

**Le smic  
des  
apprentis**

**Equip'Hôtel  
promet  
d'être grand**

**Deloitte** prévoit  
un RevPAR  
en hausse  
en 2012

**1<sup>er</sup> Challenge  
culinaire du  
président de la  
République**

# L'Hôtellerie Restauration

16 février 2012  
N° 3277

ANNONCES  
CLASSÉES  
P. 16

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

TRAVAIL TEMPORAIRE

## Adaptel

Interim, hôtellerie - restauration



Agence Paris Ouest

17, rue Emile Duclaux - 75015 Paris - Tél : 01 53 58 30 30 - Fax : 01 43 06 02 74

Agence de Paris Nord

40, rue de Chabrol - 75010 Paris - Tél : 01 48 24 58 58 - Fax : 01 48 24 10 68

Agence de Paris Est

6, boulevard Jules Ferry - 75011 Paris - Tél : 01 43 14 32 20 - Fax : 01 48 06 88 34

Agence de Lyon

36, avenue Berthelot - 69007 Lyon - Tél : 04 37 65 25 90 - Fax : 04 37 65 25 99

www.adaptel.fr

Sandwich & Snack Show pp. 2-3

## Qu'est-ce qu'un bon sandwich ?



© THINKSTOCK

Un bon sandwich doit être  
beau et laisser apparaître ses  
ingrédients.



L'Amazone, sandwich créé par les frères  
**Pourcel** pour Délifrance :  
fromage frais aux herbes, échalote  
et aneth, noix d'Amazonie grillées,  
brunoise de concombre,  
truite fumée, pousses  
d'épinards et branche  
d'aneth.



© THINKSTOCK

L'indémontable  
jambon-beurre  
(supplément) cornichons.

Baguette, pita, wrap ou pain de mie,  
un bon sandwich repose d'abord  
et avant tout sur un bon pain.



© THINKSTOCK

Avec 2,025 milliards de sandwiches  
consommés chaque année en  
France, soit 64 sandwiches chaque  
seconde, 'l'en-cas du midi', qu'il soit  
réalisé sur un coin de table ou dans  
la cuisine de chefs étoilés, reste

une valeur sûre. Aussi simple qu'il  
paraisse, pour être bon, le casse-  
croûte doit respecter des règles bien  
précises : un pain de qualité, des  
ingrédients au top de leur fraîcheur,  
du fait minute et sur mesure, et bien

sûr, une présentation irréprochable.  
Croustillant et moelleux, gourmand  
et sain, beau, bon et facile à manger,  
le sandwich idéal demande pour être  
réalisé un travail de composition  
parfois insoupçonné.

## Paris-beurre nostalgie

Alors que la porte de Versailles vit ces 15 et 16 février à l'heure du Sandwich & Snacking Show, comment ne pas évoquer la formidable évolution de la restauration rapide au pays de Brillat Savarin et d'Escoffier ?

Au début de la V<sup>e</sup> République, puisque l'heure est à l'actualité politique, l'exclusivité de ce qui ne s'appelait pas encore le 'fast-food' était aux mains des bistrotiers avec un produit apparemment indétronable, le très fameux Paris-beurre, qui se débitait par centaines de milliers quotidiennement dans l'Hexagone. Au point de devenir un véritable art de vivre pour tous ceux, bien moins nombreux il y a un demi-siècle qu'aujourd'hui, qui sont obligés de se nourrir hors domicile.

**Mais ce monument de la tradition fut bien maltraité par ses principaux détenteurs qui ne virent pas venir des formules plus modernes,** plus attractives auprès des jeunes, et surtout bénéficiaires de techniques de marketing très éloignées de l'immobilisme de ce qui s'appelait délicieusement 'la limonade'. Pour ceux qui s'en souviennent, entre Montparnasse et Saint-Germain-des-Prés, qui n'était pas devenu le paradis de la fringue de luxe, chaque angle de rue accueillait l'un de ces troquets où une clientèle de commerçants, d'employés, d'étudiants, et parfois de touristes se nourrissait quasi-exclusivement de 'Paris-beurre-demi', trio incontournable de l'alimentation de base du Parisien éloigné de ses pénates.

**Seulement, la force de l'habitude, et pour certains un irrésistible et dangereux appât du gain, ont dévoyé le célèbre sandwich** inventé par le lord du même nom qui ne voulait pas interrompre ses parties de cartes. Les insupportables pratiques du style 'supplément cornichon' ou épaule plutôt que jambon couplée à la baguette décongelée ont eu raison de la fidélité des plus inconditionnels amateurs qui y ont vu une atteinte à un certain art de vivre. L'arrivée des chaînes de fast-food, le succès du burger sous toutes ses formes, la disparition de plus de la moitié des bistrotiers et la transformation des rescapés en véritables restaurants ont failli avoir la peau de notre cher Paris-beurre. Enfin, presque : il s'en vend encore près d'un milliard et demi chaque année dans l'Hexagone. Il suffit de lui redonner son goût authentique pour dépasser cette performance..

L. H.

## En bref

### Célébration en l'honneur de Stéphane Frantz di Rippel

Paul Dubrulle et Gérard Péliesson, coprésidents fondateurs du groupe Accor, Denis Hennequin, président-directeur général, Yann Caillière, directeur général délégué en charge des opérations monde, l'ensemble des dirigeants et collaborateurs du groupe Accor s'associent à la douleur et à la peine de la famille et expriment leur immense tristesse devant la disparition de **Stéphane Frantz Di Rippel**, directeur de l'hôtel Novotel d'Abidjan, enlevé et assassiné le 4 avril 2011 en Côte d'Ivoire. Une célébration aura lieu le 25 février 2012, à 10 h 30, en l'église Saint-François-Xavier (Paris VII<sup>e</sup>) en hommage au courage, au professionnalisme et au dévouement dont Stéphane Frantz Di Rippel a fait preuve pour protéger ses clients et ses équipes lors des affrontements tragiques d'avril 2011 en Côte d'Ivoire.

La Légion d'honneur lui sera remise à titre posthume par Gérard Péliesson, en présence de Paul Dubrulle, dans l'intimité du cadre familial.

### Le Bocuse d'or a sa télé

Le Bocuse d'or Weekly News et sa quarantaine de petits films vont permettre au plus grand nombre de suivre l'aventure de ce concours de l'intérieur : suivi des différentes étapes de la compétition, sélections nationales et continentales, jusqu'à la révélation des 3 lauréats lors de la finale internationale (en janvier 2013 à Lyon, durant le Sirha). Parmi les sujets à venir : 24 heures dans la vie d'un candidat, focus sur un pays organisateur (Équateur, Bulgarie, République dominicaine), la Winners Academy et ses prestigieux membres, coup de projecteur sur certaines recettes et techniques, répartition des tâches au sein d'une équipe (chef, commis, coach), portrait d'un gagnant de la dernière finale internationale (2011), tirage au sort du jour et de l'ordre de passage... Le premier épisode sera mis en ligne et diffusé dans le courant du mois de février sur les différents sites web du concours ([www.bocusedor.com](http://www.bocusedor.com) ; [www.bocusedor.com/web-tv](http://www.bocusedor.com/web-tv)), sur la page Facebook Bocuse d'or, sur Dailymotion ou Youtube.

# Grand



À l'occasion du salon  
Sandwich & Snack Show

## Qu'est ce qu'un

**L**e sandwich est un apprêt froid, fait de deux tranches de pain enfermant une garniture simple ou composée, détaillée en tranches minces ou en petits éléments."

Si l'on en croit la définition du Larousse gastronomique, un sandwich, ce serait juste deux tranches de pain fourrées d'une garniture, point. "C'est super facile de faire un sandwich. Mais un bon..." déplore **Balthazar de La Borde**, propriétaire de Balt à Paris (II<sup>e</sup>), pour qui ce n'est pas parce que l'on mange vite que l'on doit mal manger. "Le principal dans le sandwich, c'est la qualité du pain, si tu as un mauvais pain, tu ne feras jamais un bon sandwich", affirme Balthazar de La Borde. Même son de cloche chez Délifrance, leader européen de la boulangerie industrielle, qui vend plus de 350 millions de pains à sandwiches par an et propose une centaine de références différentes : "Un bon sandwich commence par un bon pain. Mais, attention, il n'y a pas de pain idéal, tous les pains ont leur spécificité. En ce moment, il y a une grande tendance sur les pains rustiques cuits sur meule de pierre", affirme le directeur marketing **Sébastien Le Bescond**.

Pain de mie, pain brioché, pain suédois, wraps... Même si les sandwiches à base de baguette pèsent près de 65 % des ventes, le sandwich peut faire appel à d'autres pains. "J'ai une préférence pour les pains souples, comme les pains à burgers que je parfume au jus de roquette, au paprika ou à l'encre de seiche, ou les pains dans l'esprit focaccia ou ciabatta avec une croûte très fine et une mie assez souple", témoigne le boulanger **Gontran Cherrier**. Ensuite, "il faut essayer d'accorder le pain avec la garniture, poursuit le trentenaire. Avec un pain souple par exemple, j'aime que le croquant soit apporté par ce qui se trouve à l'intérieur. Pour un jambon-beurre, je privilégie la baguette tradition, c'est elle qui apportera le croquant."



"Le visuel est très important, ça met en appétit", explique la restauratrice **Caroline Rostang**.

Si le choix du pain est déterminant, son accord avec la recette l'est encore plus. "Les pains riches en céréales s'associent par exemple avec des goûts forts comme les produits de la mer, alors qu'avec un pain à base de levain, plus acide, on utilisera de la charcuterie ou des produits au goût relevé, suggère-t-on chez Délifrance. Le contraste de textures est également important. En France, il y a une attente de croustillance, si c'est tout mou, ça ne plaira pas."

### DES PRODUITS DE QUALITÉ

"C'est important que le sandwich tienne toute ses promesses, qu'il y ait de bons ingrédients comme un jambon à l'os, des légumes de saison, du bon beurre ou une mayonnaise maison", soutient la restauratrice **Caroline Rostang**. Au Petit Vendôme (Paris, II<sup>e</sup>), où l'on trouve

“ S'il est bien construit, le sandwich peut représenter un repas ou un plat complet. ”

Isabelle Rigaud-Mallet, nutritionniste

le meilleur sandwich de Paris selon le site Mylittleparis.com - et l'un des préférés du critique gastronomique masqué **François Simon** -, on fourre la baguette de la Maison Julien avec des produits de première qualité : jambon cru d'Auvergne, fromages fermiers comme le saint-nectaire ou le cantal affiné, cornichons croquants...  
Idem chez Pret

A Manger, enseigne britannique nouvellement implantée en France, où les sandwiches sont préparés avec des produits frais de qualité (provenant de Rungis), sans conservateurs, ni additifs. Chez Balt, à part le jambon et le fromage, tous les ingrédients proposés sont retravaillés maison : le poulet est rôti au thym sur place, la mayonnaise montée maison, les courgettes râpées à cru

# angle

Avec 2,025 milliards de sandwiches consommés par an en France, soit 64 sandwiches chaque seconde, 'l'en-cas du midi' reste une valeur sûre. Aussi simple qu'il paraisse, pour être bon, ce casse-croûte doit respecter des règles bien précises.

PAR JULIE GERBET

## bon sandwich ?

et relevées avec de la coriandre... "Dans un quartier où il y a plein de sandwicheries, c'est ce qui fait la différence", affirme Balthazar de La Borde qui sert 100 à 130 couverts par jour, dont 70 à 80 % de sandwiches.

"Un sandwich doit être fait minute et sur mesure. Il est très important que tous les ingrédients soient choisis par le client", soutient Balthazar de La Borde.

À leur niveau, le géant américain Subway, 308 points de vente en France, et Délifrance (500 points de vente à l'étranger) suivent le même credo : des sandwiches réalisés devant le client et à la demande, pour plus de fraîcheur. Au Petit Vendôme, le restaurateur **Christian Godin** est ferme : "Nos casse-croûtes sont faits sur commande, comme ça le client prend les ingrédients qu'il veut !" Dans les boulangeries de Gontran Cherrier, les sandwiches sont montés à 10 h 30 pour une mise en boutique à 11 heures. "Tout est découpé à la minute pour avoir un maximum de croquant et la salade doit être au top de sa fraîcheur", souligne-t-il.

### BEAU & BON

Pour être bon, un sandwich se doit aussi d'être présentable. "Le visuel est très important, ça met en appétit", explique Caroline Rostang. "Un sandwich doit être beau, soit par sa forme, soit par sa couleur - on en recommande 3 différentes - et pour sa présentation : on doit voir la garniture ressortir légèrement", conseille Sébastien Le Bescond. "On doit voir ce qu'il y a dans le sandwich et il faut que ça soit appétissant. Sinon, c'est difficilement vendable", confirme Gontran Cherrier. "Lors de la composition, on ne met pas les ingrédients dans n'importe quel ordre ! Il est important qu'il y ait le même nombre de produits tout du long, pour avoir le même goût, et on met en dernier les

légumes et choses débordantes : comme cela le sandwich va être béant. C'est gourmand et ça donne envie", poursuit Balthazar de La Borde. Que ce soit par la découpe, la présentation, les astuces d'assemblage ou les recettes, le mot d'ordre est de susciter l'envie. Emblème de la restauration rapide, le sandwich n'a pas toujours été un modèle d'équilibre alimentaire. Pourtant, sous l'impulsion de clients de plus en plus demandeurs de produits sains et variés, le sandwich a revu sa copie. "S'il est bien construit, il peut représenter un repas ou un plat complet", soutient **Isabelle Rigaud-Mallet**, nutritionniste et cofondatrice de l'agence Prunelle. Pour cela, il faut faire attention à ses choix, éviter la mayonnaise, utiliser un pain travaillé avec une mie bio ou des céréales qui vont apporter des fibres, des minéraux, des vitamines. Il est également important d'avoir un apport substantiel en protéines - marines ou terrestres -, accompagné de légumes crus ou cuits. Ainsi, le sandwich contient une bonne partie des familles alimentaires. Quand, en plus, il y a beaucoup de garnitures, là ça devient intéressant." Certaines chaînes, à l'instar de Pret A Manger, n'hésitent pas à afficher le nombre de calories et de graisses saturées que contiennent leurs produits afin que les consommateurs fassent leur choix en connaissance de cause.

### LE MEILLEUR SANDWICH DU MONDE

Organisant pour la 9<sup>e</sup> fois la coupe du monde du Sandwich au salon Sandwich & Snack Show, Délifrance entend faire de cette compétition unique au monde une source d'inspiration pour tous les spectateurs. Les candidats, des jeunes d'écoles hôtelières - venus du Japon, de Turquie, de Malaisie... - seront jugés par une équipe de professionnels composés de chefs reconnus, d'un nutritionniste et de journalistes sur cinq critères : aspect pratique (à manger et à reproduire), esthétique, originalité, équilibre nutritionnel et prix de revient. "Comme pour un plat au restaurant, il faut qu'il y ait un équilibre entre les éléments. Enfin, un sandwich doit être facile à manger, pas trop alambiqué, il doit tenir et ne pas dégouliner", résume le chef 2 étoiles Michelin **Yannick Delpéch**, président du jury. Au final, un bon sandwich, c'est donc celui qui joue l'équilibre entre les différents critères. Et le meilleur ? Rendez-vous sur l'espace Snacking des chefs du Sandwich & Snack Show, ce jeudi 16 février pour le connaître.



Le sandwich se décline aussi en version mini.

## "Une grande émotion"

Jeudi dernier, le président de la République a remis au chef-proprétaire de la Mare aux oiseaux les insignes de chevalier dans l'ordre national du Mérite.

## Éric Guérin à l'Élysée

Nicolas Sarkozy remet les insignes de chevalier dans l'ordre national du Mérite à **Éric Guérin**.



Au cours d'une cérémonie sous les ors de la République, **Nicolas Sarkozy** a remis, jeudi 9 février, les insignes de chevalier dans l'ordre national du Mérite à **Éric Guérin**. "C'est une grande émotion de recevoir ces insignes à l'Élysée des mains du chef de l'État, qui s'est montré très accessible. Même si ça ne me fait pas tourner la tête, ça me touche. Je vis ce moment comme une étape. Je réalise le chemin parcouru", a confié à l'issue de la cérémonie le chef-proprétaire de la Mare aux oiseaux à Saint-Joachim (44).

Il y a dix-sept ans maintenant, le jeune chef décidait de s'installer en Brière. Il y construisit sa maison de toutes pièces. Aujourd'hui, l'entreprise compte 42 salariés pour faire tourner un restaurant 1 étoile Michelin (dont la fréquentation permet d'atteindre le week-end jusqu'à 160 couverts) et un hôtel (10 chambres et 5 suites) complété par un spa depuis juillet dernier. La Mare aux oiseaux est ouverte 7 jours sur 7. "Je suis parti de rien, tout seul, sans financier. J'ai fait de gros investissements et j'ai pris beaucoup de risques. J'ai connu des hauts et des bas, mais je me suis battu. Mon travail, c'est d'abord la Brière, là où j'ai choisi de m'installer, et recevoir cette distinction pour mon action dans la région, c'est une belle récompense pour moi comme pour tous ceux qui m'ont suivi et aidé."

Le président de la République a ponctué son éloge avec humour en expliquant au récipiendaire que "cela se fait d'inviter toute sa promotion". Éric Guérin a maintenant le choix. Il y a la Mare aux oiseaux, mais il y a aussi la signature Guérin à La Baule, dans un restaurant de plage où il vient de mettre en place un chef, une équipe et une carte. À 42 ans, avec déjà pas mal d'anciens qui se mettent à leur compte et d'autres qui sont prêts à le suivre dans de nouvelles aventures, Éric Guérin commence à récolter les fruits de ces années à former ses équipes. "C'est important d'avoir des rêves, dit-il, et construire avec ses anciens, c'est génial !"

NADINE LEMOINE

### L'ALLOCATION DE NICOLAS SARKOZY

"Éric Guérin, vous êtes le représentant de la nouvelle génération de la cuisine française, un jeune chef reconnu par les critiques du monde entier et plébiscité par le public. Vous êtes né dans une famille qui avait fait sienne la passion pour le travail. À 15 ans, vous entrez dans une école hôtelière, Jean Drouant. Après votre formation, vous intégrez les cuisines des restaurants parisiens parmi les plus réputés, la Tour d'argent, Taillevent, le Jules Verne, il y a pire... Vous auriez pu rester à Paris, dans ces institutions qui font la course aux étoiles, mais à 25 ans, vous préférez vous installer dans le marais de Brière, entre Saint-Nazaire et la presqu'île de Guérande, que je connais bien. C'est là qu'enfant, vous passiez vos vacances et que, fidèle à votre âme d'enfant et aux promesses que l'on se fait à soi, vous ouvrez un hôtel-restaurant au cœur du marais, ce que vous présentez vous-mêmes comme un pari fou, eh bien ! vous le gagnez et vous offrez à vos clients une expérience des sens qui fait appel à la gastronomie et à la contemplation d'une nature préservée. Je salue en vous un créateur toujours en quête de nouveautés et d'inventions. Je salue également votre engagement citoyen. Soucieux que votre restaurant ne soit pas réservé à une clientèle fortunée, vous faites en sorte que vos prix restent abordables, pour que les habitants des alentours puissent régulièrement venir partager votre table et votre talent d'artiste."

Présidé par Alain Ducasse

Les dirigeants de Reed Expositions France ont dévoilé le programme de l'édition 2012 d'Equip'Hôtel, prévue du 11 au 15 novembre, à Paris, porte de Versailles (XV<sup>e</sup>). Un rendez-vous faisant la part belle à l'innovation et à la créativité.

## Equip'Hôtel 2012 sera grand

Si la découverte et la démonstration des technologies inédites président aux fondements du salon Equip'Hôtel depuis sa création, en 1954, celui-ci pose aujourd'hui les jalons d'une profession multiple, en quête perpétuelle du meilleur, ouverte sur le monde, qui s'engage aux côtés des jeunes et des entrepreneurs. C'est le rendez-vous de tous les métiers, de toutes les réussites, de tous les succès. Parrain de l'édition 2012, **Alain Ducasse** personnalise à lui seul cette volonté et cette capacité à toujours se dépasser dans le talent et l'imagination. *"Tout à la fois chef de cuisine, hôtelier, formateur et chef d'entreprise émérite, Alain Ducasse ose innover et a construit un groupe qui incarne des valeurs fortes. En tant que président de Châteaux & Hôtels Collection, il défend les hôteliers et les restaurateurs. Equip'Hôtel partage nombre de ces valeurs depuis des années : être un acteur majeur du secteur, participer activement au rayonnement international de ses métiers, privilégier l'innovation et la créativité. Autant de points essentiels qui font que nous sommes particulièrement fiers de pouvoir compter sur sa présence à nos côtés, afin de promouvoir ensemble les spécificités françaises et l'importance de nos métiers"*, a indiqué **Corinne Menegaux**, directrice d'Equip'Hôtel, lors de la présentation de l'édition 2012, qui s'est déroulée le 13 février au bistrot Chez Benoît, l'un des fleurons du groupe Ducasse.

Pour ce parrain d'exception, Equip'Hôtel est incontestablement un *"moment fort, qui offre un panorama complet de ce qui se fait, des tendances et des innovations. C'est un lieu où les idées circulent, où les*

*savoirs se partagent"*. Le coprésident du Collège culinaire de France, avec **Joël Robuchon**, s'est aussi félicité que la force vive de l'association soit cette année un des principaux partenaires du salon. Le Collège participera notamment au Studio des chefs, un tremplin reconnu pour les jeunes chefs. En effet, les plus grandes signatures, qu'elles soient issues de l'univers de la cuisine de l'architecture ou des designers, seront porte de Versailles, du 11 au 15 novembre. Citons pêle-mêle **Michel Roth**, **Christian Le Squer**, les chefs de Générations Culture & Cuisine, **Didier** et **Fabrice Knoll** - qui réaliseront le studio-bar dont la marraine sera **Mary de Vivo**, du Réservoir -, **Laurence Bloch**, directrice générale du Plaza Athénée, qui fera partie du jury d'exception...

Sous le label Equip'Innov, 50 patrons de restaurants et d'hôtels sélectionneront sur place les nouveautés. Les trois meilleures innovations par univers seront présentées le lundi 12 au matin. *"2012 sera une année importante pour Equip'Hôtel. Le contexte en France et dans le monde redéfinit les enjeux auxquels doivent faire face l'hôtellerie et la restauration : mise aux normes, concurrences, internationalisation de nos marchés et, en même temps, retour à la proximité, innovations en matière de cuisine, d'équipement... Equip'Hôtel sera l'opportunité unique de faire le point et d'apporter des réponses concrètes à tous nos métiers"*, estime la directrice du salon, qui rappelle les cinq grands univers déployés : cuisiner et servir (arts de la table, boissons, cafétéria, produits et matériel de cuisine), concevoir et décorer (aménagement, rénovation,



De gauche à droite : **Alain Ducasse**, **Michel Filzi**, directeur du pôle services de Reed Expositions France, **Thierry Brener**, président du Syneg, et **Corinne Menegaux**, directrice d'Equip'Hôtel, lors de la présentation gourmande et conviviale de l'édition 2012 du salon.

décoration), nettoyer et entretenir (blanchisserie, hygiène, nettoyage), accueillir et relaxer (linge, textile, salle de bain, spa, bien-être) et gérer et connecter (technologies, chaînes hôtelières).

### "THÉÂTRALISATION INÉDITE"

De nombreuses animations sont prévues, avec des conférences, des concours, le retour des écoles hôtelières... À cela s'ajoute le formidable TransGourmet Market : plus de 80 exposants et plus de 200 marques de l'alimentaire seront réunies sur plus de 4 600 m<sup>2</sup>. Une deuxième participation renforcée pour TransGourmet qui mettra en avant un large assortiment de produits frais et des offres commerciales attractives et adaptées. *"Parmi les nouveautés, les visiteurs découvriront les produits et les innovations des exposants industriels grâce à une théâtralisation inédite"*, annonce-t-on chez TransGourmet. L'espace proposera également des concepts de restauration alliant solutions d'équipement de cuisson et produits

TransGourmet, mis en scène avec la complicité d'Enodis. *"TransGourmet souhaite capitaliser sur le succès de la première édition. Nous allons inviter nos 60 000 clients, créer l'événement à Paris, dans les régions et sur le salon"*, précise **Yves Cebron de Lisle**, directeur commercial, marketing et communication de TransGourmet France. Autre événement, un bus aux couleurs d'Equip'Hôtel sillonnera les rues de la capitale du 1<sup>er</sup> octobre au 10 novembre, créant, sur son itinéraire, des instants de rencontre privilégiés entre la gastronomie et le grand public.

**SYLVIE SOUBES**

### EQUIP'HÔTEL EN BREF

- 5 univers
- 20 secteurs d'activités
- 1 500 exposants
- 110 000 visiteurs attendus
- Plus de 500 intervenants

[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

## Dix nouveaux venus

Après le congrès, l'association présidée par Marc Haerberlin a créé un deuxième rendez-vous annuel entre ses membres et avec la presse : la sortie du guide

## Les Grandes Tables du monde gagnent en visibilité



Devant **Patrick Sciard**, président du directoire de Lenôtre, les membres du bureau des Grandes Tables du Monde : **Antonio Santini**, **Jacques Chibois**, **Maryse Trama**, **Pierre Wynants**, **Marc Haerberlin**, maître **Buhagiar**, **Serge Schaal** et **David Sinapien**.

Une cinquantaine de membres des Grandes Tables du monde ont accueilli officiellement les 10 chefs qui font leur entrée dans le guide 2012, lors d'une réception au musée de la Chasse et de la Nature à Paris (III<sup>e</sup>). Tiré à 155 000 exemplaires et diffusé

dans 22 pays, le guide est un outil de communication incontournable. *"C'est le premier lancement du guide à part entière. Il nous donne une deuxième possibilité de visibilité dans l'année après notre congrès"*, explique **Marc Haerberlin**, le président de l'association.

Laquelle compte également sur la nouvelle mouture de son site, qui permet, entre autres, aux membres de gérer eux-mêmes la page qui leur est dédiée. Et après l'apparition des

chefs en vestes blanches et toques dans l'émission Un dîner presque parfait sur M6, la visibilité a explosé. Le bureau de l'association travaille dans cette voie.

**NADINE LEMOINE**

## Les nouveaux membres

**Michel Sarran**, Restaurant Michel Sarran à Toulouse (31) ; **Gilles Goujon**, L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (11) ; **Christophe Bacquié**, Hôtel du Castellet, restaurant Montecristo au Castellet (83) ; **Jean-Luc Rochat**, Château Cordeillan-Bages à Pauillac (33) ; **René** et **Maxime Meilleur**, Restaurant La Bouitte à Saint-Martin-de-Belleville (73) ; **Emmanuel Renault**, Flocons de Sel à Megève (74) ; **Christophe Ansanay-Alex**, Auberge de l'Île à Lyon (69) ; **Anne-Sophie Pic**, restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace à Lausanne (Suisse) ; **Giancarlo Perbellini**, Ristorante Perbellini à Isola Rizza (Italie) ; **Gennaro Esposito**, La Torre del Saracino à Vico Equense (Italie).

## Au cœur du Mercantour

**Auron (06)** La station de ski a accueilli une vingtaine de grandes toques pour quatre jours de festivités gourmandes.

### Chefs au sommet

Il y en a eu pour tous les goûts dans la station de ski d'Auron, lors d'un événement organisé pour la première fois par les commerçants locaux et le Fonds d'intervention pour les services, l'artisanat et le commerce (Fisac) des stations du Mercantour. À l'invitation de **Gérard Grech**, gérant et directeur commercial de Gourmet Prestige - Le Delas Côte d'Azur, une sélection de chefs azuréens est venue savourer sa traditionnelle journée de détente Les Toqués font du ski. D'autres se sont prêtés à l'exercice du partage d'expériences. **Hervé Busson**, chef du grill de l'Eden Roc Cap d'Antibes (06) et le chef originaire du village **Jean-François Issautier**, Restaurant Issautier à Saint-Martin-du-Var (06), président de cette première édition gourmande, ont fait découvrir la belle et réconfortante cuisine de montagne, en démonstrations et concours.



Philippe Jégo, chef du Galion.

amateurs de bonnes tables ont ainsi pu découvrir la cuisine goûteuse et raffinée de **Didier Aniès**, **Jacques Chibois**, **Philippe Jégo**, **Patrick Raingeard** et **Emmanuel Ruz** dans les restaurants et sur les pistes de la station. **Xavier Malandran**, finaliste de MasterChef 2011, était aussi de la partie. Les desserts étaient signés par les pâtisseries de l'Apréca. *"L'accueil est chaleureux et les gens authentiques. On a vécu de belles expériences humaines, avec les équipes de cuisine locales, avec les clients qui n'ont pas eu peur d'affronter les importantes chutes de neige pour venir nous voir. C'est sûr, on reviendra"*, ont décrété les chefs.

ANNE SALLÉ

### DE BELLES EXPÉRIENCES

La gastronomie s'est elle aussi invitée à la table de cet événement avec la participation de chefs MOF étoilés. Les

## En bref

### Des Parisiens pour représenter la France à l'International Catering Cup



De g. à d. : **André Auduy**, **David Malard**, **Michel Sarran**, **Arnaud Nicolas**, **Sébastien Rein**, **Gilles Grasteau**, **Joël Mauvigney**, **Frédéric Anton**, **Pascal Le Hech**.

Les meilleurs traiteurs français se sont affrontés lors du salon Smahrt, à Toulouse, pour représenter l'Hexagone lors de l'International Catering Cup - sorte de coupe du monde des traiteurs créée par le président de la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs

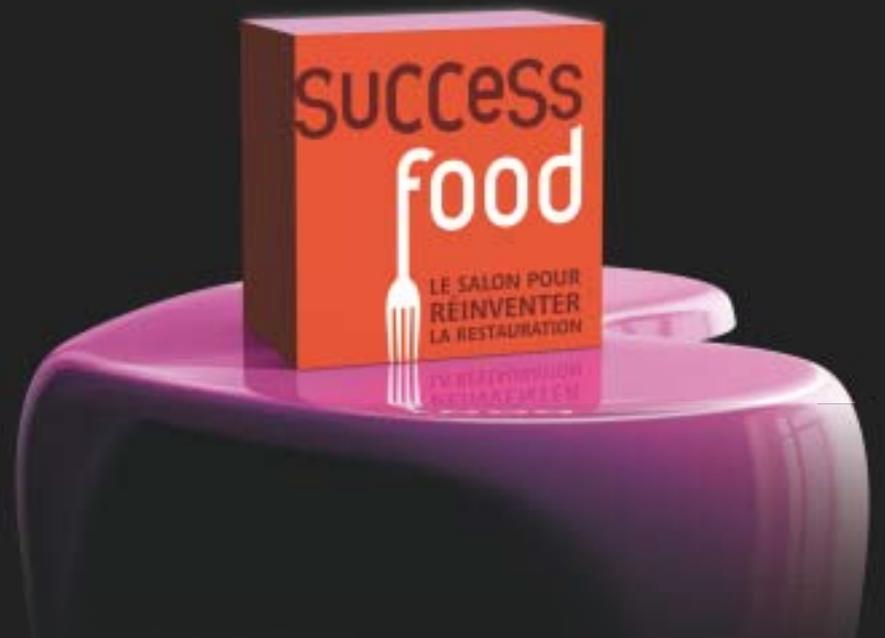
et traiteurs -, qui se tiendra lors du prochain Sirha. Étaient jugés la gestion d'une réception en laboratoire, l'organisation, le respect des règles d'hygiène, les qualités gustatives et visuelles, l'envoi à l'assiette et la finition sur buffet. Aux termes de deux jours de compétition, le jury

composé de chefs étoilés dont **Frédéric Anton** et **Michel Sarran** a désigné le vainqueur : l'équipe parisienne formée de **Gilles Grasteau** et **Sébastien Rein**, du Westin Paris Vendôme. Le duo gagnant rencontrera ses homologues venus de 11 pays différents le 26 janvier prochain.

3-7 mars 2012  
PARIS-NORD VILLEPINTE - HALL 5

## La nouvelle scène de L'INNOVATION

Inventez vos nouvelles réussites !



### Avec SuccessFood, séduisez vos clients et innovez pour tous les moments de restauration

- Toutes les idées et solutions pour créer, aménager un lieu de restauration, adapter son offre aux tendances de consommation.
- Toute l'innovation pour la restauration multiforme.

### Des concours prestigieux

- Le **Bocuse d'Or France**
- La **Coupe Europe**, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie



### SuccessFood & Europain

- Le 1<sup>er</sup> événement restauration, boulangerie et pâtisserie à Paris.
- Plus de 1 000 exposants et marques attendus, dont 250 pour SuccessFood.



SAATCHI & SAATCHI - RCS Lyon 380 952 976 - Document non contractuel

La Rue des Succès met en scène les concepts restauration, boulangerie et pâtisserie qui ont réussi.

Votre **BADGE ÉLECTRONIQUE GRATUIT** avec le code invitation **PRD** sur **www.success-food.com**

ou sur le site mobile : flasher le QR code



# 6 L'actualité

6 000 m<sup>2</sup> d'exposition

## Prorestel, un salon durablement innovant

Bienvenue à Saint-Malo dans le salon professionnel durable. Prorestel reste fidèle à lui-même, quitte à se limiter à 170 exposants, 9 000 acheteurs et 6 000 m<sup>2</sup> d'exposition. "Prorestel a eu le courage de rester strictement professionnel, note son parrain **Olivier Roellinger**. Il reste en centre-ville, à l'image des foires d'autrefois où le contact humain avait toute sa place. Il est le salon du savoir accueillir, héberger, nourrir. Autant de services nobles qui ne se délocalisent pas, ne se robotisent pas. Prorestel est à l'image de notre profession." Une fois de plus, Prorestel joue sur ses atouts de salon pointu. Les rendez-vous d'affaires - plus de 270 en 2010 - permettent notamment aux acheteurs parisiens de rencontrer les exposants dans la journée. Un aller-retour en TGV et le tour est joué. Voilà deux programmations

que cette initiative a été lancée et "les exposants s'inscrivent d'une année sur l'autre", signe d'une bonne rentabilité de ces actions gratuites ciblées et efficaces.

### CONCOURS CULINAIRE

Premier grand rendez-vous de cette année 2012, le concours culinaire national sur le thème des produits de la mer durables, en partenariat avec l'Alliance produits de la mer, le lycée hôtelier de Dinard, l'école Grégoire Ferrandi de Paris et l'association des Relais & Châteaux. "Le palmarès étant déjà acquis, les candidats viendront, sans stress, présenter devant le public leurs productions, à savoir deux recettes, l'une gastronomique, l'autre maison, à base d'un poisson dit durable." Ce concours s'adresse aux jeunes talents de la cuisine française, ceux en formation d'un côté et les chefs de l'autre.



Prorestel, un salon 2012 axé sur le développement durable et l'innovation.

Plusieurs concepts innovants seront ainsi présentés aux professionnels comme des hébergements flottants, des éco-lodges... Enfin, deux clin d'œil sont proposés sur le salon cette année. Un parcours des nouveautés présentera et récompensera les propositions de certains exposants dans les domaines de l'agencement, l'alimentation, les boissons, l'équipement... "Des exposants, rappelle **Véronique Lefebvre** commissaire générale, qui lancent leurs nouveautés à l'occasion de Prorestel." Enfin, avec son programme De l'or en bar, le salon proposera aux hôteliers de développer leur chiffre d'affaires en multipliant les occasions de consommation au bar et en room-service.

OLIVIER MARIE

Prorestel • Espace Duguay-Trouin  
• 35400 Saint-Malo • [www.prorestel.com](http://www.prorestel.com)

Après trois jours de démonstrations, le palmarès sera rendu public le 27 février à 17 h 30. À Prorestel, la notion de durabilité va de pair avec l'innovation. Second grand rendez-vous de 2012, la présentation officielle de Ça bouge à l'Ouest. On y découvrira le travail de l'opération Iddil - Innovation & design durable dans l'industrie et les loisirs.

Ils représenteront leur région le 23 mars

## Maxime Cherbut et Magalie Chevret en finale de la coupe Georges Baptiste

Vous avez tous les équipements et matériels que vous souhaitez à votre disposition. Faites-vous plaisir !" Sur les consignes de **Dominique Rey** et **Jean-Marie Chapon**, professeurs de restaurant et organisateurs de la coupe Georges Baptiste au lycée Saint-Exupéry de Bellegarde-sur-Valserine (01), 17 candidats se sont affrontés pour la finale régionale Rhône-Alpes de la coupe Georges Baptiste. À tour de rôle, chacun devait passer d'atelier en atelier, sans parler à ses autres camarades : argumentation commerciale d'une carte - où élocution, présentation, prise de commande avec des notions d'anglais étaient jugés -, puis réalisation d'une corbeille de fruits pour un buffet petit déjeuner, filetage d'une sole meunière et découpage d'un magret de canard pour deux personnes. Ensuite, il s'agissait pour les candidats d'identifier 10 fromages AOP en 10 minutes, sous l'œil averti de **Pierre Gay**, MOF fromager 2011. "Il faudrait qu'un MOF référent dans la partie les assiste pour les amener à point jusqu'à la finale nationale", estime le fromager d'Annecy (74). Les candidats devaient ensuite préparer des crêpes aromatisées au Grand-Marnier et flambées au Cognac pour une personne, et réaliser un mojito selon la technique imposée par Havana Club. L'épreuve écrite - sur quatre thèmes précis : le champagne, le foie gras, les supports de vente en restauration, et les locaux techniques et commerciaux - attendaient les jeunes en début d'après-midi. **Maurice Marnas**, référent régional Rhône-Alpes de la coupe, se félicite de cette édition : "En douze ans de mandat, j'ai vu évoluer le concours. Le niveau monte chaque année pour la pratique. Par contre,



De g. à d. : **Franck Languille**, président de la coupe Georges Baptiste, **Pierre Gay**, MOF fromager 2011, **Maurice Marnas**, référent Rhône-Alpes de la coupe, **Maxime Cherbut**, vainqueur du trophée régional, **Magalie Chevret**, 2<sup>e</sup>, **Dominique Rey**, professeur de restaurant, **Régis Petit**, maire de Bellegarde-sur-Valserine, et **Jean-Pierre Meissonnet**, inspecteur de l'Éducation nationale.

l'argumentation commerciale en français et anglais les fait basculer systématiquement !"

### MOTIVATION

Au terme de la journée, le verdict tombe : **Maxime Cherbut**, du lycée hôtelier Les Petites Bruyères à Saint-Chamond (42), remporte le premier prix. "C'est mon premier concours de service en salle. Mon professeur de restaurant **Michel Busquet** m'a boosté ces dernières semaines. Je vais réviser à fond pour la finale, en plus de l'anglais", déclare le lauréat, souriant. Il est suivi - à 9 points seulement - par **Magalie Chevret**, du CFA du Roannais à Mably (42) : "Mon professeur **Patrick Bochart** m'a bien préparée, même si j'étais la plupart du temps en entreprise. Je sais que j'ai des lacunes sur les fromages et en argumentation. Je vais tâcher d'y remédier avant le mois prochain." **Hugo Sauvaget**, du lycée Saint-Exupéry de Bellegarde-

sur-Valserine, arrive en troisième position. Les deux lauréats représenteront leur région le 23 mars prochain au lycée hôtelier de Marseille, lors de la finale nationale parrainée par **Gérard Claudel**, président de Best Western. "On sent que les candidats maîtrisent les techniques, mais ils manquent néanmoins de connaissances sur les produits. Ils ont pour certains des problèmes d'expression, constate **Franck Languille**, président de la coupe Georges Baptiste, qui avait fait le déplacement depuis la capitale. C'était une belle épreuve régionale, avec une motivation certaine de l'ensemble des équipes."

HÉLÈNE BINET

Retrouvez l'interview de **Catherine Desbuissons**, proviseur du lycée Saint-Exupéry, avec le mot-clé **RTR619186** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Une épreuve inédite

**Paris (VIII<sup>e</sup>)** Les cuisiniers de la République française ont remporté leur pari : un thème ardu, des candidats de haut niveau, un jury composé de 22 MOF, une remise des prix à l'Hôtel Marigny et un chèque de 10 000 € pour le vainqueur. Tous les ingrédients étaient réunis pour lancer un grand concours.

# Laurent Ciurko-Durand, premier vainqueur du Challenge culinaire du président de la République

En face de l'Élysée, l'Hôtel Marigny est le premier palais de la République à accueillir la remise des prix d'un concours culinaire, le Challenge culinaire du président de la République. La création d'un nouveau concours national est toujours un événement. Celui-ci tout particulièrement, car il s'inscrit comme l'acte fondateur de l'association Les Cuisiniers de la République française, créée en 2011 sous l'impulsion de **Guillaume Gomez**, chef à la présidence de la République, **Gilles Poyac**, chef à la présidence du Sénat, et **Christophe Lengree**, chef à Matignon. Des professionnels exigeants qui ont constitué un jury qui l'est tout autant avec 22 Meilleurs ouvriers de France. À sa tête, **Frédéric Anton**, président de cette première édition : *"Nous avons vu aujourd'hui du très beau travail. C'est un grand honneur et un grand plaisir pour moi d'être président de ce concours au milieu de mes pairs, un jury exceptionnel. Participer à un concours, c'est soutenir notre métier."*

### "UNE PRÉPARATION INTENSE"

Les organisateurs ont ensuite concocté une épreuve inédite : en plus des deux recettes indispensables à la présélection (un plat chaud pour 8 personnes sur le thème de la caille et un dessert à l'assiette pour 8 personnes à base d'agrumes), les candidats (23 ans révolus et travaillant en France métropolitaine) devaient remettre un mémoire de 3 000 mots sur **Paul Bocuse**, l'un des présidents d'honneur du concours. Une semaine avant la finale du 13 février à l'école Grégoire Ferrandi (Paris, VI<sup>e</sup>), les finalistes ont pris connaissance du thème du troisième plat : amuse-bouche chaud ou froid pour 8 personnes à base de Saint-Jacques. Le jour du concours, les six candidats doivent envoyer l'entrée quatre heures et demie après le début de l'épreuve ; trente minutes après suit le plat accompagné d'un vin, avec explicatif écrit de l'accord mets-vin qui sera noté par un sommelier. Pour finir, le dessert servi à l'assiette doit arriver devant le jury cinq heures et demie après le début des épreuves. Avec 1 074 points sur 1 500, **Laurent Ciurko-Durand**, 42 ans, second de cuisine au ministère des Finances, est le premier vainqueur à soulever le tout nouveau



**Bernard Vaussion**, chef de l'Élysée, **Julien Gatillon** (2<sup>e</sup>), **Laurent Ciurko-Durand** (1<sup>er</sup>), **Frédéric Anton**, président du jury, **Guillaume Gomez** et **Franck Baruzier** (3<sup>es</sup>).

trophée. Son Compressé de filets de cailles, petite semoule de pois chiches au curcuma, œufs de caille frits mollets, petits artichauts poivrades farcis avec une râpée de pomme, andouillette et céleri, mais aussi son Dessert à la clémentine, crèmeux de chocolat ivoire au wasabi, sorbet au pamplemousse fait minute ont conquis le jury. *"Je remercie mon chef **Bruno Gricourt**, ma maison [le ministère, NDLR] et ma famille qui m'ont soutenu pendant ces trois mois de préparation intense, ainsi que mon commis **Léa Boëhm**"*, déclare Laurent Ciurko-Durand, qui vient de remporter, entre autres, un grand vase de Sèvres offert par le président de la République et un chèque de 10 000 € remis par **Pascal Gayrard**, directeur général de Metro Cash and Carry France. *"Nous sommes transparents. Les critères de notation ont été donnés aux candidats en amont. Les notes avec les commentaires de chaque membre du jury sont consultables au secrétariat de l'association. C'est intéressant parce que cela permet de s'améliorer"*, explique Guillaume Gomez. Le président de l'association pense déjà à la prochaine édition, prévue dans deux ans. *"J'ai déjà l'accord de nombreux MOF qui m'ont confirmé qu'ils seraient heureux d'y participer. Nous avons vécu des moments forts et nous allons continuer."*

NADINE LEMOINE

### LE PODIUM

- **Lauréat** : **Laurent Ciurko-Durand**, second de cuisine au ministère des Finances, Paris ;
- **2<sup>e</sup>** : **Julien Gatillon**, sous-chef junior, Hôtel Le Meurice, Paris (1<sup>er</sup>) ;
- **3<sup>e</sup> et prix du meilleur mémoire** : **Franck Baruzier**, professeur de cuisine au lycée hôtelier du Touquet (62) ;
- **4<sup>es</sup> ex-aequo** : **Ludovic Colpart**, chef formateur à l'école Ferrandi (Paris, VI<sup>e</sup>) ; **Vincent Puech**, chef de partie, restaurant le Versance (Paris, II<sup>e</sup>), **Brice Sanchez**, chef de partie, restaurant La Tour d'argent (Paris, V<sup>e</sup>).
- **Prix du meilleur commis** : **Martin Vial**, école de gastronomie Ferrandi. Il remporte un stage de trois semaines dans les palais de la République.
- **Les MOF** : **François Adamski**, **Frédéric Anton**, **Joël Bellouet**, **Gabriel Biscaye**, **Jean-Paul Bostoen**, **Éric Briffard**, **Stéphane Buron**, **Philippe Gobet**, **Guillaume Gomez**, **Pascal Grière**, **Christophe Haton**, **Guy Krenzer**, **Bernard Leprince**, **Jean-François Lemerrier**, **Franck Leroy**, **Pascal Niau**, **Jean-Claude Pastoreau**, **Gilles Poyac**, **Fabrice Prochasson**, **Emmanuel Renaut**, **Christian Têtedoie**, **Joseph**



Un jury composé exclusivement de MOF.



**Laurent Ciurko-Durand** a remporté un chèque de 10 000 € remis par **Pascal Gayrard**, directeur général de Metro Cash and Carry.

# Restauration

Retrouver une dimension festive

**Barcelone (Espagne)** Le chef exécutif du Mandarin Oriental de Barcelone a remodelé Blanc, le restaurant de l'hôtel, pour en faire une table largement ouverte sur la ville.

## Jean-Luc Figueras : le plus espagnol des chefs français

Changer de cadre, changer de rythme, changer d'air : lorsque **Jean-Luc Figueras** prend la décision de baisser définitivement le rideau de son restaurant éponyme à Barcelone, il y a sept ans, c'est d'abord pour changer de vie. Il abandonne alors sa table étoilée pour une activité de conseil qui le conduit dans différents établissements, notamment dans les Pyrénées, jamais très loin de la capitale catalane où il a exercé quasiment toute sa carrière, et où il envisage alors d'ouvrir une nouvelle enseigne, de type brasserie ou bistrot. Il réfléchit à ce projet lorsqu'un représentant du Mandarin Oriental l'appelle pour lui demander de prendre les rênes de l'hôtel récemment inauguré à Barcelone. C'est ainsi que Jean-Luc Figueras assume, depuis près de deux ans, le poste de chef exécutif du Mandarin Oriental du Passeig de Gràcia, sur la plus belle avenue de la cité catalane, près de la Casa Batlló d'**Antoni Gaudi**. Le chef prend en charge le restaurant gastronomique Blanc, les petits déjeuners, la gestion du service hôtelier, la restauration sur la terrasse Mimosa, et le bar à tapas.



**Jean-Luc Figueras** au restaurant Blanc du Mandarin Oriental de Barcelone

*deux espaces, le premier plutôt dédié à une cuisine gastronomique, et le deuxième davantage conçu comme un bistrot.*

L'objectif est de redonner au restaurant

### LA FUSION ENTRE RAFFINEMENT ET SIMPLICITÉ

Mais l'essentiel du travail de Jean-Luc Figueras se concentre évidemment dans les cuisines du Blanc, au milieu d'une brigade de 19 personnes que le chef a directement recruté. Et finalement, par l'intermédiaire de l'enseigne hôtelière, il parvient à concrétiser l'idée qui le taraude depuis des années : *"J'ai entièrement remodelé la salle du restaurant Blanc en le divisant en*

sa dimension festive, ce qui passe par une politique de prix raisonnables (avec un ticket moyen de 35 à 40 € au déjeuner, et aux alentours de 60 € le soir), mais aussi par une autre approche de la clientèle : *"Je pense qu'il est très important de faire participer le personnel au contact du client, avec notamment la découpe en salle de soles, de pintades, de jarrets de veau..."* L'esprit de fête est aussi dans l'assiette, où Jean-Luc Figueras défend son

identité de 'chef français le plus espagnol'. Celui qui a été l'un des premiers à renouveler la cuisine catalane, au début des années 1980, est revenu aujourd'hui sur des bases très classiques, où son savoir-faire s'applique à mettre en valeur le goût de chaque ingrédient. Une réflexion et un travail qui se traduisent sur la carte par ses Cannellonis de langoustine aux tomates confites et olives noires, ou son Steak tartare rustique au caviar iranien et frites. Jean-Luc Figueras réalise ainsi la fusion entre raffinement et simplicité.

FRANCIS MATÉO

**Restaurant Blanc - Mandarin Oriental** • Passeig de Gràcia, 38-40 • 08007 Barcelone • Tél. : +34 93 151 87 83 • [www.mandarinoriental.com/barcelona/dining/blanc](http://www.mandarinoriental.com/barcelona/dining/blanc)



Retrouvez Jean-Luc Figueras en vidéo avec le mot-clé **RTR718950** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) ou avec le QR code ci-contre.



Dans le grand amphithéâtre de la faculté de médecine de Paris

**Paris (VI<sup>e</sup>)** Fidèle aux traditions, l'association leur a remis un diplôme et un insigne.

## Intronisations des nouveaux membres de l'Académie culinaire de France

L'Académie culinaire de France a intronisé ses nouveaux membres dans le grand amphithéâtre de la faculté de médecine de Paris (VI<sup>e</sup>). *"Cette distinction permet de récompenser des chefs français qui œuvrent quotidiennement pour la cuisine et la pâtisserie. Chaque nouveau membre est longuement suivi et parrainé par deux membres titulaires ou émérites avant de rentrer dans l'association. Tous ensemble, nous échangeons, partageons divers sujets, dans l'objectif de faire rayonner la cuisine française dans le respect de ses traditions et de son évolution"*, souligne **Fabrice Prochasson**, l'un des vice-présidents de l'Association.

Les nouveaux membres auditeurs sont : **Thierry Bamas, Pascal Bataille, Philippe Bernachon, Michel Bernardin, Frédéric Berthod, Stéphane Bossard, Bruno Brangea, Patrice Contrand, Roland Cousin, Philippe Daniel, Patrice Demarcq, Philippe Dumoux, Hugues Gaudet, Michel Glauser, Olivier Gremillet, Christophe Haton, Jean-Pierre Hupin, Xavier Isabal, Claude Le Floch, Laurent Marko,**



Les nouveaux membres de l'Académie culinaire de France dans la cour de la faculté de médecine de Paris (VI<sup>e</sup>).

**Sébastien Moreau, Frédéric Navez, Nicolas Nobis, Thierry Pszonka, José Rato, Géraldine Rumeau, Yoni Saada, Jean-Luc Tabuteau, Christian Têtedoie, Éric Trochon, Frédéric Vardon, Patrick Viaene, Mathieu Viannay, Joseph Viola.** Membres associés : **Cédric Gautier et Michael Verdier.** Membre auditeur en Estonie : **Dimitri Demjanov.** Membres

titulaires : éloge d'Eugénie Brazier par **Christophe Marguin**, et éloge de Vincent Lachapelle par **Bernard Leprince**. Créée en 1883, l'Académie - présidée par **Gérard Dupont** - est la plus ancienne association de chefs de cuisine et de pâtisserie du monde et compte aujourd'hui plus de 900 membres répartis dans 27 pays présents sur les cinq continents. **HÉLÈNE BINET**

## Une émission hebdomadaire

Le champion du monde de la pâtisserie 2005 et chef pâtissier du Plaza Athénée depuis plus de dix ans arrive sur Teva le 26 février.

## Le gâteau de mes rêves par Christophe Michalak

**M**on métier, c'est toute ma vie. J'espère que les gens se passionneront autant pour la pâtisserie que pour la cuisine", déclare **Christophe Michalak** en plein tournage des premiers épisodes de son émission Le Gâteau de mes rêves. "Le principe ? Chaque semaine, je vais chez un téléspectateur, un fan de pâtisserie d'un bon niveau. Il réalise son dessert fétiche et je dois faire mieux que lui. Le partage est fantastique", s'enflamme le pâtissier.

En 26 minutes, Christophe Michalak revisite les grands classiques de la pâtisserie (mille-feuille, tarte tatin, forêt noire, tarte au citron...), donne des conseils, des tours de main, des indications pour bien choisir les produits. Les recettes pourront être retrouvées sur le site internet de la chaîne. Le champion du monde de pâtisserie 2005 invite aussi des professionnels : **Franck Fresson**, pâtissier-chocolatier à Metz, **Christophe Vasseur**, boulanger à Paris, etc.

La première émission du PAF entièrement dédiée à la pâtisserie, produite par Julie Andrieu Productions, sera diffusée tous les dimanches matins à 10 h 30 (rediffusion le

**Christophe Michalak :**  
"Le partage est fantastique."



mercredi matin et le samedi après-midi).  
"Plus on parlera de la pâtisserie et plus ce sera génial !", conclut le pâtissier qui totalise déjà dix-huit ans de métier.

**NADINE LEMOINE**

## En bref

### Benoît Violier reprend le flambeau à Crissier en Suisse

Après treize ans passés en tant que chef exécutif du Restaurant de l'hôtel de ville à Crissier (Suisse), 3 étoiles *Michelin*, **Benoît Violier**, succédera à **Philippe Rochat** le 1<sup>er</sup> avril prochain. Digne héritier de ce dernier, il dévoilera sa nouvelle carte dans quelques semaines.

**Benoît Violier** a déjà amorcé le processus en 2011, en

concevant une cuisine à sa

main. La deuxième partie des travaux est à venir l'été prochain, dans le respect de sa philosophie. Pour lui en effet, l'assiette est le centre névralgique de toute expérience gastronomique.

Il est donc logique de penser à concevoir la périphérie, la salle, l'accueil, les salons, en partant de ce centre. Chaque maître d'œuvre, architecte, designer, régisseur, retranscrira le concept du chef, pour faire vivre aux clients une expérience complète de redécouverte culinaire autour de ses cinq sens.

Chaque détail, le mobilier, l'agencement, la lumière, sera étudié pour restituer le mieux possible la couleur de la cuisine du chef.

Le chantier du restaurant est programmé pendant la fermeture estivale du 15 juillet au 15 août, de manière à accueillir dès septembre, les premiers clients dans la toute nouvelle maison : **Benoît Violier Restaurant Crissier.**

L.C.



**Benoît Violier** et son épouse **Brigitte**, qui le rejoindra bientôt au restaurant.

[www.restaurantcrissier.com](http://www.restaurantcrissier.com)



# 16°, 2° et -18° ! PRENEZ LES 3 !

## ambiant, frais, surgelé DANS UN MÊME CAMION SANS VOUS DÉPLACER

Une seule commande, une seule facturation, une seule livraison  
Par un seul et même fournisseur



**TRANS**GOURMET

Engagé à vos côtés

N°Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL

[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)

## Une opportunité unique

Le chef étoilé du Vallon de Valrugues a été conquis par le pays et va confier à son équipier, Vincent Rimmely, le soin de mettre en valeur sa cuisine aux antipodes.

## Marc de Passorio exporte la Provence en Nouvelle-Zélande

Les rencontres sont essentielles dans la vie. Celle de **Marc de Passorio**, chef du restaurant gastronomique du Vallon de Valrugues, et de **Luc Bohyn**, un Belge installé en Nouvelle-Zélande, s'est faite autour d'une bouteille d'huile d'olive. Celle que cet expatrié produit au domaine du Bois gentil, dans les Alpilles. Séduit par le caractère de ce produit, le cuisinier a d'abord proposé quelques recettes l'associant à ses plats, avant d'en devenir l'ambassadeur gourmand. "Un jour, explique Marc de Passorio, Luc m'a proposé d'ouvrir un restaurant à mon nom en Nouvelle-Zélande, où il vit la plupart du temps. Si je n'ai jamais envisagé d'aller m'installer personnellement là-bas, je l'ai accompagné pour étudier son projet."

Au bord du lac Wanaka, dans l'île du sud, il a découvert un restaurant d'une quarantaine de couverts que son partenaire a aussi acquis. Il doit y entamer les travaux qui lui donneront un



Marc de Passorio (assis) donnera le ton d'une cuisine que Vincent Rimmely mettra en œuvre aux antipodes.

caractère 'à la française'. Un chantier qui s'achèvera avant le début de l'été austral

afin de permettre à la clientèle de cette ville très touristique de découvrir une table originale. "J'ai proposé à **Vincent Rimmely**, un chef qui m'accompagne depuis plus de trois ans, la responsabilité de la cuisine sur place, et à **Céline**, son épouse, de gérer la salle. Ils ont accepté de vivre cette aventure qui doit nous permettre d'exporter la Provence dans ce pays où j'ai découvert une belle richesse de produits. Pour cela, il s'inspirera de la philosophie de notre bistrot gourmand. Nous mettons la carte en place ici puis Vincent la déclinera. Cette opération sera une première pour moi car jusqu'à présent je n'ai jamais délégué à quelqu'un la possibilité de travailler sous mon nom..."

### PARTENARIAT AVEC UN GROUPE HÔTELIER

En effet le restaurant sera baptisé 'Marc de Passorio : un cuisinier en Provence'. Mais avant de s'y installer, Vincent Rimmely, qui a déjà travaillé

pendant trois ans en Angleterre, va s'imprégner de la culture de son nouveau pays. Dès son arrivée, fin mars, et pendant quelques mois, il prendra la responsabilité du restaurant d'un hôtel de luxe. "Le temps de connaître les produits disponibles sur place et de comprendre, aussi, le fonctionnement du personnel. Une telle opportunité ne se présente qu'une fois dans une carrière et je ne pouvais pas la laisser passer..." Marc de Passorio devrait le rejoindre au moment de l'ouverture. "Quelques jours seulement, car ma vie est ici, au Vallon de Valrugues, où j'emploie 35 à 40 personnes et dont je poursuis le développement quatre ans après mon installation. Mais je ramènerai de là-bas quelques idées de recettes que l'on trouvera ensuite dans notre bistrot. Et je pense aussi que nous établirons des partenariats et des échanges de personnel avec le groupe hôtelier qui va accueillir Vincent." **JEAN BERNARD**

## "Un gage de réussite"

**Saint-Jean-Cap-Ferrat (06)** Alain Parodi devient le chef consultant de ce palace azurien, avec à ses côtés, Bruno Le Bolch, qui dirige les cuisines du Panorama, devenu La Table du Royal.

## Un nouveau duo au Royal Riviera

**Alain Parodi** vous invite à la Table du Royal, orchestrée par **Bruno Le Bolch**. Tous deux forment désormais le nouveau tandem gastronomique de l'Hôtel Royal Riviera à Saint-Jean-Cap-Ferrat. Alain Parodi, ex-1 étoile au *Michelin* au Cigalon à Valbonne - qu'il avait ouvert de 1996 à fin 2009 - et Bruno Le Bolch, ancien du Grand Hôtel du Cap-Ferrat et chef du Panorama, le restaurant de cet hôtel de luxe, rebaptisé Table du Royal. Le premier, Grassois d'origine italienne, considéré comme l'un des chefs les plus créatifs de la Côte d'Azur, le second, Breton, à la tête des cuisines de cet établissement de la chaîne Leading Hotels of the World depuis 2000. En créant ce duo en cuisine, **Bruno Mercadal**, son directeur, a choisi de marier ouverture et continuité. "Je souhaitais ouvrir le restaurant vers l'extérieur pour qu'il ne soit plus considéré comme une 'table d'hôtel', le rendre plus accessible et mieux identifié. Je connais la valeur de ces deux professionnels et leur complémentarité est un gage de réussite. Metteur en scène de la nouvelle gastronomie du restaurant, Alain Parodi donnera le ton d'une cuisine plus contemporaine et concevra cartes et menus tandis que Bruno Le Bolch en orchestrera l'exécution."

### TERROIR ET DÉCOUVERTES

Avec un menu Plaisir à 35 € au déjeuner et deux à 57 € et 89 € le soir (ainsi qu'un brunch à 46 € le dimanche), La Table du Royal (ouvert tous les jours, fermé à midi en juillet-août) s'inscrit dès ce mois de février parmi les bons rapports



Bruno Le Bolch et Alain Parodi.

qualité-prix des grands hôtels de la Côte. "Nous voulons privilégier le produit, la région, la saison, avec des plats légers et méditerranéens", précise Bruno Mercadal. "Par exemple avec un Risotto carnaroli à la roquette, boudin niçois snacké et jus de rôti, une Pancetta braisée, cocotte de lentilles au lard de Colonnata, un Saint-pierre cuisiné au plat, palourdes, fenouil, pommes de terre fondantes. Ce sera cela l'esprit de la Table du Royal, à la fois classique et actualisé, terroir et découvertes."

**JACQUES GANTIÉ**

**Hôtel Royal Riviera** • 3 avenue Jean Monnet • 06230 Saint-Jean Cap Ferrat • Tél. : 04.93.76.31.00 • [www.royal-riviera.com](http://www.royal-riviera.com)



[restauration.fr](http://www.restauration.fr)

Retrouvez la recette d'Alain Parodi, Chou farci à l'ancienne, avec le mot-clé **RTR719117** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-](http://www.lhotellerie-)

## De 150 à 200 couverts

Situé en face des remparts de la ville close, l'Amiral occupe une position stratégique dans la cité finistérienne.

## L'Amiral veille sur Concarneau

Cet établissement inspira **Georges Simenon** qui en fit le décor de l'une des premières enquêtes du commissaire Maigret, *Le Chien jaune*. En 2001, **Catherine** et **Arnaud Le Bossé**, tous deux originaire de Bretagne, décident de reprendre cet établissement dont le restaurant était fermé depuis vingt-cinq ans. Après une formation à l'école hôtelière de Quimper, c'est à Paris que le jeune cuisinier fait ses classes à la pâtisserie des **Pelletiers**, au Recamier, dans quelques bistrotis parisiens et chez les **Troisgros** à Roanne avant de retrouver ses racines concarnoises. C'était, résume Arnaud Le Bossé, "le départ d'une aventure, un gros pari sur l'avenir, et des travaux importants pour fidéliser une clientèle".

### LA GRANDE COCOTTE DE L'AMIRAL

Ils reçoivent leurs clients dans une ambiance marine raffinée et contemporaine. L'établissement dispose d'une capacité de 150 à 200 couverts, avec 2 salles au rez-de-chaussée, une brasserie de 30 places sans oublier la terrasse. À l'étage, se déploie une salle panoramique avec vue sur la ville



Catherine et Arnaud Lebossé ont fêté en 2011 les dix ans de l'Amiral.

close et le port de pêche pour les repas de groupe et les séminaires. Catherine s'occupe du service en salle, Arnaud de la cuisine. Ils proposent une cuisine élaborée avec uniquement des produits frais et de qualité : un menu du marché, une carte de saison et des spécialités de poissons et de fruits de mer. Telle la Grande cocotte de l'amiral, une version chaude du plateau de fruits de mer avec un demi-homard breton, langoustines, noix de Saint-Jacques, gambas, moules et coques. Catherine et Arnaud Lebossé ont fêté en 2011 les 10 ans de l'Amiral.

**JEAN-YVES TOURNELLE**

**L'Amiral** • 1 avenue Pierre Gueguin • 29900 Concarneau • Tél. : 02 98 60 55 23 • [www.restaurant-amiral.com](http://www.restaurant-amiral.com)

## Le Cambodge pour matrice culinaire

**Paris (VI<sup>e</sup>)** La Coloniale a ouvert ses portes il y a sept mois. Installé dans la très chic rue Mazarine, en lieu et place du Visconti, l'établissement propose de découvrir les spécialités cambodgiennes.

# La gastronomie khmère s'invite à Saint-Germain-des-Prés



Thaknol et Dominique Moeur : il s'occupe de la cuisine, elle de la décoration.

Treize ans durant, **Dominique et Thaknol Moeur** ont tenu un restaurant qui, malgré une adresse confidentielle, fonctionnait bien. Après avoir racheté l'ancien restaurant Le Visconti, le couple entame des travaux qui ont pris beaucoup de retard suite à des démêlés avec les entrepreneurs : "Au final,

nous avons mis quatorze mois pour tout refaire, du sol au plafond, explique Dominique Moeur. Le problème est que les gens ont perdu l'habitude de voir un restaurant à cet emplacement, il nous faut donc reconquérir la clientèle."

Fuyant la barbarie des Khmers rouges, qui avaient assassiné une partie de sa famille, Thaknol est arrivé en France en 1975. Il y a une quinzaine d'années, il décide de se lancer et d'apprendre la cuisine khmère auprès de sa tante au Cambodge.

### INVITATION AU VOYAGE

Il ouvre, avec son épouse Dominique, son premier restaurant dans le XII<sup>e</sup> arrondissement de Paris, où il recrée les saveurs de la gastronomie

cambodgienne. Et ce, en employant pour parfumer ses plats des plantes qui ne poussent qu'en Asie du Sud-Est. "Nous nous interdisons de préparer des plats qu'on ne trouve pas au Cambodge. Chaque pays asiatique, que ce soit le Cambodge, le Vietnam ou la Thaïlande, dispose de sa propre gastronomie.

Par exemple, pas moins de sept ingrédients sont nécessaires à la préparation d'une citronnelle khmère. Il est dommage qu'aujourd'hui, l'immense majorité des gens pense que seuls existent les sushis et la cuisine chinoise en matière de gastronomie asiatique", déplore Thaknol Moeur.

Fille d'officier français, Dominique a également vécu au Cambodge, elle s'est donc occupée de l'ambiance : "Nous avons souhaité inviter nos clients au voyage tant visuellement que sur le plan gustatif. Toutes les pièces de décoration et œuvres d'art viennent du Cambodge et nous avons fait réaliser le bar sur mesure à partir de meubles en bois. Afin que la clientèle soit à l'aise, nous avons supprimé une dizaine de couverts, par rapport à l'ancien restaurant. Cependant, le démarrage n'est pour l'instant pas facile. Nous avons donc décidé, Thaknol et moi, d'ouvrir sept jours sur sept", confie Dominique. "Bien évidemment, nous ne travaillons qu'avec des produits frais, ajoute Thaknol. Raison pour laquelle nous ne proposons pas plus de cinq plats à la carte, de la soupe paysanne cambodgienne au ragoût à la citronnelle en passant par le saté de viandes ou de poissons."

A.J.A.

**La Coloniale** • 25 rue Mazarine • 75006 Paris • Tél. : 01 43 43 69 10

## "Transmettre le goût du terroir"

**La Réunion (974)** De moins en moins pratiquée au sein des foyers réunionnais, cette tradition culinaire se perpétue grâce à quelques restaurateurs attachés aux saveurs inégalables qu'elle apporte. À l'image de Doudou, à la Petite-France, sur la route du Maïdo.

## Chez Doudou, la passion du feu de bois brûle toujours

Chez Doudou est un établissement réputé de la Réunion, presque un passage obligé pour les gourmets. Il faut dire que la cuisine au feu de bois assurée par **Édouard**, surnommé **Doudou**, n'a guère d'équivalents. Elle rappelle la Réunion 'lontan', lorsque ses habitants pour des raisons économiques n'avaient pas d'autre solution que le bois pour cuisiner. "La cuisine au feu de bois, c'est une histoire d'amour, confie Doudou, originaire de Grand Bois. Cela prend forcément du temps..."

### 4 FOYERS EN PERMANENCE

Pas moins de 4 foyers au feu de bois fonctionnent en permanence au sein de son établissement, créé en 1994 à son retour d'un long séjour en France métropolitaine. "Je suis parti à la recherche de mes racines perdues",

souligne Édouard, formé par **Denis Barret**, chef-cuisinier à la manufacture de tabac de Marseille. Doudou est aimanté par l'authenticité : "J'utilise les vrais produits de la Réunion - ail, oignon, lentilles, gingembre, curcuma, géranium..." Des produits valorisés par cette cuisine au feu de bois qui, grâce au temps passé à cuire, donne un goût incomparable. "C'est une flamme, puis un feu, et enfin de la fumée... toute la journée." Chez Doudou, le temps est suspendu, sa science du bois... infuse. De la durée de cuisson dépend le choix du bois. "Du tamarin pour les cuissons lentes - civet, cabri massalé... -, de l'acacia si la cuisson est rapide - quinze minutes maximum pour un cari de poisson ou un sauté de bœuf." Et du filao pour les grillades. Sans oublier la quantité de bois, dont le savant dosage compte tout autant.



Pour **Doudou**, la cuisine au feu de bois est une histoire d'amour.

### LE ROUGAIL SAUCISSES, TOUT UN ART

Le menu à 20 € comprend un assortiment de beignets (capucine, fleur de citrouille, courgette...), un buffet à base de recettes traditionnelles (boucané bringelles, cari de poulet, rougail saucisses...) et créatives comme la flambée de camarons (écrevisses de la

Réunion) et sa sauce moutarde au géranium. La préparation du rougail saucisses 'maison' constitue par exemple tout un tour de main. Doudou fabrique lui-même ses saucisses : "Je prends du bois de mangue ou de litchis pour les fumer. C'est du bois authentique que l'on ne trouve pas partout sur l'île, mais il fait toute la différence..." Une fois fumées, les saucisses sont alors cuisinées en rougail dans la marmite, sous laquelle brûle un foyer de branches de

pêcher : "L'arôme de pêche qui ressort donne un goût unique", poursuit Doudou, qui organise depuis dix ans un atelier hebdomadaire de cuisine pour les touristes le vendredi. "J'ai à cœur de transmettre le goût du terroir et de faire en sorte que les visiteurs repartent avec une image positive de la Réunion", conclut Doudou. **MICHEL ANDRÉ**

**Chez Doudou** • 390 bis route du Maïdo • 97423 La Petite-France-Saint Paul • Tél. 02 62 32 55 87



Chez Doudou, une adresse incontournable sur la route du Maïdo, à la Réunion.

# Hôtellerie

“Un nom riche de sens et d’histoire”

## Pullman veut devenir plus désirable



“Nous voulons identifier clairement le produit en fonction de notre clientèle”, estime **Xavier Louyot**, directeur marketing global de Pullman.

**X**avier Louyot est entré au sein du groupe Accor le 3 octobre dernier. Formé à l'école hôtelière de Paris, il a fait ses armes dans le marketing direct en étudiant dans le Nord, berceau de la vente par correspondance. Il rejoint ensuite le groupe Barrière où il reste trois ans en tant que responsable marketing.

Sa mission principale : la mise en place opérationnelle de la nouvelle identité du groupe et la construction des bases du programme 'Infiniment Barrière' pour la clientèle VIP. Il part alors chez Le Méridien

où il reste huit ans ; il y gère le marketing et la

communication pour les 40 hôtels de l'enseigne en Europe. C'est ensuite au tour du groupe Dolce, qui développe une marque d'hôtels et de centres de conférences, de lui confier la fonction de directeur marketing et communication Europe puis monde. Il est enfin contacté par Accor qui lui propose la direction marketing de la marque Pullman & Resorts en octobre 2011.

### “LE CŒUR DE LA MARQUE”

Homme d'image, Xavier Louyot possède une vision

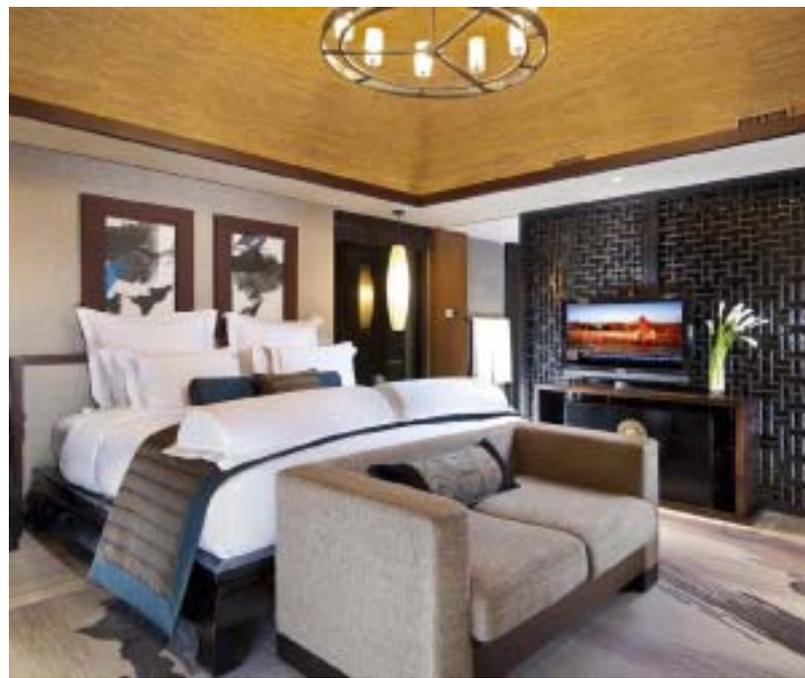
très précise des contours qu'il souhaite donner à la marque. Pour lui, la notion de 'désirabilité' est impérative pour le client. Et le nom Pullman constitue pour lui une aubaine : c'est d'ailleurs autour de ce “nom riche de sens et d'histoire” que le nouveau directeur pense décliner sa stratégie. Deux chantiers vont être menés en parallèle. Le premier portera sur la modernisation de la marque. L'autre concernera le développement du réseau. “Il faut mettre en valeur le cœur de la marque, pour le décliner ensuite en termes de confort, d'environnement et de services pour le consommateur”, glisse-t-il. Un travail indispensable car Pullman depuis le repositionnement de Sofitel en

version 'luxe à la française', s'est un peu éparpillée en une mosaïque d'hôtels repositionnés.

### TROUVER LE JUSTE ÉQUILIBRE

Xavier Louyot entend surtout donner à Pullman de nouveaux codes qui s'adresseront à des profils de clients très différents : “Nous voulons identifier clairement le produit en fonction de notre clientèle. Aujourd'hui, celle-ci est très diversifiée en fonction des destinations : plutôt business en centre-

Le groupe Accor poursuit le repositionnement de ses marques. Après avoir repensé Sofitel et créé une marque ombrelle ibis avec trois déclinaisons, le groupe s'attelle désormais à Pullman. Une démarche qu'illustre l'arrivée d'un directeur marketing global, Xavier Louyot.



Le Pullman Lijiang, en Chine, incarne le volet Asie-Pacifique du développement de la marque. Cette zone devrait bientôt représenter 50 % du parc Pullman.

ville, mais aussi très loisir sur des destinations resorts et, parfois, les deux : c'est le cas par exemple au Pullman Palm Beach à Marseille. C'est ce mix que nous voulons réussir.” Le jeune directeur du marketing n'exclut pas de faire monter en gamme le produit.

En attendant, Xavier Louyot prédit que l'année 2012 sera déterminante pour la marque Pullman. En effet, le groupe Accor qui possède déjà 59 hôtels Pullman au 31 janvier devrait passer à 150 hôtels d'ici à 2015/2020, avec un fort développement sur la zone Asie Pacifique, puisqu'en 2012, celle-ci devrait représenter environ 50 % du parc de la marque en nombre d'hôtels.

EVELYNE DE BAST

373 m<sup>2</sup> de surface

**Carcassonne (11)** Le 3 septembre prochain, Franck Putelat assistera non sans impatience au début des travaux qui lui permettront, quelques mois plus tard, de proposer huit chambres à sa clientèle de gastronomes.

## Bientôt un hôtel pour Franck Putelat

**A**lors qu'il est installé depuis presque six ans dans son restaurant, Le Parc Franck Putelat, le Bocuse d'argent 2003 s'apprête à lancer une nouvelle campagne d'investissements avec la construction d'un hôtel. “Dès le début, j'y ai pensé. Mais le poids financier était alors trop lourd. J'ai donc été patient”, raconte **Franck Putelat**. Le 23 janvier dernier, l'accord de prêt lui a été signifié par sa banque. Il peut donc désormais se consacrer, l'esprit encore plus libre qu'avant, à son travail de chef. “Nous avons fixé la date du début des travaux au 3 septembre, une fois passée

la saison et au lendemain de la feria de Carcassonne. D'ici là, nous allons nous préparer et affiner les détails de la décoration”, explique encore Franck Putelat. Cet hôtel de huit chambres sera relié au restaurant par la salle des petits déjeuners, en fait un salon qui sera divisé en deux pour ramener la capacité du restaurant à 40 couverts. Le bâtiment sera construit sur pilotis avec deux chambres pour personnes à mobilité réduite au rez-de-chaussée et six à l'étage. Bien sûr, la proximité immédiate de la cité de Carcassonne impose des contraintes architecturales avec lesquelles

**Michel Galibert**, l'architecte et beau-père du cuisinier, a composé aisément.

### LE CHOIX DU QUATRE ÉTOILES

“L'ensemble de la construction représente 373 m<sup>2</sup> de surface. Nous avons prévu deux suites de 36 m<sup>2</sup> chacune, 2 chambres standard et 4 de niveau intermédiaire pour des prix allant de 160 à 280 €. Une piscine sera ajoutée et nous solliciterons un classement en 4 étoiles. Toutefois, nous ne voulons pas faire simplement de l'hôtellerie. Pour nous, il s'agit d'offrir au client venu pour le restaurant la possibilité de dormir sur

place, sans contrainte.” Une opération qui se chiffrera à près de 800 000 € pour une ouverture début mars 2013, au moment de la vente Toques et Clochers, à Limoux. À ce moment-là, est envisagée la création d'un poste et demi, pour un taux d'occupation estimé à 50 % au terme de la première année d'exploitation.

JEAN BERNARD

• **Le Parc Franck Putelat**  
• Chemin des Anglais • 11000 Carcassonne  
• Tél. : 04 68 71 80 80  
• [www.restaurantleparcfranckputelat.fr](http://www.restaurantleparcfranckputelat.fr)

# Hôtellerie

## “Nous restons réalistes”

Créée en 2009 par deux professionnels de l'hôtellerie, Sam Thomas et Jean Charles Denis, la holding est aujourd'hui à la tête d'un parc de 7 hôtels (800 chambres) ouverts en franchise, uniquement sous les marques Holiday Inn et Holiday Inn Express.

## Wilburys Hotels Investment mise sur la standardisation d'Holiday Inn

Sam Thomas et Jean-Charles Denis se sont rencontrés en 2009. Entre ces deux professionnels, impliqués de longue date dans l'hôtellerie, le courant passe immédiatement. Tous deux se complètent. Jean-Charles Denis a occupé pendant plus de douze ans le poste de directeur des opérations chez InterContinental Hotels Group, alors que Sam Thomas, qui a passé la plus grande partie de sa carrière chez Balladins, en devient le directeur général et assure le développement de la chaîne avant de la revendre à CBRE. “Nous avons des profils très différents, résume Jean-Charles Denis, je suis plutôt un homme de finance, de gestion, et d'opération, alors que Sam est plutôt développeur et négociateur.” Mais le sens des valeurs et de l'humain ainsi qu'une certaine vision de l'hôtellerie les relie.

### UNE SEULE MARQUE

Cette vision commune s'illustre dans leur choix de ne développer au sein de Wilburys Hotels Investment qu'une seule marque, Holiday Inn et sa petite sœur, Holiday Inn Express. Une enseigne que connaît bien Jean-Charles Denis : “Nous croyons dans la force de la marque Holiday Inn, bien identifiée partout dans le monde, et à son aspect standardisé. C'est aussi beaucoup plus facile à gérer en termes d'économies d'échelle et de gain de temps...” Les deux associés ont su séduire un premier partenaire issu du monde du capital-risque, Guy de Soucy, président de Risque et Sérénité, pour financer leurs quatre premiers établissements : le rachat d'un hôtel indépendant près de l'aéroport de Marseille, deux Novotel vendus par Accor à Lille et Strasbourg, un Mercure enfin à Noisy-le-Grand. Dans une deuxième étape, ils vont s'ouvrir à de nouveaux investisseurs pour financer le développement du réseau : Avenir Entreprise (avec FSI Régions),



Sam Thomas et Jean-Charles Denis, un duo complémentaire.

PHRB, IDF Capital et BNP Paribas Développement vont procéder à une levée de fonds de 8 M€, réalisée en deux phases successives. Trois nouveaux hôtels, murs et fonds, peuvent ainsi être rachetés à Alliance (filiale de Blackstone) à Toulon (83), Clermont-Ferrand (63) et Amiens (80).

### DES PROJECTIONS MODESTES AU DÉPART

Wilburys affiche avec délectation le fait de s'être développé assez vite, y compris en période de crise. Mais ils ont une explication à cela : “Ils nous font confiance en raison de notre professionnalisme. Par ailleurs, ils savent aussi que nous ne rachetons qu'après une solide étude financière qui comprend de multiples paramètres : Ebitda [résultat opérationnel avant dépréciation et amortissement, NDLR], coût à la chambre, performance avec historique et vétusté de l'établissement”, confie Jean-Charles Denis. “Dans tous les cas, nous restons réalistes et respectueux du travail réalisé par les précédents exploitants. Ainsi, nos projections ne vont jamais au-delà des 15 % la première année”, ajoute Sam Thomas. Ce réalisme plaît aux actionnaires et rassure les banquiers. D'autant que les deux associés n'ont pas non plus de rêves de grandeur : “Nous ne ferons jamais de construction, car nous estimons qu'il est plus rentable de racheter des hôtels et de les rénover que de construire aujourd'hui”, déclare Sam Thomas. Ce qui ne veut pas dire que Wilburys n'a pas d'ambitions. “Nous souhaiterions avoir une enseigne dans les 20 plus grosses villes de France, souligne Jean-Charles Denis, mais nous allons également nous développer en mandat de gestion.” Pour ce faire, les deux hommes s'appuient sur les résultats des 7 premiers établissements, ainsi que leurs 150 collaborateurs. **É. DE B.**

## En bref

### Les guides des Logis sont arrivés

Le Guide international des Logis 2012 (2 600 hôtels-restaurants en France et en Europe) et le Guide des Logis d'exception 2012 (18 établissements) sont dès aujourd'hui disponibles gratuitement. Édité en 6 langues, le premier fait le plein de nouveautés, avec notamment un flashcode sur la couverture pour accéder au site mobile des Logis

(www.logishotels.com), l'intégration d'un nouveau pays (Andorre), et une nouvelle mise en page permettant d'accéder directement aux offres internationales, sans oublier une nouvelle thématique (Auberge de pays). Le second guide, bilingue (français-anglais) regroupe 14 adresses d'exception en France, 3 en Espagne et une



nouvelle adresse en Italie, sur 42 pages.

### COMMENT SE LES PROCURER ?

- via le site internet logishotels.com (4 € de frais de port) ;
- dans tous les offices de tourisme, les établissements Logis et à la Fédération internationale des Logis (à Paris) ;
- dans les associations départementales Logis.

**Pau**  
15 au 17  
avril 2012

Parc des Expositions  
ici, l'événement est permanent!

cafetier  
hôtelier  
restaurateur  
boulangier  
pâtissier  
boucher  
charcutier  
traiteur

**S.A.P.H.I.R.**  
Salon de l'Alimentation  
Pyrénées, de l'Hôtellerie  
et de la Restauration

Parc des Expositions  
7, bd Champetier-de-Ribes - 64000 PAU  
Tél. 05 59 40 01 50 - Fax 05 59 40 01 55  
contact@parc-expo-pau.com  
Pour toute information : [www.saphir-pau.com](http://www.saphir-pau.com)

Horaires d'ouverture : dim. 15 : 14 h - 19h,  
lundi 16 et mardi 17 : 9 h - 19 h

**innov pratic**

**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](http://innov-pratic.com)

contact@innov-pratic.com  
[www.innov-pratic.com](http://www.innov-pratic.com)

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

**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](http://www.ecoleduvin.com)

**ecotel**

Découvrez le catalogue 2012  
**8000 références !**

**cuisine arts de la table mobilier  
hygiène entretien textile**

Nos produits deviennent vos projets !

Toute l'actualité et les promotions sur  
la nouvelle édition du site :  
[www.ecotel.fr](http://www.ecotel.fr)  
[ecotel@ecotel.fr](mailto:ecotel@ecotel.fr)  
Tél. : 01 69 02 57 70

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

Du 26 au 28  
FÉVRIER 2012

• SAINT-MALO •  
ESPACE DUGUAY TROUIN

**PRORESTEL**  
[www.prorestel.com](http://www.prorestel.com)

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

PRSM1

## Un ardent défenseur de l'hôtellerie indépendante

Coprésident et fondateur du groupe Accor, l'ex-sénateur-maire (UMP) de Fontainebleau était l'invité du Club immobilier Marseille-Provence et de la Société marseillaise de crédit. Rencontre.

### Paul Dubrulle croit en l'avenir de Marseille

À 77 ans, Paul Dubrulle n'a rien perdu de sa capacité à innover. Avec Olivier Devys, il lance deux nouvelles marques, Eklo et Okko. La première, qui adopte un positionnement économique à moins de 25 € la chambre, doit voir le jour en 2013 à Arras et Lens, dans le Pas-de-Calais. Elle devrait viser des jeunes et les retraités qui voyagent mais aussi les salariés en déplacement, voire les personnes relogées. Il précise : "Pour maintenir un bon mix, personne ne pourra rester plus d'une nuit dans la même chambre." Quant à Okko dont les trois premières unités sont prévues à Nantes, Grenoble et Saint-Étienne, le réseau se positionne sur le créneau affaire 3 et 4 étoiles, sans restauration, avec



**Paul Dubrulle :** "La concurrence n'est jamais une mauvaise chose."

une architecture très technologique et design, un prix unique à 100 € et un service simplifié. Pour le développement des marques, Paul Dubrulle refuse tout pronostic. "C'est le marché qui fera le projet... comme pour Novotel lancé en 1967."

#### MAILLAGE

L'ex-dirigeant d'Accor pose un regard lucide sur Marseille : "Je crois en l'avenir de cette ville qui n'a pas l'hôtellerie qu'elle mérite. Il y a de la place pour d'autres établissements de luxe, à condition que l'économie redémarre. La

concurrence n'est jamais une mauvaise chose." Il se montre également ardent défenseur de l'hôtellerie indépendante. "Il y a trente ans, quand j'étais président national du syndicat, j'ai réuni chaînes et indépendants. Le maillage hôtel, chambre d'hôte, ferme-auberge est indispensable sur le territoire et on ne pourra jamais installer un Formule 1 à Aubenas." Il se montre plus critique à l'égard du classement hôtelier : "Une fois qu'il est réalisé, il est dépassé. Il faudrait une commission qui fasse évoluer les normes et une visite des établissements tous les cinq ans." Quant à la baisse de la TVA, il juge que "le passage à 5,5 % n'a pas été un échec. L'important, ce n'était pas la baisse des prix mais la lutte contre la fraude fiscale, la revalorisation des salaires et donner de l'oxygène à une profession qui était prise à la gorge."

**DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN**

## Un établissement "avant tout douillet"

### Le Grand Hôtel, so chic et feutré

Un palace au cœur de la cité d'Henri Beyle (plus connu sous son nom de plume, Stendhal)... Après de longs mois de fermeture, le Grand Hôtel, totalement rénové, revient sur le devant de la scène hôtelière grenobloise avec 67 chambres, un bar à champagne (Le Stendhal) et une salle de séminaire (de 15 à 20 personnes). Cet écrin de douceur très contemporain de 2 500 m<sup>2</sup> a été réalisé par l'architecte Jean-Marie Calaque (ARC Grenoble) et Jean-Pierre Aldebert (Studio Kompa), déjà auteur de la décoration de la boutique Nespresso voisine. Derrière son imposante façade se déploient quatre étages de chambres déclinées en camaïeux de gris, chocolat et blanc. Un ensemble très cosy avec moquette noire finement rayée, larges

rideaux en soie des Tissages Denantes, têtes de lit en cuir blanc, mobilier wenge sur mesure, fauteuils design, douche à l'italienne (et baignoire dans les catégories Supérieure et Executive)... On accède aux étages de cet hôtel de l'hypercentre soit par l'ascenseur (en verre) niché en façade soit par le majestueux escalier d'époque doté d'un splendide luminaire tout en longueur.

#### "HAUT NIVEAU DE PRESTATION"

"Cet hôtel, nous l'avons voulu avant tout douillet", résume Jean Legros, son propriétaire. Une vingtaine de salariés travaillent à ses côtés pour apporter un service de 4 étoiles à leurs clients (à 65 % affaires). "L'important n'est pas d'afficher des étoiles - nous les avons d'ailleurs enlevées de nos documents - mais d'offrir

**Grenoble (38)** Après plusieurs mois de restauration (et 6,2 M€ investis), l'établissement, dont l'intérieur a été totalement métamorphosé a rouvert ses portes fin 2011.



Derrière sa façade XIX<sup>e</sup> siècle, le Grand Hôtel abrite quelque 67 chambres grand confort.

un très haut niveau de prestations" souligne-t-il. Le Grand Hôtel maintient pour l'heure ses prix promotionnels d'ouverture - "des prix de trois étoiles", reconnaît Jean Legros -, à partir de 99 € en chambre Club, 139 € en

Classique, 188 € en Supérieure et 216 € en Executive. **NATHALIE RUFFIER**

**Le Grand Hôtel** • 5 rue de la République • 38000 Grenoble • Tél. : 04 76 51 22 59 • [www.grand-hotel-grenoble.fr](http://www.grand-hotel-grenoble.fr)

## Avec des adhérents en forte croissance

### Nouveaux avantages pour les accros au système de fidélité Starwood

Starwood Hotels & Resorts publie les résultats d'une enquête menée par le cabinet américain Studylogic LLC pour évaluer l'impact de son système de fidélisation, baptisé Starwood Preferred Guest (SPG), auprès de ses clients. Cette enquête a été menée en janvier auprès d'un échantillon de 10 000 utilisateurs du programme ayant effectué au minimum 25 voyages par an. Celui-ci est aujourd'hui plébiscité. Les utilisateurs du dispositif Starwood Preferred Guest estiment dans leur grande majorité qu'il est plus important d'obtenir en cadeau la carte Premium, que de recevoir un smartphone, une tablette ou un assistant personnel. Et pour décrocher le

précieux sésame (le service Premium), trois quarts des personnes interrogées assurent même être prêts à faire un ou des voyages supplémentaires et donc engranger les miles nécessaires pour entrer dans cette catégorie. Pour Starwood, cette enquête constitue une confirmation de la demande croissante des voyageurs pour le programme Starwood Preferred Guest. Celui-ci a vu son nombre d'adhérents augmenter en 2011. Par ailleurs, la marque Premium a réalisé une percée au cours des cinq dernières années, ayant multiplié par deux son nombre d'adhérents. En outre, ces derniers dépensent en moyenne 60 % de plus qu'il y a cinq ans.

**É. DE B.**

Conforté par une enquête menée auprès des utilisateurs de son système de fidélité SPG, Starwood lance de nouveaux privilèges encore plus exclusifs.

**starwood**  
Hotels and  
Resorts

#### LES AVANTAGES

- Un nouveau service Your 24 offre aux utilisateurs de la carte Premium une flexibilité de 24 heures pour l'enregistrement et le départ ;
- la création d'un statut de membre SPG à vie, pour les possesseurs de la carte Gold ayant totalisé 250 nuits et ayant cinq années de statut Premium ou pour les membres de la carte Platinum (500 nuits et dix années de statut Premium).

+ 2 à + 4 %, estime l'analyste

Dans une conjoncture politique et économique internationale marquée par l'incertitude, le cabinet d'experts affiche un optimisme mesuré concernant l'hôtellerie hexagonale.

## Deloitte prévoit un **RevPAR en hausse** dans l'hôtellerie française en 2012

Dans l'hôtellerie, l'année 2011 s'est bien terminée, malgré la crise. Le cabinet Deloitte - In Extenso laisse toutefois apparaître des disparités significatives entre catégories et entre destinations. "Plus on monte en gamme, plus les taux d'occupation et les prix moyens grimpent, déclare **Philippe Gauguier**, directeur associé de Deloitte, Paris restant la ville la plus attractive de France, avec des RevPAR en hausse de 9 % à 12 % dans le haut de gamme et le luxe." La Côte d'Azur suit le rythme, avec + 7 %, dans la moyenne de la province (entre + 5 et + 8 %). Si toutes les catégories ont connu des résultats en hausse, les catégories luxe et haut de gamme ont surtout bien rattrapé le retard pris en 2009. Elles ont réalisé des hausses de 9 et 10 % de RevPAR, alors que les catégories milieu de gamme, économique et super économique connaissent des hausses plus modestes (de + 6 % pour le milieu de gamme à + 4 % pour l'économique). Pour **Olivier Petit**, directeur associé, la hausse est en effet plus modérée



Pour **Olivier Petit**, directeur associé Deloitte : "Paris reste la ville la plus attractive de France."

dans le segment économique avec des prix moyens qui ont cependant augmenté, mais des taux d'occupation qui se sont érodés. "Globalement, comme cette catégorie n'avait pas connu de crise véritable, elle n'est pas dans un contexte de fortes hausses. En revanche, la baisse de ses taux d'occupation est réelle et

provient principalement de la concurrence des résidences de tourisme qui pratiquent une politique de prix très bas et très attractifs" allant de 35 à 65 € par jour dans les résidences standard et de 70 à 130 € pour la catégorie supérieure. Pour autant, d'après Philippe Gauguier, "on n'aura pas réussi en 2011 à revenir au niveau de 2007, car si l'on gomme les effets de l'inflation, le chiffre d'affaires hébergement est inférieur de 8 % dans le grand luxe et de 9 % dans le haut de gamme. Il est équivalent dans le milieu de gamme et le super économique et inférieur de 2 % pour l'économique".

Dans les grandes agglomérations, le RevPAR progresse de 5 à 10 % en moyenne. Dans le haut de gamme, Strasbourg et Montpellier ont les meilleurs scores, la cité héraultaise affichant une belle progression de ses prix moyens et la capitale européenne ayant davantage augmenté ses taux d'occupation, en partie grâce à l'arrivée de la ligne TGV. Dans le milieu de gamme, quasiment toutes les villes ont

un prix moyen en hausse sauf Marseille, qui possédait déjà le 2<sup>e</sup> chiffre d'affaires le plus élevé dans cette catégorie. Dans le secteur économique, Lille progresse grâce à Lille Métropole. Strasbourg et Marseille augmentent leur volume d'activité, mais font de moins bonnes performances en prix moyens, l'exact inverse de Lyon. Enfin, dans le super économique, les prix moyens sont en progression dans toutes les villes sauf à Marseille et Rennes. L'arrivée de nouveaux concepts, le développement et la montée en gamme de certaines chaînes comme B & B Hôtels sont, d'après Deloitte, les principales raisons de cette hausse des prix moyens. Le cabinet d'analyse estime

qu'en 2012, les hôtels devraient poursuivre leur progression mais de façon moins accentuée qu'en 2011, récupérant une clientèle d'affaires type Mice (congrès et séminaires) qui devrait remplir les hôtels milieu et haut de gamme. Les catégories supérieure et luxe devraient profiter de la clientèle en provenance des Bric (Brésil, Russie, Inde, Chine) et du Moyen-Orient, et peut-être aussi des retombées des Jeux olympiques de Londres. Quant aux catégories économique et super économique, étant donné qu'elles n'ont pas ressenti l'effet de la crise en 2009, elles devraient continuer à progresser même si "elles ne pourront pas augmenter indéfiniment", précise Olivier Petit. **ÉVELYNE DE BAST**

### PRÉVISIONS POUR 2012

Classement	Prévisions 2011	Réel	Prévisions 2012
4 et 5 étoiles	+ 6 à + 8 %	+ 9 %	+ 4 à + 6 %
3 étoiles	+ 4 à + 5 %	+ 6 %	+ 2,5 à + 4 %
2 étoiles	+ 2 à + 3 %	+ 4 %	+ 1,5 à + 3 %
Super éco	+ 0,5 %	+ 4 %	+ 1 à + 2 %
<b>Moyenne</b>			<b>+ 2 à + 4 %</b>

## Le tourisme d'agrément y progresse

L'ouverture en 2016 d'un centre des congrès chamboule le secteur, avec des projets qui se multiplient.

Le nouveau Novotel ouvert à proximité de la gare de Rennes.



### Le boom de l'hôtellerie rennaise

résidences hôtelières ont, elles, vraiment augmenté - avec une hausse de 50 % du nombre des meublés entre 2007 et 2011 - et ce n'est pas une orientation que nous souhaitons." Le pays de Rennes compte 96 hôtels, soit 3 926 chambres dont 1 856 dans la ville de Rennes. "Nous avons dit qu'il nous fallait un hôtel haut de gamme dans le centre et un 3 étoiles dans le sud de la ville. Conformément à ces principes, un Novotel de 103 chambres a

été ouvert près de la gare et, fin 2012, un 3 étoiles de 72 chambres Émeraude ouvrira sur la ZAC de La Courrouze. Un 4 étoiles de 42 chambres devrait ouvrir très bientôt au cœur de la ville."

#### DES PROJETS PORTÉS PAR DES INDÉPENDANTS

Au-delà de cette charte, et donc de 2012, le conditionnel est de mise. Ne se basant que sur des "projets

identifiés", Honoré Puil avance le chiffre de "579 chambres avec 8 créations et 2 extensions. Tous ces projets accompagnent le développement économique de la ville où le tourisme d'agrément ne cesse de progresser. Nous sommes satisfaits également que nombre de projets soient portés par des indépendants. Mais je ne pense pas que nous ayons aujourd'hui le potentiel pour un 5 étoiles dans Rennes." **OLIVIER MARIE**

### KARIM KHAN : "LES HÔTELIERS ONT DES CRAINTES"

L'hôtellerie rennaise est en ébullition : avec la création d'un centre des congrès en 2016, les investisseurs se positionnent. "Pour ce qui est de l'hôtellerie, nous respectons les objectifs de la charte d'urbanisme commerciale établie pour 2008-2012, explique **Honoré Puil**, élu en charge du commerce et de l'artisanat. Les

Président du club hôtelier rennais et propriétaire du château d'Apigné, **Karim Khan** s'inquiète de la multiplication des projets à Rennes. "Tout arrive d'un coup pour les hôteliers. Nos modes de fonctionnement

sont chamboulés et, sans verser dans le catastrophisme, les hôteliers ont des craintes. On parle de sous-capacité à Rennes, mais c'est simplement pendant trois semaines dans l'année. Le taux d'occupation a baissé de 10 % dans les

hôtels depuis dix ans. Nous sommes dans une ville où le congrès va se développer, mais la visibilité économique est particulièrement réduite ces temps-ci. Il faut encourager encore plus le tourisme d'agrément qui n'est pas assez

développé." Et le président des hôteliers rennais de s'inquiéter également des futures politiques commerciales : "Les périodes creuses sont réelles, et les prix sont alors dérisoires. Je crains des hausses de prix ailleurs, pour compenser les creux."

# Courriers des lecteurs

Une question ?

Rendez-vous sur les Blogs  
des Experts de Pascale Carbillet

sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Calculer la période d'essai pour un contrat à durée déterminée

Quelles sont les durées de période d'essai prévues pour un CDD ?

CHRIS

Un contrat à durée déterminée (CDD) peut comporter une période d'essai. Mais celle-ci doit obligatoirement figurer dans le contrat de travail pour être opposable au salarié, et ce contrat de travail doit lui-même être signé par le salarié. La durée maximale de la période d'essai pour un CDD se calcule en tenant compte de la durée initialement prévue pour ce contrat. Les règles diffèrent s'il s'agit d'un contrat inférieur ou supérieur à 6 mois. Lorsqu'il ne comporte pas de terme précis, la période d'essai est calculée par rapport à la durée minimale du contrat.

- CDD de plus de 6 mois : la période d'essai peut être de 1 mois maximum ;
- CDD inférieur ou égal à 6 mois : la période d'essai se calcule à raison d'un jour par semaine dans la limite de 2 semaines.

Pour un CDD de 1 mois, la période d'essai sera de 4 jours.

Pour un CDD de 3 mois, la période d'essai pourra être de 12 ou

13 jours (selon le nombre de semaines compris dans la période). Pour un CDD de 4 mois, la période d'essai ne pourra pas dépasser 2 semaines (le calcul des jours - 16 ou 17 selon la période - dépasse la limite de deux semaines, qu'il faut donc retenir).

Attention : un CDD de 6 mois ne pourra pas avoir de période d'essai supérieure à 2 semaines, alors qu'un CDD de 6 mois et 15 jours pourra bénéficier d'une période d'essai de 1 mois.

Il faut aussi rappeler que le fait de fixer une durée maximale de contrat à 6 mois et 2 jours, afin de pouvoir imposer une période d'essai de 1 mois, sans qu'une telle précision puisse s'expliquer par la réalisation de l'objet du contrat démontre, de la part de l'employeur, une volonté évidente de frauder la loi (Cass. soc. 10 décembre 1992, n° 89-44.421).

**Blog des Experts**

**'Droit du travail en CHR : tous les contrats de travail'**

## Il est obligatoire d'avoir au moins une personne présente la nuit dans un hôtel

Nous sommes sur le point de reprendre un hôtel 2 étoiles et il n'y a pas d'appartement dans l'hôtel. Peut-on habiter à proximité de l'établissement ou doit-on prévoir obligatoirement des travaux pour aménager un appartement à l'intérieur. Bien sûr, il n'y a pas de veilleur de nuit. Merci beaucoup !

ISABELLE

Vous n'avez pas l'obligation de loger dans l'hôtel. En revanche, il y a une obligation de présence permanente, de nuit comme de jour, dans les hôtels, conformément à la réglementation sur la sécurité incendie. Faute d'avoir un veilleur de nuit, cela vous conduit à loger dans l'hôtel pour assurer cette permanence. Pour les établissements hôteliers de 5<sup>e</sup> catégorie (accueillant moins de 100 personnes), c'est l'article PE27 du règlement du 25 juin 1980 qui impose l'obligation d'avoir un membre du personnel ou un responsable (c'est-à-dire vous-même) présent en permanence dans l'établissement, y compris la nuit. Un arrêté du 24 juillet 2006 est venu en outre renforcer les règles de sécurité

incendie pour les établissements de 5<sup>e</sup> catégorie.

Vous ne pouvez pas remplir cette obligation de présence permanente en logeant à proximité de votre hôtel. En effet, l'article PO3 précise que cette obligation de permanence doit être assurée dans un local doté, soit d'un tableau de signalisation, soit d'un report d'alarme. Vous n'êtes pas obligé de rester dans ce local, à condition de rester dans l'établissement et de disposer d'un renvoi de l'alarme sur un récepteur autonome. En conséquence, en l'absence d'un veilleur de nuit, vous devez loger dans votre hôtel pour assurer cette obligation.

**Blog des Experts**

**'Droit et réglementation en CHR'**

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<sup>e</sup>

Contact : 01 45 48 64 64

[lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr](mailto:lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr)



organisé par **L'Hôtellerie**  
Restauration

# Smic des apprentis à jour au 1<sup>er</sup> janvier 2012

Taux du smic : 9,22 €

Taux du minimum garanti (MG) : 3,44 €, soit la valeur d'un repas

PAR PASCALE CARBILLET

L'apprenti bénéficie lors de son premier contrat d'apprentissage d'une rémunération minimale progressive déterminée en fonction de son âge et de son ancienneté dans le contrat, conformément à l'article D.6 222-26 du code du travail.

	De 16 à 17 ans	De 18 à 19 ans	21 ans et +
1 <sup>re</sup> année de contrat	25 %	41 %	53 %
2 <sup>e</sup> année de contrat	37 %	49 %	61 %
3 <sup>e</sup> année de contrat	53 %	65 %	78 %

**Exemple :** un apprenti de 17 ans effectuant un premier contrat d'apprentissage perçoit 25 % du smic (ou du taux conventionnel quand il est supérieur) la première année d'exécution de son contrat, mais 49 % pendant la deuxième année (18 ans) et 65 % la troisième (19 ans). Les majorations de salaire prévues en fonction de l'âge s'appliquent le premier jour du mois suivant la date anniversaire de l'apprenti (art. D.6 222-34).

## TEMPS DE TRAVAIL DES APPRENTIS

Les entreprises des HCR peuvent travailler sur la base de 39 heures par semaine, soit 169 heures par mois. En contrepartie, elles doivent payer 4 heures supplémentaires majorées au taux de 10 %, conformément à l'avenant n° 2 du 5 février 2007. En conséquence, il faut appliquer ces règles pour déterminer le salaire des apprentis majeurs. L'entreprise peut aussi choisir de travailler sur la base de la durée légale de travail, à savoir 35 heures par semaine, soit 151,67 heures par mois. En revanche, pour les apprentis mineurs, les entreprises n'ont pas le choix, elles doivent appliquer la durée légale de travail, soit 35 heures par semaine.

## DÉTERMINER LE SMIC HÔTELIER

### Salaire de base

Taux du smic x durée mensuelle de travail + majorations heures supplémentaires x pourcentage applicable

### Salaire brut

Salaire de base + avantages en nature nourriture

## ÉVALUER LES AVANTAGES EN NATURE

Les avantages en nature dont bénéficie l'apprenti peuvent être déduits du salaire dans la limite de 75 % de la déduction autorisée pour les autres travailleurs (art. D.6 222-35).

### Nourriture

Un apprenti travaillant 5 jours par semaine et présent 22 jours par mois a droit à 44 repas. Ce dernier consomme un repas par jour, ce qui donne :

22 repas à 3,44 € x 75 % = 56,76 €

22 repas (indemnités compensatrices à 3,44 €) = 75,68 €

Total = 132,44 €

Précision : même pendant la semaine de cours en CFA, l'employeur doit verser l'indemnité nourriture à son apprenti.

### Logement

Lorsque l'employeur fournit un logement à un salarié, cet avantage en nature est calculé sur la base d'un forfait mensuel établi en fonction du nombre de pièces mis à la disposition du salarié et du rapport entre la rémunération mensuelle brute et le plafond mensuel de la Sécurité sociale.

Pour un salaire inférieur à 1 515,50 €, la valeur forfaitaire mensuelle du logement fourni est de 64,60 € lorsque le logement comporte une pièce principale, et 34,50 € par pièce supplémentaire dans les autres cas.

Pour les apprentis, cette valeur forfaitaire du logement sera de :

64,60 € x 75 % = 48,45 € pour une pièce ;

34,50 € x 75 % = 25,88 € par pièce supplémentaire dans les autres cas.

## CALCUL DU SMIC HÔTELIER POUR UN APPRENTI

Un apprenti âgé de 18 ans, en 1<sup>re</sup> année d'apprentissage, bénéficie de 41 % du salaire minimum garanti.

### • Smic à 39 heures hebdomadaires, soit 169 heures mensuelles

Les entreprises travaillant sur la base de 39 heures par semaine doivent payer la majoration des heures supplémentaires effectuées entre la 36<sup>e</sup> et la 39<sup>e</sup> heure

au taux de 10 %. Dans la mesure où il s'agit d'une durée conventionnelle, l'entreprise peut mensualiser ces heures supplémentaires de 36 à 39 heures. Le salarié effectue 4 heures supplémentaires par semaine, ce qui correspond à 17,33 heures par mois (soit 4 heures supplémentaires par semaine, multipliées par 52 semaines et divisées par 12 mois).

Exemple pour un apprenti âgé de 18 ans, en 1<sup>re</sup> année d'apprentissage, et bénéficiant donc de 41 % du salaire minimum garanti :

### Salaire de base

Taux du smic x 151,67 heures + majorations heures supplémentaires x pourcentage applicable à l'apprenti

$(9,22 \times 151,67) + (17,33 \times 9,22 \times 110 \%) = 1\,398,40 + 175,76 = 1\,574,16 \text{ €}$

$1\,574,16 \text{ €} \times 41 \% = 645,41 \text{ €}$

### Salaire brut

Salaire de base + avantages en nature nourriture

$645,41 + 132,44 = 777,85 \text{ €}$

### • Smic à 35 heures par semaine, soit 151,67 heures mensuelles

La durée du travail pour les apprentis mineurs est fixée à 35 heures par semaine, soit 151,67 heures par mois, quelle que soit la durée du travail pratiquée dans l'entreprise. Exemple pour un apprenti âgé de 17 ans, en 1<sup>re</sup> année d'apprentissage, et bénéficiant donc de 25 % du salaire minimum garanti :

### Salaire de base

Taux du smic x 151,67 heures x pourcentage applicable à l'apprenti

$(9,22 \times 151,67 \times 25 \%) = 349,60 \text{ €}$

### Salaire brut

Salaire de base + avantages en nature nourriture

$349,60 + 132,44 = 482,04 \text{ €}$

## COTISATIONS SOCIALES

### Entreprises de moins de 11 salariés

Aux termes de l'article L.6 243-2 du code du travail, l'État prend en charge la totalité des cotisations patronales et salariales - sauf la cotisation AT-MP (accident du travail-maladie professionnelle) - dues pour les apprentis travaillant dans une entreprise occupant moins de 11 salariés. La rémunération versée à l'apprenti est exonérée de CSG et de CRDS. En revanche, l'entreprise doit cotiser au régime de prévoyance et de mutuelle de la branche.

### Entreprises ayant au moins 11 salariés

Ces entreprises sont exonérées des cotisations sociales patronales et salariales dues au titre des assurances sociales (maladie, maternité, invalidité, décès, vieillesse et allocations familiales), mais aussi des cotisations salariales de retraite complémentaire (dans la limite du taux minimum obligatoire) et AGFF, ainsi que les cotisations salariales d'assurance chômage.

En revanche, elles restent redevables de la part patronale des cotisations aux régimes complémentaires de retraite et à l'AGFF, de la part patronale des cotisations chômage, de la cotisation FNGS, de la cotisation au Fnal, de la contribution solidarité autonomie et de la cotisation accident du travail. L'entreprise et le jeune cotisent, ici aussi, pour le régime de prévoyance et de mutuelle de la branche.

Les cotisations dues sont calculées non pas sur le salaire brut de l'apprenti mais sur une base forfaitaire égale au salaire minimum dû à l'apprenti en fonction de son âge et de son année d'apprentissage, telle qu'elle est fixée par l'article D.6 222-27 du code du travail, diminuée de 11 points.

### Attention !

Un arrêté du 3 août 2011 a modifié l'assiette mensuelle de calcul de cette base forfaitaire. Depuis le 7 septembre 2011, l'assiette mensuelle de calcul est fixée sur la base de 151,67 fois (et non plus 169 fois) le taux horaire du smic en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier de l'année au cours de laquelle la rémunération est versée, soit 9,22 € au 1<sup>er</sup> janvier 2012.

### Forfait applicable à compter de janvier 2012

25 % = 195 €	49 % = 531 €	65 % = 755 €
37 % = 363 €	53 % = 587 €	78 % = 936 €
41 % = 419 €	61 % = 699 €	

## Modèles de bulletin de paie

Apprenti de 18 ans en 1<sup>re</sup> année de CFA  
travaillant dans une entreprise de moins de 11 salariésApprenti de 17 ans en 1<sup>re</sup> année de CFA  
travaillant dans une entreprise de plus de 20 salariés

Bulletin de paie		(À conserver sans limitation de durée)			
<b>Employeur</b>	<b>Salarié</b>				
Nom ou raison sociale :	Nom, prénoms :				
Adresse :	Adresse :				
N° Siret :	N° SS :				
N° Urssaf :	Emploi : apprenti				
Code APE :	Niveau : I				
Convention collective :	Échelon : 1				
CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants					
Période du : 01.01.12 au 31.01.12					
Heures de présence : 169 heures					
Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)		
Salaire de base (151,67 x 9,22 x 41 %)	151,67	9,22	573,34		
Heures supp. à 110 % x 41%	17,33		72,06		
Heures supp. à 120 %					
Heures supp. à 150 %					
Avantages en nature nourriture (75 %)	22	3,44	56,76		
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,44	75,68		
Avantages en nature logement					
<b>Salaire brut</b>			<b>777,84</b>		
Cotisations sociales	Bases	Part employeur		Part salariale	
		Taux %	Montant (€)	Taux %	Montant (€)
CSG (déductible)	419	—	—	Exo	0
CSG + CRDS (non déductibles)	419	—	—	Exo	0
SS maladie	419	Exo	0	Exo	0
SS vieillesse plafonnée	419	Exo	0	Exo	0
SS vieillesse déplafonnée	419	Exo	0	Exo	0
Contribution autonomie solidarité	419	Exo	0	—	—
Accident du travail (taux variable)	419	2,30	9,64	—	—
Allocations familiales	419	Exo	0	—	—
Retraite complémentaire	419	Exo	0	Exo	0
Assurance chômage	419	Exo	0	Exo	0
AGFF	419	Exo	0	Exo	0
FNGS	419	Exo	0	—	—
SS Fnal	419	Exo	0	—	—
Taxe d'apprentissage	419	Exo	0	—	—
Taxe additionnelle	419	Exo	0	—	—
Participation formation continue	419	Exo	0	—	—
Prévoyance	419	0,40	1,68	0,40	1,68
Mutuelle		—	16,00	—	16,00
<b>Total retenues</b>			<b>27,32</b>		<b>17,68</b>
<b>Salaire net</b>			<b>760,16</b>		
Net imposable			760,16		
Prime de transport					
Avantages nourriture			- 56,76		
Avantages logement					
<b>Salaire net à payer</b>			<b>703,40</b>		
Payé le 31/01/12 par virement du :					
Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste	

Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L.3141-10

**Horaires** : 39 heures par semaine, soit 169 heures par mois**Repas** : L'apprenti a droit à 44 repas par mois et a consommé 1 repas par jour  
= 22 repas par mois**Repos hebdomadaire** : 2 jours

Bulletin de paie		(À conserver sans limitation de durée)			
<b>Employeur</b>	<b>Salarié</b>				
Nom ou raison sociale :	Nom, prénoms :				
Adresse :	Adresse :				
N° Siret :	N° SS :				
N° Urssaf :	Emploi : apprenti				
Code APE :	Niveau : I				
Convention collective :	Échelon : 1				
CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants					
Période du : 01.01.12 au 31.01.12					
Heures de présence : 151,67 heures					
Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)		
Salaire de base (151,67 x 9,22 x 25 %)	151,67	9,22	349,60		
Heures supp. à 110 %					
Heures supp. à 120 %					
Heures supp. à 150 %					
Avantages en nature nourriture (75 %)	22	3,44	56,76		
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,44	75,68		
Avantages en nature logement					
<b>Salaire brut</b>			<b>482,04</b>		
Cotisations sociales	Bases	Part employeur		Part salariale	
		Taux %	Montant (€)	Taux %	Montant (€)
CSG (déductible)	195	—	—	Exo	0
CSG + CRDS (non déductibles)	195	—	—	Exo	0
SS maladie	195	Exo	0	Exo	0
SS vieillesse plafonnée	195	Exo	0	Exo	0
SS vieillesse déplafonnée	195	Exo	0	Exo	0
Contribution autonomie solidarité	195	0,30	0,59	—	—
Accident du travail (taux variable)	195	2,30	4,49	—	—
Allocations familiales	195	Exo	0	—	—
Retraite complémentaire	195	3,75	7,31	Exo	0
Assurance chômage	195	4,00	7,80	Exo	0
AGFF	195	1,20	2,34	Exo	0
FNGS	195	0,30	0,59	—	—
SS Fnal	195	0,50	0,98	—	—
Taxe d'apprentissage	195	0,50	0,98	—	—
Taxe additionnelle	195	0,18	0,35	—	—
Participation formation continue	195	1,60	3,12	—	—
Prévoyance	195	0,40	0,78	0,40	0,78
Mutuelle		—	16,00	—	16,00
<b>Total retenues</b>			<b>45,33</b>		<b>16,78</b>
<b>Salaire net</b>			<b>465,26</b>		
Net imposable			465,26		
Prime de transport					
Avantages nourriture			- 56,76		
Avantages logement					
<b>Salaire net à payer</b>			<b>408,50</b>		
Payé le 31/01/12 par virement du :					
Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste	

Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L.3141-10

**Horaires** : 35 heures par semaine, soit 151,67 heures par mois**Repas** : L'apprenti a droit à 44 repas par mois et a consommé 1 repas par jour  
= 22 repas par mois**Repos hebdomadaire** : 2 jours

“Pour devenir décisionnaires”

## Une licence professionnelle atypique à l'université de Cergy-Pontoise

Concertation et discussions sont à l'origine de la création de la licence professionnelle 'direction des services d'hébergement en hôtellerie internationale'. “Plusieurs groupes hôteliers avec lesquels nous avons l'habitude de travailler nous ont fait part de leur besoin de jeunes formés à l'hébergement”, explique **Nathalie Montargot**, responsable de la licence et agrégée d'économie et gestion. Pour construire cette formation, des tables rondes ont été organisées entre professionnels de l'hôtellerie et enseignants.

D'abord basée au lycée Guillaume Tirel à Paris (XIV<sup>e</sup>), la licence dépend aujourd'hui de l'université de Cergy-Pontoise (95). En pratique, les cours sont dispensés à l'IUFM de Gennevilliers (92) et la mise en apprentissage est assurée par le CFA Sacef de Paris, avec l'aide de la Région Île-de-France. Les locaux sont désormais



“La moitié de nos étudiants viennent de province”, explique **Nathalie Montargot**, responsable de la licence professionnelle 'direction des services d'hébergement en hôtellerie internationale'.

plus spacieux : en trois ans, les effectifs sont passés de 15 à 29 étudiants. “Nous n'attirons pas seulement des jeunes Franciliens, constate Nathalie Montargot. La moitié de nos étudiants viennent de province.” Cette licence, très ciblée, s'articule autour d'un enseignement professionnel en alternance, d'un apprentissage soutenu des langues et d'un perfectionnement au management. Trois outils indispensables

“pour devenir décisionnaire”, souligne la responsable de la licence.

### “JE SOUHAITE DÉVELOPPER LA RECHERCHE”

Les profils retenus ? Des étudiants titulaires d'un diplôme de niveau bac + 2 : BTS responsable d'hébergement, hôtellerie restauration, BTS ou DUT tertiaire ou encore L2 langues étrangères, géographie, aménagement du territoire... “Nous organisons également des entretiens de motivation avec un test en langue anglaise”, ajoute Nathalie Montargot. 15 à 20 % des jeunes acceptés dans la licence sont issus de domaines très éloignés de l'hôtellerie : métiers de la banque et du commerce, par exemple, certains étaient même issus d'une école d'architecture. Un axe 'piloteage de la performance' du master 'management et ingénierie des services à l'environnement' a en outre été développé.

Doctorante, Nathalie Montargot conduit actuellement des recherches sur l'intégration des jeunes dans le secteur de l'hôtellerie, et sur les Meilleurs ouvriers de France. “Je souhaite développer la recherche, car elle fait défaut dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.” L'agrégée planche également sur le stress dans l'hôtellerie. Un sujet qui a fait l'objet d'une table ronde organisée en janvier dernier par la troisième promotion de la licence professionnelle. Mais Nathalie Montargot veut aller plus loin en menant des investigations sur la conciliation entre vie privée et vie professionnelle, l'ingénierie des locaux et le bien-être au travail ou encore 'le management bienveillant'. De quoi donner de nouvelles pistes pour diriger un hôtel tout en motivant ses équipes.

ANNE ÉVEILLARD

[www.versailles.iufm.fr/licencepro-hebergement.html](http://www.versailles.iufm.fr/licencepro-hebergement.html)

## Démonstrations de savoir-faire Podium féminin pour le concours inter-UFA de Bailleul

Valoriser le travail des jeunes et promouvoir l'apprentissage, tel est l'objectif du concours organisé par l'unité de formation d'apprentis Don Bosco-lycée Sainte-Marie de Bailleul. Sous le parrainage de **Pierrot (Pierre Coucke)**, animateur de l'émission Goûtez-moi ça sur France 3 Nord-Pas-de-Calais et chef de la Marmite de Pierrot, à Capinghem (59), douze apprentis en CAP de six établissements de la région (UFA Arras, UFA Aulnoye-Aymeries, UFA Bailleul, UFA Boulogne-sur-Mer, UFA Cambrai et UFA Valenciennes) ont fait preuve de leur-savoir faire. Toutes les épreuves avaient pour thème le carnaval. Les apprentis cuisiniers ont proposé une création libre autour d'un filet mignon de porc et d'une pomme d'amour revisitée. Les futurs serveurs ont travaillé à la création de sets de table et d'un support de vente. S'ils ont travaillé chacun dans leur partie, les apprentis



**Léna Leroy** (meilleure apprentie cuisine), **Jacky Le Flon**, formateur en cuisine, **Josian Roussel**, formateur en salle, et **Justine Bailleul** (apprentie salle).

étaient aussi évalués en binôme cuisinier-salle. Trois jeunes filles ont été distinguées, dont une élève bailleuloise, **Léna Leroy**, qui a proposé un mignon de porc au fromage du Mont des Cats, pomme poire amandine. Elle a également séduit le jury avec sa pomme d'amour réinterprétée en chocolat blanc.

MARIE-LAURE FRÉCHET

La troisième édition du concours hôtelier inter-UFA s'est déroulée mercredi 1<sup>er</sup> février au lycée Sainte-Marie de Bailleul, dans le Nord. Apprentis cuisiniers et serveurs ont planché sur le thème du carnaval.



**Pierrot** (alias **Pierre Coucke**), qui a parrainé le concours, pose avec le binôme gagnant, **Sabrina Hecquet** et **Marina Hurez**.

### LE PALMARÈS

- **Meilleure apprentie cuisine :** **Léna Leroy** - UFA de Bailleul ;
- **Meilleure apprentie service en salle :** **Marina Hurez** - UFA de Valenciennes
- **Meilleur binôme d'apprentis (cuisine-salle) :** **Marina Hurez** et **Sabrina Hecquet** - UFA de Valenciennes.

De nombreux débouchés

**Écully (69)** L'établissement de formation a signé un partenariat avec le groupe hôtelier pour développer ce métier d'avenir dans l'hôtellerie.

## L'institut Bocuse et Accor veulent former les Revenue Managers de demain

Ils sont chargés de gérer au quotidien les tarifs et le taux d'occupation des chambres afin d'optimiser le chiffre d'affaires des hôtels : les Revenue Managers sont de plus en plus sollicités par les professionnels. Pour preuve, le groupe Accor en emploie 550 aujourd'hui, contre 275 il y a quatre ans. Et, chaque mois, il propose 40 postes à pourvoir dans ses établissements. Seul

bémol : les candidats sont rares, la filière demeurant encore peu professionnalisée. Afin de faciliter les recrutements, Accor a conclu un partenariat avec l'institut Bocuse pour former les Revenue Managers de demain. “Cette formation s'inscrit dans notre master management international de l'hôtellerie et de la restauration. Notre objectif est de répondre au mieux aux

attentes de la profession”, explique **Hervé Fleury**, directeur général de l'institut Bocuse. Le groupe Accor s'investit pleinement dans ce programme puisqu'il participe à l'élaboration des contenus pédagogiques, propose des journées de formations aux étudiants, mais surtout leur soumet des entretiens d'embauche en vue d'un recrutement. “Les débouchés

offerts aux étudiants sont nombreux. Mais surtout, cette fonction est aujourd'hui la voie royale pour accéder à la direction d'un hôtel”, renchérit **Hervé Fleury**.

STÉPHANIE PLOUD

**Institut Paul Bocuse**

- Château du Vivier
- 69131 Écully • Tél. : 04 72 18 02 20
- [www.institutpaulbocuse.com](http://www.institutpaulbocuse.com)

## Retour sur le salon Ecorismo

S'engager dans une démarche, c'est bien ; la partager et la vendre, c'est mieux. Des professionnels témoignent de leur expérience.

# Valoriser commercialement sa démarche environnementale

Plateforme d'échanges en termes de bonnes pratiques, le forum du dernier salon Ecorismo, les 18 et 19 janvier derniers à Nantes, a mis en avant des visions très différentes, mais souvent complémentaires, de la commercialisation d'une démarche environnementale. Première condition : être réellement ancré dans cette démarche pour être crédible et la partager avec son personnel.

### JOUER LE JEU AVEC LE CLIENT



"Plutôt que d'être des donneurs de leçons, nous préférons être des donneurs d'envie", lance **Véronique Bregeon**, de l'hôtel-restaurant Le Coq Gadby, à Rennes (35).

"Quand un client choisit un établissement écolabellisé, il opte pour un cadre et une qualité de vie, il vient partager une expérience", avance **Véronique Bregeon**, propriétaire du Coq Gadby, hôtel-restaurant gastronomique à Rennes (35). "Plutôt que d'être des donneurs de leçons, nous préférons être des donneurs d'envie." Pour sensibiliser le client à la démarche, la maison a créé un jeu de l'oie environnemental éducatif, le Coq Ethik. Celui-ci "permet de devenir acteur et de s'approprier une démarche. Les bons gestes pourront être dupliqués à la maison, c'est le but." Également utile pour sensibiliser le personnel, ce jeu sera bientôt mis en ligne gracieusement sur le site de l'hôtel ([www.lecoq-gadby.com](http://www.lecoq-gadby.com)).

### S'ENGAGER DANS DES PROJETS PILOTES

Premier établissement à obtenir l'écolabel européen en 2006, l'hôtel Les Orangeries, à Lussac-les-Châteaux, dans la Vienne ([www.hotel-lesorangeries.com](http://www.hotel-lesorangeries.com)) est aujourd'hui engagé dans une expérimentation sur l'affichage de l'impact environnemental pour l'hôtel et le restaurant. "Piloté par le ministère, ce projet aura le mérite de permettre au client de faire ses choix en connaissance de cause grâce à un référentiel commun à tous les établissements", explique **Olivia Gautier**, propriétaire.



"On est toujours plus fort quand on a des choses à raconter", estime **Olivia Gautier** à l'hôtel Les Orangeries, à Lussac-les-Châteaux, dans la Vienne.

Commercialement, c'est une vraie valeur ajoutée car on est toujours plus fort quand on a des choses à raconter, même si cela représente énormément de temps et d'énergie."

### PARTICIPER À L'ATTRACTIVITÉ DU TERRITOIRE

"À Nantes, l'explosion du parc hôtelier - 5 000 chambres en 2005, plus de 8 000 en 2012 - nous pousse à faire du lobbying auprès des institutions afin de faire évoluer l'attractivité du territoire et communiquer notre savoir-faire", explique **Gilles Cibert**, président du club hôtelier de l'agglomération nantaise ([www.evea-conseil.com](http://www.evea-conseil.com)). "Avec 28,5 % du parc écolabellisé, nous sommes des pionniers et nous devons conserver cette avance, confortée par le titre de capitale verte européenne 2013." Tourné vers l'innovation, le club se veut aussi passeur d'idées. Avec le concours du cabinet Evea Tourisme, il milite pour l'affichage de l'impact environnemental d'une nuit d'hôtel et l'entrée de Nantes au sein du programme Green Passeport des Nations unies, un programme de promotion du tourisme durable.



"Il faut s'ancrer dans une dynamique de territoire", explique **Gilles Cibert**, président du club hôtelier de l'agglomération nantaise.

### USER ET ABUSER DE LA COMMUNICATION EXTERNE

"Généralement en interne, nous avons de beaux outils, mais en externe, nous ramons, affirme **Patrick Elouarghi**, cocréateur du concept Hi Hotels. Il faut donc s'appuyer sur les outils existants et utiliser tous les réseaux commerciaux : avoir un bon dossier de presse, communiquer régulièrement vers les journaux spécialisés et gratuits, les guides, les blogs, les sites, les agences spécialisées sur le web, se positionner sur les trophées les salons." Soigner son site et son référencement est aussi important. "Il faut prendre les mots de sa ville, de sa région, s'ancrer dans le territoire, mais aussi avoir une vision internationale, s'impliquer avec des ONG et profiter de leurs bases de données, qui constituent aussi des pistes à prendre en compte." **ANNE SALLÉ**



### OUTILS PRATIQUES

- **Une formation avec l'Umih**  
La formation 'développement durable : l'environnement au service des CHR' permet de s'initier aux bonnes pratiques environnementales et aide à s'engager dans une démarche de certification ou de labellisation. Formation d'une journée. [www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)
- **Des ouvrages et des guides**  
Les ouvrages conçus et rédigés par la société François-Tourisme-Consultants fourmillent d'informations, de conseils et de témoignages utiles pour ceux qui veulent entamer une réflexion ou passer à l'action. Ils sont pour la plupart téléchargeables gratuitement sur le site [www.francoistourismeconsultants.com/Publications](http://www.francoistourismeconsultants.com/Publications). On peut aussi se référer aux publications d'Afnor éditions, <http://www.afnor.org>
- **Des opérations collectives d'accompagnement**  
L'Afnor et Clef verte s'associent régulièrement à des opérations collectives d'accompagnement vers l'obtention de label ou de certification, avec les CCI et l'Ademe. Se renseigner en région.

"S'ancrer dans le territoire, mais aussi avoir une vision internationale" est nécessaire, selon **Patrick Elouarghi**, cocréateur du concept Hi Hotels.

## En bref

### Ecorismo : des outils environnementaux repérés sur le salon

Lors de la 7<sup>e</sup> édition d'Ecorismo, les professionnels y ont trouvé un ensemble d'outils pour s'engager ou aller plus loin dans leur démarche environnementale. Deux produits en particulier ont retenu leur attention.

• **Des bactéries naturelles et actives pour traiter les eaux usées**  
Commercialisé par NCH France, BioAmp est un système de fermentation microbienne contrôlée par ordinateur. Celui-ci libère quotidiennement et automatiquement dans les canalisations

une grande quantité de bactéries naturelles. Ce procédé élimine les mauvaises odeurs et permet le traitement des dégraisseurs, des fosses septiques et des canalisations à un coût estimé dix fois moins cher que les formules bactériennes liquides ou celles à base de poudre sèche. Ce qui réduit la consommation d'énergie, préserve l'eau, et réduit le volume des boues à évacuer hors site. [www.bioamp.fr](http://www.bioamp.fr)

• **Des articles verts pour les salles de bain**  
Le fabricant allemand ADA Cosmetics International (ADA)

élargit sa gamme de cosmétiques hôteliers écolabellisé sous l'appellation 'Eco by Green Culture'. Gels douche, shampoings, après-shampoings et lotions corporelles libèrent une fragrance composée d'arômes vivifiants de citron et de notes de jasmin. Les matières premières sont issues de substances végétales renouvelables. Les agents tensio-actifs sont presque intégralement biodégradables (99,7 %). Les emballages, en PET recyclé, affichent un design moderne et épuré. [www.ada-cosmetics.com](http://www.ada-cosmetics.com)

“Nous sommes dans l'attente”

## Une saison 2011-2012 plutôt satisfaisante selon Claude Daumas

**L'Hôtellerie Restauration : Comment la saison a-t-elle démarré ?**

**Claude Daumas :** Les fêtes ne se sont pas trop mal passées, avec différentes politiques selon les établissements. Certains ont choisi de répondre à la clientèle française avec des réservations allant du 24 au 31 décembre, d'autres ont privilégié les Belges avec un décalage des périodes de réservation comme du 31 décembre au 7 janvier. Globalement, les professionnels sont satisfaits malgré les intempéries. Quand il y a beaucoup de neige, il y a malheureusement toujours des difficultés d'accès. Les domaines skiables ont été ouverts aux clients progressivement.

**Les vacances de février ont commencé. Dans quel état d'esprit les abordez-vous ?**

L'hiver 2012 tient promesse pour l'instant. Les réservations sont là. Les 4 semaines des vacances scolaires de février à mars, et la période du 10 au 17 mars sont pratiquement complètes. L'activité en janvier a été bonne et les



“Il faut un regain de dynamisme”, plaide Claude Daumas.

réservations se sont poursuivies début février. Il y a beaucoup de pic les week-ends avec des séjours de trois jours. Mais l'hôtellerie traditionnelle est fragilisée par l'énorme concurrence des gros hébergeurs qui cassent les prix. Et puis

**Le président national de la Fagih fait le point sur la saison d'hiver.**

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

les gens dépensent moins, ils font des choix dans leur budget... Comme toutes les années d'élections, nous sommes dans l'attente de savoir à quelle sauce nous allons être mangés. L'incertitude ne favorise pas les affaires. Nous savons, par habitude, que nous sommes des cibles privilégiées... Nous n'allons pas quitter la France, nous ne délocalisons pas. Nos professionnels ont la sensation d'être corvéables à merci. Pour que les jeunes nous succèdent, il faut un regain de dynamisme et qu'on cesse d'attaquer notre secteur.

**Dans quelles conditions s'est fait le recrutement en 2011-2012 ?**

Nous n'avons pas trop de difficultés, l'hiver, à recruter des saisonniers. Ce qui pose problème, c'est le manque de qualifications ou de qualifications adaptées. Les saisonniers formés l'ont été sur leur lieu d'origine et non en station. Le travail et les besoins sont souvent différents. Quant à ceux qui sont immédiatement efficaces, ils n'ont pas forcément envie d'être d'une année

sur l'autre dans la même entreprise. Ils ont le choix et ils iront là où ce sera pour eux le plus intéressant. Il y a une surenchère qui est compréhensible mais problématique pour certaines stations et entreprises. Nous avons par exemple beaucoup de mal à trouver des pâtisseries ou de vrais chefs de rang.

**Le logement des saisonniers est aussi un problème récurrent...**

L'accueil des saisonniers est très important. Il faut distinguer les saisonniers qui ont signé un contrat de travail en amont de la saison et là, soit ils ont leur logement, soit on leur en trouve un. Mais il y a aussi ceux qui montent en station à la recherche d'un travail, que ce soit dans les boutiques de sport, sur les pistes, dans nos établissements... Ces jeunes trouvent très difficilement à se loger. Car il y a bien sûr très peu de logements disponibles et ceux qui le sont, sont hors de prix. C'est là que l'on voit des saisonniers qui dorment dans leur voiture ou s'entassent dans un studio, malheureusement.

“Une démarche de qualité”

**Micro à Mady Merine-Ericher, déléguée régionale Antilles de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH).**

PROPOS RECUEILLIS PAR MARIE TABACCHI

## Le CPIH Antilles donne la priorité à la formation



La responsable de la CPIH Antilles nous livre son sentiment sur l'activité dans les départements d'outre-mer.

**L'Hôtellerie Restauration : Quel est le bilan de la saison 2011 en Martinique ?**

**Mady Merine-Ericher :** La saison 2011 a été assez bonne dans le secteur de la restauration, notamment grâce à la baisse de la TVA. De 8,5 %, elle est passée à 2,10% dans les départements d'outre-mer, cela nous a apporté une bouffée d'oxygène. Il y a eu en Martinique près de 500 créations d'établissements et peu de fermetures pour cette année 2011.

**Selon vous, quels sont les concepts de restauration qui rencontrent aujourd'hui le plus de succès ?**

La tendance actuelle va vers une cuisine évolutive qui s'appuie sur la gastronomie martiniquaise, tout en proposant des prix abordables. De plus en plus de restaurateurs ont pris conscience des nombreux intérêts à valoriser les

produits de notre terroir. Nous avons vu apparaître des bars à salades, qui ont trouvé leur clientèle. Enfin, de nombreux établissements se sont inscrits dans une démarche de qualité pour répondre à une clientèle plus exigeante.

**Comment voyez-vous, en tant que responsable de la CPIH, 2012 ?**

Notre grand chantier pour les années à venir est l'application de la réglementation, pas seulement en Martinique, mais aussi en Guadeloupe, à Saint-Martin, Saint-Barthélemy et en Guyane. Nous avons créé une union régionale et, malgré les réticences, le travail entamé en Guadeloupe il y a deux ans commence à porter ses fruits. Trop de professionnels manquent de formation, pour eux et leur personnel. Beaucoup n'ont pas mis en place le plan de maîtrise sanitaire, qui est une obligation réglementaire. Nous nous retrouvons avec des fermetures administratives ou judiciaires, de nombreuses infractions et des affaires qui finissent aux prud'hommes, par méconnaissance des textes réglementaires. Nous mettons en place et proposons des formations sur le permis d'exploitation, sur la sécurité, l'hygiène ou les risques professionnels. Nous souhaitons mettre l'accent sur la formation en amont plutôt que la répression.

Une fonction en pleine évolution

Réunies au Mercure Montmartre à Paris, les membres de l'Association générale des gouvernantes de l'hôtellerie ont partagé expériences et projets.

## L'AGGH en assemblée générale à Paris

Après s'être réuni la veille lors d'un cocktail dînatoire au musée des Arts forains, l'Association des gouvernantes générales en hôtellerie (AGGH) Paris Île-de-France a tenu, sous la houlette de sa présidente **Corinne Veyssiere**, son assemblée générale, le 4 février au Mercure Montmartre à Paris.

Près de 200 professionnels ont fait le déplacement dont notamment des directeurs d'hôtel, les 53 partenaires de l'association, les représentants des associations amicales (AICR, CDRE, Clés d'or, coupe Georges Baptiste), des présidentes et vice-présidentes des associations des gouvernantes suisses et espagnoles, des enseignants des écoles hôtelières ou de centres de formation. Sans oublier, bien sûr les adhérentes de l'AGGH Côte d'Azur, Lyon, Centre, Grand Ouest et Paris Île-de-France. Au programme : des réflexions sur le métier, la refonte du site internet,



De g. à d. : Patricia Derex, présidente AGGH Lyon, Corinne Veyssiere, présidente AGGH Paris Île-de-France, et Caroline Courtois, présidente AGGH Côte d'Azur.

et les dossiers à venir. Sans compter un projet qui verra le jour courant 2012 : la création du 1<sup>er</sup> trophée AGGH dans le Sud en partenariat avec la société de blanchisserie Elis. Les participants ont clôturé la journée avec une animation sur le thème de la détermination et de la confiance en soi, orchestrée par **Denis Amselem** (société Infinity). À la fin de cette journée, Corinne Veyssiere a remercié les membres de l'AGGH pour leur participation, qui laisse présager un très bel avenir pour cette association, avec en point d'orgue la création d'une future entité nationale.

HÉLÈNE BINET

“Il faut créer un lien avec chaque adhérent”

**Albi (81)** Promotion du titre de Maître restaurateur, défense des cafés, échéances pour la nouvelle classification hôtelière... ont été évoqués par Roland Héguy lors de la réunion annuelle de l'organisation professionnelle.

## Assemblée générale de l'Umih 81 : un président confédéral combatif

Aux côtés de **Jean-Christophe Carcenac**, président de l'Umih 81, et de **Guy Pressenda**, président de l'Umih Midi-Pyrénées, le président confédéral de l'Umih **Roland Héguy** a abordé les différents dossiers en cours (TVA, titre de Maître restaurateur, classification hôtelière, formation, accessibilité, etc.), lors de l'assemblée générale de l'Umih du Tarn. “Il y a un vrai besoin d'être sur le terrain. Cela nourrit. Le département est le maillon essentiel de notre action et il faut créer un lien avec chaque adhérent”, a-t-il souligné, regrettant toutefois que “la profession [ait] été stigmatisée lors du passage de la TVA à 5,5 %”. “Pour le passage à 7 %, nous avons sollicité l'équité, quels que soient les types d'hébergement et de restauration.” Roland Héguy a plaidé pour le titre de Maître restaurateur qui, a-t-il rappelé, est un “label d'État” qui met en exergue “le fait maison, les produits frais, le respect des saisons”. “Les restaurateurs doivent être des prescripteurs de la qualité”, a-t-il martelé, défendant également les cafés, qu'il a qualifiés de “concurrents directs des psychiatres” : “Sans cafés, il n'y a plus de lien social”, a-t-il estimé, soulignant qu'en vingt ans, leur nombre était passé de 100 000 à 32 000. Enfin, le président confédéral a rappelé que le délai pour la nouvelle classification hôtelière était le mois de



De gauche à droite : **Guy Pressenda**, **Roland Héguy**, **Jean-Christophe Carcenac** et **Séverine Fraysse** (vice-présidente de l'Umih 81).

et l'Umih. “Chaque fois que l'un de nos membres renove son établissement, change de mobilier, de vaisselle, les Restos du cœur viennent chercher tout ce qui était destiné à être jeté.”

**BERNARD DEGIOANNI**

juillet. “Il faut faire l'effort d'être classé pour ne pas être isolé. 30 % des hôtels l'ont obtenue (....) 12 000 hôtels, soit 200 000 chambres, ne se sont pas encore manifestés. Ce sont des petites structures, souvent en zone rurale, qui ont peu investi durant les vingt dernières années et sont sans repreneurs”, a-t-il remarqué.

### FRILOSITÉ DES BANQUES

Insistant sur le thème de la formation, il a incité les adhérents à affirmer haut et fort que “leurs professions ne fabriquaient pas des smicards”, citant les “métiers de la salle, délaissés actuellement, où l'on peut faire de belles carrières”. Roland Héguy a regretté l'obligation d'obtenir un prêt bancaire pour bénéficier de l'aide d'Oséo. “La frilosité des banques perturbe notre profession”, a-t-il affirmé. Enfin, il s'est réjoui du partenariat entre les Restos du cœur

## Salon de l'emploi

**6 mars 2012**

Salle de la Croisette de 9 h 30 à 18 h

**Anticipez vos prochaines saisons**

De nombreux employeurs seront présents pour recruter leurs futurs collaborateurs.

Des hôtels prestigieux de la station, des entreprises du littoral atlantique et méditerranéen, des restaurants, des entreprises du bâtiment vous attendent pour un entretien en direct !

Ne ratez pas ce rendez-vous. Venez montrer votre CV et votre motivation et trouvez votre futur emploi.

“Les années électorales ne sont jamais bonnes pour la profession”

**Brest (29)** La chambre de commerce accueillait l'assemblée générale de l'Umih 29 présidée par Hubert Jan, en présence d'Hervé Bécam, vice-président national de l'Umih, et de Frank Bellion, président de la chambre de commerce et d'industrie de Brest.

## Umih Finistère : l'espoir d'un bel été



De gauche à droite : **Hubert Jan**, président de l'Umih 29, **Hervé Bécam**, vice-président confédéral de l'Umih, et **Frank Bellion**, président de la CCI de Brest.

L'Umih Finistère regroupe 1 200 entreprises qui se répartissent en 200 hôtels, 450 restaurants, 500 bars et 50 discothèques. “C'est grâce à ce nombre important d'adhérents que l'Umih 29 a les moyens de ses actions : l'information, le conseil, l'assistance et la défense, la promotion et le développement”, explique son président **Hubert Jan** lors de l'assemblée générale du syndicat. Parmi les sujets abordés figurent les droits de diffusion de la musique

(Sacem et Spré). “La forte augmentation des droits Spré en 2011 nous a amenés à intervenir auprès [des dirigeants] de la Sacem pour qu'ils revoient les tarifs à la baisse. Je dois reconnaître qu'ils ont joué le jeu. Il reste encore la question des tarifs pour les hôtels.” Autre sujet : la TVA, qui est passée de 5,5 % à 7 %. “Cette augmentation nous a pris de court”, souligne Hubert Jan. Cependant l'Umih a présenté ses revendications, à savoir l'application de

ce taux à toutes les formes d'hébergement et de restauration”. À l'ordre du jour également, le classement tourisme des hôtels et l'accès aux personnes handicapées pour tous les établissements recevant du public au plus tard pour 2014. “Les années électorales ne sont jamais bonnes pour la profession, rappelle Hubert Jan, nous comptons beaucoup sur les fêtes maritimes Tonnerre de Brest et sur celles de Douarnenez, ainsi que sur le festival Les Vieilles Charrues, pour que le mois de juillet soit meilleur au niveau touristique qu'en 2011. En ce qui concerne la ville de Brest, la mise en service du tramway avant l'été devrait apporter un nouveau dynamisme aux cafés et restaurants qui se trouvent sur son tracé.”

**JEAN-YVES TOURNELLEC**

## HOSTELCO

Salon International des Équipements pour la Restauration, l'Hôtellerie et les Collectivités

**Les meilleures solutions pour l'hôtellerie sur le meilleur des parcs d'expositions, à Barcelone.**

[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

**Fira Barcelona**  
Parc des Expositions de Gran Via  
17-21 Octobre 2012

Info: BCN PROMOTIONS Tel: 0033 1 47 07 29 39 info@bcnpromotions.com

## Salon International des Plages

3e édition sip-expo.com

Le Salon des professionnels des plages et de la restauration

**Nouveau Salon référent**

- plages aménagées • restaurants • hôtels
- campings • brasseries • bars • chefs étoilés

**1er Salon de la restauration en Languedoc-Roussillon**

EDITION 2011 :  
4 000 visiteurs pro  
+100 exposants

Infos pour les professionnels :  
[www.sip-expo.com](http://www.sip-expo.com) - 04 67 20 45 55

Mardi 6, mercredi 7 et jeudi 8 mars 2012 - La Grande Motte 34280

## S'installer en Meuse

Située à seulement 1h de Paris grâce au nouveau TGV Est, la Meuse vous offre un cadre de vie exceptionnel au coeur de l'Europe.

Ses paysages variés en font un lieu idéal de loisirs avec un positionnement fort sur le cyclotourisme et la randonnée.

Découvrez nos offres de vente murs et fonds hôtels et restaurants.

Votre Contact : M<sup>me</sup> JOUALT - 06 37 69 59 38

Déjà 80 000 fans sur Facebook

Jean-Luc Chrétien, directeur des ventes, distribution et fidélisation d'Accor Hotels, détaille les axes de la communication en ligne et sur mobile du groupe hôtelier français.

PROPOS RECUEILLIS PAR VANESSA GUERRIER-BUISINE

## Accor, une stratégie digitale qui mise sur la cohérence de marque

**L'Hôtellerie Restauration : Quelle importance Accor Hotels accorde-t-il à son e-réputation ? Comment la gère-t-il ? Quels sont les canaux de communication privilégiés ?**

**Jean-Luc Chrétien :** Il nous paraît essentiel de suivre l'e-réputation de la marque Accor, de nos marques et de nos hôtels. En plus d'un questionnaire client en ligne, nos hôteliers ont un accès libre à Synthesio, un outil de Community Management en français et en anglais pour contrôler leur e-réputation. Par ailleurs, si nos hôteliers ont la responsabilité de suivre leur e-réputation, nous leur fournissons une formation et des indications spécifiques pour la gérer. Accor a élaboré un guide des médias sociaux, pour accompagner ses 3 000 directeurs d'hôtels dans leur prise de parole sur ces canaux.

**Votre distribution et votre communication en ligne sont-elles différentes des voies traditionnelles ? Comment attirez-vous les clients pour optimiser vos ventes directes ?**

Il existe une grande différence entre les deux car, en ligne, l'accès du client à l'offre est immédiat et multiplié, entre agences de voyages en ligne, portails de recherche, sites web... On entre plus rapidement en concurrence avec d'autres opérateurs, qui sont plus nombreux. Par ailleurs, un petit hôtelier peut accéder à une clientèle internationale très facilement, ce qui offre plus d'opportunités. Dans le même temps, il est essentiel de continuer à développer la notoriété de nos marques par le biais de la communication traditionnelle, qui a un impact de masse plus important, alors qu'internet permet une communication 'one to one' [personnalisée, NDLR]. Les deux sont donc complémentaires. La stratégie en ligne est finalement une partie de la stratégie globale, et impose une technicité qui n'existait pas il y a dix ans. Entre référencement



**Jean-Luc Chrétien,** directeur des ventes, distribution et fidélisation, Accor Hotel : "Nos ventes en ligne représentent 26 % du total des ventes."

naturel, référencement payant, 'pay per click'... être efficace et bien se positionner sur le web impose une stratégie spécifique. Les réseaux sociaux en font partie : nous investissons de plus en plus sur Facebook - on recense déjà 80 000 fans. Nous faisons également un travail spécifique auprès des bloggeurs sur les voyages, l'hôtellerie... qui sont un relais d'influence, surtout pour l'hôtellerie haut de gamme et luxe - MGallery, Sofitel. Depuis avril 2011, Accor utilise également YouTube ; son contenu intègre aujourd'hui une trentaine de vidéos du groupe.

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

Non, car cela serait contre-productif en termes de référencement et créerait une déperdition de trafic et de contenu. Nous centralisons les contenus sur les hôtels sur notre portail. C'est un travail d'équipe entre

nos webmasters, notre département communication et l'hôtelier. En revanche, pour nos hôtels plus 'authentiques' comme les Sofitel ou les MGallery, nous les accompagnons pour qu'ils aient leur propre mini-site, relié à notre site central, ainsi que leur propre page Facebook. Cela leur permet de développer et de promouvoir une partie plus locale de leur offre, comme les points de vente restauration, les spas... Sur mobile, la stratégie est la même : centraliser le contenu, à travers nos sites mobiles et nos applications iPhone et Blackberry.

**Quelle est la proportion de ventes entre site web, mobile et agences de voyages en ligne ?**

Nos ventes en ligne représentent 26 % du total des ventes, un résultat en forte progression, puisqu'il y a trois ans, il était seulement de 10 %. Travailler avec les agences de voyage en ligne est essentiel, elles sont complémentaires en termes de distribution, mais nos ventes directes et nos marques doivent rester prédominantes. Le mobile représente 1 % de nos ventes, et les chiffres ne font que progresser.

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

Nous avons quatre axes de développement pour 2012 :  
- nos sites de marques, notamment ibis, suite à son repositionnement, mais aussi Sofitel et Pullman ;  
- l'interaction avec notre clientèle, avec la création d'un espace dédié aux clients, dans lequel ils auront accès à leur suivi de consommation en ligne, un suivi fidélité... Au deuxième semestre 2012, cet espace sera relié au compte Facebook des clients ;  
- la nouvelle génération du site mobile et de l'application iPhone. Dès juin 2012, nous lancerons une application pour Android ;  
- l'internationalisation de nos sites, aujourd'hui disponibles en 13 langues.

Afin d'inciter vos clients à réserver

## Web marketing : affichez vos engagements et garanties

En cherchant un peu, il y a beaucoup de choses sur lesquelles un établissement peut s'engager et apporter une garantie, ce qui peut devenir un argument commercial.

THOMAS YUNG, 'ARTISAN RÉFÉRENCEUR'



Prenez des engagements. Montrez à l'internaute que votre établissement s'engage dans une démarche qualité et/ou relationnelle. Tenez vos engagements et faites-en un argumentaire commercial. Vous pouvez, par exemple, vous engager sur la qualité de l'accueil, sur du personnel bilingue, sur la propreté des chambres, etc. Dans le même esprit, offrez des garanties, comme celles de trouver le meilleur prix sur votre site, ou alors d'avoir un interlocuteur unique ou de trouver une solution à un éventuel problème dans la journée. En cherchant un peu, il y a beaucoup de choses sur lesquelles un établissement peut s'engager et apporter une garantie. La prise de ces engagements et garanties doit être un

argument commercial, il faut communiquer dessus. Faites réaliser une infographie qui sera placée sur chaque page de votre site. Faites aussi une page dédiée à ces engagements et garanties afin de les expliquer et de déterminer le cadre de leurs applications.

### FAITES DES TESTS

Il faudra tester les effets de ces éléments en les changeant de place, de forme, en modifiant le message et, à chaque fois, en observant les résultats en termes de temps de visite, taux de sortie, taux de rebond et taux de conversion. Par ailleurs, une page présentant les 'x bonnes raisons de réserver chez nous' apporte un plus indéniable dans le processus. Cette même page

peut permettre d'expliquer certaines particularités de votre concept, notamment pour expliquer ce qui vous démarque de la concurrence.

La mise en place d'une page 'réservation' est idéale pour placer cet 'enrobage' marketing. Cette page présentera les bonnes raisons de réserver ici et maintenant, les engagements, les garanties, les avantages concurrentiels, un formulaire de réservation, les conditions de réservation et d'annulation. Ainsi, tous les éléments influençant la perception du client seront présents.

Blog des Experts 'Web marketing' : maîtrise commerciale et développement des ventes sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Peggy Sadier, directrice commerciale de la vente à distance et du e-commerce du groupe ECF (Ecotel Chomette Favor), détaille le nouveau programme fidélité du site ChometteDirect.

PAR JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, 'JGDJ CONSEIL'

## Programme fidélité ChometteDirect, pour bénéficier de réels avantages clients

**L'Hôtellerie Restauration :** Le Groupe ECF a lancé il y a environ un an, un site de vente par internet qui semble très prometteur. Quelles sont ses caractéristiques ?

**Peggy Sadier :** Nous proposons à notre clientèle plus de 6 500 références disponibles immédiatement, et ce, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Et nous livrons le client dans les 24 ou 48 heures.

**Quels sont vos outils de vente par correspondance ?**

D'abord notre site internet, mais aussi et surtout le catalogue spécial ChometteDirect, que le client reçoit par courrier. Ce catalogue met en scène les produits dans leur contexte et permet au restaurateur de faire tranquillement ses choix. Le client qui souhaite une information peut nous appeler sur une ligne dédiée ou être rappelé par un conseiller du lundi au vendredi, de 9 heures à 18 heures.

**Quels sont vos atouts par rapport aux nombreux sites marchands qui existent sur ce marché ?**

Sur simple appel, un client peut recevoir dans la journée un devis, demander une intervention SAV, bénéficier des garanties constructeur. Ce contact direct avec la clientèle



est très important pour nous. De plus, un service spécifique 'retour marchandises' a également été mis en place.

**En quoi consiste le nouveau programme Direct Privilèges ?**

Nous récompensons notre clientèle fidèle par le biais du programme Direct Privilèges. Sur adhésion gratuite et sans engagement, ce programme permet de bénéficier tout au long de l'année, de réels avantages clients. En fonction des points récoltés - chaque euro dépensé rapporte un point -, le client



bénéficiera dans un premier temps de nombreuses informations sur la profession, les tendances, etc. Ensuite un deuxième palier lui permettra d'avoir accès à un catalogue interactif de cadeaux. Enfin, il profitera de nouveaux services mis en place par ChometteDirect : livraison gratuite quel que soit le montant de la commande, facilités de paiement spécifiques...

**Les clients seront donc récompensés de leur fidélité et ce, tout au long de l'année ?**

Tout à fait. Par exemple, à partir de 3 000 points, le client 'Privilège\*\*\*\*' accède au catalogue de cadeaux, à des ventes privées, reçoit en avant-première les nouveautés du marché, des invitations pour de nombreuses manifestations professionnelles, etc.

Tél. : 0 825 826 891

[www.chomettedirect.com](http://www.chomettedirect.com)

**Blog des Experts 'Matériels et équipements en CHR :**  
faire son choix' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



## WOOD ART DE GO IN, RÉSOLUMENT MODERNE

La collection Wood Art est idéale pour aménager les établissements de montagne. Sa ligne résolument contemporaine, entièrement fabriquée en hêtre ou en chêne massif, apporte une touche naturelle et douce, idéale pour une ambiance décontractée. Cette collection est dotée de différents modèles de chaises dont les pieds ont été évasés pour un rendu esthétique parfait et une stabilité totale. Les chaises, tabourets de bar, les bancs et les tables de la collection Wood Art surprendront les amateurs de meubles en bois massif aux formes douces et harmonieuses.

[www.go-in.fr](http://www.go-in.fr)



## VITRINE SUPERVISION DE FRIELECTRIC

Avec un éclairage par LED, naturel ou en couleur, la vitrine 4 faces Supervision permet de mettre en avant les produits tout en réalisant des économies d'électricité. Elle existe en 3 modèles, plusieurs tailles et architectures :

- pour pâtisseries, capacité 230 l (3 niveaux), 400 l (5 niveaux) et 800 l (5 niveaux), avec grilles fixes ou plateaux tournants s'arrêtant dès que la porte s'ouvre ;
- pour chocolats (230 l et 400 l), avec grilles fixes ou plateaux tournants. Pour cette version, Supervision réalise aussi le contrôle de l'hygrométrie ;
- pour crèmes glacées (230, 400 et 800 l) : plateaux réfrigérants fixes.

Les grilles fixes sont en acier chromé et les plateaux tournants en verre. La vitrine inclut en partie basse un compresseur qui fournit du froid ventilé (+ 2 °C/+ 4 °C pour les pâtisseries, + 16 °C pour les chocolats) ou du froid statique (- 18 °C/- 20 °C) pour les crèmes glacées. Un thermostat électronique réglable est intégré à tous les modèles.

[frielectric@frielectric.fr](mailto:frielectric@frielectric.fr)

[www.frielectric.fr](http://www.frielectric.fr)



## MAESTRO PANZANI PLUS, DES PÂTES À L'ITALIENNE

Panzani rend hommage à la tradition italienne avec les pâtes Maestro. Ces dernières sont façonnées dans des moules en bronze afin de donner un aspect rugueux et fariné, et donc d'accrocher mieux les sauces. Trois formats sont disponibles : en long, les linguine et les tagliatelles et en format court, les fusilli. Les pâtes ont un bel aspect grâce à l'utilisation de semoule de blé dur de qualité supérieure. Conditionnées en sacs de 3 kg pour les fusilli et les linguine et en cartons de 3 kg pour les tagliatelles.

[www.panzanifoodservice.com](http://www.panzanifoodservice.com)

## SEPT PRODUITS NESTLÉ PROFESSIONAL RÉCOMPENSÉS SAVEUR DE L'ANNÉE RESTAURATION 2012

Lors de la 6<sup>e</sup> édition Saveurs de l'année restauration spécial hors domicile, sept produits Nestlé Professional ont été récompensés : la marque Chef® avec ses nouveautés de jus en flocons, les Jus de veau lié et Fonds brun lié. Maggi® se place aussi avec la Crème de brocolis, le Velouté de tomate et le Velouté d'asperges. Enfin, pour varier l'offre des desserts, le Gâteau aux amandes de Nestlé et l'incontournable Mousse au Chocolat Nestlé® font également partie des gagnants de Nestlé Professional.

[www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr)

## PRÉCISIONS SUR AGECOTEL

Dans l'article "Agecotel à la loupe", du magazine n° 3275 du 2 février 2012, Frima France SAS et Frima Rational ne représentaient pas les fours Hounö puisqu'ils sont commercialisés par la société du même nom avec le Visual Cooking. En revanche, Frima France SAS et Frima Rational présentaient respectivement le VarioCookingCenter Multificiency (Frima) et le SelfCookingCenter Whitefficiency (Frima Rational).

## Tour d'horizon gourmand

Les desserts italiens 'dolce' sont des merveilles de douceur et de légèreté à savourer à la fin du repas mais, également, à n'importe quel moment de la journée. Et les jours de fête, la pâtisserie est incontournable. **PAR MARCEL MATTIUSI**

# L'Italie, l'autre pays des desserts

Les desserts italiens sont généralement des préparations simples, même s'il devient maintenant possible d'en trouver des plus élaborées dans certains restaurants. Il n'existe d'ailleurs pas une tradition de pâtisserie italienne mais bien plutôt de nombreuses traditions régionales. Il ne faut pas oublier que l'Italie a été longtemps divisée en régions autonomes jusqu'au 'Risorgimento' qui, dès le XIX<sup>e</sup> siècle, a abouti à la lente unification du pays.

### À CHAQUE RÉGION SA SPÉCIALITÉ

Par exemple, en Ligurie, au Nord-Ouest, on raffole de préparations rustiques souvent à base de farine de châtaignes. En revanche, dans la riche région du Piémont, les habitants préfèrent des desserts plus délicats comme le Sabayon au Marsala. Une recette qui remonte à la cour de Savoie malgré l'utilisation du marsala, vin doux sicilien.

C'est à Venise qu'a été créé l'aérien tiramisù. La recette de base peut varier selon les cuisiniers : utilisation de crème fleurette ou de gélatine, ajout de fruits, remplacement des petits biscuits Pavesini par des

boudoirs voire de la génoise, etc.

Voici en tout cas la recette du restaurant italien Le Findi, 24 avenue George V à Paris (VIII<sup>e</sup>)

À Rome, la Zuppa Inglese, sorte de biscuit de Savoie fourré de pâtissière aux fruits confits aromatisée d'alcool, recouvert de meringue et glacé au four, est ancrée dans les traditions. Du côté de la Lombardie, on fête Noël traditionnellement avec le panettone, sorte de brioche de forme cylindrique aux raisins secs qui ressemble au kougelhof alsacien. Ce gâteau aurait été inventé par amour pour sa belle par un certain Toni, d'où son nom 'pan di Toni' déformé en panettone. Comme on le voit, les desserts italiens sont des préparations simples mais goûteuses.

La grand-mère italienne de **Michel Troisgros** lui a appris beaucoup de spécialités et sa Crème prise au riz vanillé (recette extraite de son livre *Michel Troisgros et l'Italie*) en est un exemple.

### L'ITALIE, C'EST AUSSI LE PAYS DES GLACES

Certainement originaires du Moyen-Orient, les glaces, granités et sorbets ont été améliorés par les Italiens qui

les firent connaître au reste de l'Europe. Les premiers glaciers réputés ont gravé leur nom dans la mémoire collective transalpine : Tortoni, Procopio, Velloni ou Zarchi, par exemple.

Partie de Campanie, les 'gelataria' ont essaimé dans la plupart des villes italiennes. Aujourd'hui encore, le consommateur s'y voit proposer des glaces onctueuses aromatisées de toutes sortes de parfums.

À l'origine, la Cassata Napolitana était préparée à base de ricotta. Par la suite, avec l'apparition des sorbetières, la cassata a été réalisée avec des glaces à la crème.

Ce tour d'horizon rapide ne suffit pas pour évoquer notamment toutes les pâtisseries d'origine arabe confectionnées à base de miel, fruits confits, amandes, pistaches comme les Cantucci ou le Panforte de Sienne. La gastronomie italienne est riche d'une grande culture et de beaucoup de traditions. Chaque gastronome pourra trouver son bonheur quelle que soit la région où il ira.

**Blogs des Experts 'Recettes de chef à chef' et 'Tours de main' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

## SABAYON AU MARSALA

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 jaunes d'œufs
- 0,100 kg de sucre en poudre
- Quelques biscuits Pavesini
- 0,10 l de marsala.

### Progression

- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre dans un cul de poule.
- Le poser dans un bain-marie et fouetter l'ensemble en l'aérant jusqu'à ce que le mélange soit bien foisonné, mousseux et épaissi (un peu comme pour la sauce hollandaise).
- Incorporer le marsala et retirer du feu.
- Répartir le sabayon dans les coupelles, piquer quelques biscuits Pavesini et servir aussitôt.



## TIRAMISÙ

### Ingrédients pour 4 personnes

- 0,250 kg de mascarpone
- 3 œufs
- 1 tasse de café fort et sucré
- 1 douzaine de biscuits Pavesini
- 0,100 kg de sucre en poudre
- un petit verre d'amaretto
- un peu de cacao amer en poudre.



### Progression

- Tremper les Pavesini avec le café refroidi et l'amaretto.
- Blanchir les 3 jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à obtenir une crème lisse et légère.
- Monter les blancs avec une cuillerée de sucre en neige ferme puis les incorporer délicatement dans la crème.
- Disposer une couche de biscuit dans un plat creux, recouvrir d'une couche de crème et ainsi de suite en terminant par de la crème.
- Mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Saupoudrer de cacao en poudre et servir très frais.

**N. B. :** Attention, les œufs étant crus, ce dessert doit être consommé dans la journée.

## CRÈME PRISE AU RIZ VANILLÉ

### Ingrédients pour 6 personnes

- 0,30 l de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 0,100 kg de sucre en poudre
- 2 citrons
- 0,200 kg de riz Carnaroli ou Arborio

### Progression

- Jeter le riz dans une grande quantité d'eau bouillante à peine salée et, dès la cuisson 'al dente', l'égoutter et le débarrasser dans un moule à génoise beurré.
- Pendant la cuisson du riz, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, le zeste du citron râpé et la gousse de vanille grattée.
- Ajouter le lait, mélanger soigneusement et verser le tout sur le riz.
- Poser le moule dans un bain-marie, au four, à 170/180 °C (thermostat 6) et laisser cuire 18 minutes.
- Laisser reposer une quinzaine de minutes après cuisson avant de démouler.
- Servir encore tiède.



## CASSATA À LA RICOTTA



### Ingrédients pour 6 personnes

- 4 jaunes d'œufs
- 0,500 kg de ricotta
- 1 orange non traitée
- 1 citron non traité
- 0,030 kg de chaque : cerises confites, raisins secs, gingembre confit, peau d'orange confite, pistaches mondées, noisettes, cerneaux de noix
- 0,125 kg de sucre en poudre
- un petit verre d'amaretto.

### Progression

- Tremper les raisins secs dans de l'eau tiède pendant une petite heure puis les égoutter.
- Hacher grossièrement les fruits confits ainsi que les zestes de l'orange et du citron.
- Réunir l'ensemble dans un bol avec les raisins et l'amaretto puis laisser macérer 30 minutes.
- Blanchir les jaunes et le sucre puis incorporer la ricotta et mélanger jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Incorporer alors les fruits macérés et remplir un moule à cake chemisé de film alimentaire.
- Réserver au congélateur 2 heures environ.
- Démouler la glace, la couper en tranches et la servir sur une assiette avec du coulis de framboise et quelques feuilles de menthe.

## 14 boissons disponibles

**Marne-la-Vallée (77)** Lancé en 2011, ce concept s'appuie sur le macchiato et le cappuccino. Des boissons gourmandes, désormais régulières et faciles à mettre en œuvre.

## Nescafé Milano, le barista automatique fait ses premiers pas avec succès



**Fabien Piacentino**, directeur de l'hôtel Dream Castel, a décidé de miser sur les boissons gourmandes.

Ouvert de 11 heures à minuit, le bar de l'hôtel Dream Castel Disney à Marne-la-Vallée (77) s'adresse essentiellement à la clientèle de l'hôtel : des familles de toutes nationalités et des séminaires. Pour **Fabien Piacentino**, directeur de l'établissement, le développement de 'boissons gourmandes' est une nécessité, mais pas n'importe comment. La difficulté réside à la fois dans

la qualité, la facilité de mise en œuvre et la régularité du produit. "Un bon cappuccino dépend du matériel mais aussi de l'humeur du serveur. En cas d'affluence, cela devient compliqué à faire", constate-t-il, sachant que la consommation de boissons chaudes atteint ici les 300 tasses par jour, en moyenne sur l'année. En décembre dernier, le bar s'est doté de la Nescafé Milano, le tout récent concept de Nestlé Professional. La machine, véritable barista automatique, propose jusqu'à 14 sélections de boissons à partir de café (un blend exclusif, riche en arabica), de lait écrémé et de chocolat sous la marque Milano, sur simple pression d'une touche. Ses atouts : simplicité, rapidité et fonctionnalité. "Les boissons sont faciles à mettre en œuvre et d'une parfaite régularité",

apprécie le directeur du site qui met aussi en avant la valorisation des serveurs. "Ils servent une boisson qui est bonne, jolie, et qui est personnalisable. Il y a un aspect ludique, qui s'inscrit dans l'esprit du lieu. Ils participent en étonnant la clientèle. Sur les 100 % de satisfaction que nous nous devons de donner, ce petit dessin sympathique sur la mousse de lait, c'est le 1 % supplémentaire, celui auquel le client ne s'attend pas et qui va faire la différence."

### UN ACCOMPAGNEMENT SPÉCIFIQUE

Le professionnel évoque également l'intérêt ergonomique. "Avant, nous avions une succession de matériel sur l'arrière-bar. Il y avait la chocolatière, la machine à café, etc. Nous



Une décoration et un cappuccino toujours réussis avec Nescafé Milano.

avons gagné en place et en esthétique avec ce système." Trois fois moins de matériel et une offre élargie, auxquels s'ajoute l'accompagnement de Nestlé : avec des formations du personnel à la connaissance du café, aux techniques de ventes, au 'latte art', des outils de communication allant du chevalet de table au multimédia. Le bar du Dream Castel diffuse, par exemple, en continu sur écran géant

l'après-midi, un petit film sur les boissons et le café, au logo de l'hôtel. Un spot réalisé par Nestlé Professional pour l'établissement visant l'achat d'impulsion. **Hervé Chassagnard**, chef de produit marketing chez Nestlé Professional, résume : "Notre concept répond à tous ceux qui veulent aller chercher une marge nouvelle, avec le macchiato et le cappuccino. L'hiver avec des boissons chaudes, l'été avec d'autres recettes comme le Ice latte macchiato. Il y a un très large choix de recettes qui permet d'adapter le produit en fonction de la clientèle et qui laisse le serveur libre de retrouver son rôle de prescripteur." Gourmandise assurée.

**SYLVIE SOUBES**

[www.nestleprofessional.com](http://www.nestleprofessional.com)

## 3 millions de litres produits annuellement

Leader des productions guadeloupéennes, la marque souffle ses 70 bougies cette année et sera présente au Salon de l'agriculture à Paris.

## Le rhum de Guadeloupe Damoiseau fêtera son anniversaire à Paris



**Hervé Damoiseau**, défenseur du rhum de Guadeloupe haut de gamme.

**Hervé Damoiseau**, le petit-fils du fondateur du rhum Damoiseau, donne rendez-vous aux amateurs de rhums vieux le 1<sup>er</sup> mars prochain à Paris, pour célébrer les 70 ans de la société familiale, dans le cadre du Salon de l'agriculture. Le rhum revendique des ingrédients et un processus naturels. La distillerie se situe au cœur de la Grande-Terre, région où la canne est connue pour sa richesse en sucre et son fort potentiel aromatique. Fondé à la fin XIX<sup>e</sup> siècle dans la commune guadeloupéenne du Moule, le domaine agricole de Bellevue a été repris en 1942 par **Roger Damoiseau**. "Symbole de l'économie et du patrimoine de l'île, le moulin de Bellevue repose sur un fonctionnement qui s'inscrit dans le respect du terroir. Chaque année, il produit près de 3 millions de litres d'un rhum agricole récompensé à de nombreuses

reprises. Et si la distillerie a récemment été modernisée, elle reste fidèle au mode de production artisanal, qui a fait son succès", explique le dirigeant qui a ouvert l'an dernier un nouveau site d'embouteillage et de stockage, point de départ d'un plan de développement à dix ans dans le respect d'un outil exigeant et d'un savoir-faire.

### DES PRODUITS "ISSUS DU TERROIR"

"La filière des DOM doit être préservée, afin de faire face à une concurrence qui n'est pas soumise aux mêmes exigences que nous et de conserver la place qui lui revient naturellement. Nos produits sont issus du terroir : ils ont une âme, une histoire. Mon objectif est de tout faire pour permettre aux consommateurs, qu'ils soient connaisseurs ou non, de partager ces valeurs et de déguster des produits élaborés dans les règles de l'art", poursuit Hervé Damoiseau. Sur le stand de la rhumerie (hall 7/2), au Salon de l'agriculture porte de Versailles, de très jolies bouteilles seront au rendez-vous dont cette nouveauté 2012 : le rhum Damoiseau 10 ans d'âge. Élaboré dans le "strict respect des méthodes traditionnelles", ce rhum agricole à 42° a vieilli au moins dix ans dans de petits fûts de chêne d'une contenance de 180 litres, ayant contenu du bourbon pendant deux ans. L'œnologue **Catherine Verneuil** le commente avec enthousiasme : "Le rhum Damoiseau 10 ans d'âge présente une très belle couleur ambrée aux reflets dorés. Son nez fin et élégant délivre une puissance et une intensité remarquables. Ses arômes francs et nets marqués par des notes vanillées et un léger boisé font également apparaître quelques déclinaisons de notes de

café légèrement grillé. En bouche, des notes très florales aux nuances de fleurs d'acacias ponctuées par un zeste d'orange frais mettent en avant une attaque franche aux longueurs soutenues. L'arôme vanillé englobe le tout apportant une rondeur remarquable et dévoilant en finale des notes de cannelle." Un grand voyage en soi. **SY. S.**

## 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 Carbillet**  
E-mail : pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO  
**Cécile Charpentier**  
E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Claude Veyrac/Richard Kubicz/Provenances

COMMISSION PARITAIRE

n° 0915 T 79916  
Dépôt légal à parution  
Diffusion : 64 403 - ISSN 2117 - 8917

IMPRESSION

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



Le 23 septembre prochain

**New York (États-Unis)** Six mois après avoir lancé la marque Rendez-vous en France outre-Atlantique, le secrétaire d'État au Tourisme a réuni les chefs français de 'Big Apple' pour y évoquer le lancement de la Fête de la gastronomie.

# Frédéric Lefebvre : "New York vibrera pour la Fête de la gastronomie"

Le 23 septembre 2012, "New York vibrera pour la Fête de la gastronomie" au même moment que la France, a déclaré le secrétaire d'État au Tourisme **Frédéric Lefebvre**. L'événement, dont la première édition s'est tenue dans l'Hexagone à l'automne dernier, sera désormais également célébré à New York et Tokyo. "Il faut valoriser le patrimoine vivant de la France", a expliqué Frédéric Lefebvre aux chefs français expatriés, lors d'une réunion samedi 11 février au restaurant Benoit d'**Alain Ducasse**, à Manhattan.

## S'INSPIRER D'EATALY

Il appartient désormais à ces chefs de s'approprier l'événement. **Sophie Mise**, commissaire générale de la Fête de la gastronomie, se rendra à New York prochainement pour y coordonner les initiatives, a précisé le secrétaire d'État. Il a aussi annoncé l'ouverture d'un 'lieu temporaire' français dans la

Grosse Pomme, où la restauration et les métiers de bouche seront représentés. Le concept est inspiré d'Eataly, le grand magasin de cuisine italienne à Manhattan auquel le secrétaire d'État au Tourisme a fait référence.

"Le lieu temporaire sera un test grandeur nature au moment de la fête et il sera amené à être pérennisé", a-t-il déclaré. Il vise un lieu définitif d'une surface comprise entre 1 500 et 3 500 m<sup>2</sup>. Frédéric Lefebvre n'a toutefois pas précisé l'emplacement ni le calendrier du projet. Aucun financement public n'est prévu : "On crée un tour de table avec des acteurs privés et on labélise."

Avant cela, le salon du meuble de Milan, en avril, sera l'occasion d'un premier test : 1 200 m<sup>2</sup> seront consacrés au savoir-faire hexagonal.

Le projet s'inscrit dans la logique de Rendez-vous en France, dont l'objectif est d'attirer les touristes étrangers en France et de replacer le pays en tête du



Frédéric Lefebvre à la rencontre des chefs français de New York.

classement des nations par le chiffre d'affaires issu du tourisme. Au programme du secrétaire d'État : une rencontre avec le chef étoilé **Daniel Boulud** et avec **Joe Bastianich**, le cofondateur d'Eataly. **LAURE GUILBAULT**

## En bref



### Philippe Joannès : objectif Monaco

**Philippe Joannès** tourne la page Lenôte. Jusqu'alors directeur régional du groupe pour la Côte d'Azur, il devient le chef exécutif de l'Hôtel Fairmont Monte-Carlo, où il prend la succession de **Maryan Gandon**. Entré

chez Lenôte en 1997, ce Meilleur ouvrier de France 2000 a contribué à son développement dans le Sud en ouvrant le laboratoire de Mouans-Sartoux, les sites de réceptions et événements de Mougins et Beaulieu-sur-Mer et

la boutique Lenôte à Nice. "À Monaco, je serai en charge des nouveaux projets avec pour mission de développer l'activité traiteur et la restauration, et une ambition étoilée pour L'Argentin, l'une des trois tables du Fairmont", précise le chef.

### Sortie de l'indice jambon beurre 2012

Comme chaque année, à l'occasion du salon Sandwich & Snack Show, Gira Conseil sort son cahier de tendances 'Indice jambon beurre'. L'édition 2012 présente les derniers chiffres de la restauration rapide et montre l'évolution du marché du sandwich à travers l'étude du sandwich le plus consommé en France. Le cabinet s'est également intéressé cette année à l'activité traiteur, un marché qui pourrait prendre de l'importance au sein du secteur du snacking.

## En direct des Blogs des Experts



Filet Wellington : peut-on le réaliser la veille ?

➤ Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK1234** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://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 : .....

Téléphone : ..... (facultatif mais utile en cas de problème sur l'adresse)

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](mailto:abo@lhotellerie-restauration.fr)

Internet : [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) rubrique s'abonner

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