

# L'Hôtellerie Restauration

Pages  
centrales  
Annonces  
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

## Champion sur toutes les lignes !



Mobilier professionnel en CHR - Hôtellerie - Résidences Séniors  
IN & OUT



## Ligne Vauzelle

votre partenaire  
gagnant pour 2012

**VAUZELLE**  
ligne senior

  
**VAUZELLE**  
LIGNE  
créateur d'atmosphère

  
**VAUZELLE**  
ligne hôtel

Vos projets gagnants en 2012 ? voir au verso ! →

# Elaborez vos aménagements avec succes

Banquettes, chaises, fauteuils, piétements & plateaux intérieurs.



Tout le mobilier terrasse, piscine, spa et bien plus encore.



## Partout près de chez vous

une équipe pour la réalisation de tous vos projets



contactez nous au : **01 64 63 76 34**

N° unique pour toute la France

et sur [www.vauzelle.com](http://www.vauzelle.com) rubrique contact

**VAUZELLE**  
ligne senior

  
**VAUZELLE**  
ligne hôtel



# L'Hôtellerie Restauration

1<sup>er</sup> mars 2012 N° 3279

Pages  
centrales  
Annonces  
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Services, p. 12

L'autonomie  
sied  
à **Edenred**

Produits, p. 12

**TransGourmet**  
s'affirme comme  
fournisseur local

Hôtellerie, p. 16

**Accor** : + 5,2 %  
de chiffre  
d'affaires  
en 2011

Déco pp. 102-103

**Au Fellah Hotel**,  
la culture  
est en  
son royaume

**Emmanuel  
Renaut**  
décroche  
sa troisième  
étoile



©Jeff Nalin

Michelin 2012  
**Le lauréat**

pp. 6-8



**SECRETS DE CHEF**

**Christian Le Squer :**  
un parcours exemplaire

**LE CHEF PRÉSENTE TROIS  
RECETTES, PP. 104-111**

# Passez au rafraîchissement illimité...

NOUVELLE  
RECETTE  
**30%**  
de sucres en moins\*

NOUVEAU  
FORMAT  
**IVC 20cl**

  
**NESTEA**®

\* Par rapport à la plupart des boissons sucrées aux extraits de thé.  
Plus d'informations sur [www.nestea.fr](http://www.nestea.fr).

## Le saviez-vous ?



**Une forte croissance en Hors-Foyer : +12%**

(Source Gira 2010 par rapport à 2009)



**Plus de 7 personnes sur 10**  
**connaissent la marque "Nestea"**

(Source : Notoriété assistée B3 – YTD P13 2011)



**Une nouvelle recette NESTEA qui plait :**  
**88% d'intention d'achat**

(Source : Etude CPT Engage Research – Août 2011 – Total France)

## Un plan puissant pour développer vos ventes



**Soutien Média Important :**

- Campagne d'affichage nationale
- Plan digital



**Un plan d'échantillonnage massif**



**Une forte visibilité en point de vente :**

Mise à disposition de nouveaux outils de visibilité



*Coca-Cola* Entreprise  
**pro avec vous**

## L'édito

### Coup de jeune

La cuisine française serait-elle à l'image du grand écran ? Alors qu'un réalisateur quadragénaire, **Michel Hazanavicius**, triomphe aux Oscars avec l'inattendu *The Artist*, le palmarès du *Michelin 2012* consacre des valeurs montantes qui n'auront pas attendu des décennies la reconnaissance du guide rouge. Et c'est une bonne nouvelle pour l'ensemble de la restauration française, honorée cette année de 69 promotions dont 58 primo-accédants à la fameuse première étoile, tandis que deux chefs déjà reconnus, **Thierry Marx** au Mandarin Oriental et **Philippe Labbé** au Shangri-La, se voient décerner 2 étoiles. Dans cet hommage à la jeunesse, il faut bien évidemment saluer les 3 étoiles d'**Emmanuel Renault**, également quadra déjà confirmé au Flocons de sel de Megève, dont vous lirez l'interview dans ce numéro en page 6.

Deux tendances retiendront l'attention de l'observateur averti, et Dieu sait si le *Michelin* est épluché à chaque édition avec un soin tout particulier, notamment par ceux qui ne cessent d'affirmer que ce guide est aujourd'hui dépassé. D'abord, l'influence grandissante de la télévision sur la notoriété des chefs ne nuit pas à la reconnaissance de leur talent culinaire, et ce n'est que justice pour le plus emblématique d'entre eux, **Cyril Lignac**, qui vient de recevoir sa première étoile pour son établissement du XV<sup>e</sup> arrondissement de Paris.

L'autre tendance, et elle ne peut que conforter tous les jeunes qui ambitionnent de réussir dans la haute gastronomie, c'est l'attribution des étoiles à des restaurants situés dans des endroits plus difficiles d'accès que la rue de Rivoli ou la place de la Concorde. Certes, **Michel Guérard**, **Michel Bras**, **Régis Marcon** et quelques autres avaient déjà démontré qu'il est possible de parvenir en haut du palmarès loin de la grande ville. Avec les distinctions attribuées à **Serge Vieira** à Chaudes-Aigues, à **Cyril Attrazic** à Aumont-Aubrac, à **Loïc Villemin** à Faulquemont, et bien d'autres, le *Michelin* confirme sa vocation de promotion des talents culinaires où qu'ils soient. Enfin, juste une performance à saluer pour l'une de nos cuisinières parmi les plus discrètes : **Anne Majourel**, qui a ouvert La Coquerie à Sète en septembre dernier, décroche l'étoile au pied du mont Saint-Clair après un seul hiver face à la Grande Bleue. La reconnaissance par le *Michelin* n'est plus une longue patience.

L. H. R.

## L'Hôtellerie Restauration

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@hotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• Commission paritaire n° 0915 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 64 403 • ISSN 2117 8917

IMPRESSION : IMPRIMERIE IPS - 27120 PACY-SUR-EURE

CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 108 PAGES,  
ET DE 5 ENCARTS : BOS, CCI DE PERPIGNAN, GAFIHC, PARC DES  
EXPOSITIONS DE PAU ET BULLETIN D'ABONNEMENT.



Presse PRO

## 6-16 L'actu de la semaine

### 18 Blogs des Experts

## 20 Où sont les femmes ?

**Mathilde Favre d'Anne**, sommelière autodidacte au Favre d'Anne à Angers (49)

## 22 Les artisans de l'excellence

**Benoît Rivalan**, au service de l'andouille de Guéméné

## 24-36 et 85-87 Restauration

**24** Le clocher de Montmartre (Paris, XVIII<sup>e</sup>) **26** Numéro 3 (Le Tremblay-sur-Mauldre, 78) **28** L'Auberge du vert mont (Boeschèpe, 59) **30** La Ferme marine (Marseillan, 34) **32** La Machonnerie (Lyon, V<sup>e</sup>) **34** Le Coco de mer (Paris, V<sup>e</sup>) • Grill and Wines (Cannes, 06) **36** LiPad révolutionne le livre de cuisine **85** Le Boteco de Mulher (Rio de Janeiro, Brésil) **86** Le Camion qui fume **88** Cocktails : L'Urgence bar (Paris, V<sup>e</sup>) **89** Vins : les richesses méconnues du val de Loire

## 38-40 et 73-84

## Produits et Équipements

## 41-64 Petites annonces

## 90-103 Hôtellerie

**90** Le domaine de Faugeras (Limoges, 87) **92** Le Burdigala (Bordeaux, 33) **94** Hotel EcoNuit (Guérande, 44) **95** Hotel 111 (Carcassonne, 11) **96-97** Les Avisés (Avize, 51) **98-99** Le Champs-Élysées Mac-Mahon (Paris XVII<sup>e</sup>) **100-101** Le groupe Vik Hotels **102-103** Fellah Hotel (Marrakech, Maroc) **103** Amazon Fish Suites (Manaus, Brésil)

## 104-111 Secrets de chefs

**Christian Le Squer**, un parcours exemplaire

112 Agenda

Je veux faire des omelettes,  
sans casser des œufs.  
Vous me suivez ?

ABCD, Karea  
les produits élaborés  
d'œufs qui connaissent  
votre métier.



Nutrition et saveur  
garanties



Produits prêts à l'emploi  
= gain de temps



Rapport qualité prix assuré



Large gamme  
en frais et en surgelé



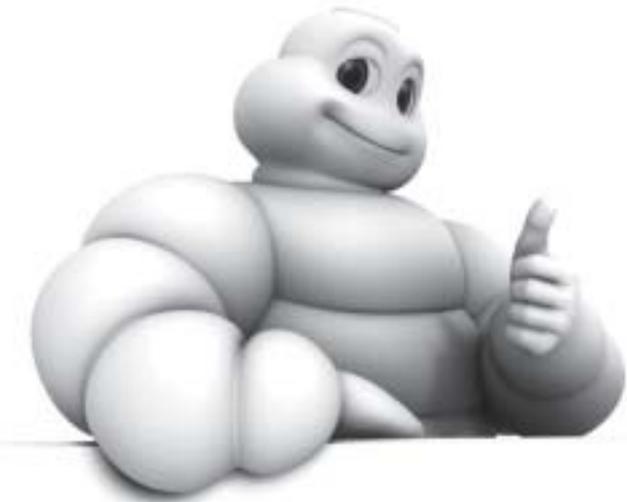
*Nous partageons la même responsabilité,  
celle de bien nourrir les autres.*  
Retrouvez tous nos engagements sur [daucyculture.fr](http://daucyculture.fr)

Découvrez toute la gamme des produits d'œufs élaborés sur [www.daucyfoodservices.com](http://www.daucyfoodservices.com)

  
**d'aucy**<sup>®</sup>  
FoodServices

L'édition 2012 couronne un nouveau 3 étoiles, 10 nouvelles tables à 2 étoiles et décerne 1 étoile à 58 maisons. En parallèle, 124 Bib Gourmand attirent l'attention des clients et des médias. "La qualité est partout en hausse", et c'est Michelin qui le dit.

## 'Michelin 2012' : le reflet du dynamisme de la gastronomie française



Cuisine exceptionnelle, cette table vaut le voyage", telle est l'exacte définition de la 3<sup>e</sup> étoile qui échoit à **Emmanuel Renaut** aux Flocons de sel à Megève. "C'est pleinement mérité, résume **Juliane Caspar**, rédactrice en chef du guide *Michelin France*. Ce n'est pas l'ancien second de **Marc Veyrat** qui est distingué, c'est Emmanuel Renaut et sa cuisine exceptionnelle.

Il fait partie des meilleurs restaurants du monde." Côté 2 étoiles, Juliane Caspar souligne la diversité des maisons entre celles, très médiatiques, des palaces parisiens (dont le Shangri-La qui obtient simultanément 2 étoiles à L'Abeille avec **Philippe Labbé** et 1 étoile au Shang Palace, son restaurant cantonais, testé par des inspecteurs en provenance de Hong Kong) et L'Auberge

Les Morainières à Jongieux (73), "une adresse au milieu des vignes qui propose une excellente cuisine et un menu à 28 € au déjeuner".

En 1 étoile, la surprise vient des 5 tables qui sont passées du Bib Gourmand à la reconnaissance étoilée. "Elles ont fait la démarche de se positionner différemment pour obtenir l'étoile. Avoir 5 restaurants qui ont opéré ce changement et l'ont réussi, c'est la première fois", souligne Juliane Caspar qui se réjouit de constater la floraison de nouvelles tendances culinaires et de tables pour tous les budgets, relevant qu'un "seul et même élan vers la qualité irrigue toute la gastronomie".

### "NOS CRITÈRES NE VARIENT PAS"

"Notre force, c'est le professionnalisme de notre processus de décision. Personnalité de la cuisine, maîtrise de la cuisson

et des saveurs, rapport qualité-prix et régularité, nos critères ne varient pas, indique la rédactrice en chef du guide France. Nos inspecteurs payent leurs additions. Les tables peuvent être testées plusieurs fois et pas par les mêmes inspecteurs. Puis arrivent les réunions étoiles. Nous nous retrouvons autour d'une table et les décisions sont collégiales." Si le nombre de restaurants étoilés a progressé de 15 % en dix ans, ils ne représentent que 10 % de la sélection Michelin. Aussi, la sortie du guide demeure-t-elle toujours un événement au sein de la profession. Aujourd'hui, les ventes du guide en version papier (300 000 en 2010, dernier chiffre communiqué) cohabitent avec celles de l'application iPhone. Tous deux sont commercialisés depuis le 1<sup>er</sup> mars. Mais, pour la première fois, jusqu'au 31 mars, les acheteurs du guide papier pourront télécharger gratuitement l'application iPhone grâce au code imprimé dans le guide. Un geste commercial qui devrait inciter à acheter le guide dès sa sortie. En attendant la mise en ligne du site Michelin Restaurant dans les semaines qui viennent. **NADINE LEMOINE**

suite page 8

### 'MICHELIN 2012' : LES NOUVEAUX ÉTOILÉS

#### 3 étoiles

- Flocons de sel à Megève (74)

#### 2 étoiles : 10 nouveaux

- Le Parc Franck Putelat à Carcassonne (11)
- Serge Viera à Chaudes-Aigues (15)
- Le Strato à Courchevel 1850 (73)
- Jean-Luc Tartarin au Havre (76)
- Auberge Les Morainières à Jongieux (73)

- Mirazur à Menton (06)
- Chantecler à Nice (06)
- Sur Mesure par Thierry Marx à Paris (1<sup>er</sup>)
- L'Abeille à Paris (XVI<sup>e</sup>)
- Le Parc Les Crayères à Reims (51)



Retrouvez les 58 nouveaux 1 étoile avec le mot-clé RTR419411 sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



# UN PRIX LÉGER, UNE OFFRE ADAPTÉE À VOTRE MÉTIER.



**Notre objectif : vous proposer des offres gaz naturel sur-mesure à des tarifs compétitifs.** Quelle que soit votre activité professionnelle, nos conseillers énergies sont à votre disposition pour vous accompagner ou pour répondre à vos questions. Contactez l'agence proche de chez vous au :

**N° Vert 0 800 730 022** ou sur [www.masolutiongaz.fr](http://www.masolutiongaz.fr)

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

Offres réservées aux clients professionnels consommant plus de 30MWh/an.

L'énergie est notre avenir,  
économisons-la !



**Vous ne nous choisissez pas par hasard**

**TOTAL**

À 44 ans, le chef-patron du Relais & Châteaux Flocons de sel à Megève vient de rejoindre le club très fermé des 26 restaurants 3 étoiles de France.

## Emmanuel Renaut décroche les 3 étoiles 'Michelin'

L'ancien second de **Marc Veyrat**, qui a décroché le titre de MOF 2004, est "heureux". C'est par un simple mais néanmoins officiel coup de fil d'un représentant du guide *Michelin*, dimanche 26 février, qu'**Emmanuel Renaut** a eu confirmation de cette promotion. "Cela faisait une dizaine de jours que des rumeurs circulaient. Je n'osais pas y croire. J'avais une grosse boule dans l'estomac. Je crois que je n'ai pas dit trois mots à mon interlocuteur tellement j'étais sous le choc. Je n'arrivais pas à trouver les mots. J'ai ensuite appelé mon épouse **Kristine** et nous avons pleuré tous les deux", raconte Emmanuel Renaut.

Une joie qu'il a partagée aussi au champagne avec son équipe. "Je les remercie tous. C'est une équipe assez jeune, composée de passionnés, qui fait un travail formidable." Avec 12 collaborateurs en cuisine en permanence et une dizaine en salle, 5 jours sur 7 (fermeture mardi et mercredi), le restaurant Flocons de sel assure midi et soir entre 30 et 35 couverts. "Ma cuisine a évolué et on y trouve aujourd'hui un vrai fil conducteur, un message. Ces dernières

années, je me suis rapproché de mon terroir, j'ai laissé s'exprimer mon émotion par rapport à la nature. C'est une cuisine très personnelle venue avec la maturité. C'est bien le seul avantage", lance-t-il avec humour.

### UN FABULEUX SUPPORT DE COMMUNICATION

Emmanuel Renaut avait obtenu sa 2<sup>e</sup> étoile en 2006, puis à l'hiver 2008-2009, il a quitté le cœur de Megève (dont le restaurant fut transformé en bistrot Flocons Village) pour s'installer, un peu plus haut dans la montagne, dans le nouveau Flocons de sel construit selon ses plans : un hôtel-restaurant avec spa, membre des Relais & Châteaux (2 chambres, 6 suites, 1 appartement). Cette 3<sup>e</sup> étoile, normalement accélérateur d'activité, devrait représenter un sérieux coup de pouce pour l'entreprise après cet investissement très conséquent. "Michelin a été visionnaire en inventant les étoiles. C'est ce guide qui a permis aux maisons et aux chefs d'acquiescer de la notoriété. Il est un fabuleux support de communication. Et je ne crois pas que le métier aurait

acquis un tel niveau sans les remises en question qu'il a insufflées", indique le nouveau 3 étoiles qui confie : "Honnêtement, je n'ai pas encore assimilé la nouvelle et en même temps, c'est un bonheur que je savoure." ■ **N. L.**

Pas plus de 35 couverts au Flocons de sel.



**Emmanuel Renaut** : "Cela faisait une dizaine de jours que des rumeurs circulaient. Je n'osais pas y croire."

**Flocons de sel** • 1775 Route de Leutaz •  
74120 Megève • Tel. : 04 50 21 49 99 •  
[www.floconsdesel.com](http://www.floconsdesel.com)

### GUIDE MICHELIN FRANCE 2012

- 8 746 établissements, dont 4 457 hôtels et maisons d'hôte et 4 289 restaurants
- 594 restaurants étoilés dont 485 une étoile (58 nouveaux) ; 83 deux étoiles (10 nouveaux) et 26 trois étoiles (1 nouveau)
- 630 restaurants Bib Gourmand, dont 124 nouveaux
- 2 016 pages - 24,90 €
- Mise en vente le jeudi 1<sup>er</sup> mars 2012



COLLECTION PRINTEMPS 2012

# LET IT BISQUE\*



\*Laissez votre  
inspiration s'exprimer



Coût portion  
0,52€

RISOTTO  
À LA BISQUE  
DE HOMARD



PETIT PRIX, GRANDS EFFETS

Découvrez toutes nos recettes de saison sur  
[www.labisquedeschefs.fr](http://www.labisquedeschefs.fr)

**Paris (V<sup>e</sup>)** 50 chefs et pâtisseries vont se succéder, du 11 au 13 mars, au cœur de la capitale. Une programmation des talents d'aujourd'hui et de demain.

## Après Deauville, Omnivore World Tour s'invite à la Mutualité



**Luc Dubanchet**, fondateur d'Omnivore, promet du grand spectacle à la maison de la Mutualité du 11 au 13 mars.

**C'**est le seul rendez-vous de la créativité en France. Le présent et l'avenir de la cuisine, c'est là, lance **Luc Dubanchet**, fondateur d'Omnivore. On montre aux visiteurs qu'il n'y a pas de mystification de la cuisine, qu'il existe une vraie création marquée par les relations d'un homme et de son territoire. Nos Masterclass, c'est de la pédagogie vivante. La modernité n'est pas dangereuse. C'est un bien à partager collectivement. Et à Paris, notre public reste le même, ce sont les professionnels qui font et qui réfléchissent sur la cuisine."

Dans le nouveau temple culinaire que va devenir la maison de la Mutualité, Omnivore conserve sa recette initiale avec des démonstrations dans un vaste auditorium (1 500 places) et des écrans géants pour ne rien rater. Luc Dubanchet promet du grand spectacle grâce à une nouvelle scénographie qui met la cuisine au centre de l'espace. Deux autres salles accueilleront les

chefs pâtisseries. Le casting interpelle : il mélange les talents reconnus et les petits nouveaux qu'Omnivore aime à faire découvrir. Entre les démonstrations, les 'patrimoines culinaires' seront au cœur des débats. Neuf Cafés confidences - conférences regroupant



À gauche, **Jean-François Piège**, l'un des héros de la jeune cuisine, dans une imitation de Hulk-Mister Green, sur l'affiche de l'Omnivore Food Festival Paris. À droite, **Grégory Marchand** est Captain Torch sur l'affiche de l'Omnivore Food Festival Bruxelles.

chefs, artisans, historiens, sociologues, entrepreneurs - inviteront les spectateurs à la réflexion : inventer et transmettre, les hommes (de la salle au chef), la cuisine dans un monde en crise, etc. Grâce à la diffusion en avant-première du film *Entre les Bras*, et en présence de la famille **Bras**, 3 étoiles *Michelin* à Laguiole, la transmission sera l'un des thèmes majeurs du rendez-vous parisien.

### DÎNERS ET SOIRÉES INÉDITES

Mais Omnivore sort aussi de la Mutualité. "L'idée, c'est aussi d'occuper la ville. On ne fait pas restauration sans clients. Onze 'F\*\*\*ing dinners' sont organisés dans Paris", dit **Luc Dubanchet**. Dans 11 restaurants, le chef accueille un collègue et sa brigade pour

un dîner unique. Les réservations sont déjà closes.

Il y aura aussi deux soirées inédites. Au Bataclan, l'Omnivorous Party veut "faire la fête avec de la bonne musique et 10 chefs qui vont retravailler les classiques du bistrot parisien". Dans un tout autre genre, la soirée

de clôture, baptisée '100 % ce(ux) qui reste(nt)', "rassemblant fonds de frigos et chefs/invités", aura lieu aux Grandes Tables du CentQuatre (19 € les 4 petits plats).

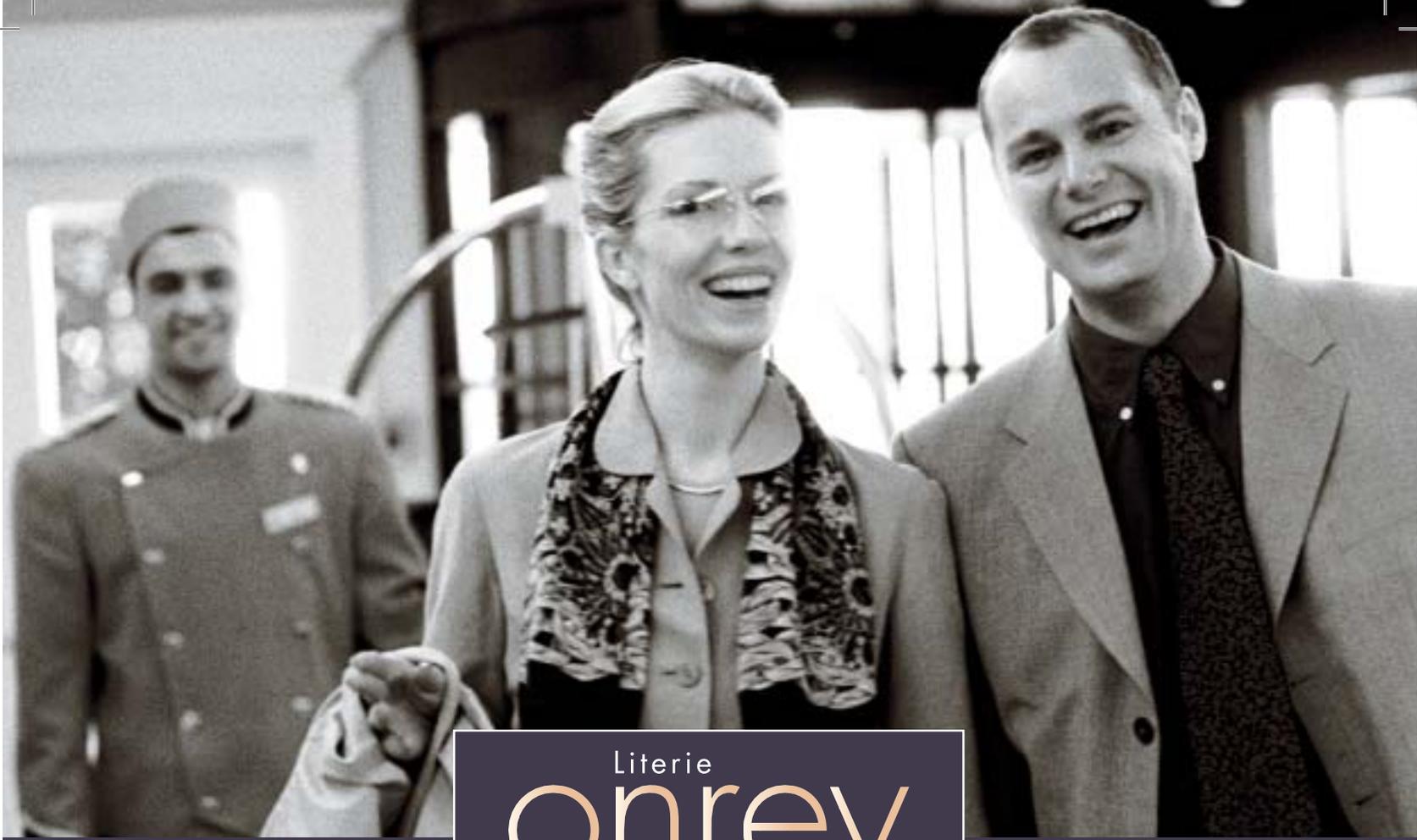
La septième édition de l'Omnivore Food Festival marque le début d'une nouvelle ère, celle de l'Omnivore World Tour. Paris s'inscrit comme l'une des

étapes d'un voyage qui mène la jeune cuisine de Shanghai à Genève, de Los Angeles à Moscou, de Copenhague à Bruxelles... "Faire le tour du monde avec notre barnum - une cuisine et un dôme mobiles dans un container -, c'est ouvrir les portes de notre cuisine et aussi celles des chefs résidents", explique Luc Dubanchet dans les derniers préparatifs de Paris et déjà avec un œil sur les prochaines dates, à commencer par Bruxelles, du 18 au 21 mars, au sein du salon professionnel Horeca Life. ■

**NADINE LEMOINE**

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

Retrouvez la liste des participants avec le code d'accès **RTR719385** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Literie  
**onrev**  
HÔTELLERIE

## LES MEILLEURES LITERIES FONT LES MEILLEURS CLIENTS



### OPTIZONE® : 570 POINTS FORTS POUR LE CONFORT DE VOS CLIENTS

Choisir une literie Onrev, c'est assurer à ses clients le bonheur des bonnes nuits.  
La suspension OPTIZONE® en est un parfait exemple : accueil moelleux et 570 points d'appui pour optimiser le confort sur toute l'étendue du matelas. OPTIZONE®, c'est aussi une excellente indépendance de couchage et des matelas d'une durabilité exceptionnelle.

[www.onrev-hotellerie.fr](http://www.onrev-hotellerie.fr)



© Matton images - Epheny & Sens

Depuis le début de l'année, l'entreprise propose une offre locale étoffée.

## TransGourmet s'affirme comme fournisseur local



**Hubert Guillou**, directeur des achats TransGourmet.

En 2010, TransGourmet s'était attelé au bio. *"Nous avons alors constaté que les kilomètres parcourus pour certains produits étaient parfois en contradiction et nous avons décidé l'an*

*dernier de redonner du sens aux produits locaux... Bien sûr, bio et local ne veulent pas dire la même chose. Ici, nous sommes dans une démarche de proximité pure"*, explique **Hubert Guillou**, directeur des achats TransGourmet. L'entreprise s'appuie sur des industriels et producteurs locaux ou régionaux reconnus, mais qui ne sont pas à vocation nationale. Ainsi, chaque établissement TransGourmet bénéficie d'une sélection distincte, représentative du bassin de chalandise. Pour constituer cette offre, *"nous avons travaillé avec les chefs de vente, avec les responsables locaux. Selon les sites, nous*

*avons sélectionnés de 70 à 700 références"*.

Ces gammes sont, en outre, accompagnées de nouveaux supports de vente dédiés. Tous les mois, sous l'intitulé Sélection de pays, un assortiment de produits est mis en avant. *"Pour être efficace, cette sélection doit être maîtrisée et doit se renouveler au gré des saisons."* Ces promotions, dont les prix ont une validité d'un mois, sont d'ores et déjà en place dans les établissements du Nord, des Alpes, d'Alsace, d'Aquitaine, de Midi-Pyrénées, de Centre-Ouest et de Rhône-Alpes (Gap). La totalité des sites devraient bénéficier de ce support de

gammes d'ici à fin 2012. Pour TransGourmet, cette relation avec le local n'est pas nouvelle même si la société a d'abord choisi une ligne de conduite nationale. Certains sites étaient déjà dans ce schéma, mais à plus petite échelle. Aujourd'hui, TransGourmet s'affirme donc également comme *"un fournisseur local et engagé pour chacun de ses clients... Être un distributeur implanté nationalement signifie aussi être capable de proposer à tous ses clients en restauration des produits qui répondent aux goûts et aux attentes spécifiques de nos régions."* ■ **SYLVIE SOUBES**

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

Leader en France et dans le monde des titres de services prépayés, avec plus de 30 % de parts de marché, Edenred a dépassé ses objectifs avec une croissance de 9,7 % en 2011.

## L'autonomie sied à Edenred

À l'origine uniquement émetteur et diffuseur des titres-restaurants, Edenred termine l'année 2011 sur des bases solides grâce à sa politique de diversification et le passage au numérique. *"Depuis notre scission du groupe Accor, nous avions besoin de nous affirmer et d'acquérir notre véritable identité"*, précise **Jacques Stern**, p.-d.g. du groupe. *Nous devons passer du papier au numérique, et d'une culture clients à une culture*

*du bénéficiaire et du salarié."*

Projet phare d'Edenred en 2011, le numérique rentrera dans une phase plus active en 2012, puis en 2013. Si 41 % de son volume d'émission est déjà dématérialisé, l'objectif du groupe est d'atteindre les 50 % en 2012. En France, la révolution numérique pourrait avoir lieu en 2013 dans l'attente d'une nouvelle réglementation sur cette question.

### DÉSIR D'EUROPE

Côté diversification,

Edenred a sorti en 2011 plusieurs nouveaux produits, à l'instar des Ticket Restaurant au Mexique, le lancement cette année de Ticket Frete (pour le fret) au Brésil ou, prochainement, celui du Ticket Plus Card, en Allemagne. Le groupe est présent dans 38 pays, notamment émergents : *"Nous sommes présents depuis trente-sept ans au Brésil, notre premier marché"*, relève Jacques Stern. Le second est la France, devant le Mexique. Le groupe veut revenir en force en

Europe, soit par le biais de solutions innovantes comme en Espagne, *"où nous affichons 7 % de croissance"*, soit en Italie ou encore en Finlande où sont lancés cette année les Tickets Mind & Body et le Ticket Restaurant. Sa croissance de 9,7 %, Edenred la doit principalement à ses équipes, estime Jacques Stern : *"Nous sommes une entreprise d'hommes et de technologie."* Sa dynamique commerciale s'est traduite par une augmentation du



*"Nous avons besoin d'acquérir notre véritable identité"*, estime **Jacques Stern**, p.-d.g. d'Edenred.

taux de pénétration de + 5,3 % en 2011, avec 1,7 million de nouveaux bénéficiaires et la multiplication des canaux de distribution, comme Carrefour au Brésil. ■

**EVELYNE DE BAST**



*au Cœur de l'Excellence!*

Du 1<sup>er</sup> mars au 31 mai 2012

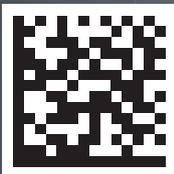
# À GAGNER

**SUR [WWW.ELLETVIRE-PRO.COM](http://WWW.ELLETVIRE-PRO.COM)**

## *12 Escapes Prestigieuses* DANS DES HÔTELS DE RÊVE\*



### ET JUSQU'À 200€ D'ACHAT DE MATÉRIEL PROFESSIONNEL\*



Découvrez toutes nos recettes normandes en flashant ce code

**Elle & Vire**<sup>®</sup>

**PROFESSIONNEL**

Retrouvez toutes nos recettes sur le nouveau site [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com)



RCS B 389 330 739 - Crédit photo : Getty Images - Thinkstock - SCORE DDB

\* Séjours au choix parmi 15 formules de rêve, soins bien-être, parcours de golf ou dîners gourmands dans l'un des 7 établissements Lucien Barrière (Paris, Enghien-les-Bains, Deauville, Dinard, La Baule, Toulouse, Cannes) pour 2 à 4 personnes et pour 1 à 2 nuits selon la formule. Bons d'achat à valoir dans le catalogue de matériel professionnel de l'opération consultable sur notre site [elleetvire-pro.com](http://elleetvire-pro.com). Jeu gratuit sans obligation d'achat, du 01/03/2012 au 31/05/2012. Le règlement est visible sur le site [elleetvire-pro.com](http://elleetvire-pro.com) et déposé auprès de Maître Bianchi: impasse Grassi, 13100 AIX-EN-PROVENCE. Visuels non contractuels.

Le chiffre d'affaires hébergement et les réservations sont en hausse. Les objectifs pour 2012 sont d'augmenter le nombre de chambres et de monter en gamme.

## Choice Hotels savoure une année 2011 réussie

L'année 2011 sera pour Choice Hotels France l'année des performances.

Le chiffre d'affaires hébergement est en hausse de 30 % pour 141 établissements en France, Suisse et Portugal, dont 17,2 % provenant des actions conjointes canaux de réservation et actions franchiseur, soit 160 000 € par établissement.

Grâce aux multiples canaux de réservation et aux actions du franchiseur, les réservations ont connu des progressions à deux chiffres : + 26 % sur les réservations individuelles, + 35 % sur le segment affaires, + 35 % pour les réservations groupe loisirs et + 10 % pour les séminaires. Et afin d'encore améliorer les performances en matière



**Isabelle Rochelandet**, vice-présidente Choice Hotels France, est satisfaite par les résultats 2011 du groupe.

de réservations pour ses hôteliers, Choice Hotels International a participé à la création de Roomkey.com, un nouveau site de réservations créé par six des plus

grands groupes hôteliers mondiaux. Difficile de ne pas mentionner l'arrivée de nouveaux outils comme le nouveau PMS Choice Advantage dont le groupe vient de fêter la première installation en France et la 5 000<sup>e</sup> dans le monde. Un outil qui révolutionne la vie de l'hôtelier par sa simplicité.

En 2012, Choice Hotels France prévoit d'être sur deux fronts à la fois : d'une part en augmentant le nombre de ses hôtels dans l'Hexagone - avec un objectif de 25 nouvelles signatures -, et en montant en gamme l'ensemble de son parc via la nouvelle classification ; d'autre part en renforçant sa présence dans les médias. ■

ÉVELYNE DE BAST

## Forum de l'investissement hôtelier à Berlin : un marché en constante évolution

À l'occasion de la 15<sup>e</sup> édition de l'IHIF, du 5 au 7 mars 2012, Jonathan Worsley, son organisateur, revient sur les changements majeurs intervenus dans le secteur depuis le premier forum. PROPOS RECUEILLIS PAR É. DE B.

**L'Hôtellerie Restauration : Le Forum de l'investissement hôtelier est devenu un événement incontournable pour la profession. En quinze ans, quels ont été les grands changements dans l'hôtellerie ?**

**Jonathan Worsley** : Le forum évolue chaque année en fonction de la croissance du tourisme international. Pour 2012, le WTTC [World Travel & Tourism Council, NDLR] prévoit une croissance de 3,2 %. Ce sera sans doute le double - voire le triple - en Chine, en Inde, en Turquie et dans certains pays d'Afrique. Depuis le premier forum, il y a eu de profonds changements. Les grands groupes hôteliers ne sont plus aux mains de familles, mais de fonds d'investissements, de fonds souverains ou d'experts pointus. Les marques se multiplient pour répondre à tous types de clientèle. Le monde de la distribution a considérablement évolué, pour apporter des solutions de plus en plus pointues aux

hôtels indépendants. Les représentants des pays émergents sont de plus en plus nombreux car ils voient dans le développement de l'hôtellerie et du tourisme de leur pays le moyen de créer des emplois et de produire de la richesse. En venant à Berlin, ils peuvent trouver une marque, un distributeur, ou un financier. Tous ces éléments font la réputation du Forum de Berlin, et expliquent une notoriété renforcée année après année. Nous sommes passés de 300 participants lors de la 1<sup>re</sup> édition à 1 700 quinze ans après.

**Quels seront les thèmes abordés ?**

Lors de la conférence générale, nous allons surtout parler de la crise financière, un sujet qui sera abordé également au cours de différentes tables rondes. Nous avons réuni un panel de banquiers et de fonds souverains, mais aussi des

opérateurs avec lesquels nous traiterons de la politique d'asset light, tendance forte de ces dernières années. Une place sera faite à la distribution sur internet et aux médias sociaux. Enfin,

**Ian Schragger** sera présent pour nous parler de l'évolution du design dans l'hôtellerie. Le fondateur des boutique-hôtels possède maintenant sa propre enseigne, tout en travaillant avec quelques marques hôtelières comme Marriott. En ce qui concerne les destinations à fort potentiel, la Turquie a envoyé cette année 320 participants. Ce pays accueille de superbes et très nombreux projets. La Scandinavie a fait de gros efforts d'investissements ces dernières années, l'Afrique est un continent riche d'opportunités pour les hôteliers. Je crois aussi beaucoup au développement de certains pays comme le Maroc. Nous espérons que l'IHIF tiendra sa promesse. C'est cela aussi le succès de Berlin. ■

Après des mois de négociations, la plupart des grands hôtels de New York viennent d'accepter de doter leurs femmes de chambre d'un dispositif électronique qui leur permettra d'appeler à l'aide.

## Dans les hôtels new-yorkais, un bouton pour femmes de chambres en danger

Femmes de chambre et personnel chargé du room service se verront bientôt remettre un système électronique qui permet d'alerter la sécurité en cas de problème, notamment avec un client. Le dispositif, appelé 'panic button' ou 'bouton-panique', sera mis en place dans un délai d'un an. "C'est une manière simple et efficace d'assurer la sécurité des femmes de chambre dans les grands hôtels", relève **Rory Lancman**, un représentant de l'État de New York qui avait soutenu un projet de loi en faveur du 'panic button'. Si, pour des raisons techniques, l'appareil pourra varier d'un hôtel à l'autre, sa fonction essentielle demeure : obtenir "une aide rapide sur place". Son coût n'a pas été révélé.



Des mesures pour assurer la sécurité des femmes de chambres à Manhattan.

### NOUVEL ACCORD

Ce dispositif était envisagé depuis des années, mais 'l'affaire DSK' est passée par là. Une agression à l'hôtel The Pierre, à Manhattan, a conforté

les syndicats de salariés dans leur demande, et précipité sa mise en place. Cette disposition fait partie d'un nouvel accord de sept ans, conclu entre l'Association des hôtels de New York et les syndicats. Celui-ci comprend aussi une augmentation annuelle du salaire des femmes de chambre, passant de 46 337 \$ (34 000 €) à 50 823 \$

(37 000 €) sur la période, selon **John Turchiano**, un porte-parole du syndicat. Parmi les hôtels concernés, figurent le Plaza Athenee, le St.Regis et le W New York. **LAURE GUILBAULT**

**Carnaroli**  
Pour un risotto d'exception

- > Cultivé dans la vallée du Piémont italien
- > Forte capacité d'absorption des arômes
- > **Qualité du résultat** : goût délicat, risotto crémeux, grain al dente
- > Couleur particulièrement blanche.

Pour en savoir plus [www.unclebens.fr/foodservice](http://www.unclebens.fr/foodservice)

**Uncle Ben's**

communimage

Dopé par d'excellents résultats en 2011, le groupe s'appuie sur la nouvelle feuille de route impulsée par Denis Hennequin.

## Accor, une nouvelle ambition



Pour Denis Hennequin, p.-d.g. d'Accor, l'année 2011 fut "une année charnière" à la fois pour le groupe et pour lui-même. Propulsé à la tête du groupe à la fin de l'année 2010, il devait à tout prix montrer le bienfondé du changement. Son projet reposait sur le repositionnement des marques, une politique d'asset light à accélérer, et la dette du groupe à combler. Et s'il fallait également rassurer les marchés, les résultats de ce point de vue là sont éloquentes. Accor termine l'année 2011 avec un chiffre d'affaires en hausse de 5,2 % (en données comparables) à 6 100 M€, un résultat brut d'exploitation de + 32,6 % à 530 M€ (contre 446 M€ en 2010), un résultat net à 27 M€ et une dette nette ramenée à 226 M€ (contre 730 M€ en 2010). D'excellents résultats que Denis Hennequin a voulu dédier aux équipes du groupe, en raison des efforts réalisés.

### 45 % DU PORTEFEUILLE EN ASIE-PACIFIQUE

En 2011, Accor a ouvert 38 700 chambres (318 hôtels), dont 95 % en asset light, c'est-à-dire en franchise ou contrat de management, dépassant ses objectifs. Une performance appelée à être rééditée en 2012, puisque 40 000 chambres sont prévues, avec une croissance accélérée sur la zone Asie-Pacifique, destination phare des prochaines années. "Notre portefeuille y est devenu plus clair et plus cohérent", déclare Denis Hennequin. Cette destination devrait donc représenter



Pour Sophie Stabile, directeur financier d'Accor, et Denis Hennequin, p.-d.g. du groupe, l'optimisme est de rigueur.

25 % du parc de notre groupe - contre 20 % actuellement - d'ici à 2015." Le rachat récent du groupe Mirvac devrait booster le développement d'hôtels dans cette région du monde. Seul point sensible pour Accor dans cette course au développement, Motel 6 la marque économique étatsunienne, que le groupe souhaite désormais développer en franchise. Accor affiche également de nouvelles ambitions. Le redéploiement de la marque ibis devrait s'accélérer en 2012, avec le passage de 50 hôtels de la marque par semaine sous nouvelles enseignes, entre mai et décembre, de façon à atteindre 70 % d'un parc de 1 600 établissements. Un projet qui devrait rapporter au groupe un à deux points de RevPAR, malgré les 150 M€ d'investissement. Accor va également travailler sur ses marques < Pullman, Mercure et MGallery. "Nous voulons passer le parc Pullman de 50 à 100 hôtels, d'ici à 2015, dévoile le p.-d.g. d'Accor. Par ailleurs, nous lançons Grand Mercure, une marque exclusivement dédiée au marché chinois, et nous voulons multiplier par deux le parc des MGallery, 50 hôtels

à ce jour, notamment par la franchise."

### À FOND SUR LA FRANCHISE

La deuxième ambition de Denis Hennequin concerne la franchise, qui représente 26 % du parc d'Accor. En 2011, 172 établissements ont ouvert en franchise (soit 15 500 chambres). La création de la Fédération de la franchise, les nouvelles procédures entre le franchiseur et le franchisé, et le recrutement de 15 spécialistes permettront au groupe

"de faire plus et mieux", précise le p.-d.g. d'Accor. "C'est grâce à notre efficacité et à notre discipline que nous avons obtenu nos résultats en 2011 et que nous obtiendrons de bonnes performances en 2012", explique Sophie Stabile, directeur financier du groupe.

Faisant fi d'une conjoncture économique incertaine, Accor mise sur ses nouvelles marques, son projet de restructuration et de redéploiement et un nouveau modèle économique basé sur la franchise, tout en investissant en priorité dans les outils internes que sont la réservation en ligne, le système de fidélité et les applications pour les mobiles. "Nous sommes passés de la bataille du chiffre d'affaires à la bataille du client", conclut Yann Caillère, directeur général délégué, en charge des opérations monde. ■

ÉVELYNE DE BAST

### INDICE DES PRIX : CALME PLAT EN JANVIER

L'indice des prix à la consommation pour le mois de janvier annonce une période d'accalmie sur le front de l'inflation. Pour janvier 2012, avec un indice général à - 0,4 % et une évolution sur douze mois de + 2,3 %, les responsables de la politique économique ne peuvent que se féliciter d'une pause qui ne se retrouvera sans doute pas en février, en raison de la vague de froid synonyme de hausses des fruits et légumes comme des carburants - également soumis aux tensions politiques du Proche-Orient. Pour la profession, c'est le calme plat

à 0,0 % pour l'indice global 'hôtellerie, cafés, restauration', avec une évolution sur un an légèrement plus élevée que l'indice général, à + 2,9 %. Dans le détail, ce sont les restaurants et cafés qui ont fait évoluer l'indice, avec une hausse de 0,7 % pour le premier mois de l'année, tandis que l'hébergement affiche une forte baisse, à - 3,7 %. Là encore, le mois de février devrait apporter une correction à ces chiffres, tant en raison des conditions climatiques que des vacances d'hiver, période propice à une évolution positive des tarifs hôteliers.

# Ajoutez un délicieux Tiramisù à votre carte des desserts



**Nouveau**

Debic, Membre de la



**Nouveau dans la gamme des desserts Debic :  
Le vrai Tiramisù dans la bouteille 1L si pratique.**

Imaginez une saveur délicieuse et une texture crémeuse, avec 55% de Mascarpone. Un appareil prêt à foisonner pour réaliser facilement et rapidement un Tiramisù italien authentique et généreux ou tout autre Tiramisù créatif.



**Desserts Debic. Aussi proche du fait maison que possible.**

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



**Associions nos talents.**

## Quelle est l'évolution de la consommation de vin biologique en France ?

Bonjour, je suis étudiant en école de commerce, je réalise mon mémoire de fin d'études sur les vins biologiques en France. Je voudrais savoir comment évolue la consommation de vin biologique en France par rapport à celle, en baisse, du vin en général : la consommation de ces vins bio est-elle en hausse ou en régression ? Merci d'avance

LELOU



Il faut distinguer viticulture raisonnée, biologique et biodynamique.

Bonjour,

Précisons d'emblée que, présentement, on ne devrait pas parler de 'vin biologique', mais de 'vin issu de raisins de l'agriculture biologique'. Mention qui devrait d'ailleurs figurer sur les documents commerciaux et les étiquettes, accompagnée de la référence de l'organisme certificateur.

En effet, jusqu'à maintenant, la réglementation ne concerne pas le processus de transformation, alors que pour tous les autres produits bio, celui-ci est pris en compte. Après des années de tergiversations, le règlement européen qui devait régir la vinification des vins bio a failli aboutir au printemps 2010, mais le projet ayant été jugé trop laxiste par le commissaire européen à l'agriculture de l'époque, et devant l'opposition de l'Allemagne et l'Autriche, notamment, il a fallu se remettre au travail pour peaufiner la mise au point d'un nouveau cahier des charges.

D'autre part, il faut distinguer :

- **la viticulture raisonnée** : celle-ci consiste à limiter les interventions, à les effectuer au bon moment, à choisir les molécules les plus écologiques et à réduire les doses, à ne plus traiter systématiquement en préventif ;

- **la viticulture biologique** : cette dernière se caractérise, entre autres, par la non-utilisation de molécules chimiques de synthèse et d'OGM (organismes génétiquement modifiés), et le recours à du compost et des engrais verts. Le désherbage est effectué manuellement ou mécaniquement ;

- **la viticulture biodynamique** : elle consiste à mettre en œuvre des techniques - comme le respect du calendrier lunaire, l'utilisation de produits naturels (ortie, prêle)... - pour aider la vigne à résister par elle-même aux agressions extérieures.

Pour répondre plus précisément à votre question, effectivement, on constate une baisse de la consommation de vin en France : elle est passée de 133 litres par personne et par an en 1958 à 114 litres en 1968 puis à 98 litres en 1978.

Présentement, elle est de l'ordre de 47 litres.

Mais ce chiffre varie selon les sources et le mode de calcul : prise en compte de la consommation globale divisée par le nombre d'habitants pour les organismes officiels, déduction des volumes achetés par les frontaliers (parfois en quantités importantes) ou consommés par les étrangers lors de leurs visites en France, pour l'Association de la presse du vin. En revanche, la consommation de vin issu des différentes méthodes qui privilégient le développement durable (raisonnée, biologique, biodynamique...) est en progression constante. Nous ne pouvons que nous en réjouir.

Il faut également savoir que cette évolution concerne non seulement de nombreux pays de l'Union européenne, mais aussi des pays situés hors de l'Union : Afrique du Sud, États-Unis, Argentine, Australie, Jordanie... Lire la suite de la discussion avec le code **RTK9238** sur le moteur de recherche de [www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)

**Blog des Experts : 'Le vin et les vins étrangers'**  
**Paul Brunet**

# NESCAFÉ<sup>®</sup>

*Alegria*

## Réveillez votre offre petit-déjeuner !



### Une offre complète

de boissons chaudes de qualité délivrée  
par un système simple, pratique et efficace !



- ☐ **QUALITÉ :**  
Garantie par un grand nom du café.
- ☐ **VARIÉTÉ :**  
Une machine pour toutes les boissons.
- ☐ **EFFICACITÉ :**  
Rapide, facile d'entretien.
- ☐ **RENTABILITÉ :**  
Faible coût de revient à la tasse.

**NESCAFÉ** La qualité  
*Alegria* tout simplement !

NESTLÉ FRANCE S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits NESTLÉ S.A

Pour plus d'information  
sur nos solutions boissons

**CONTACTEZ-NOUS AU**

**0811-360-860**

 N°Azur - Prix d'un appel local

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

  
**Nestlé**  
PROFESSIONAL.  
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

## 20 Où sont les femmes ?

**Angers (49)** L'ancienne élève du lycée hôtelier de Thonon-les-Bains était inscrite en cuisine. Ce n'est qu'une dizaine d'années plus tard qu'elle commence à s'intéresser aux vins. Aujourd'hui, elle est la sommelière de la seule table étoilée d'Angers.

### Mathilde Favre d'Anne, sommelière autodidacte

**J**e ne me destinais pas à devenir sommelière”, confie **Mathilde Favre d'Anne**. Son bac en poche, elle s'inscrit en cuisine au lycée hôtelier de Thonon-les-Bains (74), car les fourneaux comme les petits plats l'inspirent. “Mes premiers stages, dans le sud de la France notamment, ont tous eu lieu dans les cuisines de restaurants”, se souvient-elle. Malgré cela, à sa sortie de l'école, elle a la bougeotte. Elle part prendre des cours de management à l'université de New York (NYU). À son retour, elle se marie avec le chef **Pascal Favre d'Anne**, rencontré au lycée de Thonon. Ensemble, ils partent un an travailler à l'ambassade de France de Colombie, à Bogota : lui en cuisine, elle au service comptabilité. Mais très vite, la France s'impose à nouveau.

Le restaurant du Golf de Champigné (49), situé à une vingtaine de kilomètres d'Angers, leur ouvre ses portes. Puis ils font leurs premières armes en solo à l'Auberge de Mozé, toujours à Champigné. C'est là que Mathilde Favre d'Anne descend à la cave pour la première fois. “Je m'occupais de la salle et j'avais fait appel à un sommelier. C'est lui qui m'a donné le goût à la dégustation, sans me noyer sous les termes techniques.” Un apprentissage sur le tas et sur le tard. Si bien que lorsque le sommelier quitte l'auberge pour ouvrir sa propre cave à Angers, Mathilde Favre d'Anne reprend le flambeau. C'était en 2002. “Depuis, dit-elle, je me plonge dans le vin au quotidien. J'apprends tous les jours. C'est devenu une passion. Même en vacances, je participe à des dégustations.”

#### UNE AUTRE APPROCHE DU VIN

En 2006, les Favre d'Anne font l'acquisition d'une demeure angevine, sur les bords de la Maine, qu'ils baptisent à leur nom. Le Favre d'Anne est né. Cette table de 40 couverts sera auréolée d'une étoile *Michelin* moins de deux ans après. Si, d'emblée, Mathilde Favre d'Anne jette un œil à la comptabilité de la maison, elle se positionne avant tout en tant que sommelière. Mieux : elle

forme aussi les jeunes stagiaires. “Ils arrivent avec une formation théorique que je n'ai pas”, reconnaît-elle sans que cela ne la complexe. Elle leur enseigne une autre approche du vin, leur parle de sensibilité, de rencontres - “je connais tous les viticulteurs avec lesquels nous tra-

“ Savoir rester humble dans l'apprentissage de son métier. ”



Pour le restaurant qu'elle dirige avec son mari, à Angers, **Mathilde Favre d'Anne** a concocté une carte des vins riche de 450 références.

vaillons” -, de sensations - “je reconnais certains vins rien qu'au nez”.

Pour Mathilde Favre d'Anne, le vin est aussi une affaire de goûts. Si bien qu'elle est associée à tous les accords entre mets et vins. “Je participe aux essais, sachant que nous privilégions les vins du val de Loire, comme nous misons avant tout sur les produits locaux.” La carte, riche de 450 références, en compte 70. Quant aux pigeons, filets de bœuf, sandres, canards, fruits, légumes, huiles et herbes bio, ils viennent également d'Anjou. Conséquence : “85 % de notre clientèle nous suit dans le choix d'un vin pour un déjeuner ou un dîner.” Avec cette souplesse de pouvoir proposer au verre la grande majorité des étiquettes en cave. Outre le val de Loire, la sommelière propose des flacons de Savoie, du Jura, du Languedoc-Roussillon, de Bourgogne et du Sud-Ouest. Le Bordelais ? Elle y travaille : “Je pars bientôt à Pessac pour goûter de nouveaux millésimes.”

S'il est un conseil qu'elle donnerait volontiers à un futur sommelier, c'est de “savoir rester humble dans l'apprentissage de son métier”. Une humi-

lité qui l'incite à citer ses deux mentors : **Bruno Bozzer**, l'ex-sommelier de Marc Veyrat - “il m'a appris la dégustation dans la simplicité” - et **Patrick Rigourd**, des Halles Roseraie à Angers, avec lequel elle aime échanger. Car la sommellerie n'est pas un travail en solitaire pour Mathilde Favre d'Anne. C'est d'abord une histoire de rencontres. ■

**ANNE ÉVEILLARD**

**Le Favre d'Anne** • 18 quai des Carmes • 49100 Angers  
• Tél. : 02 41 36 12 12 • [www.lefavredanne.fr](http://www.lefavredanne.fr)

Envie de réussir  
votre saison glace ?



# Benoît Rivalan, au service de l'andouillette

## Guémené-sur-Scorff (56)

La maison Rivalan-Quidu souffle ses 80 bougies. À la tête de l'entreprise familiale, un maître goustier passionné et passionnant.



**Benoît Rivalan** est maître goustier depuis plus de quinze ans. Un art qui, dans cette famille, se transmet de génération en génération.

**T**rente mille andouilles : voilà ce que produit chaque année **Benoît Rivalan**. Située à Guémené-sur-Scorff, dans le Morbihan, la maison Rivalan-Quidu est tenue par une famille de charcutiers. En 1931, **Joseph Quidu** commence à travailler l'andouille. Il est alors charcutier et se déplace de ferme en ferme pour effectuer son travail. À son décès, vingt ans plus tard, c'est son fils **Laurent** qui prend le relais avec sa mère. Il a alors 16 ans et commence à faire prospérer l'entreprise. Lorsqu'il prend sa retraite en 1995, c'est son gendre Benoît Rivalan qui reprend le flambeau. Celui-ci décide de créer une nouvelle entreprise, exclusivement tournée vers l'andouille.

La maison Rivalan-Quidu, dont le chiffre d'affaires a toujours été satisfaisant, a connu une hausse de son activité dans les années 2000. La mine réjouie, Benoît Rivalan explique : *“Jean-Pierre Coffé avait réalisé un reportage dans notre maison pour montrer les différentes étapes de confection d'une andouille. Lorsque le documentaire est passé à la télévision, la demande des clients a augmenté de près de*

*50 % !”* C'est ainsi que Benoît embauche quatre employés. Tous redoublent d'efforts pour attirer une clientèle la plus large possible.

### LE SECRET

À 42 ans, ce père de deux enfants travaille l'andouille tel un grand chef. Son matériel : *“Une ficelle, une grosse aiguille, un couteau et un crochet.”* Explications détaillées du maître goustier : *“Je démarre en étalant sur la table un long tube, le gros intestin du porc que l'on appelle le chaudin. Je le découpe en sections de 40 cm de longueur, puis je les trie en fonction de leur diamètre. Dans la foulée, je réalise le ‘cœur de l'andouille’ avec le plus petit morceau, en le pliant en deux, puis en le cousant avec le fil et l'aiguille.”*

Chaque chaudin est ainsi dégraissé au couteau, puis enfilé sur la ficelle et cousu à une extrémité. Le secret d'une bonne andouille ? *“Le respect de la tradition et l'envie de bien faire”*, affirme Benoît. Le premier chaudin est ensuite enfilé sur le cœur de l'andouille, et les suivants sur le chaudin précédent.



Chaque année, **Benoît Rivalan** produit 30 000 andouilles. La fabrication de chacune d'entre elles nécessite neuf mois de séchage.

Au final, l'andouille est constituée d'environ 15 à 25 couches de chaudins. Ils seront alors salés en caisse durant une semaine, avant de sécher pendant une période de trois semaines à neuf mois. Fumée trois ou quatre heures au bois de hêtre et de chêne, puis cuite à 100 °C pendant quatre heures, l'andouille est fin prête à être dégustée.

Le prix de l'andouille de Guémené oscille entre 37 € et 50 € le kilo. *“Le prix peut paraître élevé, mais la confection d'une andouille sèche de 600 g nécessite jusqu'à neuf mois de séchage, quarante-cinq minutes de main d'œuvre et 3 kg de chaudins frais”*, rappelle Benoît Rivalan. ■

**MYLÈNE SACKSICK**

**Maison Rivalan-Quidu** • 5 rue de Bellevue  
• 56160 Guémené-sur-Scorff • Tél. : 02 97 51 21 10

# Choisissez la glace préférée\* des consommateurs



Les parfums **indispensables**  
significativement préférés\* par les consommateurs

61/39 \*\*



*Vanille intense*

64/36 \*\*



*Café pur arabica*

71/29 \*\*



*Caramel au beurre salé*

62/38 \*\*



*Chocolat*

68/32 \*\*



*Douceur de Framboise*

78/22 \*\*



*Mangue exotique*

75/25 \*\*



*Fruit de la passion*

*Le vrai bon goût des vraies bonnes choses*

\* Source : test quantitatif en aveugle vs Concurrent direct.  
Etudes réalisées sur les glaces Vanille, Chocolat, Café, Caramel  
beurre salé, Mangue, Framboise, Fruit de la Passion. Produits préférés  
significativement vs Concurrent direct. Tests réalisés en juin 2010,  
janvier 2011, décembre 2011, base 150 consommateurs par parfum.

\*\* Exemple de lecture des résultats : 61% des consommateurs ont  
préféré la glace vanille La Laitière® et 39% celle du Concurrent direct.

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

**Davigel**®  
Partenaire de votre réussite

N°Azur 0 810 88 10 88

Prix d'un appel local

# Restauration

**Paris (XVIII<sup>e</sup>)** Le chef Antoine Heerah revisite à sa façon, gourmande et contemporaine, une fameuse adresse bistrotière du quartier.

## Le Clocher de Montmartre change d'ère



Après le Chamarré Montmartre et le Moulin de la galette (Paris, XVIII<sup>e</sup>), **Antoine Heerah** continue d'explorer le quartier de Montmartre en reprenant un ancien bistro t auvergnat. *"Nous adorons le Clocher. C'est un bonheur de savoir que nous allons écrire les premières pages de la nouvelle histoire de ce lieu mémorable."* L'épouse du chef, **Chantal Heerah**, a donné un soupçon de modernité au décor. L'historique plafond à caissons est revisité en teinte noir brillant, le sol en damier, les suspensions signées de designers surprennent et les chaises se font rétro ou bigarrées. La vue sur les toits de Paris, elle, commence à atti-

rer les groupes de touristes. D'autant que le lieu est ouvert 7 jours sur 7, en continu de 12 heures à 22 h 30 et propose un brunch le dimanche.

### UNE CARTE PAS SI CLASSIQUE QUE CELA

Antoine Heerah et son chef argentin **Federico Weygang** ont élaboré quelques suggestions pour l'apéritif (Tempuras de légumes, sauces cantal, cresson et tapenade), des potages (Velouté de courge butternut à l'huile de truffe et brioche curcuma toastée), des œufs déclinés sous différentes formes (bénédictine, florentine), des tartes et des plats purement bistrotiers (Foie de veau et pommes purée, Oignons de

Au Clocher de Montmartre, repris par Antoine Heerah, la modernité retrouvée du lieu va de pair avec celle de la cuisine bistrotière.

Roscoff farcis de queue de bœuf braisée au lard paysan), le tout à des prix raisonnables. L'après-midi, le lieu se transforme en salon de thé. Une vitrine expose à toute heure les sublimes créations du chef pâtissier du Moulin de la galette **Adrien Palombit**. L'équipe n'hésite pas à inciter les clients à aller voir les desserts de plus près.

La carte, au premier abord classique, recèle des touches inattendues et des zestes d'air du temps. Les oignons farcis sont accompagnés d'un riz basmati (parfumé à l'huile d'olive

aux agrumes et rehaussé de pulpe de citron caviar venu de chez **Michel Bachès**), les desserts a priori classiques affichent des parfums inattendus comme la religieuse au cassis ou le macaron au cédrat rose (des pâtisseries qui sont également proposées à emporter). Dans sa nouvelle adresse, Antoine Heerah s'approprie le genre bistrotier et l'ancre dans son époque. ■

**CAROLINE MIGNOT**

### Au Clocher de Montmartre

• 10 rue Lamarck • 75018 Paris

• Tél. : 01 42 64 90 23

• [www.auclocherdemontmartre.fr](http://www.auclocherdemontmartre.fr)

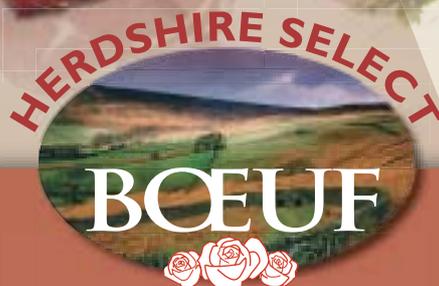
# Cuisiniers,

découvrez les nouvelles  
découpes de viande de bœuf  
dédiées à la restauration

*Pour une viande*  
*+ Juteuse*  
*+ Tendre*  
*+ Savoureuse*



La nouvelle gamme  
de viande de bœuf  
issue de bovins croisés  
spécialement pour produire  
la meilleure viande  
de bœuf possible.



Le bétail sélectionné  
est constitué exclusivement  
d'animaux jeunes, élevés selon  
les méthodes naturelles et  
traditionnelles d'un système  
basé sur le plein air.



Héritage d'un savoir faire  
exceptionnel transmis de père  
en fils depuis trois siècles,  
cette gamme garantit  
la régularité de la qualité  
de la viande de bœuf.



Les cahiers des charges Red Tractor Beef et Norme Qualité Eblex  
pour le bœuf sont disponibles sur [www.ilovemeat.fr](http://www.ilovemeat.fr)

Pour toute information, veuillez contacter **AHDB France** :

Tél. : 01 60 71 04 49 - Mail : [office@ahdbfrance.fr](mailto:office@ahdbfrance.fr)



**Le Tremblay-sur-Mauldre (78)** Installé ici depuis six ans, Laurent Trochain a décidé de faire table rase du passé pour réinventer une nouvelle maison, le Numéro 3 : le restaurant étoilé Michelin a été complètement rénové, et a désormais deux nouveaux voisins.

## Laurent Trochain présente son Numéro 3



**Laurent Trochain** : *“On vient pour grignoter, c'est un endroit convivial”.*

**L**aurent Trochain avait envie de changement et il aura fallu trois ans pour imaginer puis créer le concept du Numéro 3. L'idée de départ était d'avoir une maison ouverte. C'est ainsi que 3 espaces distincts, d'une superficie totale de 250 m<sup>2</sup>, ont été pensés : une épicerie (ouverte tous les jours), un bar à fromages (du lundi au vendredi) et le restaurant gastronomique (du jeudi au dimanche). L'épicerie propose 350 produits de toutes les régions de France, mais aussi d'Espagne et d'Italie. *“Ce sont les produits que nous sélectionnons, qui nous plaisent”*, précise Laurent Trochain. Le jeune chef compare l'endroit à *“la réception d'un hôtel, un espace toujours ouvert, même quand le restaurant est fermé”*. Directement lié à l'épicerie, le bar

à fromages compte une vingtaine de couverts. Laurent Trochain ne souhaitait pas créer une annexe de son restaurant gastronomique, mais bel et bien un nouveau concept. Y sont proposés entre 20 et 25 fromages en formule buffet (dégustation à volonté pour 20 €) ou assiette de 3 ou 5 fromages (10 à 15 €). *“On vient pour grignoter, c'est un endroit convivial, que je souhaitais plus adapté aux gens du Tremblay.”* Le bar à fromages offre un plat unique baptisé 'Pop', servi toute la semaine. On retrouve dans l'assiette des produits également vendus dans l'épicerie. Laurent Trochain explique ses choix : *“Dans les espaces épicerie et bar à fromages, c'est la maison qui sélectionne, dans l'espace du restaurant gastronomique, c'est la maison qui confectionne.”*

### UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE PLUS SPACIEUX

Côté restaurant, Laurent Trochain a conservé le même nombre de couverts mais agrandi la superficie à sa disposition. La salle comprend 2 espaces où sont disposées 5 tables rondes de 6 couverts. Le ticket moyen y est de 80 €. La réception sépare le restaurant du reste de la maison, et lui assure ainsi la discrétion et l'intimité nécessaires. Pour concrétiser ce projet,

l'établissement a fermé quatre mois. Les travaux réalisés en un temps record ont permis à Laurent Trochain et à son épouse **Julie** d'ouvrir progressivement les différents espaces depuis le mois de novembre dernier. La décoration se veut sobre et discrète : *“Les clients la trouvent simple et belle.”* Le chef insiste sur la taille *“humaine”* de Numéro 3. Depuis cinq ans, Laurent Trochain est à la tête de Générations Cuisines et Cultures, association axée sur l'échange et le partage qui réunit des cuisiniers ou des professionnels des métiers de bouche souhaitant débattre et faire progresser leur profession. Pour le chef, cette implication est naturelle : *“Notre métier, c'est d'échanger, de partager. Il m'apparaît comme un devoir de donner de mon temps au monde associatif, d'être auprès des élèves et des professeurs.”* Depuis deux ans, l'association organise la compétition Cuisine en joute. La prochaine édition va s'ouvrir au service en salle. Par ailleurs, tout au long de l'année, se tiennent, *“beaucoup de rencontres entre chefs afin d'échanger et d'apprendre des uns et des autres”*. ■ **LOÏC SAULNIER**

**Numéro 3** • 3 rue du Général de Gaulle  
• 78490 Le Tremblay-sur-Mauldre  
• Tél. : 01 34 87 80 96 •  
[www.restaurant-numero3.fr](http://www.restaurant-numero3.fr)



À gauche, le coin épicerie comprenant produits frais et en conserves.

À droite, la salle du restaurant gastronomique le Numéro 3 dont le ticket moyen s'élève à 80 €.

*Les matins réussis  
commencent par un K<sup>®</sup>*

www.stoupe.fr

© Kellogg Company © 2012 Kellogg's Produits Alimentaires - SAS au capital de 5 124 000 € - RCS Boulogne B 682 000 831

**Kellogg's**  
FOOD SERVICE

Céréales Kellogg's.  
Tout simplement inKomparables !

**COCO  
POPS**<sup>®</sup>

**Small  
POPS**<sup>®</sup>

**TRESOR**<sup>®</sup>

Special  
**K**<sup>®</sup>

**Kellogg's  
EXTRA**<sup>®</sup>

- Une **garantie de qualité** depuis plus de 100 ans.
- Un **savoir-faire** maîtrisé et des **ingrédients sélectionnés** avec la plus grande rigueur.
- Un engagement constant au service de **l'amélioration nutritionnelle** des céréales pour le petit déjeuner.
- Une **large variété de recettes**, sans cesse renouvelées pour le plaisir de tous.

**Boeschèpe (59)** À 27 ans, ce chef sait rester décontracté. Ni les sirènes de la télé, ni son titre de Jeune Talent *Gault&Millau* en 2011 ne lui ont fait perdre son envie de vivre dans sa campagne et son goût pour une cuisine franche et généreuse.

## Florent Ladeyn : le bonheur est dans les Flandres

La carte donne le ton : 'Œuf de poule heureuse'. Comme le sympathique volatile qui s'ébat tranquillement aux alentours, le visiteur sent d'emblée la bonne maison. Est-ce un effet du panorama qui s'ouvre sur les monts de Flandres ? De cette campagne qui, entre terre et mer, prodigue de beaux produits ? Ou de ce corps de ferme patiné par les années ? C'est un peu tout cela, l'Auberge du vert mont. Et ce qui a décidé du destin de **Florent Ladeyn**. "Je n'étais pas passionné par la cuisine, mais par le lieu", explique-t-il. Voilà huit ans qu'il a trouvé sa place dans l'établissement ouvert il y a une trentaine d'années par ses parents, **José** et **Sophie**. Après une scolarité un peu



**Florent Ladeyn** propose une cuisine inspirée des produits locaux.



L'auberge offre une vue imprenable sur la campagne.

chahutée et un bac littéraire passé en candidat libre, il se destinait à une école d'art lilloise. Mais il y rencontre une "bande de rêveurs et d'utopistes" pas très raccord avec son tempérament de terrien. Il repasse alors un bac pro au centre de formation Cefral de Dunkerque et prend en main la cuisine de l'auberge, épaulé en salle par sa compagne **Julie**. "C'était une sorte de cantine flamande, où l'on servait de la carbonade et des frites, se souvient-il. J'ai commencé par la pâtisserie. J'aime ça parce qu'on voit d'abord le produit fini. J'ai fait pareil avec le salé. Et puis j'ai appelé ma grand-mère pour avoir la recette de sa petite sauce !" Car le jeune chef n'a pas fait de tour de France, n'a pas eu de mentor. Et s'il a puisé de précieux conseils lors de stages auprès de Meilleurs ouvriers de France, il avoue

sans ambages que c'est auprès d'une grand-mère gastronome qu'il a découvert le bar cuit sur l'arête à basse température ou la cuisine aux herbes.

### COOL ET LOCAL

Il y a deux ans, son père lui donne carte blanche et Florent Ladeyn s'oriente vers une cuisine inspirée des produits locaux. "J'ai trouvé aberrant qu'on propose des spécialités flamandes avec de la viande qui venait d'Allemagne ou de Pologne." En bon enfant du pays, il se tisse rapidement un réseau de petits producteurs transfrontaliers. Sa cuisine s'affine, se précise et il décroche le titre de Jeune Talent *Gault&Millau* en 2011, et deux toques cette année. "Mais je ne suis pas

un cuisinier d'internet, qui bosse pour la photo. Il faut nourrir le client et que cela reste gourmand." Et de proposer à ceux qui le souhaitent un cornet de frites avec le plat ! "On préfère être une bonne auberge qu'un gastro moyen. On ne cuisine pas pour les guides, mais pour notre clientèle qui est cool et locale."

Cool, le chef l'est lui aussi. Rugbyman, guitariste et chanteur dans un groupe de rock, il a le profil idéal pour passer à la télévision. Qui l'a pourtant recalé. "Top Chef m'a appelé. En cuisine, ça s'est bien passé. Mais en interview, j'ai été trop franc. J'ai dit que j'étais heureux dans ma campagne et que j'allais bientôt me marier. L'attachée de presse m'a rappelé en me disant qu'elle était désolée mais que le bonheur ne faisait pas vendre à la télé."

Pas de quoi entamer le sien en tout cas. Entre deux riffs, il continue tranquillement à faire une cuisine qui ressemble à la Flandre. Franche et généreuse. ■

**MARIE-LAURE FRÉCHET**

### Auberge du vert mont

- 1318 rue du Mont Noir
- 59299 Boeschèpe
- Tél. 03 28 49 41 26
- [www.aubergeduvertmont.com](http://www.aubergeduvertmont.com)



Retrouvez la recette de Florent Ladeyn : Carré de porc fermier, topinambours rôtis, avec le mot clé **RTR519076** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



# À VOUS D'IMAGINER LA RECETTE QUI FERA DE VOUS UNE ÉTOILE

**Rendez-vous le 14 mars**

Thierry Marx annoncera  
en avant première les finalistes  
du concours Création et Saveurs  
sur la page **facebook**  
PRÉSIDENT Professionnel.



L'édition 2012, présidée par Thierry Marx, Chef Exécutif au Mandarin Oriental PARIS, récompensera le candidat qui saura marier créativité et saveurs en créant un plat à partir de la Crème Supérieure 35 % PRÉSIDENT Professionnel et un dessert à partir du Mascarpone GALBANI.



Président Professionnel accompagne les chefs de l'école aux étoiles



Pour découvrir les finalistes,  
flashez ce code  ou rendez-vous  
sur [www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)



**Marseillan (34)** En créant un restaurant au-dessus de son site de production ostréicole, Gilles Cuccurullo a aussi inventé un concept basé sur l'approvisionnement en direct de poissons et fruits de mer. En revendiquant à table l'esprit d'un 'paysan de la mer'.



## La Ferme marine, de l'étang à l'assiette

Une affaire de famille (de gauche à droite) : **Jean-Marc, Gilles, Christian, Dany et Alain Cuccurullo.**

L'étang de Thau est le berceau de **Gilles Cuccurullo**. C'est là, à Marseillan (Hérault), qu'il accomplit depuis quarante-trois ans son métier d'ostréiculteur. C'est là aussi qu'il est devenu restaurateur en créant La Ferme marine, il y a trois ans, avec sa femme **Dany**. Un restaurant conçu comme l'extension de l'activité ostréicole du groupe Occi Marée : *"Nous avons d'abord élargi notre savoir-faire au métier de restaurateur pour compenser les difficultés de commercialisation de notre production de coquillages, notamment à l'international."* En prenant cette orientation professionnelle, Gilles Cuccurullo invente aussi un concept de restaurant de fruits de mer : *"Nous avons voulu dès le départ quelque chose de très simple, conforme à ce que nous sommes, c'est à dire des paysans de la mer, pour faire déguster nos produits sans prétention, à un prix très raisonnable."* C'est cette simplicité qui fait tout l'attrait de la Ferme marine de Marseillan. La terrasse est ouverte

sur la surface lisse de l'étang de Thau, où les barques sillonnent entre les tables de cultures, avec au fond le profil arrondi de cette 'île singulière', Sète. La salle de 120 couverts s'articule autour du grand buffet de fruits de mer, avec ses huîtres de Bouzigues à peine sorties de l'eau.

### **BUFFET DE LA MER À VOLONTÉ**

Mais la production locale ne suffirait pas à satisfaire la demande, puisque le restaurant est ouvert midi et soir, 7 jours sur 7. L'approvisionnement complémentaire chez les grossistes permet en outre d'élargir l'offre à des produits qui ne se cultivent pas sur l'étang de Thau, comme les bulots. *"Nous proposons aussi, dans le cadre de notre buffet, des produits gratinés : des huîtres et des moules, des pétoncles, ou encore des coquillages en persillade*

*chaude"*, précise le chef de la Ferme marine, **Fabrice Querol**. Ce qui explique le succès du 'buffet de la mer à volonté' (24,90 €) et des parilladas (26,50 €), ces poissons grillés à la plancha accompagnés notamment de gambas et noix de Saint-Jacques. Ces deux produits phare de la carte assurent l'essentiel du chiffre d'affaires (1,7 M€) d'un restaurant dont Gilles Cuccurullo envisage de décliner le concept : *"Si nous trouvons des partenaires, il n'est pas interdit de penser que l'on peut reproduire cette idée, même dans un restaurant de centre-ville, en misant sur le côté festif des produits de la mer, et bien sûr l'approvisionnement en direct."* ■

**TEXTE ET VIDÉO FRANCIS MATÉO**

**La Ferme marine** • Route des parcs  
• 34340 Marseillan • Tél. : 06 89 15 91 04  
• [www.lafermemarine.fr](http://www.lafermemarine.fr)



Retrouvez La Ferme marine à Marseillan en vidéo avec le mot-clé **RTR618711** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) ou avec le QR code ci-contre



Grands Prix  
2011  
*Sixha*  
Innovation  
Mention  
spéciale  
RESTAURATION  
COLLECTIVE  
catégorie  
produits  
agro-alimentaires

**NOUVEAU  
PRET À L'EMPLOI  
FACILE À COUPER**



**Roux blanc  
avec du beurre  
à conserver au frais**

1 kg de roux blanc  
Président Professionnel  
permet de lier 12,5 litres de  
béchamel contre 9 litres  
pour un roux traditionnel

**AVEC LE ROUX  
BLANC PRÉSIDENT  
PROFESSIONNEL  
VOUS REALISEZ  
35% DE LIAISON EN  
PLUS QU'AVEC UN  
ROUX TRADITIONNEL**



**PRÉSIDENT**  
Professionnel



Flashez ce code  
pour découvrir la recette  
de la lotte au lait de coco.

**D'autres recettes  
et vidéos sur  
[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)**

Accompagne les chefs de l'école aux étoiles

**Lyon (V<sup>e</sup>)** Après le bouchon Daniel et Denise en 2004, le chef MOF a repris en 2011 La Machonnerie, institution lyonnaise aux commandes de laquelle œuvrait jadis Félix Guérin.

## La double vie professionnelle de Joseph Viola



Il a longtemps travaillé pour les autres avant de se décider à s'installer. En juin 2004, **Joseph Viola**, Vosgien qui a adopté Lyon, se porte acquéreur avec son épouse **Françoise** de Daniel et Denise, petit bouchon dans le quartier de la Part-Dieu. Quelques mois auparavant, il est devenu Meilleur ouvrier de France au terme d'un concours que l'ancien propriétaire de l'établissement, **Daniel Léron**, l'a aidé à préparer. En 2005, le guide *Michelin* accorde un Bib Gourmand à une cuisine classique dont les plus beaux fleurons sont le pâté croûte - il sera champion du monde de la spécialité -, l'omelette aux queues d'écrevisses et le rognon de veau en cocotte. Durant l'été 2011, à deux pas de la cathédrale Saint-Jean, il s'entiche de La Machonnerie. Depuis des lustres, l'emblématique **Félix Guérin** en est aux commandes mais il a envie de passer la main. Joseph Viola saisit l'occasion et depuis la mi-janvier, le voilà propriétaire de cette "institution de quartier qui perpétue la tradition du mâchon lyonnais : bonne franquette,

**Joseph Viola** : "Travailler en couple est un atout et **Françoise**, mon épouse, est toujours présente chez Daniel et Denise".

*convivialité, authentiques recettes régionales*" (dixit le guide *Michelin*). Mais hormis le samedi et depuis une quarantaine d'années, La Machonnerie n'ouvrait ses portes que le soir. Joseph Viola veut changer cette tradition : compte tenu de l'investissement (de 350 000 €), il est primordial pour assurer l'équilibre économique que le restaurant ouvre au déjeuner. Autre problème pour le chef : s'il reprend en main sa nouvelle affaire où il est désormais très présent, il n'entend pas délaissier son très couru Daniel et Denise.

### "ESPRIT DE CONVIVIALITÉ"

*"En ce moment, je m'implique beaucoup dans le vieux Lyon mais en un peu plus de sept ans, j'ai eu le temps de structurer mon restaurant. Travailler en couple est un atout et Françoise, mon épouse, est toujours présente chez Daniel et Denise où l'équipe, aux côtés de **Michel Caixas** en salle et **Éric Rotivel**, que j'ai formé, en cuisine, est très performante. Plusieurs cuisiniers sont passés par des maisons étoilées et c'est un atout. À La Machonnerie, j'ai une équipe de 9 personnes [dont deux transfuges de Daniel et Denise, NDLR]. Quand on reprend une maison, il y a des messages à faire passer et le personnel est plutôt réceptif. Je veux conserver cet esprit de convivialité en apportant aussi ma personnalité et mon tour de main en cuisine, en travaillant dans le même souci de qualité que chez Daniel et Denise",* explique-t-il.

Midi et soir - où la moyenne est de 80 couverts -, il mise donc sur un plat du jour à 15 € et un menu à 27 €... tout à fait dans la lignée d'un Bib Gourmand qui serait le bienvenu. "Nous aurons une année un peu compliquée, puisque les guides n'ont pas l'information que nous sommes désormais ouverts au déjeuner du mardi au samedi. Il faut compter sur le bouche à oreille. Nous avons communiqué et cela commence à payer mais il faudra patienter quatre ou cinq mois pour en récolter les fruits. Je pense que nous pouvons aussi drainer une clientèle de quartier ou des groupes intéressés par la capacité d'accueil", confie encore le chef. ■

**JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE**

“ Quand on reprend une maison, il y a des messages à faire passer et le personnel est plutôt réceptif. ”

JOSEPH VIOLA

#### La Machonnerie

• 36 rue Tramassac • 69005 Lyon • Tél. : 04 78 42 24 62  
• [www.lamachonnerie.com](http://www.lamachonnerie.com)



# 16°, 2° et -18° !

## PRENEZ LES 3 ! ambient, frais, surgelé DANS UN MÊME CAMION SANS VOUS DÉPLACER

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

RCS Créteil 433 927 332

 **N°Azur 0 811 65 65 88**  
PRIX APPEL LOCAL



**TRANSFOURMET**  
Engagé à vos côtés

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

**Paris (V<sup>e</sup>)** Depuis 1981, le Seychellois Pierre Frichot tient les fourneaux du Coco de mer, un restaurant où l'on aimerait se rendre en tongs, pour un voyage gustatif vers les îles paradisiaques de l'océan Indien.

## Dans la douceur seychelloise du Coco de mer

**P**ierre Frichot a découvert la cuisine auprès de ses parents, qui tenaient l'établissement Le Bougainville à Mahé, capitale des Seychelles : *"Ma mère s'occupait de la table d'hôte, j'ai appris les rudiments de la cuisine auprès d'elle. Lors des troubles politiques de 1977, mes parents, Seychellois, sont partis en Australie, tandis que je venais en France étudier à l'école hôtelière de Strasbourg. Ensuite j'ai travaillé à l'hôtel Hilton de Perth, mais je souhaitais avoir mon propre établissement. Je suis donc revenu en France, et j'ai ouvert le Coco de mer en 1981."*

Toujours en cuisine depuis cette date, Pierre Frichot est un professionnel attentif à la qualité de ses produits. Afin d'en garantir l'authenticité seychelloise, il faisait auparavant venir le poisson directement de là-bas, il a



**Pierre Frichot** exécute une cuisine seychelloise essentiellement basée sur les poissons.

cependant dû renoncer à ces produits, parce que la *"piraterie dans les eaux de l'océan Indien a eu raison de la pêche locale"*. Aujourd'hui, il se fournit sur le marché de Rungis où il peut ainsi *"disposer de poissons frais 4 fois par semaine"*. Pierre Frichot se limite à quarante couverts, même s'il pourrait accueillir aisément dix personnes de

plus : *"C'est plus confortable pour mes clients, et ça me permet de prendre soin de chaque plat que je prépare."*

### DÉPAYSEMENT ASSURÉ

Ce que le chef aime avant tout, c'est contrôler toute la production, de Rungis à l'assiette : *"La seule chose que je ne maîtrise pas, c'est la salle"*, semble presque regretter le chef. Au Coco de mer, tout est fait pour assurer le dépaysement. Le sol est constitué d'un sable blanc d'albâtre évoquant la plage et les odeurs de poissons mêlés aux épices transportent les clients à l'autre bout du monde. Privatisable, l'établissement propose également ses services de traiteur à domicile. ■

**A. J. A.**

**Coco de mer** • 34 boulevard Saint-Marcel  
• 75005 Paris • Tél. : 01 47 07 06 64  
• [www.cocodemer.fr](http://www.cocodemer.fr)

**Cannes (06)** Le promoteur Christian Schneider signe, à deux pas du palais des Festivals et des congrès, un concept à double facette.

## Au Grill & Wines, la rôtisserie crée l'ambiance

**J**ai toujours été à la recherche d'authenticité et de qualité. C'est ce que j'ai voulu offrir ici à mes clients", explique **Christian Schneider**. Son concept comprend, outre une résidence hôtelière de standing de 10 suites, un restaurant conçu sur mesure. D'un côté, Le Grill, sa cuisine ouverte, sa rôtisserie plein feu donnant sur la salle, ses vins de prestige et son ambiance chaleureuse. De l'autre, L'Annexe, dans un style plus feutré, - tables nappées, écran de projection et téléviseurs - pour accueillir des séminaires d'une quarantaine de personnes. Les deux salles sont reliées mais ont des entrées distinctes et ouvertes sur une grande terrasse, pour un total de 110 couverts.



Côté Grill, les volailles grésillent sous les yeux des clients.

En cuisine, le chef **Sébastien Picard** prépare des mets simples et goûteux, promus en salle par **Patrick Vaye**.

### LA VIANDE À L'HONNEUR

La carte est la même pour les deux restaurants. Honneur aux viandes

bien sûr avec grillades ou préparations à la broche (le poulet du fermier à 18 €, le coquelet au thym de la Roya à 25 €, l'entrecôte de 300 g à 28 €), mais aussi poissons, salades et desserts.

*"Nous privilégions la qualité des produits et de la préparation, et un bon rapport qualité-prix"*, poursuit Christian Schneider. La maison propose à midi des formules à 19 € et 23 €. L'objectif, à terme, est de franchiser le concept. ■

**ANNE SALLÉ**

**Grill & Wines** • 5 rue Notre-Dame  
• 06400 Cannes • Tél. : 04 93 38 37 10  
• [www.grill-wines-cannes.com](http://www.grill-wines-cannes.com)

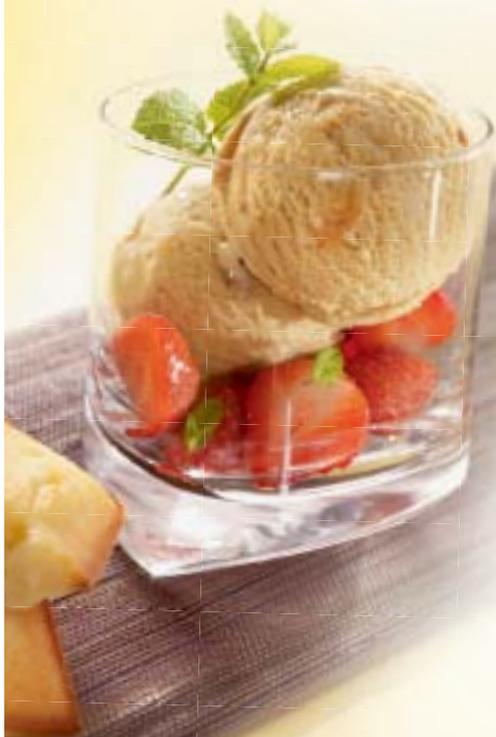


*Le vrai bon goût des vraies bonnes choses  
au service des professionnels*

**Nouveautés 2012, la tradition culinaire  
française revisitée par La Laitière®**

**La crème glacée Financier aux amandes,**  
avec de véritables morceaux de financier pour  
composer des coupes gourmandes

**La crème glacée Yaourt,**  
un parfum frais et léger à la note  
légèrement acidulée pour  
accompagner les sorbets  
et les desserts fruités



Davigel S.A.S 6327 750 139 RCS Dieppe. ©Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A. - Photos non contractuelles



les Glaces

bio

La famille des Glaces bio  
s'agrandit avec 5 parfums cœur de marché



Fraise



Citron



Abricot



Vanille

(contient du jaune d'œuf)



Chocolat



FR BIO 01

**Davigel®**  
Partenaire de votre réussite

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

**N°Azur 0 810 88 10 88**

Prix d'un appel local

**New York (États-Unis)** Ouvrage numérique ou application, les possibilités sont infinies grâce à l'essor des tablettes numériques : vidéos, infographies, animations. Et côté lecteurs, auteurs et éditeurs, chacun y trouve son compte.

## LiPad révolutionne le livre de cuisine

À quand la version iPad du *Guide culinaire* d'Auguste Escoffier ? Si le célèbre ouvrage que tous les chefs ont eu entre les mains n'est pas encore disponible en version numérique, l'offre s'élargit, et l'iPad est de plus en plus considéré comme un outil pédagogique. Le Culinary Institute of America (CIA) l'a bien compris. La prestigieuse école américaine encourage désormais ses étudiants à s'équiper de tablettes. Elle a même sorti la version numérique de sa bible *Professional Chef*, une version enrichie de vidéos où les professeurs de l'école élaborent des recettes. L'application est vendue à 49,99 \$ (37 €) sur iTunes. Malgré son prix élevé pour une application, elle séduit un public bien plus large que celui des élèves du CIA. *"Ce livre a toujours eu du succès auprès des non-professionnels mais c'est encore plus le cas pour l'application : il est plus facile de reproduire*



L'application 'Professional Chef' du Culinary Institute of America, en tête des ventes sur iTunes.

*une recette en voyant la vidéo*", explique **Stephan Hengst**, porte-parole du CIA. Depuis sa sortie en octobre, elle caracole en tête des ventes de la boutique d'Apple.

### PROUESSES GRAPHIQUES

À l'heure où l'on peut trouver n'importe quelle recette sur internet en quelques clics, les éditeurs traditionnels voient dans ces nouvelles versions numériques une manière de

se différencier et d'ajouter de la valeur. **Caz Hildebrand**, de Here, agence de design spécialisée dans les livres de cuisine, a réalisé par exemple *The Geometry of Pasta* (traduit en français *Géométrie de la pasta*, publié par Marabout), un livre en noir et blanc représentant toutes les sortes de pâtes en taille réelle : *"Je voulais montrer que la forme de la pâte est essentielle au goût."* Pour l'application, elle a développé une série d'animations extrêmement graphiques. *"Pour un livre électronique, vous avez le même impératif : l'attrait esthétique. Mais il faut penser différemment : une arborescence avec différentes entrées"*, détaille Caz Hildebrand. Des compétences que les éditeurs traditionnels n'ont pas en interne. Du coup, ils investissent et sous-traitent à des développeurs extérieurs à l'instar de CulinApp ou Culinatè.

### ELDORADO NUMÉRIQUE

Après les émissions de télévision, les applications représentent pour les chefs un nouvel Eldorado. Le chef triplement étoilé **Jean-Georges Vongerichten** vient de sortir son nouveau livre *Homecooking with Jean-Georges*. La version iPad est bien entendue disponible sur iTunes. **Jamie Oliver** a décliné ses livres sur iPad avec le même succès. *"Les chefs sont conscients que les applications sont un plus. Cela permet d'interagir avec leurs fans et de toucher un public plus large"*, explique Caz Hildebrand. Pour autant, elle ne prédit pas la mort des livres de cuisine. *"Il y aura toujours de la place pour les très beaux livres, comme pour les belles œuvres d'art."* ■ **LAURE GUILBAULT**

Travaillez avec le  
Meilleur pour  
"Réveiller les saveurs"



Sucess food 2012  
Stand 5D136



#### Hotmix Pro Gastro

Le robot cuiseur multifonction de haute précision.

-  Travaillez au degré près
-  Réglez votre vitesse idéale
-  Programmez vos recettes

#### Thermoplongeur Fusion Chef

Quand cuisson sous-vide rime avec simplicité et fiabilité.

-  Intensifiez les saveurs
-  Innovez avec précision
-  Mémorisez vos cuissons



**PACO CLEAN**  
Concepts & Matériels Culinaires  
[www.pacoclean.com](http://www.pacoclean.com)

ZAC Le Mûrier - Route d'Aoste  
38480 Romagnieu  
Tel : 04 76 07 64 64  
contact@pacoclean.com

# Les Relais d'Alsace TAVERNE KARLSBRAU

## une autre génération de Brasserie

### Devenir propriétaire de son enseigne

Répondant aux principes fondateurs des groupements d'indépendants, Les Relais d'Alsace sont tous adhérents au Groupement des Taverniers Réunis. Entrepreneurs indépendants, ils sont à la fois propriétaires de leur brasserie et, nouveauté majeure : propriétaire de leur enseigne. Ils n'ont par conséquent aucunes royalties à verser sur leur chiffre d'affaires.

Dans un esprit de coopération, ce groupement oeuvre chaque jour pour la cohésion du réseau, la communication, la formation et la négociation d'accords tarifaires auprès des meilleurs fournisseurs.

Le contrôle qualité est au coeur des préoccupations des Relais d'Alsace - Taverne Karlsbräu, et satisfait un cahier des charges précis en matière de suivi d'hygiène, audit de formation, client "mystère".

### En chiffres

Ticket moyen : 25,5 €  
Droit d'entrée : 15 000 €  
Cotisation annuelle : 3 000 €  
Pas de royalties sur le CA

### Karlsbrau CHR, un partenaire de valeur

Le groupe Karlsbrau CHR, partenaire du Groupement, apporte son savoir-faire industriel, sa connaissance du marché de la restauration et sa culture brassicole à travers une large gamme de bières. Ce partenariat est fondé sur l'indépendance et le partage mutuel du savoir-faire de chacun.

### Une carte saisonnière alliant Alsace et terroir

La cuisine alsacienne est mise à l'honneur, néanmoins la carte de Brasserie habituelle n'est pas laissée pour compte. L'offre est étudiée pour brasser une large clientèle du cadre dynamique au touriste.

### Une architecture d'intérieur en phase avec son époque et sa Brasserie

Des matériaux nobles, un style contemporain crée une ambiance de Brasserie moderne et chaleureuse.



RENCONTREZ-NOUS  
AU SALON FRANCHISE EXPO  
À PARIS  
DU 18 AU 21 MARS 2012  
STAND T16

Envie de rejoindre le Groupement  
des Taverniers Réunis ?

Composez le 01 45 61 94 91  
[www.lesrelaisdalsace.com](http://www.lesrelaisdalsace.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Se tourner vers de nouvelles boissons pour développer les ventes.

## Cocktails et carte à portée de clic avec C10



Les cocktails, avec ou sans alcool, sont "aujourd'hui le moteur d'un retour des consommateurs dans les établissements hors domicile". Il y a un peu plus de trois ans, la Centrale européenne de distribution, C10, décidait de valoriser cette offre en créant de nouveaux outils. "Nous avons commencé par identifier une sélection de recettes et des produits différenciants, explique **Johanna Limongi**, responsable commerciale et marketing. Nous avons, par exemple, référencé cinq verres répondant à l'ensemble des

cocktails. Nous avons travaillé aussi sur les purées de fruits et les outils nécessaires à la réalisation des boissons. Nous sommes entrés dans une démarche de simplification et de démocratisation des cocktails."

À disposition désormais pour les clients C10 : un mémo barman permettant au néophyte de réaliser une série de 15 cocktails, à partir des marques Bacardi, Martini, Eristoff, Havana Club, Wyborowa, Olmeca, Saint-James, Perrier, Caraïbos, Sirop Fuego, Malibu, Schweppes, Cointreau et Monin. Un film pratique de formation sur DVD a également été réalisé avec Bar Academy et des supports de vente ont été diffusés, comme des ardoises et des cartes de table. Mais C10 a souhaité aller plus loin en lançant Comptoir des cocktails, une solution clé en mains, accessible

à tous les établissements CHR (des bons d'achat sont prévus pour les clients C10), via le Net. "Comptoir des cocktails a pour vocation d'accompagner tous les professionnels indépendants dans la diversification de leur chiffre d'affaires. Cela passe par la création d'outils les aidant à développer une



offre de cocktails de qualité, adaptée à leurs spécificités et en phase avec les attentes des consommateurs", résume Johanna Limongi. Le site, ouvert le 2 janvier dernier, propose 70 recettes et permet

de confectionner sa carte entièrement en ligne. Vous choisissez vos recettes à partir d'une gamme élargie de marques partenaires, avec des choix de prix de revente recommandés. Les simulations des coûts de revient s'affichent, tout comme les bons gestes et les étapes à adopter pour réussir la confection des boissons. Tout le matériel nécessaire à leur réalisation est également précisé. "Après avoir renseigné la carte et choisi l'ambiance graphique, celle-ci est visualisée en 3D." Vous pouvez opter aussi pour un 'cocktail du mois' et son chevalet de table. Les cartes sont plastifiées et elles existent en deux ou trois volets. Les logos des marques de boissons utilisées apparaissent au dos. Le délai de livraison des cartes est de quatre à six jours ouvrés.

**SYLVIE SOUBES**

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

## Le latte au service du café gourmand



Une proposition de café gourmand baptisée Bistrot chic.

L'ice latte macchiato et ses gourmandises.

Le goût des consommateurs s'affine, ils recherchent une offre de boissons chaudes plus variée et qualitative", constate Nestlé Professional qui a mis au point la solution Nescafé Milano. Une machine commercialisée l'an dernier, aux multiples possibilités à partir de café, de lait et de chocolat. Le latte prend



ici nouvelle dimension puisque les boissons peuvent être associées à des idées recettes faciles

et rapides à réaliser. La version 'bistrot chic' comprend un cappuccino décoré en trois accords : Mousse blanche au kirch et griottines, Crème brûlée à la verveine fraîche et Gâteaux aux amandes. Nescafé Milano permet aussi de réaliser des boissons froides comme cet Ice latte macchiato et ses gourmandises printemps-été. Une présentation construite là encore avec des produits Nestlé adaptés : Panna cotta aux fraises des bois, Mousse blanche à la pêche d'été et Gâteau aux amandes à la pistache.

**SY. S.**

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



SOURCE

*Saint Galmier*

# BADOIT®



**NOUVELLE BOUTEILLE BADOIT**

## A chaque repas, redécouvrez Badoit !

### Faites pétiller vos tables

Parce que sur vos tables chaque détail compte, nous avons créé une bouteille plus **élégante**, plus **moderne** et plus **raffinée**. Avec ce nouveau design, Badoit s'impose naturellement comme **l'eau incontournable du restaurant**.

### Faites pétiller vos ventes d'eau minérale

Un **plan de communication puissant** va dévoiler la nouvelle identité Badoit auprès du grand public. Vos clients vont avoir envie de découvrir cette nouvelle bouteille sur vos tables, **soyez prêts** à répondre à leur demande !



Allessandro Cresta (à gauche) et Nicolas Weyl (à droite) devant des flacons d'Aquachiar à la Brasserie du Louvre.

## L'eau de table revisitée

*limitons les volumes de verres transportés et de stockage. Nous avons calculé que nous avons réduit, en transport de bouteilles, l'équivalent de trois camions pleins. Aquachiar nous a confortés dans notre engagement d'entreprise responsable. Nous avons diminué la manutention de 1 700 caisses d'eau en*

*bouteilles, sachant qu'une caisse de 12 bouteilles, c'est 18 kg à soulever quand les bouteilles sont pleines et 6 kg quand elles sont vides. Nous*

*avons ainsi pu réduire de manière significative les facteurs de pénibilité pour l'économat." Aquachiar représente aujourd'hui 28 % des ventes d'eau de la brasserie, soit 14 800 litres. "Les autres eaux du marché sont toujours à la carte car nous devons répondre aux différentes demandes de notre clientèle." L'établissement a choisi, en outre, de reverser un pourcentage des ventes d'Aquachiar à l'ONG Care. **SY. S.***

\*Aquachiar est agréé par le ministère de la Santé.

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

L'an dernier, à l'occasion de la rénovation de la brasserie de l'Hôtel du Louvre, à Paris, **Allessandro Cresta**, directeur général, et **Richard Vuillemin**, directeur de la restauration, décident de s'appuyer sur le concept Aquachiar. Lancé en 2007 sur le marché français par **Nicolas Weyl**, le système utilise l'eau du réseau et l'optimise par un procédé de microfiltration qui préserve la minéralité tout en éliminant les substances qui peuvent en altérer les saveurs\*. "Nous avons fait ce choix pour plusieurs raisons, explique Richard Vuillemin. Grâce à ce système, nous

### Aquachiar pratique

Le restaurateur peut choisir la taille de la bulle pour la version gazeuse et la température de service. Deux flacons sont disponibles, le bleu pour l'eau à bulles et la bouteille blanche pour l'eau plate, en 50 et 75 cl. Les bouteilles, fabriquées en Italie, bénéficient d'un procédé qui évite les marques d'usure potentielle et se nettoient dans un lave-verre classique, grâce à un casier encastrable. Les fontaines sont équipées d'un clavier tactile (remplissage pré-dosé) qui évite les pertes d'eau. Il faut entre 8 et 12 secondes pour remplir deux flacons de 50 cl. Les équipements et le service sont proposés sous forme de location maintenance.

## Human Energy, une boisson énergisante made in France



Une nouvelle référence dans les boissons énergisantes sans colorant.

Human Energy est un produit made in France. Dévoilé en début d'année à Courchevel,

cette boisson réalisée à partir de gingembre, de taurine et de caféine, se positionne à la fois sur le créneau des boissons rafraîchissantes et des énergisantes. "Elle connaît un véritable succès car le goût au gingembre est vraiment original et surtout très bon. Les femmes l'apprécient en

outre pour son aspect incolore - elle ne contient pas de colorants - et son très faible taux de sucre. Les jeunes l'ont tout de suite adoptée car elle se marie parfaitement avec les drinks branchés consommés en discothèque", se félicite **Christian Bérroujon**, l'un des trois créateurs d'Human

Energy. Autre spécificité au travers de cette boisson, la volonté de défendre "une éthique professionnelle qui repose sur le respect des valeurs et des hommes". D'où son nom !

**Human Energy Luxury Drink • [www.he-drink.com](http://www.he-drink.com)**

[kifaikoi.com](http://kifaikoi.com)

**Boissons** Alliance FoodService : [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com) • Barry Callebaut : [www.cacaobarry.com](http://www.cacaobarry.com) • Bistrocash SAS : [www.bistrocash.fr](http://www.bistrocash.fr) • Brasseries Kronenbourg : [www.brasseries-kronenbourg.com/\\_corporate](http://www.brasseries-kronenbourg.com/_corporate) • Brasseries Stella

Artois • C10 : [www.c10.fr](http://www.c10.fr) • Café & Co Distributeur Malongo : [www.cafeandco.fr](http://www.cafeandco.fr) • Cafés Folliet • Cafés Richard : [www.richard.fr](http://www.richard.fr) • Champagne Gosset : [www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com) • Coca Cola Entreprise : [www.coca-cola.fr](http://www.coca-cola.fr) • Comité interprofessionnel des vins d'Alsace : [www.vinsalsace.com](http://www.vinsalsace.com) • Conseil

interprofessionnel des vins du Languedoc : [www.languedoc-wines.com](http://www.languedoc-wines.com) • Eckes Granini : [www.eckes-granini.fr](http://www.eckes-granini.fr) • Espresso Service Proximité : [www.esp-da.fr](http://www.esp-da.fr) •

France Boissons SA : [www.france-boissons.fr](http://www.france-boissons.fr) • Friesland Campina Professional : [www.debic.com](http://www.debic.com) • Heineken Entreprise : [www.brasserieheineken.fr](http://www.brasserieheineken.fr) • In Beverage

International : [www.interbevgroup.com](http://www.interbevgroup.com) • Interprofession des vins du val de Loire : [www.vinsdeloire.fr](http://www.vinsdeloire.fr) • J. Milliet : [www.milliet.fr](http://www.milliet.fr) • Nestlé France : [www.foodservices.nestle.fr](http://www.foodservices.nestle.fr)

• Nestlé Waters France : [www.nestle-waters.com](http://www.nestle-waters.com) • OC 22 : [www.oc22.com](http://www.oc22.com) • Pernod Entreprise : [www. Pernod.fr](http://www. Pernod.fr) • SA Inbev France • Syndicat des vins de

Chinon : [www.chinon.com](http://www.chinon.com) • Syndicat viticole des côtes de blaye : [www.aoc-blaye.com](http://www.aoc-blaye.com)

# Fonds de commerce

En ces temps de crise, l'emplacement revient au premier plan des critères à étudier soigneusement pour une acquisition réussie, quel que soit le type de commerce : hôtel, restaurant, bar ou vente à emporter. Explications avec Daniel Garnier, à la tête du Cabinet Hermès Century 21 à Lyon.



PROPOS RECUEILLIS PAR TIPHAINE BEAUSSERON

## Vers un tassement des prix du marché de ventes de fonds à Lyon

**L'Hôtellerie Restauration : Quelle est la tendance actuelle du marché de ventes de fonds de commerce CHR à Lyon ?**

**Daniel Garnier :** Lyon est bien encadrée par une politique dynamique de la ville et de l'urbanisme ainsi qu'un pôle salons et congrès très actif. Sur le segment des hôtels-bureaux, l'offre pilote le marché, car il y a toujours une demande supérieure à l'offre. En revanche, la petite restauration traditionnelle [CA compris entre 150 000 et 250 000 € HT, NDLR], souffre plus profondément de la crise, de sorte qu'il y a plus de fonds à vendre que d'acheteurs. Compte tenu du climat économique à la fois morose et incertain et des crédits bancaires plus difficiles à obtenir, les acquéreurs sont devenus plus sélectifs dans leur recherche. L'importance de l'emplacement du fonds est accrue.

**Cette sélectivité s'est-elle accompagnée d'une baisse des prix du marché ?**

Globalement les prix du marché de cessions de fonds de commerce sont restés stables. En moyenne, un fonds de restauration pure, avec un chiffre d'affaires compris entre 150 000 et 250 000 € de CA HT et une rentabilité moyenne, se vend 60 à 70 % du CA HT. Mais - et c'est là que le critère de l'emplacement a toute son importance - si l'emplacement est très bon, par exemple en centre-ville avec un fort taux de passage, il pourra se vendre plus cher qu'il y a quelques années.

**Et quand il se situe en périphérie ?**

Lorsque la zone commerciale est moins dense, les cessions de fonds de restauration sont moins fréquentes car plus



**Daniel Garnier,** directeur du Cabinet Hermès Century 21 Entreprise et commerce à Lyon.

risquées pour l'acquéreur et son banquier. Cela nous amène à devoir dénicher pour nos clients acquéreurs de nouveaux emplacements à fort potentiel de rentabilité comme de nouvelles galeries marchandes.

**Qu'en est-il de la restauration à emporter ?**

Les prix de cessions de fonds de VAE dépendent grandement de leur chiffre d'affaires, lequel est extrêmement lié à l'emplacement et à la zone de chalandise. Les établissements dont le chiffre d'affaires dépasse les 300 000 € de CA HT se vendent vite et plus cher que la restauration assise avec un prix moyen compris entre 90 et 100 % du CA HT. En dessous de 100 000 € de CA HT, un fonds de VAE aura beaucoup plus de mal à trouver un repreneur.

**Les pizzerias ont-elles la cote ?**

Les pizzerias représentent une catégorie de fonds qui se vend bien car leurs marges sont généralement supérieures à celles d'un restaurant traditionnel. Les pizzerias moyennes - entre 100 000 et 300 000 € de CA - se vendent aux alentours de 80 % ou plus du CA HT. On s'aligne sur les prix de la restauration tra-

ditionnelle quand le chiffre d'affaires ne dépasse pas les 100 000 €.

**Quel est l'état du marché pour les bars et les bars-brasseries ?**

Un beau bar pur, tel un bar lounge, sans véritable restauration, se vend en général bien. Pour ce type de commerce, la surface nécessaire pour l'exploitation - plus faible que pour les brasseries, qui nécessitent cuisine, stockage, etc. - est un atout. D'après nos statistiques, leur prix de cession s'établit entre 100 et 110 % du CA HT. Le point faible des bars-brasseries est que ce type de fonds a souvent besoin de travaux importants pour que le repreneur puisse développer le CA. Lorsque l'agencement est passé de mode et doit être refait, la réfection implique la rénovation de la cuisine et l'installation de toilettes accessibles aux personnes à mobilité réduite... donc un budget bien supérieur à celui d'un bar pur. Les bars-brasseries demeurent néanmoins un produit très recherché sur l'agglomération lyonnaise comme à Grenoble ou Saint-Étienne.

**Quelles sont vos prévisions pour 2012 concernant le marché de ventes de fonds CHR ?**

Compte tenu de la situation économique générale et des exigences toujours accrues des banques, je pense qu'on se dirige vers un tassement général des prix des affaires au premier semestre 2012.

**Cabinet Hermès Century 21 Entreprise et**

**commerce** • 28 quai Gailleton • 69002 Lyon

• Tél. : 04 78 42 40 80 • Tél. : 04 72 40 28 45

[www.cabinet-hermes.fr](http://www.cabinet-hermes.fr)

contact@cabinet-hermes.fr

Le Grand Lyon se positionne comme une place européenne incontournable en matière de tourisme d'affaires avec un développement parallèle du tourisme urbain. Rencontre avec Jean-Yves Proust, du cabinet Headlight Consulting.



PROPOS RECUEILLIS PAR TIPHAINE BEAUSSERON

## L'hôtellerie lyonnaise vise une reconnaissance internationale

### L'Hôtellerie Restauration : Comment l'hôtellerie lyonnaise a-t-elle résisté à la crise ?

**Jean-Yves Proust** : Elle a mieux résisté que d'autres. La clientèle affaires représente près des deux tiers des chambres louées. Cela assure une très bonne activité en semaine avec près de 80 % de taux d'occupation. Le marché hôtelier du Grand Lyon a vu son RevPAR moyen augmenter de 6,33 % en 2011 par rapport à 2010.

### L'hôtellerie d'affaires est-elle prépondérante sur le Grand Lyon ?

Le parc hôtelier du Grand Lyon est positionné à 51 % en hôtellerie d'affaires - 3, 4 et 5 étoiles -, Lyon se plaçant comme le deuxième centre d'affaires en France, derrière Paris. Outre l'inscription du Vieux Lyon au patrimoine mondial de l'Unesco en 1998, une offre touristique a été développée autour de diverses filières comme l'art de vivre et la gastronomie, le patrimoine, la culture, le shopping. En s'appuyant sur des campagnes de communication et de marketing lancées autour de la marque Only Lyon, la ville a réussi à s'imposer comme une destination de court séjour urbain à l'échelle européenne. Grâce aux différentes manifestations organisées - Fête des lumières, Biennales de la danse, Nuits sonores... -, l'agglomération a réussi à lisser son activité en limitant l'effet de saisonnalité.

### Comment se positionnent les hôteliers du Grand Lyon concernant les nouvelles normes de classement ?

Les procédures de classement sont en cours. Un peu moins de 20 % du parc est aujourd'hui classé aux nouvelles normes, ce qui équivaut à ce que l'on re-



© THINKSTOCK

### CARACTÉRISTIQUES DU PARC HÔTELIER DU GRAND LYON soit 88 communes

- 188 établissements hôteliers dont 99 à Lyon
- 12 163 chambres
- 3 000 chambres supplémentaires prévues d'ici 2015
- 4<sup>e</sup> parc hôtelier français
- 66,5 % du parc hôtelier en hôtellerie de chaîne (35 % des chambres appartenant au groupe Accor)
- 2<sup>e</sup> centre d'affaires en France derrière Paris
- 51 % du parc hôtelier positionné en hôtellerie d'affaires (3, 4 et 5 étoiles).

trouve au niveau national. Les hôteliers ont la volonté de monter en gamme et notamment d'aller vers les catégories 3, 4 et 5 étoiles afin de répondre à la demande en hôtellerie d'affaires. Le parc va donc subir une mutation, en tout cas au niveau du classement affiché.

### La ville soutient-elle les hôteliers qui souhaitent se moderniser ?

Le Grand Lyon propose deux dispositifs d'aide à la modernisation de l'offre hôtelière : le prêt participatif Oséo pour la

À Lyon, s'est développée une offre touristique autour de l'art de vivre, la gastronomie, le patrimoine, la culture...

rénovation hôtelière et un fonds d'aide à l'hôtellerie indépendante en milieu urbain. Aujourd'hui, peu d'hôteliers sont menacés mais les petits établissements devront réaliser, d'ici à 2015, des travaux pour répondre aux normes d'accessibilité.

### Quels sont les enjeux pour les prochaines années ?

Le renforcement de la capacité du parc hôtelier doit conforter l'image internationale de Lyon en tant que destination touristique et concurrencer les grandes villes européennes. Le Grand Lyon souffre aujourd'hui d'un déficit d'hôtels de forte capacité sur les segments haut de gamme et très haut de gamme. Afin de renforcer son attractivité, le Grand Lyon doit diversifier son offre hôtelière. Des efforts sont consentis afin d'accueillir des enseignes internationales encore peu présentes en France. Parallèlement, l'agglomération souhaite et développer une hôtellerie de qualité qui se distingue par son originalité - hôtel flottant, haute qualité environnementale, boutique-hôtel. L'agglomération cherche à développer d'autres types d'hébergements à travers notamment un projet innovant d'auberge de jeunesse. Enfin, il est souhaitable que le parc continue à évoluer pour répondre aux enjeux liés à une concurrence européenne. Ainsi, 20 à 25 % des chambres du parc devra faire l'objet d'une modernisation. ■

**Headlight Consulting** • 11 rue de Courtalin  
Bât A • 77700 Magny-Le-Hongre  
• Tél. : 01 60 42 71 71 • [www.headlight.fr](http://www.headlight.fr)

# □ Blogs des Experts & Questions-Réponses

Une question ?  
Rendez-vous sur les Blogs des Experts  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Comment procéder à la vente des parts d'un fonds d'hôtel ?

Bonjour, pour des raisons de mésentente avec mon associé, afin de vendre mes parts, j'ai besoin de connaître la valeur du fonds et on me demande à cet effet un document à titre indicatif traitant de l'expertise d'un hôtel par la valeur du prix de vente de la chambre, en plus de l'estimation comptable déjà faite. Cette information doit être ciblée géographiquement. Mon hôtel est dans le Vaucluse. Merci pour vos conseils avisés. **Hélène**

Bonjour Hélène,  
Tout d'abord merci pour 'vos conseils avisés' mais cela me met la pression... Comme je le préconise dans mon blog, pour réaliser l'évaluation d'un fonds de commerce, il faut utiliser au moins trois méthodes :

A) la première, dite méthode hôtelière, qui se base sur le chiffre d'affaires TTC ;

B) la deuxième qui prend en compte l'excédent brut d'exploitation (EBE) ;

C) la troisième qui se réfère à la capacité d'emprunt dégagée par l'exploitation à laquelle on ajoute un apport personnel de 30 %.

À ce stade, je ne connais pas de méthode d'évaluation pour un fonds de commerce partant du prix de vente de la chambre.

La méthode dite du millième

permet d'approcher le prix de l'immeuble (une chambre doit pouvoir se louer au millième de son coût de construction). Pour ma part, l'évaluation du fonds à partir du prix de vente de la chambre se retrouve dans la méthode d'évaluation par le chiffre d'affaires (prix de vente moyen  $\times$  nombre de chambres louées). Cependant, au lieu de tenir compte du prix de vente de la chambre, il vaut mieux aujourd'hui raisonner sur le RevPAR, qui lui, est le résultat du produit entre le prix moyen de vente de la chambre sur une période donnée et le taux d'occupation sur cette même période. Enfin, pour répondre à une évaluation ciblée géographiquement, je suis d'une extrême prudence pour un indépendant. D'une part parce

que j'estime que les particularités locales sont déjà prises en compte dans le niveau de chiffre d'affaires réalisé, le prix de vente et le taux d'occupation ; d'autre part, je pense qu'évaluer des fonds au-delà de trois fois le chiffre d'affaires me paraît relever de la pure spéculation et dépasser le cadre d'une évaluation économique professionnelle normale pour rentrer dans celle des produits financiers. Et encore faut-il que dans ce cas les murs soient vendus avec le fonds de commerce. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK6241** sur le moteur de recherche de

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

**Blog des Experts :**  
**'Évaluer, acheter et vendre un fonds de commerce'**  
**Jean Castell**

## Que veut dire le terme marche en avant ?

Pourriez-vous me dire ce que signifie le terme 'marche en avant' ?

**k-Haro**

Le principe de la marche en avant est de ne pas mélanger le sale avec le propre. Par exemple, pour une lingerie, le linge propre doit être stocké dans un local propre - toujours le même -, et il ne doit ne jamais croiser des matériels

souillés. De même, le linge sale est stocké dans un lieu prévu à cet effet et évacué sans croiser le linge propre ou traité en interne, tout en suivant un protocole établi. Idem pour les cuisines... Lire la suite de la discussion avec

le code **RTK6242** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**Blog des Experts :**  
**'Gouvernantes et service hôtelier'**  
**Caroline Courtois et Corinne Veyssièrè**

## Terrasses, climatisation, chauffage, énergie, développement durable

Prolongement de l'établissement hors les murs, la terrasse constitue pour l'exploitant un atout essentiel. Celle-ci ne représente pas seulement des places supplémentaires : elle incarne une partie de l'identité de l'entreprise.

JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, JGDJ CONSEIL

### La bonne température pour les terrasses

#### ■ RÉUSSIR VOTRE TERRASSE FERMÉE

Façade et prolongement extérieur de votre établissement, ce type d'aménagement doit être autorisé par votre municipalité sur avis du bureau des établissements recevant du public (ERP). Si vous êtes dans une copropriété, pensez également à demander l'autorisation de votre syndic avant d'engager des travaux.

Cette terrasse/véranda fait partie intégrante de votre exploitation. Cependant, vous devez veiller à pouvoir fermer normalement votre salle en cas de démontage de cet espace supplémentaire.

Par grand froid, une solution contemporaine et design s'offre à vous : le pied de table chauffant, individuel, ne fonctionnant qu'en présence du client.



L'interdiction de fumer s'y applique, sauf si vous en ouvrez intégralement la façade ou les côtés vitrés.

Les chauffages mobiles situés à l'intérieur d'une terrasse fermée ne doivent pas s'élever à une hauteur supérieure à

0,80 m par rapport au niveau du trottoir, ou bien être fixés et en hauteur sous le plafond.

En outre, ils ne doivent pas émettre de gaz polluants. Une solution innovante existe : il s'agit du plancher - démontable - en lames de bois isolées, avec la possibilité de chauffage par le sol.

**Rappel :** des cendriers mobiles peuvent être installés devant les établissements ou les terrasses fermées (en l'absence d'une terrasse ouverte) mais ils doivent faire l'objet d'une demande d'autorisation.

Il est fortement recommandé de faire construire



www.opensun.fr

© février 2009. Opensun. Breveté modèle déposé. Image non contractuelle.



#### Opensun 180

La véranda cabriolet, votre terrasse 365 jours/an.

En quelques secondes, les parois et le toit de cette véranda coulissent et s'effacent entièrement. Des lignes épurées, un double vitrage bombé, une technologie innovante, font de cet espace design une pièce à vivre toute l'année. Extension de votre salle de restaurant, spa, piscine ou encore pour couvrir votre piscine, cette véranda découvrable autorise de nombreuses applications et permet d'optimiser la surface dédiée à la détente et au bien être.

Opensun 180 à partir de 36 000 €\*.



\* Prix HT, hors frais d'aménagements complémentaires.

0800 031 500  
www.akenaverandas.com

vosre terrasse fermée avec des panneaux en double vitrage isolant. Et ce, non seulement pour l'isolation thermique et phonique, mais aussi afin de se protéger contre les effractions. N'oubliez pas les dispositifs de sécurité incendie, éclairages et portes de secours. Si des ventilations mécaniques contrôlées de votre salle sortent en façade, souvent au droit du plénum du faux plafond, il vous est fortement conseillé de prolonger ces sorties avec des conduites d'air appropriées, de manière invisible et esthétique, jusqu'à la façade de votre terrasse fermée. Néanmoins, vous serez peut être obligés de créer des grilles de réintroduction d'air neuf. L'hiver, cet air pourra être traité - chauffé - pour éviter les courants d'air désagréables pour la clientèle.

Si la toiture de votre terrasse ne donne pas directement sur des ouvertures, fenêtres ou balcons des étages supérieurs, vous pouvez, après avis des autorités compétentes, opter pour un dispositif de toiture à lames d'aluminium pivotantes. Cette solution permet une ventilation totale de votre terrasse, notamment en période de forte chaleur.

Pour des économies d'énergie, la toiture peut également être réalisée en panneaux d'aluminium isolant, ou encore en double vitrage avec un store déroulant à l'intérieur ou à l'extérieur.

## ■ LES TERRASSES OUVERTES

Pour les terrasses installées sur le domaine public, un arrêté fixe dans chaque municipalité les règles relatives aux autorisations. Comme pour les terrasses fermées, vous devez donc effectuer une demande auprès des services de la voirie de votre commune. L'autorisation délivrée est temporaire, précaire, révocable et ne peut être ni cédée ni sous-louée. En contrepartie, l'exploitant doit verser des droits d'occupation. Il est primordial que vous vous rapprochiez de ces services, car les formalités peuvent varier selon les communes.

Par grand froid, une solution contemporaine et design s'offre à vous : le pied de table chauffant, individuel, ne fonctionnant qu'en présence du client. Cet accessoire est équipé d'une ampoule MH Quartz, unique en son genre et à haut rendement énergétique, de seulement 0,4 kW qui émet une chaleur infrarouge.

En revanche, par temps de canicule, vous pouvez utiliser des brumisateurs. Les systèmes actuels de brumisation ne font

pas l'objet d'une surveillance sanitaire particulière. En cas de doute de contamination d'une installation, la recherche de légionnelles dans l'eau doit être faite selon la norme NF T 90-431 de septembre 2003 (recommandation du ministère de la Santé). Cependant, leur utilisation est soumise au code du travail dont les articles R.231-60 à 65 imposent une évaluation des situations à risque d'exposition, une définition des moyens de prévention, et la mise en œuvre d'une formation sécurité pour tout travailleur exposé.

## ■ LA COUVERTURE DE VOTRE TERRASSE

Les stores bâches avec bandeaux de façade au nom de l'établissement sont les plus fréquents. Les bras tendeurs électriques ou manuels permettent d'avancer le store banne au-dessus de la terrasse d'environ 4 m. Il existe également des systèmes de vérins à gaz qui s'ouvrent et se ferment rapidement et silencieusement. Pensez à équiper votre installation d'un détecteur de coupure de courant. D'autres systèmes utilisent des rails aluminium dans lesquels coulisent les supports de bâches ou des structures en fer forgé aux formes variées.

Tous les stores extérieurs doivent répondre à la norme CE EN 13561, et être homologués classe 2 ou 3 au vent (38 ou 49 km/h). Naturellement, les parasols de différentes tailles et formes sont de mise sur de nombreuses terrasses. Dans certaines communes, la publicité est bannie sur les stores, les parasols et quelquefois même sur les façades des terrasses fermées.

## ■ LA CONTRE-TERRASSE SÉPARÉE DE L'ÉTABLISSEMENT PAR UNE VOIE PIÉTONNE

Dans certaines communes où une contre-terrasse est autorisée, le passage minimum entre la terrasse ouverte et cette contre-terrasse sera de 1,80 m. À Paris, tout type de chauffage y est interdit ainsi que tout raccordement électrique entre l'établissement principal et cette dernière. Vous devez appliquer à la contre-terrasse les mêmes règles que celles applicables à une terrasse ouverte. Généralement, la diffusion de musique n'est pas autorisée sur ces terrasses.

Si votre personnel traverse une voie où circulent des véhicules, une attention toute particulière doit être apportée lors de la rédaction du 'document unique des risques professionnels'



## Nouveau catalogue Mobilier extérieur 2012 !

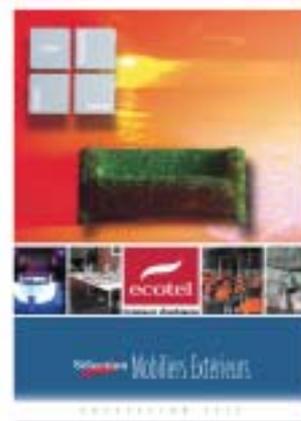
Une offre tendance déclinée sur 19 thèmes avec plus de 200 références sur 44 pages.

Retrouvez des inspirations et réalisez vos projets d'équipement d'extérieur en toute sérénité.

Notre offre complète arts de la table dans notre catalogue général 2012.



[www.ecotel.fr](http://www.ecotel.fr)  
[ecotel@ecotel.fr](mailto:ecotel@ecotel.fr)  
 Tél. : 01 69 02 57 70



# Chauffage, énergie, développement durable

À Paris, vous devrez cesser de servir sur votre terrasse ouverte au plus tard à 2 heures du matin, même si votre établissement dispose d'une autorisation de nuit.



## CHAUFFER... OU PAS

Entré en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2008, le décret interdisant de fumer dans les cafés et restaurants a toutefois maintenu l'autorisation de fumer en terrasse, même couverte, du moment qu'un côté de celle-ci reste ouvert. Cette disposition a accentué le développement des installations de braseros à gaz ou de radiateurs électriques sur les terrasses. Le rendement énergétique est forcément très mauvais, puisque l'essentiel de la chaleur produite sert à chauffer la rue. Les fournisseurs estiment que deux radiateurs sont nécessaires pour chauffer 12 m<sup>2</sup>. En outre, il a été calculé qu'un gros réchaud à gaz brûle 1 kg de propane à l'heure, et rejette environ 3 kg de dioxyde de carbone dans le même temps. Un parasol radiateur peut vider une bonbonne de gaz à la journée. De telles pratiques entrent en contradiction avec la politique de maîtrise de l'énergie et de lutte contre le réchauffement climatique qui s'est traduite notamment dans la réglementation thermique applicables aux bâtiments.

La Charte de l'environnement de 2004, inscrite dans le préambule de

consultable à tout moment par vos salariés. Il doit comporter un rappel des règles de prudence élémentaires en matière de passage sur la voie publique.

Pour ces deux terrasses extérieures, soyez attentifs à la disposition des porte-menus, chevalets et jardinières afin de ne pas gêner le passage des personnes à mobilité réduite et des malvoyants. Pour éviter toute déconvenue, informez-vous sur les directives des arrêtés municipaux concernant la nature, la hauteur et les caractéristiques des cloisons amovibles. Si vous ajoutez des bacs pour des plantes, veillez à ce que ceux-ci ne dépassent pas la limite au sol de votre autorisation de terrasse comme la hauteur de leurs plantations. Ces jardinières doivent également être facilement transportables.

À Paris, vous devrez cesser de servir sur votre terrasse ouverte au plus tard à 2 heures du matin, même si votre établissement dispose d'une autorisation de nuit, sauf disposition particulière fournie par la mairie de Paris. Pour la terrasse fermée vous devez respecter les mêmes horaires d'ouverture autorisée que votre établissement. ■

la Constitution, rappelle fortement les devoirs de chacun dans la préservation de l'environnement. C'est ainsi qu'à Paris, depuis le 1<sup>er</sup> juin 2011, le nouveau règlement des étalages et des terrasses, applicable à tous les exploitants d'un établissement de débits de boissons et de restauration, précise notamment que *"les dispositifs de chauffage au gaz et les bâches souples devront être retirés d'ici le 1<sup>er</sup> juin 2013."* D'autres villes s'aligneront certainement sur ces dispositions. À côté de ces considérations citoyennes, le gestionnaire considérera le coût du chauffage en regard de l'éventuel surplus de clientèle qu'il apporte. Le choix s'établira également en fonction de la météo régionale : chauffer épisodiquement quelques jours par an n'a pas le même coût que pendant six mois d'affilée. Alors, si chauffage il y a, il devra recourir aux appareils offrant le meilleur rendement, permettant si possible une mise en marche séquentielle en fonction de la fréquentation. Pourquoi ne pas non plus opter pour la mise à disposition de plaids, attention conviviale qui sera aussi appréciée.

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

GO IN

MUNICH - BERLIN - LONDRES - PARIS - VIENNE



CHAISES - TABLES - TABOURETS DE BAR - SYSTÈMES MODULAIRES

## LA SOLUTION FONCTIONNELLE TECHNOLOGIE FLAT®

Dès maintenant, fini avec les tables bancales sur les terrasses! La technologie brevetée FLAT® compense parfaitement les inégalités de votre sol. Grâce à ses patins reliés par un système hydraulique, chaque pied s'adapte individuellement au sol.



Commander notre **catalogue 2012** gratuitement sur [www.go-in.fr](http://www.go-in.fr)



▶ Rencontrez nous directement aux prochains salons: ◀

Saint-Malo, **PRORESTEL** du **26.02.2012** au **28.02.2012**, Hall 1, Stand A19

Paris, **SUCCESS FOOD** du **03.03.2012** au **07.03.2012**, Hall 5, Stand E120

## Contact PARIS Nanterre

GO IN FRANCE SAS tel: 0820 / 85 00 80  
Z.A. du Petit Nanterre fax: 0820 / 88 98 19  
191 rue du Premier Mai mail: [info@go-in.fr](mailto:info@go-in.fr)  
92737 Nanterre Cedex web: [www.go-in.fr](http://www.go-in.fr)

## Terrasses, climatisation, chauffage, énergie, développement durable

Premier label français de responsabilité sociale des entreprises, créé avec le soutien du ministère du Développement durable, ce label permet aux entreprises de se lancer dans une démarche ambitieuse.

JEAN-LUC FESSARD, 'LE TEMPS DU CLIENT'

### Le label Lucie récompense l'engagement responsable et durable



Dans le monde des normes et des labels, la norme ISO 26000 a longtemps été présentée comme un Graal ultime permettant de démontrer l'engagement d'une entreprise dans une démarche de responsabilité sociétale. Cette norme a fait l'objet d'un travail de longue haleine. Premier véritable standard international en la matière, elle permet aux entreprises de déployer des politiques de responsabilité sociétale et environnementale complètes et ambitieuses.

#### COMMUNIQUER SON ENGAGEMENT

Pour permettre aux entreprises de communiquer sur leur engagement dans ce sens, plusieurs organismes (Qualité France association, Afnor, Banque populaire, CIC) ont créé l'Agence Lucie qui est chargée d'attribuer le label du même nom. Ce label Lucie est le premier en France à traiter de responsabilité sociale des entreprises (RSE). Créé avec le soutien du ministère du Développement durable, il est totalement aligné sur l'ISO 26000. Un projet de labellisation Lucie permet à une entreprise d'atteindre de façon rapide et sûre un niveau élevé de maturité en RSE. C'est aussi pour elle une façon fiable de conserver une logique de progrès permanent, car cette démarche permet de mesurer la réalité de ses pratiques.

#### UN RÉFÉRENTIEL COMPLET

Le référentiel d'évaluation Lucie comporte 7 engagements :

- respecter les intérêts des clients et des consommateurs ;
- préserver l'environnement ;

- valoriser le capital humain ;
- agir avec loyauté et responsabilité sur les marchés ;
- respecter les droits fondamentaux de la personne ;
- conjuguer les intérêts de l'entreprise et l'intérêt général ;
- assurer la transparence du système de décision et de contrôle.

Parmi les 28 principes d'action qui en découlent, voici par exemple ce que l'on trouve pour l'engagement 'valoriser le capital humain' :

- assurer une information précise sur les différents éléments de rémunération et les avantages ;
- développer les compétences de tous les collaborateurs et assurer une information précise sur les critères et les modalités des évaluations professionnelles et des promotions ;
- éviter le recours abusif aux contrats générant de la précarité ;
- respecter la législation en matière d'hygiène santé et sécurité, et mettre en place les procédures de prévention des accidents et maladies professionnels ;
- respecter le code du travail et les conventions collectives sur le temps de travail et veiller à l'articulation entre vie professionnelle et vie privée ;
- promouvoir le dialogue social.

#### UNE ÉVALUATION PAR DES EXPERTS

L'évaluation effectuée au choix de l'entreprise par les auditeurs de Vigeo ou d'Afnor Certification attribue un niveau de maîtrise pour chacun de ces principes d'action :

1. Faible : rouge ;

2. Partielle : orange ;

3. Raisonnable : vert ;

Un niveau de maîtrise faible ou partiel permet à l'entreprise de prendre des engagements d'amélioration dans des délais précis pour obtenir le label. Les créateurs du label Lucie ont souhaité favoriser son développement en créant une communauté de valeurs pour que ceux qui s'engagent dans l'obtention du label en bénéficient et rentabilisent facilement leur démarche. Ainsi, ils pourront par exemple obtenir des prêts à taux préférentiels et des avantages bancaires, des réductions allant jusqu'à 30 % sur les primes d'assurance et des avantages spécifiques entre les entreprises labellisées. De même, ils bénéficieront de l'accès à un site web dédié, à des formations, des conférences, une convention annuelle... ■

#### POUR PLUS D'INFORMATIONS CONTACTEZ :

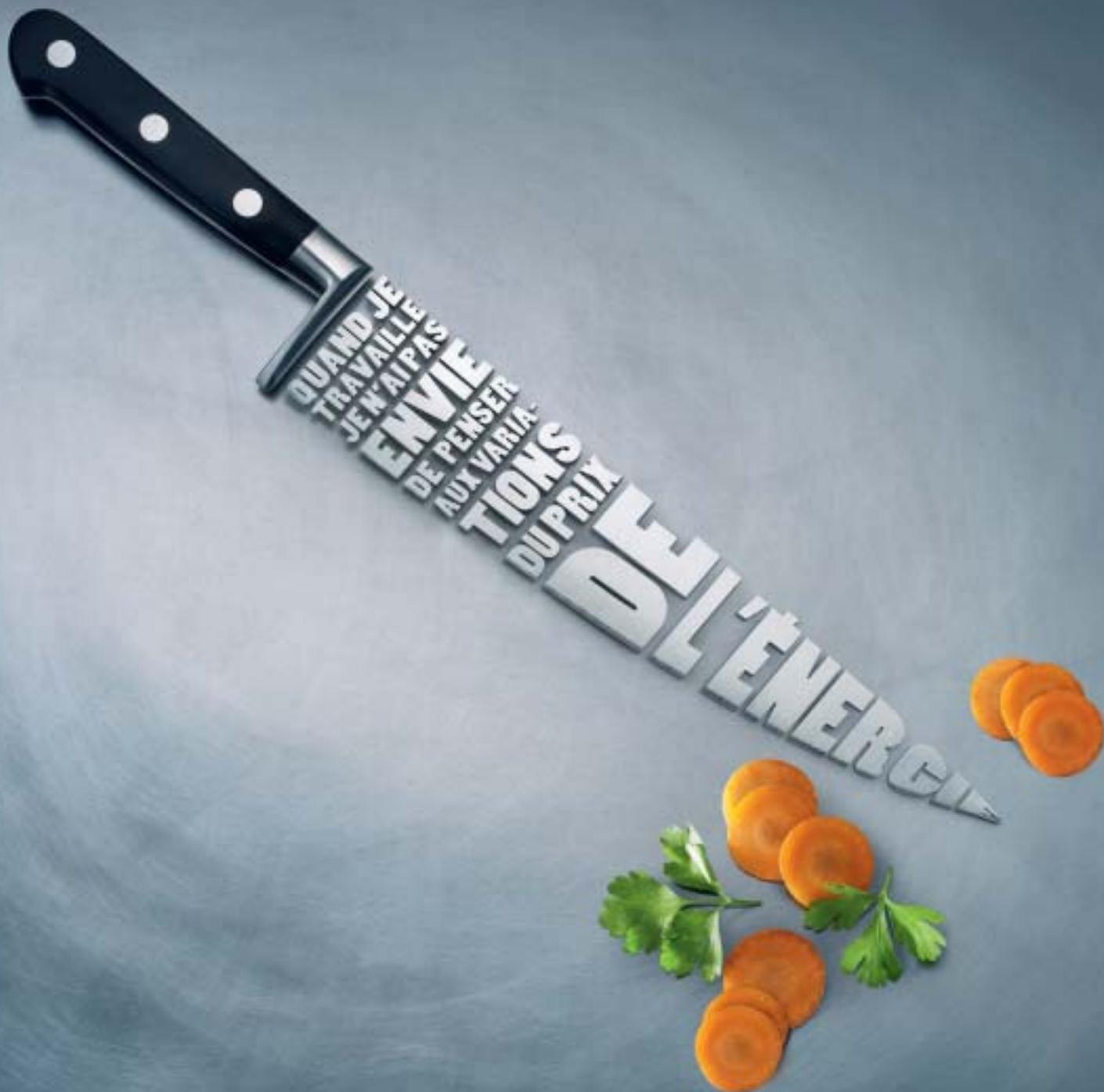
**Alain Germond**

Planète Virgule • 21 place Charras  
92400 Courbevoie •  
Tél. : 06 07 43 38 38 •  
alain.germond@planete-virgule.com

Label Lucie • 30 rue de Miromesnil •  
75008 Paris • Tél. : 01 42 65 47 87 •  
contact@agence-lucie.com •

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

**Blog des Experts 'Développement durable en CHR' sur**  
[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



## Gaz de France Provalys, c'est un prix constant pendant 2 ans.

Pour en savoir plus sur Gaz de France Provalys 2 énergies prix fixe 2 ans :  
**0 811 01 3000\*** ou [www.provalys-pro.fr](http://www.provalys-pro.fr)

\*Prix de l'appel selon l'opérateur

ÊTRE UTILE AUX HOMMES

 **Gaz de France  
Provalys**  
Une marque de  
**GDF SUEZ**

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

En souscrivant à une offre à prix de marché en électricité, ou en gaz naturel si vous consommez moins de 30 000 kWh/an, vous pourrez bénéficier par la suite d'un contrat au tarif réglementé pour votre lieu de consommation, si vous en faites la demande. Si votre consommation en gaz naturel est supérieure à 30 000 kWh/an, vous ne pourrez plus souscrire par la suite un contrat au tarif réglementé en gaz naturel.

# 78 Produits & Équipements / Terrasses, climatisation, c développement durable



## 2IM AHL : MADE IN FRANCE

En vue de la prochaine saison estivale, 2imahl présente une gamme de sièges de terrasse modernes, fabriqués avec des matériaux recyclables, alliant des matières et des coloris tendance. Les chaises et fauteuils Boogie et Woogie en sont l'exemple. De fabrication française, avec un design créatif, elles mettront en valeur la terrasse en la rendant unique grâce aux combinaisons de couleurs qu'elles proposent. Évidemment, cette gamme peut également s'immiscer à l'intérieur.

[www.2imahl.fr](http://www.2imahl.fr)

## DESSUS DE TABLE EN BÉTON CIRÉ BAT & DÉCORS



La prime va à l'originalité avec les plateaux de tables quasiment indestructibles de Bat & Décors. Ils sont réalisés sur mesure et dans un décor en béton ciré du meilleur effet. Le choix des formes et des couleurs est infini, celles-ci pouvant être adaptées aux pieds de

table déjà existants. En outre, du fait de sa conception, ce produit diminue le Bilan carbone de votre établissement de façon notable.

[www.bat-decors.com](http://www.bat-decors.com)



## AKENA VERANDAS RÉINVENTE LA TERRASSE

Akena Vérandas propose une innovation technologique baptisée Opensun. Ce nouveau concept breveté autorise une ouverture intégrale - parois et toiture - sur l'extérieur. Une solution idéale pour les professionnels de l'hôtellerie et la restauration. Les éléments qui le composent - le double vitrage et les profilés

aluminium qui intègrent la rupture de ponts thermiques - favorisent l'isolation de la pièce, ce qui permet d'en profiter toute l'année. On peut également créer un spa, un espace forme ou encore une salle de fitness à l'air libre, facilement refermable lorsque la météo devient capricieuse.

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



## LA NOUVEAUTÉ ALTESSE CHEZ BOS EQUIPEMENT HÔTELIER

La marque française Qui est Paul ? propose pour l'été 2012 une collection large et variée de mobiliers contemporains design pour intérieur et/ou extérieur. Imaginative, cette nouvelle collection offre la possibilité de s'approprier ses propres ambiances grâce à un large choix de couleurs et de designs. La gamme Altesse, par exemple, désignée par **Cédric Ragot**, donnera au client la sensation de rayonner tel un roi ou une reine devant sa cour. En vente, sur commande, chez BOS Equipement Hôtelier.

[www.bos-equipement.com](http://www.bos-equipement.com)

# i, chauffage, énergie,



## ISI-CONTRACT LANCE SON CATALOGUE 2011-2012 EN FRANCE

Société espagnole spécialisée dans les équipements de mobilier pour l'hôtellerie, iSi-Contract lance ses produits en France avec son catalogue 2011-2012. iSi propose des produits dont les finitions et personnalisations

permettent de créer de nombreux espaces et environnements différents. Une vraie source d'inspiration pour les hôtels, restaurants, bars et cafés qui veulent se démarquer.

[www.isi-contract.com](http://www.isi-contract.com)

## AMBASSADE DE BOURGOGNE PROPOSE SA NOUVELLE GAMME MOBICHEF

À la plancha, au four ou poêlées, toutes les préparations culinaires fraîchement réalisées par un chef devant sa clientèle sont de plus en plus appréciées.

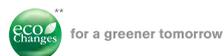
La gamme mobile MobiChef, compacte, maniable, performante, gaz ou électrique, permet une cuisine

'spectacle' de qualité. Chaque module peut être utilisé, seul ou en combinaison avec d'autres, pour créer une ligne complète : cuisson, remise ou maintien en température. Son système d'arrimage innovant, simple et précis, assure un assemblage parfait. Il permet une évolution dans le temps de cette ligne de cuisson avec un investissement raisonné au fur et à mesure de vos nouveaux besoins. N'oubliez pas de stocker toutes les denrées en attente de cuisson dans un endroit réfrigéré.

[www.ambassade-de-bourgogne.com](http://www.ambassade-de-bourgogne.com)



© AMBASSADE DE BOURGOGNE



SOLUTIONS INNOVANTES POUR LES CHR



## Bienvenue aux économies d'énergie !

Chauffage, climatisation, eau chaude sanitaire, découvrez le confort 4 saisons par récupération d'énergie pour les hôtels et les restaurants par Mitsubishi Electric.

Pour en savoir plus  
[www.clim.mitsubishielectric.fr](http://www.clim.mitsubishielectric.fr)



Prix d'un appel local depuis un poste fixe\*



Chauffage – Climatisation – Eau chaude sanitaire

# 80 Produits & Équipements / Terrasses, climatisation, développement durable

## CANDLE EVENTS, DÉCORATION D'INTÉRIEUR ET D'EXTÉRIEUR



Passionnée d'architecture, de voyage et de nature, **Amalia Pio** crée des murs végétaux, des murs d'eau sur mesure et des bougies événementielles.

La créativité de la

nature la fascine et l'univers de ses créations porte la marque de cette nature revisitée, épurée, sophistiquée, capable de réinvestir de façon contemporaine les intérieurs. L'objectif est d'inventer pour chaque projet un lieu unique et zen où le naturel est toujours sublimé. Candle Events crée uniquement sur demande et sur mesure dans ses ateliers.

Tél. : 04 94 84 79 68

info@candle-events.fr • www.candle-events.fr



## BUBBLEPRO, C'EST GONFLÉ

BubblePro, c'est la première marque française de meubles gonflables, design et personnalisables, lancée en 2011. Les produits sont fabriqués en polyuréthane thermoplastique, matériaux hautement résistants, et dotés de housses textiles interchangeables 100 % françaises (origine, collage, confection). Ils peuvent supporter des températures intenses et jusqu'à 300 kg. Ils s'utilisent en intérieur comme en extérieur.

Colorés ou sobres, ils se répartissent en plusieurs gammes : Bubble, dont le designer est **Victor Boeda**, avec ses formes sensuelles, dynamiques et attrayantes, façon canapé ; Smart, pouf taille basse ou haute pensé par **Yann Dumas**, se distingue par sa simplicité et son style épuré ; Bascule, 100 % fun, avec ses formes sportives et accueillantes, a été créé par le designer **Thomas Herzig**. Et enfin Plug, conçu par **Cécile Makowski**, est un produit fonctionnel. [www.bubble-pro.com](http://www.bubble-pro.com)



## MONACO LIGHTING DESIGN PRÉSENTE EGG

La lampe de table en LED sans fil Egg est parfaite pour les terrasses extérieures. Vingt fois plus brillante qu'une bougie, elle est rechargeable et dispose de 260 heures d'autonomie avec 3 niveaux d'intensité. C'est une source de lumière LED 1,1 W, avec effet bougie sans fumée ni odeur. Les lampes Monaco Lighting Design assurent une économie de 1 000 bougies à l'année. Toutes les pièces sont recyclables.

monacolightingdesign@monaco.mc

www.neoz.com.au

**Four mixte nouvelle génération**

*Zénith :*  
Le futur, maintenant

ORIGINE FRANCE GARANTIE 3 ANS

Nouveauté  
Zénith "Compact"

La performance maximum,  
l'encombrement minimum

Grande Cuisine  
Ecologie  
Technologie

ECO-CONCEPTION  
NF 001 000

**Bourgeois**  
La cuisson à son Zénith

www.bourgeois.coop  
contact@bourgeois.coop

# I, chauffage, énergie,

## SYSTÈME VITRÉ COULISSANT **KLOZIP**

Outre ses systèmes de fermeture de terrasses, Klozip innove et propose de faire découvrir un système vitré coulissant, le SL25. Pivotant et entièrement escamotable, le vitrage SL25 donne une nouvelle dimension à la terrasse. Les parois vitrées escamotables se replient à gauche ou à droite, pour pouvoir bénéficier d'une ouverture

totale. La terrasse devient une véranda entièrement ouverte sur l'extérieur. Le passage est facilité grâce à un rail encastré. Disponible en plusieurs épaisseurs de verre, ce système est efficace contre les intrusions car il ne s'ouvre que vers l'intérieur. Cette société propose également des lames de bois composite pour le sol de la terrasse.

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



## **GO IN** POUR RESTER DANS LE DOMAINE ÉCOLOGIQUE



Écologique et participant au développement durable, le matériau qui compose les mobiliers et chaises Resysta® de chez GO IN est constitué à environ 60 % de cosses de riz, 22 % de sel gemme et 18 % d'huile minérale. Renforcé en fibres, ce matériau hybride remplit les exigences techniques et écologiques de demain. Alternative à la déforestation, il se distingue à peine du bois tropical véritable,

et ne présente pas de phénomènes de gonflement, de retrait, ou d'échardes et ne risque pas d'être endommagé par les parasites. Non polluant et résistant aux influences extérieures (soleil, pluie, neige ou eau salée), il offre des possibilités d'utilisation novatrices.

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



# TORK®



Minimisez votre consommation

Maximisez l'attention



SCA HYGIÈNE PRODUCTS - S.A.S au capital de 83.300.129 € - RCS Bobigny 509 395 109 - ©Jan Sauvage RCS Dreux



<http://www.facebook.com/Tork.France>

## Réduisez votre consommation de **25%** et maximisez votre communication.



Tork est une marque du groupe SCA Hygiène Products classée parmi les entreprises les plus éthiques au monde par Ethisphere Institute (2011).



Toute la gamme serviettes [www.tork.fr](http://www.tork.fr)



## VEGA DONNE DU STYLE AUX TERRASSES

La nouvelle gamme de chaises et de fauteuils Tatami apporte une touche d'originalité et de modernité aux établissements. Très confortables, ils offrent de nombreux avantages. Ils sont légers et empilables pour un gain de place optimal, jusqu'à 6 pièces pour les chaises et

8 pièces pour les fauteuils. Réalisés en polypropylène, matériau antistatique résistant aux intempéries et aux UV, ils sont parfaitement adaptés à une utilisation en extérieur ou en intérieur. Ils sont disponibles dans 3 coloris : rouge, blanc et gris. [www.vega-fr.com](http://www.vega-fr.com)

## SYWAWA PROPOSE UN PARASOL TOUT EN DENTELLE



Le Dentelle est l'une des 2 nouvelles créations que Sywawa lance pour la saison 2012. Cette collection comprend 16 nouveaux parasols design et surprenants. Une gamme née de la passion des créateurs **Lieven Musschoot** et **Mathias Hennebel** pour la ville belge de Bruges,

cité qui demeure le centre mondial de la dentelle. Sywawa incarne le pendant plus ludique aux robustes parasols Symo. [info@symoparasols.com](mailto:info@symoparasols.com)

## VENTILATEUR-BRUMISATEUR MOBILE ET AUTONOME DE BRUMEST



En été, beaucoup de terrasses sont souvent trop chaudes, et les clients y passent donc le moins de temps possible.

La brumisation apporte de la fraîcheur et fait de la terrasse une oasis : elle abaisse la température de 10 °C ; les clients profitent d'un air plus sain et frais. Elle stoppe également les pollens, les insectes et les odeurs. La société Brumest propose la brumisation dans de

nombreuses situations, en particulier là où un système traditionnel de climatisation ne donnerait aucun résultat : vérandas, hôtels, restaurants, discothèques.

Les systèmes peuvent être installés en plein air comme en lieu clos. Rappelons que, pour plus de sécurité sanitaire, ce type d'appareil mobile devra être vidangé et purgé quotidiennement. [www.brumest.net](http://www.brumest.net)

## GREENEO PRO OPTIMISE ET RÉDUIT LES COÛTS



Réseau de consultants indépendants spécialisés en économies d'énergie et de ressources, Greeneo lance son programme Greeneo Pro. Face aux défis environnementaux et économiques auxquels les décideurs sont confrontés, le programme Greeneo Pro a pour but de les aider à bâtir et à mettre en œuvre une stratégie ambitieuse de maîtrise des coûts liés aux consommations d'énergie et de ressources. Destiné aux entreprises et collectivités, Greeneo Pro est un programme stratégique et opérationnel visant à optimiser et réduire les coûts de la consommation d'énergie liés aux bâtiments, des transports et déplacements mais aussi des processus industriels et plus généralement des achats (réduction des déchets).

[contact@greeneo.eu](mailto:contact@greeneo.eu)  
[www.greeneo.eu](http://www.greeneo.eu)

Pau

15 au 17  
avril 2012

**Parc des Expositions**  
lci, l'événement est permanent!

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

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](mailto:contact@parc-expo-pau.com)

Pour toute information : [www.saphir-pau.com](http://www.saphir-pau.com)

# 1, chauffage, énergie, développement durable

## MITSUBISHI : FROID, CHAUD ET EAU CHAUDE SANITAIRE, 3 FONCTIONS SIMULTANÉES



La technologie R2 permet la production simultanée de chauffage et de climatisation avec une seule production centralisée et seulement

2 tubes frigorigènes. La conception de son système divise par 3 le nombre de raccordements et diminue la taille des tubes. Le temps de mise en œuvre est donc réduit jusqu'à 30 %. La durée du chantier optimise la poursuite de l'activité pendant les travaux. Les économies d'énergie générées sont très importantes. En effet, pour 1 kW d'électricité consommé, il est possible de produire simultanément jusqu'à 4 kW de froid et 4 kW de chauffage. Pour compléter ce dispositif, Mitsubishi Electric a développé un module de pompe à chaleur haute température, qui récupère l'énergie issue de la climatisation du système City Multi R2 pour produire de l'eau chaude jusqu'à 70 °C sur un circuit primaire. Celui-ci vient réchauffer l'eau chaude sanitaire d'un ballon de stockage (non fourni par Mitsubishi Electric), sans appoint électrique.

[www.clim.mitsubishielectric.fr](http://www.clim.mitsubishielectric.fr)

## PIEDS DE TABLE CHAUFFANTS DE VIREOO PROFESSIONNEL



Ce nouveau chauffage d'extérieur, développé et conçu spécialement pour les CHR, permet de mieux respecter l'environnement. Une ampoule MH Quartz, unique en son genre et à haut rendement énergétique avec seulement 0,4 kW, réduit les émissions de carbone de plus de 80 %. Intégrée dans un pied de table, elle permet à la chaleur de démarrer en présence d'un client, grâce aux 2 détecteurs de mouvement situés à la base du pied de table. Ce système a un coût d'utilisation de 0,10 € environ par

heure effective. Une seule prise standard suffit pour 5 tables. Ce pied de table chauffant peut être fixé sur les plateaux déjà existants. Il est livré assemblé à 100 % et son installation est très facile : il suffit de raccorder le courant pour que les clients puissent apprécier la chaleur de la terrasse. Si les câbles d'alimentation ne peuvent être dissimulés, une gaine de protection est fournie, afin d'éliminer tout risque de trébucher sur les fils.

[www.mensaheating.com/fr](http://www.mensaheating.com/fr)

## WWW.OR-AVIR.COM PERGOLA CLIMATIQUE À LAMES ORIENTABLES



Cette pergola protège de la pluie et du vent tout en laissant entrer le soleil et la lumière. Elle prend toutes les formes : rectangulaire, carrée, triangulaire, ovale, en position horizontale, verticale ou inclinée. Son entretien est facile à

effectuer car elle est à 100 % en aluminium. Son traitement de surface est certifié Calicoat. L'ouverture et la fermeture des lames se font soit avec une manivelle soit par motorisation télécommandée. Détecteur de pluie en option.  
**Tél. : 06 99 93 40 40**  
[www.or-avir.com](http://www.or-avir.com)



## UNE TERRASSE RENTABLE 365 jours / an

TELECOMMANDEZ VOTRE CHOIX :  
Ouverte plein ciel ou fermée  
avec une isolation maxi.



[www.openstar.fr](http://www.openstar.fr)  
[info@openstar.fr](mailto:info@openstar.fr)



## Terrasses, climatisation, chauffage, énergie, développement durable

### CERTIFICAT MADE IN GREEN POUR RESUINSA



La société Resuinsa, 1<sup>er</sup> fabricant espagnol de linge spécialisé pour l'hôtellerie et la restauration, est aussi leader en matière écologique. Resuinsa est le seul fabricant européen qui dispose du label Made in Green. Celui-ci signifie que tous les articles répondent

à 3 conditions. La santé, d'abord : cette certification garantit que les textiles ne contiennent pas de substances nocives. Le respect de l'environnement, ensuite : le produit doit être réalisé dans des sites de production dotés d'un système de gestion environnementale audité et certifié en externe selon les normes ISO 14001, Oeko-Tex 1000, EMAS ou équivalentes (chez le fabricant et ses fournisseurs). Le respect des droits des salariés, enfin : le produit doit avoir été fabriqué dans un centre de production certifié par un organisme externe et indépendant reconnu, avec un code de conduite et de responsabilité sociale qui inclut au minimum le standard AITEX CCT basé sur la norme internationale S A8000. Resuinsa dispose d'un réseau commercial bien implanté en France garantissant un service et un suivi de proximité.

Téli. : 0034 96 391 68 05

resuinsa@resuinsa.com • www.resuinsa.com

### COCO DE VAUZELLE... TOUT VÊTU DE PIED DE POULE



Le motif mythique de Coco Chanel sort du vestiaire avec la ligne Coco de Vauzelle : chaise lounge et table basse. Après les intérieurs, il habille aujourd'hui les extérieurs. Cela permet ainsi de se démarquer des autres terrasses traditionnelles avec ce motif pied-de-poule

pour terrasse 'très couture', design et haut de gamme. Sa taille basse rend cet ensemble atypique, mais lui permet aussi de trouver sa place partout.

contact@vauzelle.com

www.vauzelle.com

### OPEN STAR®, UNE TERRASSE ÉTÉ COMME HIVER



Open Star® répond aux exigences des surfaces commerciales et hôtelières désireuses d'avoir une terrasse chaude l'hiver et fraîche l'été. La terrasse devient donc utilisable toute l'année. Ce nouveau concept unique et breveté permet d'ouvrir ou de fermer complètement sa terrasse d'une simple pression de télécommande. L'isolation thermique du système Open Star® limite les déperditions calorifiques.

www.openstar.fr

kifaikoi.com

#### Terrasses, climatisation, chauffage, énergie et développement durable

**Zimahl** : www.zimahl.fr • **Adexi SARL** : www.chauffage-rayonnant.com • **Akena** : www.akenaverandas.com • **BAT FRANCE** : www.batgroup.com • **Ecotel** : www.ecotel.fr • **Fermob** : www.fermob.com • **Ghyvan International** : www.ghyvan.be • **GO IN GMBH** : www.go.in.de • **Grosfiller** : www.grosfiller.com • **Hotel Pro** : www.hotelpro.fr • **Interior's** : www.interiors.fr • **Ligne Vauzelle** : www.vauzelle.com • **Monaco Lighting Design** : www.monacolightingdesign.com • **Nardi SPA** : www.nardigarden.it • **Nisbets France** : www.nisbets.fr • **Renson Ventilation NV** : www.renson.be • **Roland Vlaemynck Tisseur** : www.vlaemynck.com • **SN Tresco** : www.tresco.fr • **Star Progetti** : www.starprogetti.com • **Vega** : www.vega-fr.com • **Adexi SARL** : www.chauffage-rayonnant.com • **Altergaz** : www.altergaz.fr • **Antargaz** : www.antargaz.fr • **Butagaz** : www.butagaz.fr • **Direct Energie** : www.direct-energie.com • **Eberspächer S.A.S.** : www.frigoflex.com • **EDF DC3/ERDF** : www.erdfdistribution.fr • **DF Suez / Energies Communes** : www.cegibat.fr • **Mitsubishi Electric Europe** : www.clim.mitsubishielectric.fr • **Primagaz** : www.primagaz.com • **SN Tresco** : www.tresco.fr • **Tegaz** : www.tegaz.fr

Coupe de cheveux et verre de prosecco, c'est le cocktail proposé par le Boteco de Mulher, un salon de beauté snacking ouvert à Rio de Janeiro.

## Snacking dans un salon de beauté brésilien

Rio de Janeiro est une ville qui apprécie la fête et le culte du corps. Aussi n'est-il pas étonnant que les bars et les salons de beauté fleurissent à tous les coins de rue. Le concept du Boteco de Mulher (littéralement, le Bistrot de la femme) consiste à concilier les deux. "J'ai voulu créer un endroit qui soit plus qu'un salon de beauté. Je voulais un lieu où la relaxation soit totale. Les hommes se détendent au bistrot et les femmes au salon de beauté, j'ai trouvé que l'union des deux était un passage obligé", explique la maîtresse des lieux, **Cláudia Moscardini**.

### "TOUT EST ACHÉTÉ À L'EXTÉRIEUR"

Ici, les clientes sont confortablement installées dans des sièges de massage. Coupe de cheveux, manucure, maquillage... Tous les services d'un institut traditionnel leur sont proposés. Mais en plus, elles peuvent picorer et boire entre amies, depuis leur confortable fauteuil ou au comptoir. Au menu : des tartes salées, des mini-pizzas, des empadas



(mini-feuilletés, souvent garnis de crevettes ou de poulet), du pão de queijo (pain au fromage), du pain d'épices et autres gâteaux. "Nous avons installé un coin avec un frigo et un four, mais nous ne cuisinons rien ici. Tout est acheté à l'extérieur", concède la patronne. Côté boissons, les clients ont le choix entre des sodas, des boissons chaudes et quelques breuvages alcoolisés : bières, vins et cocktails. Tandis que les clientes apprécient particulièrement le prosecco, leurs maris préfèrent boire une bière au comptoir en les attendant... L'enseigne, lancée en 2009, a immédiatement trouvé sa cible. Prochaine étape : un réseau de franchises au Brésil.

**VIOLAINE BRISSART**

[www.botecodemulher.com.br](http://www.botecodemulher.com.br)

**Cláudia Moscardini** dirige le Boteco de Mulher ('Le Bistrot de la femme').



Dans le cadre du concours "Le bœuf, les races à viande" destiné aux lycéens hôteliers, partons à la découverte d'un chef parrain 2012 et d'un ancien lauréat aujourd'hui devenu chef.

**Gérard Gabiron** • chef à Montpellier (Hérault), Chef parrain 2012, région Languedoc Roussillon.



**Profil** : très attaché et impliqué dans la défense du métier (syndicat et filière) de la viande, en tant que fils et petit-fils de boucher. À l'origine de la création de la race Fleur d'Aubrac.

- **Récompense** : MOF 2007.
- **Mission** : transférer aux jeunes cuisiniers et pâtisseries sa passion du métier.
- **Priorités** : notions de partage et de transmission.
- **Race préférée** : Fleur d'Aubrac pour la tenue de sa viande, sa saveur et son parfum.
- **Philosophie culinaire** : cuisiner des produits de qualité

- issus du terroir régional (label Sud de France).
- **Morceaux de prédilection** : le pavé de bœuf taillé dans le rond de tranche, la tranche grasse pour sa tenue et son goût.
- **Plats favoris** : le paleron en sauté de bœuf à la bière d'Aubrac, le jarret ou la macreuse en pressé de bœuf.

**Franck Cuabos** • chef propriétaire du Calypso au Bourget du Lac (Savoie), Lauréat national 2001, région Rhône Alpes



- **Conseils aux jeunes** : "Ayez un esprit critique et ouvert, allez à l'étranger pour connaître l'origine des produits et améliorer

renouveler fréquemment sa carte.

■ **Race préférée** : Charolaise

■ **Modèles** : Le Relais Pierre Orsi (Lyon), Le Martinez (Cannes), les qualités professionnelles et humaines de **Jean-Pierre Jacob** "Le Bâteau Ivre".

■ **Morceaux de prédilection** : l'entrecôte, l'onglet et la joue de bœuf pour son fondant quand elle est cuite à juste température.

**Parcours** : Chef à L'Oreille du Loup (Grenoble) de 2001 à 2004. Chef-gérant du Pichet (Annecy) jusqu'au début 2011. Chef propriétaire du Calypso fin 2010.

■ **Philosophie culinaire** : une cuisine actuelle s'appuyant sur les bases traditionnelles, votre culture. Adoptez un sens de l'organisation, de la rigueur et de la gestion".





# Glaces Artisanales

Crèmes glacées au lait entier fermier  
et Sorbets pleins fruits



*Amis des Artisans*

**COUP DE PÂTES® S.A.S.**  
ZAC du Bel Air - 14 avenue Joseph Paxton - Ferrière-en-Brie  
77614 MARNE-LA-VALLÉE Cedex 3

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



**HALL 5 - STAND R16**

DÉCOUVREZ NOTRE  
NOUVEAU CATALOGUE  
**LE MANÈGE À GLACES®**  
Gratuit sur simple demande

**Paris (VI<sup>e</sup>)** Établissement non conventionnel, l'Urgence bar distille avec un humour de carabin très prononcé des cocktails surprenants au contenant lui aussi très régressif.

# Des biberons à consommer avec modération



**Swen Paraillox** propose ses cocktails dans des biberons. Un concept qui plaît.

Avec 25 cocktails à la carte, l'Urgence bar a de quoi réveiller un mort. Ce bar à cocktails du quartier de l'Odéon à Paris (VI<sup>e</sup>) propose à sa clientèle de déguster ses créations dans des biberons. La formule déjà éprouvée au Zéro de conduite (également dans le VI<sup>e</sup> arrondissement) depuis de nombreuses années continue de séduire une clientèle hétéroclite.

Derrière le comptoir, **Swen Paraillox**, le directeur du bar, jongle entre le Bouche-à-bouche, le Lifting et autres Laxatif. À proximité immédiate de la faculté de médecine, le nom du bar comme celui des cocktails se sont imposés d'eux-mêmes. *"Nous sommes allés assez loin dans le nom des cocktails, afin de choquer un peu nos clients. Ainsi ils se souviennent en général du nom du cocktail qu'ils ont pris quand ils reviennent"*, estime Swen Paraillox. Venu de la restauration rapide,

responsable d'une grande enseigne à l'étranger, il a préféré revenir à la brasserie traditionnelle dans différents établissements avant d'orienter sa carrière vers le segment du bar. Salarié depuis trois ans à l'Urgence bar, il a repris la direction de l'établissement l'année dernière.

## "ASSURER LA TRANQUILLITÉ DES RIVERAINS"

Créé il y a neuf ans, l'Urgence bar change de carte tous les trois à quatre ans. *"La réussite provient du fait que nous proposons à nos clients des produits qu'ils n'ont pas l'habitude de trouver ailleurs. Pour ce faire, nous nous fournissons chez Metro, voire Monoprix. Nous préférons procéder de cette manière et, ainsi, découvrir des produits que les fournisseurs traditionnels n'ont pas. Par exemple la Bottle Green, ou le sirop au goût chocolat-cookie. Ces parfums, parfois surprenants, permettent de créer une multitude de cocktails. Ainsi, il est fréquent que des habitués me demandent de leur préparer des cocktails plus poussés, avec les produits dont je dispose. Je possède un volant plus large de boissons pour ajuster mes créations*



Une enseigne visible. Indispensable pour se démarquer.



Une carte audacieuse, une addition sous forme de formulaire de la Sécurité sociale : tout est pensé pour rappeler le monde médical.

*et satisfaire des gens qui viennent assez souvent. Cela permet de fidéliser la clientèle."*

Pour assurer la tranquillité du voisinage, le gérant du bar a dû embaucher un vigile. *"D'une part, cela nous permet de filtrer un peu les entrées. Ensuite, le vigile rappelle à nos clients fumeurs d'éviter d'être trop bruyants quand ils sortent"*, précise Swen Paraillox. Mentionné dans les guides touristiques étrangers, le bar connaît un réel succès. La clientèle savoure son Clonage et autre Viagra dans des biberons destinés normalement à des bébés, pour des prix compris dans une fourchette de 8 € à 12 €. ■

**A.J.A.**

**Urgence bar** • 45 rue Monsieur le Prince • 75006 Paris • Tél. : 01 43 26 45 69 • [www.urgencebar.com](http://www.urgencebar.com)

Outre ses appellations les plus connues, le terroir ligérien recèle de vrais trésors qui mériteraient une plus grande place sur les cartes des restaurateurs.

## Les richesses inépuisables du val de Loire

Si certaines appellations du terroir ligérien sont très connues, d'autres mériteraient d'être plus souvent présentes sur nos cartes. En voici quelques-unes, mais auraient également pu être cités : fiefs vendéens, gros plant, cheverny, cour cheverny, coteaux d'Ancenis, Haut-Poitou, etc.

### TOURAIN NUBLE JOUE

Produit aux portes de Tours, ce vin gris (issu de pressurage direct) est élaboré à partir de 3 pinots : meunier (pour la fraîcheur), gris (pour le corps) et noir (pour la finesse). Ce vignoble a failli disparaître mais, grâce à quelques passionnés, il a su renaître. Il est AOC depuis 2001.

### JASNIÈRES ET COTEAUX DU LOIR (À NE PAS CONFONDRE AVEC ANJOU COTEAUX-DE-LA-LOIRE)

Ces deux appellations ont une production confidentielle (65 ha pour jasnieres, 70 ha pour coteaux du loir). Issu de chenin, le jasnieres est un vin blanc d'une grande subtilité, exceptionnel dans les grandes années. L'appellation coteaux du loir produit des vins blancs secs issus de chenin, des rosés subtils, et des vins rouges légers, issus de cabernet, gamay et pineau d'aunis. Ce dernier confère aux vins un caractère épicé très apprécié.

### CHATEAUMEILLANT

AOC depuis 2010, le chateameillant est surtout connu pour ses vins gris issus du pressurage direct du cépage gamay. On trouve également des vins rouges légers dignes d'intérêt.

### VALENÇAY

Les ceps bien plantés dans l'Indre et une commune du Loir-et-Cher, sur une superficie totale de 140 hectares environ, elle



Le terroir ligérien compte de nombreuses appellations, parfois confidentielles.

est devenue AOC depuis 2004. Les vins rouges et rosés sont issus des cépages gamay (30 à 60 %), cot, pinot noir et les blancs de sauvignon (70 % au minimum), chardonnay, orbois. Le sol, avec une importante proportion d'argiles à silex, confère aux vins des caractères très particuliers.

### MÉNÉTOU-SALON

Dans le Cher, entre Sancerre et Bourges. Les vins blancs sont issus du seul cépage sauvignon, les vins rouges et rosés du pinot noir. Produits sur kimméridgien, les vins blancs sont frais et épicés, les rosés fins et fruités, les rouges bouquetés et harmonieux.

### ORLÉANS ET ORLÉANS-CLÉRY

Vignoble très ancien, il s'étend seulement sur une centaine d'hectares pour les deux appellations, reconnues AOC depuis 2006. L'appellation orléans-cléry, limitée à 5 communes, ne produit que des vins rouges issus du seul cépage cabernet franc. Pour l'AOC orléans (13 communes), les vins blancs sont issus de chardonnay et de pinot gris. Pour les rosés, souvent vinifiés en gris, et les rouges, le meunier est très présent. Un argument de vente en restauration.

PAUL BRUNET



Un grand nom  
à votre service

97%

de clients satisfaits,  
pourquoi pas vous ?

Découvrez vite  
notre nouveau  
catalogue 2012

avec plus de 6 500 produits en stock

Contactez vite votre conseiller commercial

N° Indigo 10 825 024 023

www.chomette.com



# Hôtellerie

**Limoges (87)** Ce remarquable domaine, repris en 2009 par la famille Amouyal, devrait enfin trouver ses marques après six années marquées par une conjoncture difficile.

## Castel Faugeras cherche son second souffle

Castel Faugeras sous la neige.



*le seul véritable 4 étoiles intra-muros de Limoges, révèle la directrice **Delphine Delpui**, car nous avons l'outil pour le faire. Nous accueillons déjà les artistes du Zénith voisin, des célébrités, des hommes d'affaires, mais nous souhaitons élargir le panel. Nous proposons des mariages, des banquets, un service traiteur, et nous allons communiquer afin de mieux nous vendre.*

Car Faugeras est victime d'un manque de publicité. À vouloir rester confidentiel, les clients boudent le château, malgré des chambres abordables pour un 4 étoiles - 110 à 220 € la nuitée - et des repas semi-gastronomiques au ticket moyen de 25 €. Un chef est installé aux fourneaux depuis trois

Ouvert par les frères **Verger** en novembre 2006, cet ancien château implanté sur un parc arboré de 7 hectares, affiche alors une vocation de grand standing, obtenant un classement 4 étoiles et recrutant le chef étoilé **Philippe Redon** (1 étoile *Michelin*) pour son restaurant. Une conjoncture difficile et un positionnement inadéquat auront raison des ambitions du début, et causeront le départ du chef et la mise en sommeil d'une structure pourtant idéale pour réussir. Divers propriétaires se sont alors succédé dont les derniers, la famille **Amouyal**, aux commandes depuis 2009.

Celle-ci, propriétaire des porcelaines Haviland et de la cristallerie Daum, relance l'activité. Avec 11 chambres luxueuses et 2 suites, un restaurant pouvant accueillir 50 convives, voire 95 en ouvrant les cloisons, le domaine poursuit son but initial, tout en restant plus modeste sur ses objectifs.

*"Nous espérons nous positionner comme*



*"Nous espérons nous positionner comme le seul 4 étoiles intra-muros de Limoges", explique Delphine Delpui, la directrice.*

mois, **Patrick Girardeau**, ancien de l'Amphytrion, de l'Épicurien et de Parole de Chef, trois adresses locales prestigieuses. Avec une cuisine riche de son terroir et de produits de qualité, il écrit une carte variée et goûteuse qui devrait à court terme lui apporter une belle notoriété. *"Nous avons péché par discrétion, reconnaît **Vanessa Pariente**, responsable marketing. Nous allons renforcer notre communication, tout en nous dotant d'un nouveau site internet en cours d'élaboration. Nous allons tenter de séduire une clientèle locale pour la table, et attirer des grandes entreprises pour des séminaires, ou des séjours de luxe. Nous avons un hammam, un jacuzzi, un bâtiment neuf entièrement décoré par des grands designers, un confort sans égal et le centre-ville à cinq minutes. Nous avons les atouts pour faire de ce lieu d'exception une adresse de référence."* ■

**JEAN-PIERRE GOURVEST**

**Castel Faugeras** • Allée de Faugeras • 87000 Limoges  
• Tél. : 05 55 34 66 22

# L'IMPACT D'UNE GRANDE ENTREPRISE AVEC LE BUDGET D'UNE PETITE

DES COULEURS PROFESSIONNELLES JUSQU'À

50%

**MOINS CHER  
QUE LE LASER.\***

## **HP OFFICEJET PRO**

Ce n'est pas parce que votre budget est limité que vos opportunités commerciales doivent l'être. Avec la gamme OfficeJet Pro d'HP, votre entreprise peut profiter d'une couleur de qualité professionnelle jusqu'à 50 % moins chère. Donnez de l'impact à vos communications et augmentez votre réputation et vos profits.

[hp.com/fr/officejetpro](http://hp.com/fr/officejetpro)



**Bordeaux (33)** Thierry et Anne Gaillac ont investi quelque 5 M€ dans la rénovation de leur hôtel ouvert en 1988, le premier à Bordeaux à recevoir 5 étoiles et à rejoindre la collection MGallery du groupe Accor.

## Le Burdigala version 'urban chic'



Le restaurant Le Jardin de Burdigala.

Il ne reste pas grand-chose de ce qui existait avant l'été 2011 sinon ce sens aigu du service qui vaut au Burdigala, hôtel et restaurant, sa réputation. "Notre offre s'est enrichie, mais on n'a pas touché aux fondamentaux", sourit la propriétaire **Anne Gaillac**. Réinterprété par l'architecte d'intérieur bordelais **Didier Rey**, les espaces et le mobilier ont adopté un style 'urban chic' très chaleureux. L'entrée, vaste et lumineuse, invite à se lover dans les canapés profonds habillés de velours gris perle. Le

Les propriétaires de l'hôtel Le Burdigala, **Thierry et Anne Gaillac**.



restaurant, 2 toques *Gault&Millau*, donne à voir de beaux flacons alignés dans une cave toute en transparence. Cocon intimiste, le bar se prolonge désormais d'une petite terrasse couverte où l'on peut

Des couleurs très douces, des tissus précieux, un plancher de chêne clair habillent les 83 chambres.

se restaurer et déguster un vin au verre à choisir parmi 16 crus du bordelais.

### AMPITHÉÂTRE DE 120 PLACES

Au fil des cinq étages, les 83 chambres, dont 8 suites et 7 duplex, ont adopté le parquet de chêne blond et des douches à l'italienne couplées, dans le haut de gamme, avec une baignoire. Les espaces de séminaires - cinq salons dont un bel amphithéâtre

de 120 places - n'ont eu besoin que d'un léger relooking. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier, l'établissement ancré à deux pas de la place Gambetta et du triangle d'or bordelais a intégré la collection MGallery. Un choix pertinent pour diversifier sa clientèle plutôt marquée affaires.

**BRIGITTE DUCASSE**

### Le Burdigala

- 115 rue Georges Bonnac
- 33000 Bordeaux
- Tél. : 05 56 93 15 06
- [www.burdigala.com](http://www.burdigala.com)



# ASSURANCE HÔTELLERIE-RESTAURATION



**Hôteliers, restaurateurs :**  
**nous avons construit**  
**pour vous une offre**  
**complète.**

● **Une protection de vos biens**  
**et de votre activité :**

- doublement des valeurs assurées pendant les périodes de « jours de fêtes »,
- assurance de vos terrasses aménagées.

● **Une indemnisation totale**  
**de vos pertes d'exploitation :**

- suite à un incendie, dégâts des eaux ou gel,
- remboursement des nuitées en cas de dysfonctionnement de vos installations de chauffage.

**Des chargés de clientèle**  
**« risques professionnels » sont**  
**à votre disposition près de chez vous.**

**N°Azur 0 810 81 19 09**

PRIX APPEL LOCAL

[entreprises@matmut.fr](mailto:entreprises@matmut.fr)

Matmut Entreprises - Société anonyme à directoire et conseil de surveillance au capital de 22 763 000 € entièrement libéré N° 493 147 011 RCS Rouen. Entreprise régie par le Code des Assurances.  
Siège social : 66 rue de Sotteville 76100 Rouen. Adresse postale : 11 square Beaujon 75378 Paris Cedex 08

Photos : © Lucky Dragon, Jinar - Fotolia.com

 **Matmut**  
ENTREPRISES

**Guérande (44)** Le concept s'appelle EcoNuit. Imaginé par un hôtelier, un architecte et un designer, cet établissement voisin des marais salants fait rimer écologie avec petits prix.

# Un hôtel écologique et économique à Guérande



L'hôtel EcoNuit de Guérande (44) compte 70 chambres, dont les intérieurs ont été conçus par le designer nantais **Jean-Marie Guéno**.

**J**e suis parti de deux interrogations : pourquoi la majorité des hôtels écologiques sont-ils haut de gamme ? Et pourquoi les hôtels économiques sont-ils si souvent impersonnels ? **Grégory Portner**, directeur général de la société GHP - qui gère déjà trois hôtels 3 étoiles et une résidence - a imaginé le concept EcoNuit. Ouvert depuis l'été dernier à Guérande (44), ce 2 étoiles de 70 chambres mêle construction en béton cellulaire à très hautes performances énergétiques, panneaux photovoltaïques, récupérateurs d'eau de pluie, revêtements de sols recyclés et autres robinetteries thermostatiques dotées de mousseurs. Voilà pour l'aspect

écologique. Et l'on dort dans cet hôtel à partir de 39 € la nuit. *« Si nous avions opté pour une structure en bois - hors de prix -, nous n'aurions pas pu proposer une telle offre, explique Grégory Portner. Mais avec la thermopierre, en termes de coût, le projet devenait viable. »* Un chantier qu'il a mené avec la complicité de l'architecte guérandais **Joël Gimbert**, habitué à résoudre l'équation de *« l'écologie économique »*, et du designer nantais **Jean-Marie Guéno**.

## AMBIANCES COLORÉES ET FONCTIONNALITÉ MAXIMALE

Côté décoration, l'hôtel s'articule autour de quatre ambiances différentes, à dominante verte, beige, taupe ou violette. Un parti pris de Jean-Marie Guéno, qui a également misé sur une fonctionnalité maximale. Le mobilier

a été conçu sur mesure et l'hôtel intègre toutes les obligations en matière d'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite. *« Nous avons dû faire quelques concessions malgré tout »,* nuance Grégory Portner. Sommier et matelas, par exemple, ne sont pas écologiques, *« par souci de confort »*. Quant au petit déjeuner, si les thés et cafés sont issus du commerce équitable, les yaourts en provenance d'une ferme guérandaise et le pain bio, les jus de fruits ne le sont pas, *« car ce n'était pas viable en termes de prix »*. Chaque poste a donc été calculé au plus juste. Conséquence :

le surcoût d'investissement, soit 18 % du coût de la construction - estimé à 3,2 M€ - sera amorti d'ici à 2018. Par ailleurs, dès 2011, 6 emplois directs et 4 indirects ont été créés.

*« Aujourd'hui, 10 à 15 % de nos clients viennent pour le concept, car ils ont l'habitude de séjourner dans des hôtels écologiques. Les autres sont attirés essentiellement par le prix, mais reconnaissent être agréablement surpris par l'offre »,* constate Grégory Portner. Aussi s'apprête-t-il à dupliquer EcoNuit à Saint-Nazaire (44), Nantes (44) et Saint-Brévin (85) d'ici à 2013. ■

**ANNE ÉVEILLARD**

**Hôtel EcoNuit** • 1 rue du Milan Noir • Domaine de Bréhadou • 44350 Guérande  
• Tél. : 02 40 45 85 47 • [www.econuit.com](http://www.econuit.com)

Fonctionnalité et gain de place ont guidé l'agencement des salles de bains.



**Carcassonne (11)** Si ce projet a pris plus de temps que prévu, son classement en 5 étoiles fut rapide. Il est le deuxième établissement de la cité audoise à le décrocher et le cinquième en Languedoc-Roussillon.

## Hôtel 111 : six mois d'existence, déjà 5 étoiles



**Jean-Charles** et **Corinne Azibert** ont attendu plus de trois ans avant de voir la concrétisation de leur projet.

Carcassonne compte désormais deux établissements classés 5 étoiles. Deux hôtels très différents : si le premier, l'Hôtel de la Cité, porte le poids de l'histoire au cœur des remparts et compte 61 chambres et suites, l'autre, l'Hôtel 111, est marqué par son caractère très contemporain et ne propose que 10 chambres et suites. *“Le premier projet en prévoyait douze, mais comme nous souhaitions répondre aux normes d'un cinq étoiles, nous avons privilégié l'espace dans chaque chambre au détriment du nombre”*, explique **Jean-Charles Azibert**. Un médecin audois dont le grand-père, hôtelier, lui a donné le goût de l'accueil et du partage.

Une fois conclue l'acquisition de l'ancien Logis de Trencavel en périphérie de la ville, l'investisseur a découvert qu'il est parfois compliqué de voir ses souhaits entendus et, plus encore, les délais de réalisation respectés. En dépit d'un tempérament que l'on devine bouillonnant, Jean-Charles Azibert a dû faire face à de multiples retards. Ceux-ci l'ont finalement conduit à ouvrir son établissement à la fin du mois de juin dernier.

Prise en main par **Corinne Azibert**, la décoration fait la part belle au blanc, tant sur les murs et les sols que pour le mobilier. Un choix porté vers la lumière qui s'accompagne d'un vrai souci de personnaliser les chambres. C'est elle, aussi, qui a choisi la tenue du personnel : basket Converse aux pieds, tee-shirt et pantalon blancs, veste beige.

### LE RESTAURANT CONVAINC LES CARCASSONNAIS

Le bar, le salon et bien sûr le restaurant n'échappent pas à ce choix. Une table qui rassemble au-delà des clients de l'hôtel. *“Au départ, je n'avais pas envisagé de me poser en concurrent*

*des autres restaurants et j'envisageais plutôt un service de traiteur qui pourrait assurer une restauration à la commande. Mais j'ai fait évoluer mes idées. Ce restaurant a convaincu les Carcassonnais de pousser les portes du 111...”* Il a déjà ses adeptes. *“L'ambition de notre restaurant n'est pas de chercher à aller trop haut, je veux que l'on paie le contenu de l'assiette, pas tout ce qu'il y a autour”*, souligne encore Jean-Charles Azibert qui emploie 26 personnes. *“Je vois comme un signe dans la date d'attribution de cette cinquième étoile, c'était le 13 janvier et nous en ressentons déjà les effets. Les réservations sont en croissance. Il est vrai aussi que nous mettons en avant le spa et la piscine chauffée extérieure, notamment pour sensibiliser la clientèle étrangère.”* Des touristes qui, lorsqu'ils passent à table découvrent menu et carte des vins présentés sur iPad. Blancs, bien entendu. ■

**Jean Bernard**

**Hôtel 111** • 290 avenue du Général Leclerc • 11000 Carcassonne •  
Tél. : 04 68 11 11 11 • [www.hotel111.com](http://www.hotel111.com)

Vosges, terre textile.  
Défendons l'excellence

ICG | | febvay FRANCE

Vosges terre textile® garantit une authenticité réelle, née de la Tradition et de l'Innovation textile vosgienne.  
C'est l'assurance d'une traçabilité claire, d'un service de proximité et d'un savoir-faire séculaire. Vosges terre textile® est un signe distinctif apposé sur les produits fabriqués dans les Vosges dans le respect environnemental, éthique, social et écologique d'une fabrication française.  
Travailler avec un fournisseur certifié Vosges, terre textile®, c'est pérenniser les emplois locaux, diminuer l'émission de gaz à effet de serre et soutenir l'industrie française.

**VOSGES**  
terre textile  
Toute une filière s'engage

**Avize (51)** Issu d'une grande lignée de vigneron, Anselme Selosse et son épouse Corinne ont choisi un établissement de 10 chambres.

# Le clavier bien tempéré

Il n'y a pas que des financiers pour investir dans l'hôtellerie. Le couple **Selosse** en sait quelque chose : pour 3 M€, **Anselme** et son épouse **Corinne** ont réinventé cette ancienne maison de maître en maison d'amis, idéale pour se restaurer et abriter, en toute simplicité les clients de la maison de champagne, les amateurs et autres connaisseurs. Car la maison Selosse jouit d'une renommée internationale. "Nous n'avons que 7 hectares de vignes, et nous ne produisons que 60 000 bouteilles par an", rapporte Anselme Selosse. Une quantité infime comparée aux 350 millions de bouteilles de champagne vendues dans le monde, "mais nous faisons entre 50 à 70 % à l'export". Et cela se voit : "Nous recevons plus de Japonais que de Français depuis l'ouverture", explique Corinne Selosse. "Ce sont des inconditionnels de notre vin. Ils viennent donc visi-



Aux murs, détails intrigants, des tableaux façon papiers peints viennent créer la surprise.

ter les caves, manger et souvent dormir", poursuit-elle.

## COMME UN DOMAINE

Aux Avisés, les moments de découverte suivent la mélodie d'une partition bien tempérée. Au restaurant d'abord. Avec seulement 20 places assises, le chef **Stéphane Rossillon** réalise un menu différent chaque

**Anselme et Corinne Selosse** ont investi 3 M€ pour réinventer cette maison de maître.

jour à partir des produits du marché ou des paniers de légumes qu'il reçoit de petits producteurs locaux. Ici, le client ne choisit pas, le chef décide pour lui. Dix années passées chez **Anne-Sophie Pic** ont laissé des traces. "Ici, nous proposons ce que nous trouvons, à notre façon", déclare le chef, qui opère seul en cuisine avec un apprenti (son épouse, **Nathalie**, est en salle). Il dispose pour travailler de ce qui se fait de

mieux : l'aménagement de la cuisine a représenté à lui seul un investissement de 350 000 €. Le chef opère seul derrière une vitre.

## "VALORISER LE LIEU"

C'est aussi autour de la notion de respect des traditions qu'a été conçu l'hôtel, qui se veut différent, davantage proche du domaine que de l'hôtel stricto sensu : une maison de maître où les vigneron châtellains accueillent leurs hôtes.



de rester en plein vignoble champenois pour se lancer dans l'hôtellerie. Ils ont ouvert le 24 juin 2011

## des Avisés

teintes très pâles, le décorateur a laissé parler le cadre. Au mur, des fresques de papiers peints se nichent dans les angles, fragments de tableaux illustres aux couleurs de la Champagne et de la vigne mélangeant pourpre, bordeaux, brun, ou encore des verts évoquant le raisin précoce.

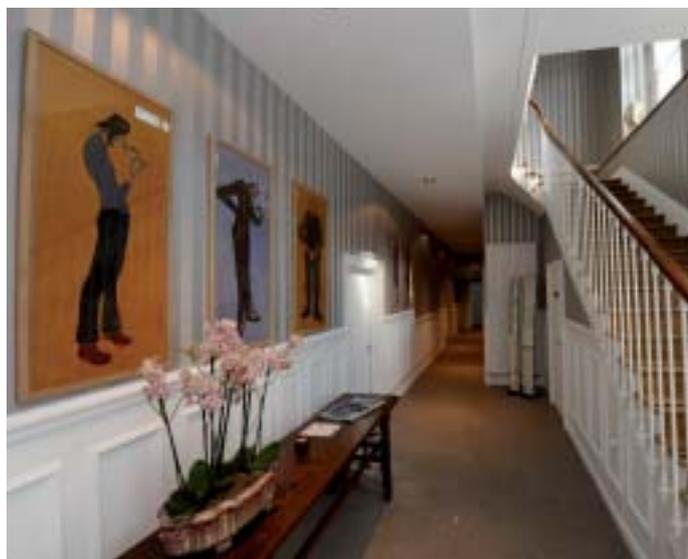
### LA LUMIÈRE EST OMNIPRÉSENTE

Très classique, au premier abord, l'aménagement des chambres, "*est en fait retraduit à ma manière*", avoue Bruno Borrione.

À l'instar de ces tableaux façon papiers peints placés dans les angles, comment ne pas s'arrêter devant ces boiseries qui entourent une porte à mi-hauteur ? Ou ces moulures rajoutées, et ce papier peint aux motifs de capitons rouge vermillon dans le dressing. Drôles d'idées qui signalent le souci du détail. Un trait commun entre toutes, cependant : la lumière est omniprésente. "*Nos chambres sont différentes, mais elles sont toutes claires et lumineuses*", souligne Anselme Selosse.

Si l'ensemble est déjà une incontestable réussite, un projet de piscine intérieure dans les caves est en cours d'étude. Aujourd'hui, tous les week-ends, l'hôtel affiche complet, notam-

Entièrement refaite après deux ans de travaux, elle a été revue en préservant le lieu et son environnement. "*Nous avons choisi de réaliser un bâtiment basse consommation, en utilisant la géothermie pour limiter les postes énergétiques partout où c'était possible*", explique le décorateur **Bruno Borrione**. *En matière de décoration aussi, nous avons cherché à valoriser le lieu et non le produit.*" Dans cette maison, au style épuré, où les murs se parent de



Le décorateur designer **Bruno Borrione** a mis en scène l'espace en jouant sur l'inattendu.



L'établissement comprend 10 chambres en plein vignoble champenois.

ment grâce aux Franciliens, heureux de pouvoir se mettre au vert, dans un endroit discret, tranquille, facile d'accès. Mais avec un prix moyen à la chambre de 280 € (la plus petite fait 220 €) et un menu à

35 € le midi et 55 € le soir, le pari est déjà gagné. ■

**ÉVELYNE DE BAST**

#### Hôtel-restaurant Les Avisés

• 59 rue de Cramant • 51190 Avize

• Tél. : 03 26 57 70 06

• [www.selosse-lesavisés.com](http://www.selosse-lesavisés.com)

Paris (XVII<sup>e</sup>) Après neuf mois de travaux, l'hôtel rouvre ses portes, réduit à 35 chambres et 5 suites d

# Aux Champs-Élysées Mac-Mahon,



Dans toutes les chambres, l'architecte **Alexandre Danan** a joué avec les espaces et les effets de style.

Is sont rares, les hôtels situés à 50 m de l'Arc de triomphe pouvant se targuer d'un tel emplacement. Et ils sont encore moins nombreux à ouvrir 35 chambres et 5 suites totalement rénovées. C'est donc un hôtel flambant neuf que découvrent aujourd'hui les clients du Champs-Élysées Mac-Mahon, que ces derniers peuvent déjà visualiser sur le site de l'hôtel ou par le biais de la centrale de réservation de Paris Inn. La famille **Albar**, déjà propriétaire de nombreux hôtels à Paris, ajoute un nouvel établissement à sa collection. Les travaux de rénovation, d'un montant de 4 M€, ont été confiés à l'architecte **Alexandre**

**Danan**. On lui doit le Centre del Mon à Perpignan ou l'hôtel Opéra Diamond à proximité de la gare Saint-Lazare, à Paris. Il a réalisé l'ensemble des travaux - gros œuvre et décoration compris - en partenariat avec le cabinet European Design Office Consulting. On retrouve les grandes tendances qu'affectionne l'architecte décorateur, notamment le choix du noir pour les murs, dans les salles de bains, ou au bar de l'hôtel. La référence aux deux Empires et à la saga napoléonienne est omniprésente, depuis la porte d'entrée où le visage de l'empereur, réalisé en mini-mosaïques noires, grises et blanches, est parsemé

çà et là de petites taches d'or. Surgissent un peu partout, sur les moquettes, sur les murs, dans les couloirs, ces symboles impériaux que sont la couronne et l'abeille. Le peintre décorateur **Vuc Vidor** a, lui, reproduit en ombres chinoises quelques tableaux fameux du XIX<sup>e</sup> siècle, mais par effet de style, a laissé couler la peinture dans une non-finition très élaborée.

## **ALCHIMIE À TOUS LES ÉTAGES**

Enfin, la 'patte' Danan transparait aussi dans le choix des couleurs et des matériaux. Évoquant l'alchimie, un thème qui lui tient à cœur, il a reproduit

es dédiées à Napoléon III, et à son maréchal d'Empire, Mac-Mahon.

# , dans les ors de l'Empire



Les chambres sont agrémentées de moquettes en trompe-l'œil imitant un parquet aux éclaboussures de peinture étudiées.

dans les couloirs les couleurs liées à la transmutation des métaux. Au fur et à mesure que l'on monte dans les étages, le matériau devient plus noble. Soigneusement étalé à la feuille, carré par carré, on retrouve ainsi dans les couloirs illuminés, par une lumière

choisie, le cuivre, l'argent et enfin l'or, symbole de la pureté. Au 6<sup>e</sup> étage, on accède enfin à la suite impériale, de 40 m<sup>2</sup>.

Les chambres se déclinent en rouge, prune, orange, bleu et noir. Elles



Dans un subtil jeu de références à l'alchimie, l'or a été utilisé avec finesse par l'architecte décorateur **Alexandre Danan**.

sont agrémentées de moquettes en trompe-l'œil imitant un parquet aux éclaboussures de peintures soigneusement étudiées, sans oublier des tentures en velours lourd, des plafonds en miroirs, des appliques et

lustres rouge sang en verre de Murano. Dans toutes les chambres, l'architecte a joué avec les espaces et les effets de style, manipulant les creux et les pleins, évitant les dossiers des fauteuils ou appliquant de faux plafonds. Ce qui

n'interdit en rien de privilégier un confort maximal : station iPod et machine Nespresso dans les chambres, par exemple. Mais le nec plus ultra, que l'on peut s'attendre à retrouver bientôt dans tous les hôtels de la Ville lumière : des toilettes à la japonaise, lavantes et chauffantes. Une première pour un hôtel parisien, après le Plaza Athénée. ■

**ÉVELYNE DE BAST**

**Hôtel Champs-Élysées Mac-Mahon** •

3 avenue Mac Mahon • 75017 Paris •

Tél : 01 43 80 23 00 • [www.hotel-champs-elysees-mac-mahon.com](http://www.hotel-champs-elysees-mac-mahon.com)



## La propreté avant tout

Quand il s'agit de services de restauration, aucun détail n'est à négliger – et toutes les surfaces ont leur importance. C'est pour cette raison que, depuis plus d'un siècle, les établissements de restauration savent qu'ils peuvent compter sur les solutions de nettoyage et d'hygiène de Diversey. Nous créons des lieux irréprochables et contribuons à une gestion intelligente des denrées afin que nos clients puissent offrir les plus belles expériences culinaires à leurs propres clients.

Rendez-vous sur [www.diversey.com](http://www.diversey.com)  
ou appelez le 01 45 14 76 76 pour en savoir plus.

Diversey est fournisseur des concours du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Retrouvez-nous à SuccessFood du 3 au 7 mars !

**Diversey**  
\*for a cleaner, healthier future™

\*Pour un avenir plus propre, plus sain

Le groupe canarien Vik Hotels Group développe depuis peu son réseau en Amérique du Sud. Charme, les plus récents.

## Vik Hotels : luxe, art et



**Le Playa Vik José Ignacio** (Uruguay), hôtel villa futuriste les pieds dans l'océan.



**L'Estancia Vik José Ignacio** (Uruguay), entre pampa uruguayenne et océan Atlantique, est davantage fréquentée par les chèvres, les chevaux et les autruches sauvages que par les hommes.

La famille **Vik** n'est pas une nouvelle venue dans l'univers de l'hôtellerie. Dès 1992, elle acquiert le San Antonio, un hôtel emblématique de Lanzarote (îles Canaries), qui servira de socle à la création du Vik Hotels Group. Son axe de développement ? D'un côté, des hôtels 4 et 5 étoiles, situés en première ligne de plage ; de l'autre, des boutique-hôtels de grand luxe, qui, entourés d'un paysage d'une beauté extrême, permettent au réseau de se différencier de la concurrence. Le groupe, qui compte aujourd'hui une dizaine d'adresses situées aux Canaries, en République dominicaine, en Uruguay et au Chili, a placé l'engagement pour l'environnement au centre de ses préoccupations. Ainsi le Vik Hotel San Antonio, "premier éco-hôtel des îles Canaries", assure grâce à ses 2 894 m<sup>2</sup> de capteurs solaires une large partie de ses besoins énergétiques (production d'eau chaude, climatisation...) et "génère un bénéfice environnemental qui équivaut à cesser d'émettre 700 tonnes de CO<sub>2</sub> par an dans l'atmosphère".

### RANCH D'ARTISTE

La marque de fabrique du groupe ? Luxe, art et écologie, à l'instar de l'Estancia Vik José Ignacio, inaugurée en 2009. Ce ranch d'artiste est perdu entre la

pampa uruguayenne et l'océan Atlantique, à une vingtaine de kilomètres des plages huppées de Punta del Este. Bâtie sur un terrain de 1 400 hectares uniquement fréquenté par des chèvres, des moutons, des chevaux et des autruches sauvages, cette propriété néo-coloniale expose en permanence une vingtaine d'artistes de tous horizons, réunis sous le même toit par l'architecte **Marcelo Daglio** et le décorateur **Enrique Badaró Nadal**. Galerie d'art, potager biologique, chapelle de plein air, panneaux solaires et moulin à vent : l'hôtel offre un mélange surprenant, à quelques kilomètres du Playa Vik, un hôtel villa futuriste. Autre exemple : le Viña Vik, à Millahue (Chili). Le milliardaire norvégien **Alexander Vik**, à la tête du groupe familial, rêvait d'un vin à son nom. C'est désormais chose faite. Son vignoble "holistique", planté sur une propriété de 4 500 hectares, entoure un "vigne hôtel" ultra-luxe de quatre chambres, réservé aux amoureux du vin et de la nature. "Nous proposons un tarif tout compris à nos touristes amoureux de vins, afin qu'ils profitent de leur 'Vik Experience'. Nous organisons des activités comme la visite privée de la bodega, des dégustations, la découverte du vignoble, l'initiation à la viticulture de haute précision, des balades à cheval, en vélo tout terrain ou à pied. Nous offrons un œnotourisme exclusif et sur mesure, avec une attention personnalisée en espagnol, anglais ou français",

Une suite de l'Estancia Vik, ranch d'artiste.



environnement et art caractérisent ses établissements

# écologie



La salle de bain d'une suite de l'Estancia Vik.

explique **Sabrina Fièrè**, responsable des relations publiques de la bodega. Avec une vue exceptionnelle à 360° sur les vallées avoisinantes et la chaîne des Andes, le lieu devrait accueillir d'ici à un an un second établissement de 22 suites, chacune décorée par un artiste chilien sélectionné par le milliardaire norvégien Alexander Vik en personne. ■

VIOLAINE BRISSART

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

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

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

RESTAURANTD'OR.FR

**DOUBLEZ VOTRE CLIENTÈLE**



GRÂCE À

RESTAURANTDOR.FR



EN INSCRIVANT VOTRE RESTAURANT

SUR NOTRE ANNUAIRE

DES RESTAURANTS

NOTRE ANNUAIRE EST  
PREMIER SUR GOOGLE POUR  
LES RECHERCHES COMME :

**RESTAURANT  
RESTAURANT PARIS  
RESTAURANT LYON  
RESTAURANT BORDEAUX  
RESTAURANT MARSEILLE  
ETC ...**

**INSÉREZ DÈS MAINTENANT  
VOTRE ÉTABLISSEMENT SUR  
RESTAURANTDOR.FR**

VOUS POUVEZ AUSSI NOUS CONTACTER

**AU 01 55 73 32 09**

SARL TRANSMISSION RCS 405 394 387

**Maroc** L'hôtel Fellah se veut à l'opposé des grands projets de luxe que privilégient habituellement de petite capacité, ses 69 chambres réparties dans 10 villas s'égaillent dans un parc de 11 hectares. surtout - un centre dédié aux artistes et au savoir.

## Au Fellah Hotel, la culture est en son royaume



Le Fellah Hotel, un établissement atypique et intimiste.

Si les grands noms de l'hôtellerie se pressent à Marrakech, les investisseurs indépendants, **Redha Moali** et **Houria Afoufou** y trouvent également leur compte. Ce couple a voulu créer un hôtel atypique et intimiste, tout en gardant les valeurs du patrimoine local. Un architecte marocain a été mandaté pour réaliser le gros œuvre, et c'est Houria elle-même qui a réalisé l'aménagement intérieur, en s'inspirant de l'artisanat et des ambiances du royaume. La même envie de retour aux traditions locales les a inspirés pour la restauration : **Olivier Dechaise**, passé aux côtés de **Bruno Viala**, spécialiste de la cuisine moléculaire, a cherché à

retrouver les racines et les odeurs de la cuisine marocaine à l'ancienne. Il utilise notamment les herbes aromatiques qu'il cultive dans le jardin.

### UN PROJET SOUTENU PAR L'UNESCO

Mais l'essentiel du concept est ailleurs : le Fellah Hotel demeure avant tout un centre dédié à la culture. Au centre du parc de 11 hectares a en effet été aménagée une immense bibliothèque. Cette dernière appartient à l'association Dar al-Ma' mûn, qui défend l'art contemporain et accueille artistes et mécènes. Quatre fois par an, un jury se réunit pour récompenser les artistes les plus méritants. Ceux-ci sont hébergés dans une résidence bâtie à leur intention dans le parc. Ce projet, soutenu par l'Unesco, est unique au



Maroc. Les clients de l'hôtel y participent à leur manière, puisque 10 % de la somme qu'ils règlent à l'hôtel sont réintégréés dans le centre culturel.

Ouvert peu avant Noël, après 10 M€ de travaux, l'hôtel Fellah a bénéficié de la renommée de sa résidence d'artistes qui compte déjà un an d'existence. Nombre de conservateurs de musées, d'écrivains et de chercheurs sont déjà venus, contribuant à la réputation de ce site incomparable. Toutefois, l'hôtel souhaite poursuivre son développement de façon autonome. Il est d'ailleurs doté d'un classement 5 étoiles. L'établissement s'est en outre engagé dans une démarche respectueuse de l'environnement : tissus de haute qualité en lin et en percale, produits d'accueil 100 % naturels. Ce petit resort de 69 chambres à l'attitude décalée met au cœur de son projet environnement culture, écologie et philosophie. Il est idéal pour faire une pause, d'autant que la vue sur les monts Atlas est à couper le souffle. ■ **ÉVELYNE DE BAST**

[www.fellah-hotel.com](http://www.fellah-hotel.com)

L'établissement s'est engagé dans une démarche respectueuse de l'environnement : tissus de haute qualité en lin et en percale, produits d'accueil 100 % naturels.



les investisseurs à Marrakech.  
L'établissement est aussi - et

Quatre fois par an, à l'initiative de l'association Dar al-Ma' mûn, un jury se réunit pour récompenser les artistes les plus méritants.

L'immense bibliothèque appartient à l'association Dar al-Ma' mûn, qui défend l'art contemporain et accueille artistes et mécènes.

**Brésil** Entièrement construit en matériaux recyclés, ce lodge atypique est bâti au-dessus d'un élevage de poissons amazoniens.

## Amazon Fish Suites, un hôtel vivier à Manaus

Le Rio Negro étale ses eaux obscures entre les rives luxuriantes de l'Amazonie. C'est en empruntant cette rivière que l'on découvre, à une quinzaine de kilomètres de Manaus (Brésil), l'Amazon Fish Suites. À l'origine de cet écolodge, un homme qui vient de perdre son emploi et qui, pour rebondir, se lance dans l'élevage de poissons. *"Les alevins ne coûtent pas cher à l'achat, mais cela coûte cher de les nourrir"*, raconte **Moisés Bichara** qui, à court d'argent, a une nouvelle idée. Plutôt que de commercialiser ses poissons sur les marchés, il augmente sa marge en les vendant grillés ou cuisinés sur une plage amazonienne. Son business, lancé en 2001, prend rapidement de l'ampleur. Les touristes viennent déguster ses poissons frais et nager dans ce vivier qui compte aujourd'hui plus de 200 variétés, dont certaines dépassent les 150 kilogrammes...

### UN HÔTEL EN DÉCHETS

Pour héberger ses visiteurs, l'entrepreneur veut bâtir un lodge, mais les matériaux s'avèrent onéreux. Aussi décide-t-il de tout construire à partir de produits récupérés. La vingtaine de bungalows construits sur l'eau flotte grâce à des pontons fabriqués à partir de bouteilles en plastique. *"400 000 bouteilles, récupérées dans la rivière, sur la plage ou données, ont été nécessaires"*, précise le maître des lieux. L'aluminium, l'acier, les vitres, les carrelages et le bois utilisés dans ces constructions ont été donnés par des entreprises locales ou des particuliers. Les rideaux en patchwork recyclent des tissus qui étaient destinés à la décharge. Les tuiles ont été fabri-



L'Amazon Fish Suites a fait du recyclage son credo.

quées à partir de bouteilles PET par une entreprise brésilienne. Les bouteilles de verre servent de revêtement de sol, les cannettes de photophores... Tous les détritiques organiques collectés sur la plage (peaux de banane, têtes de poisson...) servent d'alimentation pour l'élevage porcin qui, lui-même, fournit l'engrais nécessaire aux plantations avoisinantes. *"99 % des déchets produits sur place sont réutilisés"*, s'enorgueillit Moisés Bichara, dont l'initiative n'est pas passée inaperçue. Des équipes de télévision viennent du monde entier pour filmer le site, et les entreprises organisent même des séminaires dans l'auditorium d'une centaine de places, tout en déchets recyclés. ■

**VIOLAINE BRISSART**

[www.amazonefish.net](http://www.amazonefish.net)

Retrouvez sur

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

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

Dirigé par **Houria Afoufou**, l'aménagement intérieur s'inspire de l'artisanat local et des ambiances du royaume chérifien.

Retrouvez sur

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

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

# Christian Le Squer : un parcours

Depuis plus de dix ans, le chef breton concilie réussite et discrétion à la tête du restaurant 3 étoiles Ledoyen et du groupe Epicure, créateur et gestionnaire d'autres restaurants.

PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE



**Christian Le Squer** : "Un cuisinier, c'est un technicien, mais c'est surtout un palais".

## L'Hôtellerie Restauration : Quand avez-vous su que vous vouliez devenir cuisinier ?

**Christian Le Squer** : à 14 ans, mes parents m'ont envoyé passer deux semaines sur le bateau de mon oncle afin que je découvre le métier de marin pêcheur. J'ai passé mon temps en cuisine. J'étais déjà gourmand, mais j'ai aussi été frappé par le fait que sur un bateau, le repas est un moment très convivial. Il n'y a pas de différence de statuts ; le commandant le partage avec l'équipage. Mais j'hésitais encore entre la pâtisserie et la cuisine. Alors j'ai fait un stage dans une boulangerie-pâtisserie, mais avoir toujours du sucre sur les mains, ça m'agaçait. J'ai ensuite travaillé les week-ends dans un restaurant près de chez moi. Je faisais la plonge et j'ouvrais les coquillages, et je suis entré en formation.

## S'il ne fallait retenir qu'un plat parmi vos créations ?

Le Blanc de turbot à l'émulsion de pommes ratte truffée. J'ai créé ce plat en 1995 quand j'étais chef au Café de la Paix. Quand je suis arrivé chez Ledoyen, j'ai songé à réaliser un autre plat à base de turbot, mais les clients qui m'ont suivi me l'ont réclamé. Il est toujours à la carte et c'est la meilleure vente. Chaque année, on change le 'packaging' mais pas la saveur. Les clients ont besoin de plats rassurants. Lorsqu'ils ont des invités, ils peuvent leur dire : "pour connaître la cuisine du chef, il faut avoir goûté le turbot".

## Le plat que vous auriez aimé inventer ?

Le kouign-aman. Ce dessert a pour moi le goût de l'enfance. C'est intéressant de voir qu'il est à la mode et qu'il est devenu l'une des meilleures ventes aujourd'hui à New York. Depuis cinq ans, nous en offrons une version contemporaine et allégée pour accompagner le café. Son croustillant caramélisé se marie à merveille avec le café et les clients en redemandent.

## Le repas le plus éblouissant ?

Lorsque **Michel Roth** a remporté le Bocuse d'or, il a invité toute l'équipe du Ritz chez **Paul Bocuse** à Lyon. C'était un voyage gastronomique émouvant parce



La salle de restaurant du Pavillon Ledoyen.

qu'on allait fêter cette victoire et qu'en plus, Paul Bocuse nous a fait un grand repas. C'est un souvenir inoubliable qui crée des liens.

## À l'étranger ?

Il y a des années, avant que *Michelin* ne soit présent au Japon, un journaliste local m'a conseillé un restaurant de sushis de Tokyo qu'il estimait valoir 3 étoiles. J'y ai découvert ce qu'est un bon riz, l'importance de la qualité de l'eau, la pureté... Cela m'a ouvert l'esprit sur la simplicité, sur son rôle dans la grande qualité. C'est comme ça que l'on 'fabrique' de grands palais. Un cuisinier, c'est un technicien, mais c'est surtout un palais. C'était le restaurant Jiro à Tokyo, qui a effectivement reçu 3 étoiles peu de temps après.

## Ce qui vous agace le plus ?

Quand je reviens d'un festival gastronomique et qu'il faut attendre mes valises à Paris pendant une heure, quand elles arrivent...

## Le plus beau compliment ?

Quand mes clients me disent : "Continuez dans la discrétion, car cela correspond à la clientèle discrète de chez Ledoyen".

## La critique qui vous a le plus marqué ?

C'est indéniablement celle de mon beau-père. Je venais de prendre ma première place de chef au Café de la Paix. Il est venu dîner et lorsque je l'ai retrouvé quelques heures plus tard à la maison, il m'a rendu un fier service en me disant qu'il fallait que je change ma cuisine. Ce fin gourmet trouvait que mes plats étaient bien réalisés mais qu'ils n'avaient pas de personnalité. J'étais dans une cuisine de reproduction sans création. Sa remarque m'a servi de

# s exemplaire

## CHRISTIAN LE SQUER en 10 dates

**30 septembre 1962 :** naissance à Plouhinec (56)  
**1986 :** CAP/BEP cuisine au lycée professionnel Jean Guéhenno à Vannes (56)  
**1995 :** première place de chef au Café de la Paix, Grand Hôtel à Paris  
**1996 :** 1<sup>re</sup> étoile *Michelin*  
**1998 :** 2<sup>e</sup> étoile *Michelin*  
**1999 :** arrivée chez Ledoyen  
**2001 :** rachat de Ledoyen au groupe Vivendi. Christian Le Squer devient actionnaire.  
**2002 :** 3 étoiles *Michelin*  
**2008 :** ouverture du restaurant ETC à Paris  
**2009 :** 1<sup>re</sup> étoile pour ETC  
**2011 :** ouverture de La Grande Verrière à Paris.

déclic pour que je laisse s'exprimer ma créativité. Son message me sert encore aujourd'hui. Le plat doit être créatif, pertinent et il faut savoir renoncer si les saveurs ne nous correspondent pas.

### Pavillon Ledoyen

- 1, avenue Dutuit
- Paris VIII<sup>e</sup>
- Tél. : 01 53 05 10 00
- [www.ledoyen.com](http://www.ledoyen.com)

### Le secret de la réussite ?

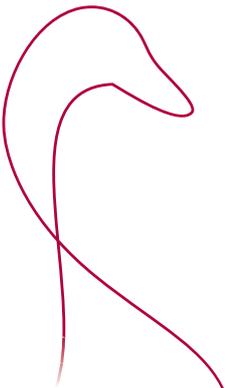
Le travail et la rencontre de personnes qui peuvent nous permettent d'évoluer, tant sur le plan culinaire que financier afin de connaître les rouges d'une entreprise.

### Votre plus grand rêve ?

Ouvrir d'autres restaurants qui me permettront d'installer mes collaborateurs de longue date, en salle comme en cuisine. ■

### 3 recettes sélectionnées par le chef

- Pétillant de légumes frais ..... pp.106-107
- Sole de petite pêche étuvée aux petits pois et au vin jaune ..... pp.108-109
- Givré laitier au goût de levure ..... pp.110-111



# L'ÉCOLE DU FOIE GRAS

## ROUGIÉ SARLAT

Progresssez avec les plus grands chefs pendant 2 jours

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

### À Pau

- JEAN-LUC DANJOU, Meilleur Ouvrier de France, 26/27 Mars.
- OLIVIER NASTI, Meilleur Ouvrier de France, une étoile au restaurant Le Chambard à Kaysersberg, 23/24 Avril.
- JEAN-LUC ROCHA, Meilleur Ouvrier de France, deux étoiles au Château Cordeillan Bages à Pauillac, 21/22 Mai.
- YANNICK DELPECH, Deux étoiles au restaurant L'Amphitryon, Colomiers, 25/26 Juin.

**action collective**

### À L'ÉCOLE LENÔTRE à Plaisir (78)

- JEAN-LUC DANJOU, Meilleur Ouvrier de France, 12/13 Mars, 4/5 Juin.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION  
À Pau : 05 59 77 78 81 - [claire.lahut-montane@euralis.fr](mailto:claire.lahut-montane@euralis.fr)  
À Plaisir, à l'ÉCOLE LENÔTRE : 01 30 81 46 34

\* Action collective: le Fafih prend en charge la totalité du coût de la formation et participe aux frais annexes engagés par l'entreprise à hauteur de 100€/stagiaire/jour.

PUBLICIS ACTIV PARS B.E. 3379 04483 - 020772

Equipe par

# Pétillant de légumes frais



Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

### Eau de tomate

- 500 g de tomate
- 10 g de concentré de tomate
- 2,5 g de mignonnette
- 50 g de blanc d'œuf
- 25 g de miel
- PM gélatine

### Sirop de tomate

- 4 tomates olivettes
- 2 tomates
- PM sucre, sel huile d'olive, miel et vinaigre de xérès.

### Tomates grappes confites

- 4 pièces de petites tomates grappes
- Mélange : sel, poivre, sucre, huile d'olive thym, romarin, laurier et ail.

### Oignon caramel

- 2 oignons nouveaux
- 0,500 g de vinaigre de cidre
- 250 g de miel
- 25 grains de poivre noir
- 3 feuilles de laurier
- 250 g de sucre
- 50 g d'eau

### Poudre thaï

- 5 boîtes de lait de coco
- 300 g de citronnelle
- 350 g de gingembre
- 2 zestes de citron vert
- le jus de 2 citrons
- 4 pièces de piment thaï

### Légumes

- 1 endive rouge
- 1 endive jaune
- 1 cœur de romaine
- 1 fenouil
- 1 carotte jaune
- 1 carotte orange
- 1 carotte violette
- 2 radis roses

- 1 betterave jaune
- 1 betterave chioggia
- 1 pomme granny smith
- 1 pomme royale gala
- 1 poire comice
- 1 mangue thaïe
- 4 fleurs de capucine violette et jaune
- 1 asperge verte

### Kumquat confit

- 2 kumquats
- 250 g de vino santo
- 30 g de vin blanc
- 100 g de sucre

## PROGRESSION

### Pétillant

- Dans une casserole, mettre le lait de coco, la citronnelle, le gingembre et les zestes. Faire bouillir puis faire infuser pendant 2 heures.
- Mettre le piment puis faire infuser 30 min. Ajouter le jus de citron et le sel.
- Passer au chinois puis mettre en paco.
- Congeler.
- Pacosser puis passer au tamis (mettre le tamis au congélateur).
- À l'envoi, mettre 1/5<sup>e</sup> de sucre pétillant + 4/5<sup>es</sup> de poudre thaï.

### Eau de tomate

- Mixer les tomates avec le concentré et la mignonnette, porter à frémissement puis clarifier.
- Passer le jus de tomate au torchon, additionner le miel puis coller à 10 feuilles de gélatine au litre.
- Couler la gelée dans une assiette ronde plate en incorporant des feuilles de mélisse ciselées.

### Sirop de tomate

- Mixer les deux tomates et passer au chinois afin d'obtenir le jus qui servira à mouiller. Tailler les tomates olivettes en deux.
- Dans une plaque à rôtir, saupoudrer de sucre et faire caraméliser au four, ajouter un trait d'huile d'olive et les tomates olivettes, saler et sucrer à nouveau.
- Couvrir d'un papier aluminium en enfourner à 160 °C pendant environ 20 minutes, jusqu'à évaporation de l'eau.
- Mouiller avec le jus de tomate à hauteur et cuire jusqu'à évaporation, réitérer encore deux fois l'opération puis débarrasser sur plaque à trous sous presse, pour récupérer tout le jus.
- Réduire à consistance sirupeuse et assaisonner avec le miel, le vinaigre et l'huile d'olive.

### Oignon caramel

- Blanchir une fois les oignons.
- Faire bouillir le vinaigre de cidre et le miel avec le poivre et le laurier.
- Réaliser un caramel avec le sucre et

l'eau et déglacer avec le mélange bouillant.  
- Verser sur les oignons.

### Kumquats confits

- Porter le tout à ébullition et verser sur les kumquats.

### Légumes

- Tailler en forme de plume les feuilles d'endive rouge et jaune, et les romaines.
- Couper en deux les fenouils et tailler à la machine à jambon le plus fin possible. Réserver dans une eau glacée.
- Tailler très finement à la mandoline des lamelles de carottes jaune, orange et violette ; des lamelles de radis roses de betteraves jaune et suga. Réserver en glace.
- Au moment du dressage tailler de fines lamelles de pomme granny, royale gala, de poire et de mangue thaï.

### Tomates grappes confites

- Monder les tomates en laissant la queue. Les confire 20 minutes dans le mélange à 120 °C.

### DRESSAGE

- Dresser les fruits et légumes sur la gelée et arroser de sirop de tomate.

### UNE PORTION DOIT COMPORTER

- 2 plumes d'endive rouge et 2 d'endive jaune
- 2 plumes de feuille de cœur de laitue
- 3 tranches de fenouil
- 3 lamelles de carotte jaune, 3 de carotte orange et 3 de carotte violette
- 5 rondelles de radis rose
- 4 triangles de betterave jaune et 4 de betterave chioggia
- 4 tranches de pomme granny, 4 de royal gala, 4 de poire comice et 4 de mangue thaï
- 8 pétales (feuilles détachées d'oignon caramel)
- 2 pièces de kumquat confit
- 1 tomate grappe confite et 2 lamelles d'asperge juste assaisonnées d'huile d'olive et de sel.

robot coupe®

## Vos jus Ultra Frais



## Centrifugeuse automatique



## Système d'auto-entraînement



Démonstration gratuite :  
marketing@robot-coupe.fr



Consultez  
la vidéo

# Sole de petite pêche étuvée aux petits pois et au vin jaune



Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

### Élément de base

- 3 soles de 500 g par portion

### Sauce sole

- Arêtes de sole  
- Beurre  
- Crème montée  
- Truffe hachée

### Garniture légumes

- 250 g de petits pois  
- 50 g de beurre

### Gelée de petits pois

- 65 g de jus de causses de petits pois  
- 1 g de gelan

### Gelée de vin jaune

- 100 g de vin jaune  
- 1,5 g de gelan

### Émulsion petit pois

- 45 g de jus de causses de petits pois  
- 0,5 g de sucre

### Sauce dulse

- 50 g d'infusion de dulse  
- 0,4 g de xantana

### Sauce petit pois

- 50 g de jus de causses de petits pois  
- 0,5 g de xantana

### Herbes et décorations

- 4 branches d'affilla cress  
- 4 germes de petits pois

## PROGRESSION

### Soles

- Lever les filets de soles et enlever la peau de chacun, assaisonner avec du sel Cayenne puis rouler en long boudin dans du film en chassant l'air et mettre sous vide.

### Sauce sole

Réaliser un fumet de poisson avec les arêtes de soles, le réduire à demi glace, monter

au beurre, additionner d'une cuillère de crème montée et ajouter la truffe hachée.

### Garniture légumes

- Cuire à l'anglaise 200 g de petits pois, mixer au thermomix afin d'obtenir une purée bien lisse puis monter au beurre.

- Réserver les 50 g de petits pois crus restant pour la décoration.

### Gelée de petits pois

- Porter le jus de petits pois et le gelan à ébullition en fouettant l'appareil, puis couler immédiatement dans des emporte-pièces préalablement filmés. Réserver.

### Gelée de vin jaune

- Porter le vin jaune et le gelan à ébullition en fouettant l'appareil, puis couler immédiatement sur une feuille de papier guitare déposer sur une plaque, réserver.

### Émulsion de petits pois

- Émulsionner le jus de petits pois avec le sucre et conserver à environ 70 °C

### Sauce dulse

- Mixer à froid l'infusion de dulse et le xantana, coller à un taux de 0,8 g /100 g.  
- Dégazer à l'aide de la machine sous vide, réserver en pipette.

### Sauce petits pois

- Mixer à froid le jus de petits pois et le xantana, coller à raison de 1 g /100 g.  
- Dégazer à l'aide de la machine sous vide, réserver en pipette.

### DRESSAGE

### Cuisson des soles

- Plonger la sole sous vide durant 4 min à 72 °C dans le thermoplongeur.

- Glacer la sole sur plaque avec la sauce.

### Gelée de vin jaune :

- Tailler une bande de gelée de vin jaune puis la colorer avec la chlorophylle à l'aide d'un pinceau.  
- La déposer avec volume sur la sole.

### GARNITURE

- À l'aide d'un rasoir à légumes, tailler des bandes dans le rectangle de gelée de petits pois, les enrouler autour d'un tube de 3 cm de diamètre.  
- Retirer le tube afin de réserver les gelées formées. Les garnir à 75 % de leur hauteur avec la purée de petits pois puis recouvrir d'émulsion.  
- Planter une tige d'affilla cress et un germe de petits pois lustrés à l'huile d'olive dans chaque tube.

### FINITION

### Dans une assiette de type œil :

- Décorer le fond d'assiette de petits points à l'aide de la sauce dulse et de la sauce petits pois.  
- Poser deux rouleaux de gelée garnis de purée, en haut et en bas de l'assiette.  
- Déposer la sole en diagonale, passant entre les rouleaux, arroser la gelée de vin jaune d'un filet d'huile d'olive et disposer quelques petits pois juste revenus à l'huile d'olive.

## L'équipement de la bonne cuisine

**CAPIC**

Constructeur depuis 1955

CAPIC Quimper France  
Tél 02 98 64 77 00 / [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)



# Givré laitier au goût de levure





#### INGRÉDIENTS

##### **Glace levure**

- 0,500 kg de lait
- 0,225 kg de crème
- 0,015 kg de lait en poudre
- 0,080 kg de glucose
- 0,030 kg de sucre
- 3,5 g de stabilisant
- 0,040 kg de levure

##### **Râpé de chocolat blanc et d'amandes**

- 0,050 kg d'amandes mondées
- 0,050 kg chocolat blanc

##### **Île**

- 0,125 kg blanc d'œuf
- 0,040 kg sucre

##### **Isomalt blanc**

- 0,400 kg d'isomalt
- 12 g de colorant titanium

#### DÉCOR

Feuille argent

#### PROGRESSION

##### **Glace levure**

- Chauffer tous les éléments à 85°C sauf la levure.
- Laisser maturer 8 heures au frigo.
- Chauffer l'ensemble à 40°C
- Ajouter 40 g de levure de boulanger.
- Laisser piquer.
- Porter à ébullition avant de turbiner afin de stopper l'action de la levure.

- Turbiner, conserver au froid négatif.

##### **Râpé de chocolat blanc et d'amandes**

- Réaliser une chapelure bien blanche en râpant les deux ingrédients.
- Garder au frais.

##### **Île**

- Meringuer les blancs pas trop fermes.
- Cuire dans des cercle de 60 mm de diamètre 3 min à 80 °C au four vapeur.

##### **Isomalt blanc**

- Faire fondre l'ensemble et le souffler.

##### **Bombe levure**

- Prélever 400 g de glace levure et coller à 2,5 feuilles.
- Mettre en siphon.

#### DRESSAGE

- Détailler des disques de 6 cm de diamètre par 2,5 cm de hauteur.
- Les recouvrir entièrement d'une épaisse couche de chapelure.
- Disposer une quenelle de glace levure
- Décorer avec l'isomalt blanc, une pointe de bombe, et finir avec de la feuille d'argent.

Le nouveau SelfCookingCenter®  
whiteefficiency®

## L'alliance du plaisir et de la performance



Le HiDensityControl® breveté –  
la qualité de cuisson réinventée

**30%** de capacité\*  
en plus

**20%** d'énergie consommée\*  
en moins

**30%** plus rapide\*

Le nouveau HiDensityControl breveté® assure une qualité et une performance de cuisson exceptionnelles tout en consommant un minimum de ressources. Réalisez par ailleurs d'importantes économies de temps grâce à des charges mixtes intelligentes. Son utilisation est extrêmement simple: une vraie révolution. Son interface est intuitive et s'adapte automatiquement. C'est cela whiteefficiency®.

Participez au CookingLive de RATIONAL.  
Inscriptions sur [www.rational-online.fr](http://www.rational-online.fr)  
ou par téléphone au 03 89 57 05 55.

\* comparé à d'autres fours mixtes



## 1<sup>er</sup>-2 mars

**Rencontre formations-métiers-emplois**  
Organisée par la mairie de Tarbes (65) au lycée professionnel hôtelier Lautréamont  
<http://pedagogie.ac-toulouse.fr/lp-hotelier-lautreamont-tarbes/>

## 3-7 mars

**Europain & Intersuc + SuccessFood**  
Paris Nord Villepinte (93)  
[www.europain.com](http://www.europain.com)

## 6-8 mars

**SIP expo 2012**  
Salon réservé aux professionnels des plages privées, de la restauration et de l'hôtellerie. La Grande-Motte (34)  
[www.sip-expo.com](http://www.sip-expo.com)

## 7 mars

**Les îles Paul Ricard recrutent**  
Journée de recrutement.  
Île des Embiez (83) • Renseignements :  
M. Rivoiron au 06 10 62 26 95

## 7 mars

**Forum emploi du lycée Savoie Leman**  
Thonon-les-Bains (74)  
[www.ecole-hoteliere-thonon.com](http://www.ecole-hoteliere-thonon.com)

## 8-11 mars

**Les 400 Cook**  
Salon des loisirs culinaires  
Parc des expositions de Toulouse (hall 5)  
[www.les400cook.com](http://www.les400cook.com)

## 11-15 mars

**Horecatel**  
Le rendez-vous de référence pour les professionnels de l'hôtellerie, restaurant et cafés en Belgique. Wallonie expo à Marche-en-Famenne, Belgique  
[www.horecatel.be](http://www.horecatel.be)

## 13-14 mars

**Hotel Business Solutions**  
Salon des professionnels de l'hébergement  
Parc des expositions d'Avignon (84), hall F  
[www.h-bs.fr/lesalon](http://www.h-bs.fr/lesalon)

## 15-18 mars

**Salon mondial du tourisme**  
37<sup>e</sup> édition du salon mondial du tourisme sur les tendances du secteur à Paris (XV<sup>e</sup>), porte de Versailles, pavillon 4  
[www.salonmondialdutourisme.com](http://www.salonmondialdutourisme.com)

## 15 mars

**Salon LHR Emploi**  
Salon emploi des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration organisé par le journal L'Hôtellerie Restauration à Paris (XIX<sup>e</sup>) au CentQuatre, 104 rue d'Aubervilliers, 75019 Paris  
[www.lhr-emploi.fr](http://www.lhr-emploi.fr)

## 18-21 mars

**Egast**  
Salon professionnel de l'équipement, de la gastronomie, de l'agroalimentaire, des services et du tourisme à Strasbourg, au palais des expositions Waken  
[www.egast.fr](http://www.egast.fr)

**Abonnez-vous**

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

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

1  3 mois **10 €**     6 mois **20 €**     1 an **40 €**     Durée libre **10 €/trimestre**  
(interruption sur simple demande)

2  Chèque joint     RIB joint     Carte Bleue n° .....  
(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration)    date de validité : ...../...../..... 3 derniers chiffres au dos de la carte : .....

3 Nom : ..... Adresse : .....  
..... Code postal & Localité : .....  
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

Vous cherchez un **EMPLOI** dans  
**l'HÔTELLERIE RESTAURATION ?**

# Salon **LHR** Emploi

**JEUDI 15 MARS 2012 • 9 H-18 H**

**AU CENTQUATRE**

104 RUE D'AUBERVILLIERS • PARIS 19<sup>E</sup>

 Stalingrad - Lignes 2 et 5 - Riquet - Ligne 7



**ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE  
SE MUNIR DE CV**

**Pré-enregistrez-vous sur :**

**WWW.LHR-EMPLOI.FR**

**Pour toutes informations :**

**☎ 01 45 48 64 64**

Organisé par  
**L'Hôtellerie  
Restauration**  
Association Française



Flashez-moi !



# SERÉZ-VOUS L'ÉQUIPE LA PLUS SURPRENANTE DE FRANCE ?



**Bruno Oger\*\*  
et son équipe**



**Wout Bru\*  
et son équipe**



**Jacky Louazé\*  
et son équipe**



**Maxime Cruzil\*  
et son équipe**

**Vous aussi,  
envoyez-nous  
votre photo  
la plus  
surprenante!**

Rendez-vous sur  
**www.scenesculinr.fr**

**Ce coffret  
en cadeau  
pour les 100  
1<sup>ers</sup> inscrits!**



**Un week-end  
d'exception  
chez Bruno Oger\*\*  
à gagner en équipe! (\*)**

Parmi 15000€ de dotations



(\*) Voir règlement