **Gwendoline Vogt**, CFA Henri Nominé à Sarreguemines (57)
- **Émilie Selles**, lycée hôtelier Les Sorbets à La Roche-sur-Yon (85)
- **Thomas Fabre**, ICF EMTH à Béziers (34)

Élu le 16 janvier, il succède à Christophe Marguin, qui était à la tête de l'association depuis six ans.

Laurent Bouvier, élu président des Toques blanches lyonnaises

Christophe Marguin, président des Toques blanches depuis 2006, a passé le flambeau à son successeur, au cours de l'assemblée générale de l'association. La soirée s'est déroulée à l'Abbaye de Collonges (69), l'un des établissements de **Paul Bocuse**. Elle avait pour objet de renouveler le bureau, et d'élire le nouveau président. Il s'agit de **Laurent Bouvier**, membre du bureau depuis six ans, qui sera épaulé par **Joseph Viola**, vice-président et trésorier, ainsi que par Christophe Marguin, qui reste au bureau comme secrétaire. Le nouveau président s'est déjà donné pour mission de créer une charte de qualité sur les produits cuisinés par les restaurateurs membres. Il souhaite poursuivre les partenariats avec les entreprises :

"Le soutien de nos partenaires nous est indispensable. Nous continuerons dans ce sens", insiste Laurent Bouvier. À 43 ans, le chef lyonnais affiche un parcours classique. Après un apprentissage chez **Bernard Constantin** (Larivoire à Rillieux, 69), il rentre chez **Claude Gervais** (Les Fantasques, à Lyon), puis chez **Jean Fouillet** (à Fareins, 01). Il poursuit sa carrière pendant trois ans chez **Pierre Orsi** à Lyon. En 1991, il reprend le restaurant familial, Le Puy d'Or, situé à Limonest (69). Malheureusement, il a été contraint l'an dernier de fermer son établissement,



Le nouveau président **Laurent Bouvier** (au centre) entouré de **Christophe Marguin** (à g.) et **Joseph Viola** (à d.).

victime de plusieurs incendies criminels. Pour l'heure, il se consacre à sa brasserie l'Elleixir, basée à Limonest.

STÉPHANIE PLOUD

www.toques-blanches-lyonnaises.com



Lire l'intégralité de l'article avec le mot-clé **RTR018656** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

En direct des Blogs des Experts



Tripadvisor : demande des informations sur la carte bancaire, est-ce normal ?

Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK422** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Abonnez-vous



■ 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