

Le salon
LHR Emploi
fait le plein

Le **SNRTC** craint
des effets négatifs
de l'alternance
sur l'emploi

Boco
remporte
les Palmes de la
restauration

Gérer les
conflits entre
les salariés

L'Hôtellerie Restauration

22 mars 2012
N° 3282

ANNONCES
CLASSÉES
P. 18

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Régis Marcon à la
présidence des Disciples
d'Escoffier p. 12

À un mois du scrutin

pp. 2-5

Élection présidentielle : quelle place pour le tourisme ?



Vincent Léna, conseiller
régional PS et président
de l'office de tourisme de
Berck-Plage (62).



Frédéric Lefebvre,
secrétaire d'État chargé
du Commerce, de
l'Artisanat, des PME, du
Tourisme, des Services, des
Professions libérales et de
la Consommation.

La profession pose le tourisme comme enjeu majeur dans l'économie du pays et elle attend de pied ferme le futur président de la République. Quelle écoute lui accorde-t-on cependant ? Comment est-elle perçue par les deux grandes familles politiques

françaises ? **L'Hôtellerie Restauration** a interrogé **Vincent Léna**, conseiller régional PS du Nord-Pas-de-Calais et président de l'office de tourisme de Berck-Plage (62), et, pour l'UMP, **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État chargé du Commerce,

de l'Artisanat, des PME, du Tourisme, des Services, des Professions libérales et de la Consommation. En parallèle, les dirigeants des organisations professionnelles exposent leurs attentes à l'égard du prochain Gouvernement.

Consensus

Finally, le tourisme semble un élément fédérateur dans une campagne électorale où les coups bas volent en rafale, où les invectives tiennent lieu d'arguments et où l'incantation l'emporte sur la rationalité.

Pas sûr que l'électeur y trouve son compte dans cette course à l'échalote peu reluisante pour notre démocratie. D'ailleurs, selon les derniers sondages - ah ! les sondages... - près d'un tiers des citoyens envisagerait d'aller à la pêche plutôt qu'aux urnes le 22 avril prochain.

Il est donc important de vous présenter à la fois les programmes des deux partis susceptibles à ce jour de remporter l'élection, le PS et l'UMP, et les vœux des dirigeants des organisations professionnelles pour le développement des entreprises qu'ils représentent.

À la lecture de ces documents, il est rassurant de constater que les projets respectifs de la majorité et de l'opposition ne sont guère éloignés, les propositions de **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, et du conseiller régional PS **Vincent Léna**, spécialiste du tourisme, ne présentant que des différences de détail au sein d'une logique globale très rapprochée. Raison de plus pour écouter les souhaits formulés par les représentants des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, qu'il s'agisse d'emploi, d'investissement, de fiscalité, de droit du travail ou de réglementation en tout genre que l'État impose de manière récurrente.

Très synthétiquement, les professionnels aspirent à une pause dans les réformes qui ne cessent d'induire des coûts d'investissements et d'exploitation de plus en plus lourds, et prônent la concentration des moyens de l'État sur le renforcement de la promotion du pays sur les marchés extérieurs. Sans oublier, bien sûr, les déclarations de **Nicolas Sarkozy** et **François Hollande** qui ont affirmé tous les deux (alors que les points d'accord se font rares entre les deux candidats) le maintien de la TVA à 7 % pour l'hôtellerie et la restauration. Espérons que cet apparent consensus n'est pas le reflet d'un immobilisme latent.

L.H.

En bref

Finale du concours des Jeunes Toques de l'appertisé

La finale nationale du concours des Jeunes Toques de l'appertisé se tiendra le 23 mars au lycée des métiers Camille Claudel de Mantes-la-Jolie (78). Piloté par la Collective de la conserve, le concours est réservé aux élèves des lycées professionnels et techniques hôteliers. Les jeunes devaient proposer une fiche technique sur le thème des tapas et antipasti en utilisant des produits appertisés.

La France (RE)cuisinée : jusqu'au 31 mars

Tous les ans depuis 2008, Châteaux & Hôtels Collection anime l'opération La France (RE)cuisinée. Cette année encore, jusqu'au 31 mars, à travers toute la France, une centaine des restaurants présents dans le guide *Carnet gourmand* proposeront une recette régionale ou un plat mettant en valeur un produit local au prix de 10 € seulement. L'édition 2012 de La France (RE)cuisinée a été lancée à Bordeaux le 16 mars à l'occasion d'une fête dite 'tue-cochon', initiée par Jean-Pierre Xiradakis, le chef de La Tupiña.

L'Université populaire du goût d'Argentan rend hommage aux deux Marx

Samedi 24 mars, l'Université populaire du goût d'Argentan (61), à l'invitation de **Michel Onfray**, son créateur, rend hommage aux deux Marx, chacun dans sa partie : **Karl Marx** en philosophie et **Thierry Marx** aux fourneaux. Découvrez le programme complet de cette journée sur <http://upa.michelonfray.fr/events/mars-2012-universite-populaire-du-gout-sur-karl-marx>.

Deux jours pour découvrir les formations de Ferrandi

L'école française de gastronomie Ferrandi, établissement technologique de la chambre de commerce et d'industrie de Paris, ouvre ses portes les vendredi 23 et samedi 24 mars de 10 heures à 18 heures. Ces journées sont l'occasion de découvrir l'ensemble des formations de l'école en gastronomie, art de la table, boulangerie et pâtisserie. Au programme sur ces deux jours : démonstrations culinaires, visite des 25 000 m² de locaux (cuisines, laboratoires de boulangerie-pâtisserie et restaurants d'application), ventes de réalisations d'étudiants, témoignages de jeunes apprentis, conférences... autour du thème Paris.

Ferrandi • 28 rue de l'Abbé Grégoire • 75006 Paris

Grand

À un mois du scrutin

Élection présidentielle place pour le tourisme

La profession pose le tourisme comme enjeu majeur dans l'économie ferme le futur président de la République. Quelle écoute lui accorde-t-on perçue par les deux grandes familles politiques françaises ? Nous avons socialiste, et Frédéric Lefebvre pour l'Union pour un mouvement populaire.

Vincent Léna, conseiller régional PS, président de Berck-Plage (62)

L'Hôtellerie Restauration : Quelle est la place du tourisme aujourd'hui dans le projet socialiste ?

Vincent Léna : Le tourisme constitue un enjeu majeur pour le PS, dans la mesure où il a fait de l'emploi sa priorité absolue. Le tourisme mérite davantage d'attention, car c'est un secteur dynamique, qui représente d'ores et déjà davantage de richesse économique que l'agriculture, l'énergie ou encore l'automobile, et qui est non délocalisable. Il est temps de parler d'industrie touristique et d'y consacrer les moyens nécessaires à son développement, comme **François Hollande** veut le faire pour l'industrie et les PME.

Seriez-vous favorable à un ministère plein du tourisme, comme le réclame la profession ?

Oui, le PS prévoit un ministère plein, avec des moyens. L'enjeu est d'en faire une véritable politique publique, avec des objectifs ambitieux, partagés avec la profession, et des investissements croisés publics et privés. Un exemple dans ma région : l'établissement du Louvre va implanter un nouveau musée à Lens, au cœur de l'ancien bassin minier, très touché socialement. C'est un pari formidable pour développer le tourisme et créer de la richesse.

Comment voyez-vous l'avenir du tourisme en France ?

Nous sommes à un tournant, avec de nombreuses incertitudes liées à de nouveaux modes de communication et de consommation. D'un côté, la baisse du pouvoir d'achat empêche de nombreux Français de partir en vacances ; de l'autre, les visiteurs étrangers raccourcissent leurs séjours et ciblent les métropoles et quelques sites célèbres. Il faut une grande politique publique du tourisme pour mobiliser tous les acteurs autour d'une ambition : faire de la France un 'paradis du bien-être aux 4 saisons', avec des offres diversifiées et coordonnées. Ne passons pas à côté, en considérant que la France utilise son patrimoine unique comme une rente. Rien n'est jamais acquis !



La profession reste dans l'incertitude fiscale. Quelle est votre position dans ce dossier ?

Je comprends l'inquiétude de la profession, qui a vu plusieurs fois changer les règles du jeu, en matière de TVA ou d'investissement (loi Scellier, normes d'accessibilité...). Les professionnels ont besoin de stabilité, pour construire dans la durée leurs investissements, et conforter l'emploi, qui reste encore trop souvent insuffisamment formé, saisonnier ou précaire.

Le maillage de la ruralité passe par le maintien des petits cafés, hôtels et restaurants indépendants. Or, beaucoup disparaissent (légalisation de plus en plus contraignante, investissements trop élevés, difficulté à trouver des repreneurs...). Quel est votre sentiment ?

Élu dans un arrondissement rural du Pas-de-Calais, je partage tout à fait cette inquiétude, voire ce sentiment d'abandon. La France a vu disparaître en quelques années, et en silence, des milliers d'établissements qui constituaient une part de son patrimoine, et qui jouaient un rôle social incontestable. Pourquoi ne pas reconnaître ce rôle dans la cohésion sociale, et permettre aux cafés ou aux petits restaurants d'offrir de nouveaux services de proximité, ou une offre culturelle, pour donner une nouvelle vie aux villages et y attirer de nouveaux visiteurs à la recherche d'authenticité ?

La profession estime que la France légifère sur beaucoup trop de choses. Partagez-vous cet avis ?

: quelle ?

du pays et elle attend de pied cependant ? Comment est-elle interrogé Vincent Léna, pour le Parti
PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

président de l'office

Je pense surtout qu'il faut arrêter de légiférer à chaque fois qu'un fait divers intervient, ou pour flatter une catégorie de la population, alors que la précédente loi n'a parfois pas eu la publication de ses textes d'application. Je crois davantage à la stabilité des règles du jeu, et au partenariat local qui fait des miracles dans certains territoires.

Vous qui êtes un élu d'une région maritime, que pensez-vous de l'installation des éoliennes en mer, et de l'aménagement des plages en règle générale ?

Ce n'est pas le même sujet ! Le Gouvernement et la majorité sortante ont fixé des objectifs très élevés en matière d'éoliennes après le Grenelle de l'environnement, mais il faut faire attention ici ou là aux conflits d'usages, avec les pêcheurs ou les acteurs du tourisme, par exemple. Pour l'aménagement des plages, la loi littoral nous a permis de préserver une partie de nos côtes de l'urbanisation excessive que l'on peut observer dans d'autres pays. C'est un atout, mais l'esprit de la loi était de préserver de la souplesse, pour continuer à exploiter notre 'or bleu', qui est notre principal capital. On observe un durcissement préoccupant sur le terrain, où l'État nous interdit de rénover des bâtiments existants ou nous demande de les raser. Imagine-t-on de détruire l'Aqualud au Touquet-Paris-Plage ?

Comment percevez-vous les métiers de l'hôtellerie et de la restauration ?

J'ai beaucoup de respect pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, qui ne comptent pas leurs heures et prennent souvent des risques personnels. En même temps, l'image auprès des jeunes n'est pas toujours positive, car le métier est dur et les emplois parfois trop précaires. Je crois qu'il faudrait un effort partagé pour valoriser ces métiers, faire des groupements d'employeurs, et améliorer les conditions de travail, par exemple sur le logement des saisonniers. Des initiatives remarquables existent ici où là, comme dans ma région Nord-Pas-de-Calais avec l'Umih et la CFDT.

Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat, des PME, du Tourisme, des Services, des Professions libérales et de la Consommation

L'Hôtellerie Restauration : Quelle est la place du tourisme aujourd'hui dans le projet du candidat Nicolas Sarkozy ?

Frédéric Lefebvre : Le tourisme est une activité essentielle pour la France avec des dépenses touristiques représentant 7,1 % de notre PIB, 235 000 entreprises et 2 millions d'emplois directs et indirects, comme l'a rappelé le président de la République lors de la table ronde consacrée au développement des activités touristiques le 27 juillet dernier au Cap d'Agde. Le développement et le soutien des opérateurs du tourisme, principalement des TPE et PME, représentent bien entendu une priorité du programme de **Nicolas Sarkozy**. L'enjeu dépasse le seul secteur du tourisme, en raison de son importance sur de nombreuses autres activités comme le commerce, l'artisanat, les produits agricoles et des retombées pour nos territoires, qu'il nous faut développer. Le tourisme porte aussi l'image de la France auprès des étrangers.

La profession réclame pour le tourisme un ministère plein. Vous qui êtes en charge de ce secteur, qu'en pensez-vous ?

Tout dépend de ce que l'on entend par là. Je pense en tout cas qu'un portefeuille large, intégrant le développement des PME, le commerce et l'artisanat, et de surcroît implanté à Bercy, tour de contrôle économique du pays, est un atout pour le tourisme par rapport à un ministère isolé, comme on en a connu dans le passé. Cette position permet de défendre les spécificités des entreprises du tourisme dans la stratégie résolue de développement économique menée par le Gouvernement et, surtout, elle permet de faire converger les mondes interdépendants de l'artisanat, du commerce, de la gastronomie et du tourisme.

Comment voyez-vous l'avenir du tourisme en France ?

La France dispose de sites naturels, historiques et culturels connus dans le monde entier, ce qui nous permet d'être numéro un, de loin, pour les arrivées de touristes étrangers. Mais nous ne sommes que troisièmes en termes de recettes. Deux stratégies sont essentielles pour accroître les recettes touristiques : développer la qualité de l'accueil et de notre offre touristique, dont les excellents résultats de fréquentation des hôtels et campings haut de gamme



© MINEIE/PH. RICARD

en 2011 sont une claire démonstration. Et valoriser l'ensemble des atouts de notre pays, notamment le patrimoine vivant. C'est pour cette raison que j'ai voulu la création d'espaces 'Rendez-vous en France', promouvant la France à l'étranger au travers de la diversité et de la richesse de notre art de vivre, de nos produits et savoir-faire.

La profession reste dans l'incertitude fiscale. Est-ce normal ?

Depuis cinq ans, le Gouvernement a agi pour alléger les charges pesant sur les entreprises et notamment les TPE, qui constituent une grande partie des entreprises du secteur : la taxe professionnelle a été supprimée, une mesure qui permet aux collectivités territoriales de réduire la CFE [cotisation foncière des entreprises, NDLR] de 50 % pour les entreprises ayant un faible taux d'activité vient d'être adoptée. Depuis 2009, un taux de TVA réduit est appliqué aux activités de la restauration. Les professionnels de la restauration, qui doivent régulièrement envisager des investissements, ont besoin de stabilité fiscale pour établir leur budget. Le programme de Nicolas Sarkozy ne fait pas peser d'incertitudes sur le taux réduit applicable au secteur.

Le maillage de la ruralité passe par le maintien des petits cafés, hôtels et restaurants indépendants. Or, beaucoup disparaissent (législation de plus en plus contraignante, investissements trop élevés, difficulté à trouver des repreneurs...). Quel est votre sentiment ?

Les cafés, hôtels, restaurants sont des lieux essentiels d'animation, d'attractivité et de maintien du lien social sur l'ensemble de nos territoires. C'est parce que plus de 3 500 petits hôtels étaient menacés par des normes de sécurité peu adaptées à leur situation que j'ai défini, en concertation avec le ministre de l'Intérieur, un nouveau dispositif qui sauvera de nombreux petits

hôtels. De plus, en recentrant le Fisac [Fonds d'intervention pour les services, l'artisanat et le commerce, NDLR] sur des projets de proximité, nous avons pu, avec les élus locaux qui s'engagent, donner une nouvelle dynamique à de nombreux établissements en difficulté en diversifiant leurs activités.

La profession estime que la France légifère sur beaucoup trop choses. Partagez-vous cet avis ?

Les professionnels que je rencontre lors de mes trois déplacements hebdomadaires le savent bien : plus que la loi et le règlement, je suis adepte des solutions pragmatiques, issues des rencontres de terrain. C'est l'esprit du contrat d'avenir, dont j'ai signé un avenant le 28 avril 2011, qui détermine la feuille de route de la modernisation de la profession par des engagements volontaires. La création de plus de 50 000 emplois dans le secteur depuis 2009 nous en prouve l'efficacité. C'est aussi le sens de la simplification et de la réduction de la paperasse que j'ai engagée. Mais sur certains sujets, la loi est incontournable.

Vous venez de présider les assises de l'artisanat. L'hôtellerie et la restauration sont proches de ce secteur. Comme lui, ils contribuent au développement économique des territoires. Comme lui, ils ont souvent la sensation de ne pas être 'écoutés'... Êtes-vous d'accord ?

Tous ces professionnels sont ceux qui ont façonné l'image d'une France des savoir-faire d'excellence enviée dans le monde entier : métiers de bouche, restaurateurs, professionnels de l'hôtellerie sont nos meilleurs ambassadeurs. Ils ont la même culture de l'effort, le goût de la proximité, l'amour du travail, la passion de l'innovation. C'est parce que tous ces métiers sont proches et ont la sensation de ne pas être écoutés que je les ai réunis dans un même événement qui donne à voir tous leurs talents : la Fête de la gastronomie. Cela a été une première réussite qui sera poursuivie le 22 septembre prochain, pour valoriser la profession justement.

Comment résumeriez-vous ce secteur de l'hôtellerie et de la restauration ?

Depuis mon entrée au Gouvernement, la diversité des déplacements que j'ai pu faire vers ces battants aux talents multiples, m'ont convaincu d'un dénominateur commun du secteur : la passion.

Élection présidentielle : les attentes des

Jacques Barré, Groupement national des chaînes (GNC)



Aucun des candidats à la prochaine élection présidentielle ne s'est encore exprimé sur le programme de mesures qu'il souhaitait mettre en œuvre pour rendre compétitive l'industrie du tourisme et plus particulièrement l'hôtellerie, qui en est l'un de ses supports majeurs. On peut le regretter alors que le tourisme pèse aujourd'hui 6,7 % du PIB, représente près d'un million d'emplois mais dont, hélas ! nombre d'indicateurs traduisent le repli : la France est désormais seulement troisième destination au niveau mondial en termes de recettes touristiques,

avec une part de marché européen ramenée de 20 à 16 % en dix ans et son offre hôtelière de près de 20 000 hôtels se rétracte de 5 000 à 10 000 chambres par an depuis plusieurs années. L'objectif pour la France de regagner sa 1^{re} place dans le tourisme mondial, et pour l'hôtellerie de trouver les ressources pour adapter son offre quantitative et qualitative à la croissance des mouvements de clientèle affaires et tourisme, nécessite de promouvoir et porter au plus haut niveau de l'État une grande politique du tourisme comme le font nos compétiteurs les plus directs (Espagne, Italie, États-Unis...), en mobilisant les moyens pour y parvenir. On peut légitimement attendre du prochain Gouvernement :

- la reconnaissance du rôle structurant de l'hôtellerie dans l'aménagement du territoire et sa contribution 'exportatrice' dans l'économie française ;
- une politique fiscale d'incitation à l'investissement en vue de réhabiliter et redynamiser l'offre hôtelière existante ;
- un assouplissement des textes réglementaires pesant sur la profession en acceptant la mise en œuvre de solutions alternatives de substitution (accessibilité, Grenelle...) respectant les objectifs poursuivis ;
- une pause dans l'inflation normative permettant de réorienter les investissements vers le client ;
- la garantie d'une stabilité des charges fiscales et sociales ;
- la restauration d'une juste concurrence par une équité fiscale et réglementaire entre toutes les formes d'hébergement marchand ;
- un renforcement des mesures 'emploi, formation, apprentissage' favorisant le rôle reconnu de vivier et d'insertion de nos métiers ;
- l'instauration d'une concertation permanente avec les ministères en charge des sujets relatifs à notre secteur d'activité.

Laurent Caraux, Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC)



La campagne est ouverte et il n'aura pas échappé aux restaurateurs qu'aucune mention de leur secteur d'activité ne semble avoir été introduite dans les programmes des candidats déclarés... En dehors d'un vague débat sur la TVA sociale qui concerne tous les acteurs économiques, ou de polémiques inutiles sur les abattements rituels, notre secteur semble manifestement être éloigné de leurs préoccupations. Faut-il s'en réjouir ou s'en offusquer ? Après les polémiques soulevées par la baisse de la TVA dans la restauration, les restaurateurs avaient besoin

de retrouver un peu de sérénité pour pouvoir inscrire leur action sur le long terme. Puisque les candidats semblent occulter le sujet, nous ne pouvons que nous réjouir. Cela prouve que la raison l'a emporté et qu'un consensus semble s'établir autour de notre profession, principal créateur d'emplois, pour enfin reconnaître qu'elle ne peut pas être l'otage d'enjeux électoraux qui la dépassent.

Concernant le prochain Gouvernement, j'aspire tout simplement à la stabilité de notre environnement économique et fiscal. Il faut une fois pour toutes que ceux qui nous gouvernent arrêtent de penser que l'on peut sans cesse changer les règles du jeu. Nous avons bâti des choses très concrètes au cours de la mandature actuelle avec le contrat d'avenir. Nous avons - non sans difficulté et sans sacrifice - respecté les règles du jeu. Dois-je rappeler tous les engagements qui ont été respectés, voire dépassés, en termes d'emploi des jeunes, d'avantages sociaux pour nos collaborateurs, de baisse de prix au profit des consommateurs, d'engagements

de nouveaux investissements ? Alors que nous ne demandons qu'à poursuivre dans cette voie, nous avons tout récemment subi une première anicroche avec le passage de la TVA à 7 %.

Les restaurateurs ne demandent rien. Ils veulent juste travailler, progresser, sans se voir imposer de nouvelles réglementations. Mon message n'est rien d'autre qu'un message libéral et de responsabilité. Quelle que soit la tendance politique du prochain Gouvernement, il serait souhaitable qu'il se préoccupe avant tout de ses missions régaliennes et qu'il fasse confiance aux professionnels que nous sommes, qui n'ont pas d'autre issue que de progresser s'ils veulent répondre aux exigences de leurs clients. Nous avons en France cette fâcheuse manie de tout vouloir réglementer : un jour la qualité, un autre la fiscalité... Au lieu de nous faire progresser, ce trop plein de réglementation tue l'initiative individuelle, alors que nos professionnels ont un réel savoir-faire. Nous n'avons pas besoin de tutelle pour progresser dans le bon sens, mais de liberté car nous sommes une profession responsable. La signature récente d'un accord avec nos partenaires sociaux sur les salaires et la prime TVA en est l'illustration : sur des sujets importants, nous sommes capables d'avancer, unis, sans que l'on nous prenne par la main. Quand nos hommes politiques auront compris qu'il faut arrêter de légiférer sur la qualité, la fiscalité... pour se consacrer davantage à l'éducation, la formation initiale, la valorisation de l'emploi, peut-être que notre profession aura retrouvé un peu de sa liberté et toute sa légitimité.

Didier Chenet, Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs (Synhorcat)



Je souhaite que les candidats à l'élection présidentielle montrent plus d'intérêt pour le tourisme, premier secteur créateur d'emploi en France représentant près de 7 % de notre PIB avec des rentrées de devises étrangères représentant pas moins de 100 Airbus A380 par an. Il est temps que les candidats s'intéressent à nous et formulent des propositions à la hauteur. Tout d'abord, j'appelle à l'organisation d'un Grenelle du tourisme. Il faut que tous les acteurs se mettent autour de la table pour faire un état des lieux complet et définir ensemble les

mesures à prendre, notamment afin de garantir à tous nos professionnels une totale équité fiscale et d'empêcher toute distorsion de concurrence entre eux, quelle que soit la forme de restauration ou d'hébergement qu'ils proposent.

Je souhaite aussi que le tourisme prenne toute sa place au Gouvernement avec une délégation interministérielle au tourisme (DIT) directement rattachée à Matignon, avec, à sa tête, un politique chargé de se mobiliser pour le secteur. Grâce à cette DIT, les décisions viendront directement de Matignon et non d'un ministre en perpétuelle confrontation avec ses homologues. Voilà pour la méthode. S'agissant des mesures qui devront être prises et pour lesquelles le Synhorcat est déjà mobilisé, je citerai en premier lieu la moralisation d'internet : après la condamnation d'Expedia et Tripadvisor, nous devons continuer et libérer les professionnels des clauses abusives comprises dans les contrats imposés par les agences de réservation en ligne. Il faudra aussi se pencher sur la mise en œuvre d'une taxe Tobin frappant les opérateurs sur internet. Cette taxe devra financer notre déficit mais aussi convaincre les internautes de revenir vers une réservation en direct. Si nous ne voulons pas voir 4 000 de nos hôtels disparaître avec leurs emplois, il faudra aussi revoir la loi sur l'accessibilité aux personnes handicapées : la mutualisation de l'obligation peut être une piste. Enfin, il nous faudra continuer d'œuvrer à la valorisation de nos emplois et recruter. Pour dynamiser l'apprentissage, je veux ouvrir le dispositif Erasmus à nos apprentis pour qu'ils puissent suivre une partie de leur formation à l'étranger et y apprendre les langues indispensables à l'accueil de nos clients.

Claude Daumas, Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique (Fagiht)

L'attente majeure de la Fagiht vis-à-vis du prochain Gouvernement est qu'il prenne en compte à sa juste valeur l'importance du tourisme dans l'économie française : le tourisme constitue un secteur essentiel à la bonne santé globale de l'économie française qui se situe dans le groupe de tête des activités

syndicats

Comment la profession voit-elle la campagne présidentielle ? Qu'attendent les principales organisations patronales du prochain Gouvernement ? Leurs réponses.



économiques les plus performantes devant des secteurs phare comme l'énergie ou l'automobile. Malgré cela, c'est un secteur déconsidéré. Il est nécessaire de créer un ministère entièrement dédié au tourisme, qui soit doté de moyens pour assurer sa promotion et son développement. Dans cet ensemble, les HCR jouent un rôle majeur : le secteur est un grand pourvoyeur d'emplois, comme le démontrent toutes les statistiques depuis 2009. À l'heure où l'emploi est au cœur de toutes les préoccupations, il est indispensable que le futur Gouvernement engage une politique de soutien aux HCR dont l'activité n'est

pas délocalisable ! Cela passe, notamment, par la mise en œuvre d'une politique qui favorise le maintien et le développement de l'hôtellerie indépendante, dont on sait qu'elle constitue le seul mode d'hébergement susceptible de garantir une fréquentation régulière des stations et villes touristiques en y attirant une clientèle française et étrangère de qualité. Il faut également préserver les cafés et les bars, dont la disparition favorise la désertification des zones rurales. On ne peut pas sacrifier un tel capital par des obligations de mises aux normes qui mettent en péril l'exploitation de ces établissements, et avec eux l'emploi de nombreux salariés. Il est également urgent que ce même Gouvernement fixe, une fois pour toute, les taux de TVA des différentes branches de la profession : l'incertitude fiscale est néfaste pour la bonne gestion des entreprises et freine les investissements. Les exploitants ont besoin de stabilité pour se projeter dans l'avenir et développer leur entreprise. Pour la Fagih, il n'est pas question de demander des privilèges ni des aides. Il est simplement nécessaire de reconnaître la place de nos professions, de les respecter dans leur rôle sociétal. Nous n'en serons que plus efficaces.

Gérard Guy, Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH)



À la CPIH, nous avons apprécié comme il se doit l'attitude responsable de Nicolas Sarkozy et de François Hollande, lors d'une récente émission de télévision sur une chaîne publique, à propos du maintien du taux réduit de TVA à 7 % dans le secteur de la restauration. Responsables politiques lucides, l'un et l'autre sont en effet conscients que cette mesure a permis de sauver du dépôt de bilan des centaines d'entreprises et par conséquent de sauvegarder l'emploi de leurs salariés. Elle a également permis, dans le cadre du contrat d'avenir signé entre les

différents partenaires, de créer des dizaines de milliers d'emplois nouveaux et d'améliorer les conditions sociales des employés de nos entreprises. Nous sommes donc satisfaits que le réalisme ait prévalu sur la démagogie. Nous souhaitons que les problèmes de la profession soient pris à bras le corps, avec courage et détermination, en détricotant par exemple le mille-feuille administratif qui nuit terriblement à l'embauche et décourage toute initiative en matière de création d'entreprises. Il serait temps aussi que le pays marque une pause dans la production exponentielle de textes de lois, qu'ils émanent du Gouvernement ou du Parlement. Nous assistons en effet ces dernières années à une véritable inflation législative. Il y a là un maquis de textes et de règlements dans lequel le citoyen lambda se perd et où seuls des avocats spécialisés peuvent s'y retrouver. Peut-être pourrait-on faire aussi en sorte que la réglementation s'applique de façon identique à tout l'Hexagone, ce qui est loin d'être le cas. La loi doit-être la même pour tous, et partout. À partir de cette simplification des réglementations que nous appelons de nos vœux, nous souhaitons prioritairement que l'on permette un accès plus facile au crédit pour les petites entreprises, car vouloir en 2012 ouvrir ou reprendre un bar, un restaurant ou un hôtel, relève du parcours du combattant. Il est indispensable que les banquiers, plus attirés ces dernières années par le jeu de Monopoly des produits spéculatifs, souvent toxiques, reviennent aux fondamentaux de leur métier, à savoir un soutien à l'économie réelle. La question de la fiscalité concernant l'achat d'un fonds de commerce est également posée. S'agissant de l'acquisition des murs, l'acheteur devrait ainsi pouvoir l'amortir sur une durée de vingt ans et pour ce qui est du fonds, cette durée devrait passer à quinze ans. Une réforme de la fiscalité dans le calcul de la plus-value et en matière de transmission de nos entreprises est également essentielle pour les commerçants qui cèdent leur affaire ou partent en retraite. Il y a là, devant nous,

un énorme chantier et il faudra au nouveau président de la République et à son Gouvernement beaucoup de volonté et de courage, car il n'est pas facile dans notre pays de faire bouger les mammoths, tant ils sont nombreux... et résistants.

Roland Hégué et Hervé Bécam, Union des métiers de l'industrie hôtelière (Umih)



Les adhérents de l'Umih sont avant tout des chefs d'entreprise.

Ce sont des entrepreneurs qui investissent et prennent des risques chaque jour pour créer de l'emploi et contribuer à l'attractivité et au rayonnement de nos territoires. Aujourd'hui, les principales propositions des candidats à la présidence de la

République ne sont qu'une succession de surenchères médiatiques autour de deux mots d'ordre : impôts et sanctions. Nous aimerions entendre parler un peu moins de la taxation fiscale des plus riches pour parler davantage de la création de valeurs par les plus entreprenants ; un peu moins de sanctions et un peu plus de valorisation. Rappelons que les restaurateurs et hôteliers de France représentent près d'un million de Français, et le tourisme 8 % du PIB. Comment encourager et accompagner les petites et moyennes entreprises, promouvoir et aider ceux qui sont aujourd'hui des partenaires et des moteurs de croissance en France ? Voilà, à nos yeux, les vrais défis. Pour les relever, nous attendons du prochain Gouvernement un certain nombre d'engagements en faveur de la profession. Avant toute chose, nous voulons de la stabilité fiscale. Pour continuer à investir et créer de l'emploi, nos entreprises ont besoin de perspectives légales et réglementaires stables. Au nom de la justice fiscale, nous demandons le maintien du taux de TVA réduit à 7 % car toute nouvelle hausse de TVA compromettrait durablement les perspectives d'avenir de nos entreprises. Aujourd'hui, face à la concurrence déloyale qui pèse sur le développement et l'activité du secteur CHR, nous avons besoin d'un geste fort du prochain Gouvernement pour lutter contre le paracommercialisme dans les cafés, dans l'hôtellerie marchande et dans la restauration et pour soumettre, au nom de l'équité, toutes les formes d'hébergement à une réglementation équivalente. Enfin, nous appelons de nos vœux la création d'un ministère du Tourisme dédié, qui permettrait une réflexion transversale sur les problématiques d'aménagement du territoire, d'attractivité, d'économie locale, etc.

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



De ce qui ressort des programmes encore assez fluctuants des candidats, la réduction du chômage et celle du déficit via de nouvelles taxes figurent en bonnes places. Si les deux objectifs sont louables, il ne faut pas qu'ils produisent des effets contraires. Le secteur de la restauration rapide doit faire face cette année à pléthore de nouvelles taxes et d'augmentations de coûts qui remettent en cause la rentabilité même des exploitations. Je pense à la hausse de la TVA, à la taxe soda, à la taxe éco-emballages qui explose, auxquelles viennent

s'ajouter une hausse continue des matières premières, des coûts d'occupation sans parler des coûts salariaux. Or, le marché ne peut pas absorber en totalité, loin s'en faut, la répercussion de ces accroissements de charges dans les prix de vente. Nos consommateurs sont déjà très sensibles aux prix en temps normal, et à plus forte raison en temps de crise. En conséquence, pour assurer la survie de leur établissement, certains exploitants n'auront pas d'autre solution que de réduire le personnel. C'est réellement ma crainte pour 2012 et les années suivantes. Il faut donc que les candidats prennent conscience qu'il faut une 'trêve fiscale' pour que nos adhérents aient une visibilité sur le long terme et puissent adapter leur business model afin d'éviter des destructions d'entreprises et des licenciements.

Les 26 et 27 mars

La Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie tient son congrès dans les Yvelines. Gérard Guy, président confédéral, lève le voile sur deux journées placées sous le signe de la qualité et de l'avenir. PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Rambouillet va accueillir le 42^e congrès de la CPIH

L'Hôtellerie Restauration : Dans quel esprit évolue la CPIH ?

Gérard Guy : La CPIH est une grande famille. J'ai l'habitude de dire que nous ne recrutons pas des adhérents mais que la famille s'agrandit. Quant au congrès, c'est un creuset d'où vont jaillir de nouvelles idées, grâce à la présence d'invités et d'experts, venus nous faire partager leur savoir, mais aussi grâce au témoignage des congressistes nous livrant leurs réflexions. Il y a là toute une matière grise qui ne demande qu'à s'exprimer et le rôle des responsables de la Confédération, c'est de susciter le débat. Nous sommes des indépendants qui revendiquons notre différence sur tout le territoire.

Vous avez retenu comme thème : la qualité, garante de l'avenir. Pourquoi ce choix ?

Nous constatons depuis longtemps déjà, dans nos établissements, les revendications des clients en matière de qualité. Ils souhaitent savoir ce qui leur est servi. Ils veulent pouvoir commander en connaissance de cause. Je crois aussi que la qualité, c'est la distinction, nécessairement et clairement affichée entre produits frais et congelés par exemple. La qualité concerne également l'accueil et le service en salle, elle peut signifier pour certains d'entre nous l'adhésion à des groupements comme les Cuisineries gourmandes, qui exigent de leurs membres



Gérard Guy, président confédéral de la CPIH : "Nous devons être des passeurs de propositions, des incitateurs à faire."

l'acceptation de règles éthiques, ou encore l'obtention du titre de Maître restaurateur. Ce sont des garanties attendues de la part des consommateurs, auxquels nos professions s'efforcent de répondre.

à la réception, derrière les comptoirs et les fourneaux, pour faire face à des besoins différents. Et ceux qui n'ont pas compris la profonde mutation dans laquelle notre société est engagée risquent de se réveiller avec une terrible 'guele de bois'. Ce 42^e congrès est placé sous le signe de la futurologie et de la prospective et notre mission, à la CPIH, consiste à anticiper les choses afin de permettre à nos adhérents de faire face à la mutation de notre société. Au-delà de la défense de la profession, nous devons être des passeurs de propositions, des incitateurs à faire.

Comment va s'articuler ce congrès ?

Le premier jour, nous avons choisi de laisser davantage de temps aux réunions de branche, soit quatre heures de travaux qui leur permettront de débattre plus en profondeur. Le lendemain, la matinée est organisée autour de deux tables rondes en séance plénière : 'la qualité, c'est l'avenir' et 'l'avenir, c'est la qualité'. Nous allons parler web-tendance, archi-tendance (architecture), tendance attitude, l'in-tendance et night-tendance... Nous ne pouvons pas rester statiques avec des comportements et un univers professionnel qui seraient inadaptés.

Que mettez-vous dans la mission syndicale aujourd'hui ?

L'hôtel, le café, le restaurant 'de papa' ont vécu, et une nouvelle génération de professionnels est désormais

Vous prévoyez des changements de statuts ?

En effet, nous revenons au dispositif qui était en vigueur avant 2000, avec un mandat présidentiel de quatre ans. Quant aux présidents de branche, ils feront désormais d'abord un mandat de deux ans, et ensuite de quatre ans. En sachant que les élections du président confédéral et des branches auront lieu de manière alternée tous les deux ans. Nous devons assurer une certaine continuité et il ne serait pas raisonnable que tous les dirigeants soient changés en même temps.

www.cpih-france.com

Retrouvez le programme du congrès de la CPIH avec le mot-clé **RTR319777** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

72 chambres en plein cœur de Paris

Paris (1^{er}) Les travaux de l'hôtel appartenant au groupe LVMH devraient démarrer à la rentrée prochaine. Le premier des nouveaux palaces made in France va prendre place dans l'un des bâtiments mythiques de la Ville lumière.



Vue d'architecte du futur hôtel Samaritaine Cheval blanc dont l'ouverture est prévue en 2015.

C'est sur le thème de "comment transformer l'usage d'un bâtiment de commerces en un palace au sein d'un patrimoine historique", que s'est tenue la deuxième conférence organisée autour du projet Samaritaine. Celle-ci réunissait Édouard François, architecte du projet, Olivier Lefebvre, directeur des activités hôtelières du groupe LVMH, et Marie-Line Antonios, directrice de la Samaritaine. Le nouveau palace parisien, "premier à être réalisé avec des capitaux français", comme l'a souligné le journaliste Lionel Blaisse, a levé un coin du voile qui reposait sur un projet dont on ne connaissait jusque-là que le nom : Cheval blanc.

LE "SAVOIR-FAIRE" DE LVMH

Pour le groupe LVMH, l'idée de palace s'est vite imposée, mais la réponse à la problématique urbaine et patrimoniale

Samaritaine Cheval blanc, palace avec vue

a été plus difficile à trouver. Car, même si l'établissement doit permettre de créer 300 emplois, son intégration à un ensemble mixte comprenant bureaux, commerces, crèche et logements sociaux représente un autre défi. Surtout dans un quartier dense et très fréquenté.

Pour Olivier Lefebvre, la marque Cheval blanc repose sur des valeurs fortes et incarne le symbole d'une architecture respectueuse de l'environnement. "Nous bénéficions du savoir-faire de LVMH dans l'immobilier, a-t-il avancé. L'expérience de Courchevel, reconnue, avec l'attribution du label palace, en est un exemple."

De surcroît, estime-t-il, l'identité de la marque Cheval blanc doit rassurer. "Elle repose sur quatre valeurs fondamentales : le sens de l'artisanat - c'est-à-dire du détail -, l'exclusivité - en l'occurrence la localisation exceptionnelle -, la créativité - le respect du cadre auquel on ajoute audace et modernité - et l'art de recevoir à la française." Pour l'architecte Édouard François, pionnier de l'architecture écologique et spécialiste en rénovation de bâtiments du patrimoine, le chantier

de la Samaritaine représente avant tout une aventure. "L'état des lieux nous a permis de réaliser à quel point le bâtiment créé par Henri Sauvage reposait sur la lumière. Au fil du temps, cependant, il s'était replié sur lui-même. Nous allons donc lui restituer son idée originelle et faire rentrer de nouveau la lumière dans l'hôtel." Quant au corps du bâtiment, il n'hésite pas à le comparer à une gigantesque canopée. "Il n'y pas de murs porteurs mais tout repose sur des poutres-poteaux qui portent le bâtiment, laissant libres de vastes plateaux."

Des surfaces idéales sur lesquelles travaille déjà Peter Marino, l'architecte décorateur.

De petite capacité, l'hôtel ne fera que 72 clés et possédera deux restaurants - l'un gastronomique, l'autre de style brasserie -, deux bars et un spa, le tout sur 14 500 m² de surface hors œuvre nette (SHON).

Le montant de l'investissement reste flou mais devrait représenter environ 450 M€, l'hôtel représentant un tiers

environ des sommes engagées. L'un des éléments phare du projet, c'est l'accès à l'une des plus belles vues des bords de Seine. Elle se prolonge jusqu'à la tour Eiffel à l'ouest et vers Jussieu à l'est. Chaque chambre, aménagée entre le 2^e et le 6^e étage ainsi que les deux restaurants, situés au 7^e étage, et les suites en duplex, au dernier étage, en bénéficieront. "Nous voulions restituer cette vue aux Parisiens, ajoute Édouard François. Nous avons donc décidé de créer les restaurants et les bars au 7^e étage, qui seront accessibles par un ascenseur public depuis le rez-de-chaussée."

Par ailleurs, la façade sera restaurée et réintégrera tous les bow-windows en y installant des jardins d'hiver pour préserver l'intimité des clients tandis qu'une marquise en verre opalescent marquera l'entrée de l'hôtel. La Samaritaine Cheval blanc, dont l'ouverture est prévue pour 2015, promet de devenir un lieu magique pour tous.

EVELYNE DE BAST

Restaurateurs, grâce au prêt à taux zéro* financez vos projets de modernisation

De quel prêt s'agit-il ?

Il s'agit d'un prêt financé par Oséo dans le cadre des mesures du contrat d'avenir de la restauration. D'une durée de 5 ans, avec des remboursements trimestriels, il est adapté à la nature de vos projets de modernisation.

Que veut dire « projet de modernisation » ?

Les projets concernés par ce prêt peuvent prendre diverses formes :

- des investissements immatériels : création de site Web, formation du personnel, actions commerciales ;
- des travaux d'aménagement et dépenses de mise aux normes ;
- des investissements matériels : équipement de cuisine, mobilier, enseigne...
- le rachat d'une entreprise, sous réserve que les investissements de modernisation représentent au moins 25% du programme.

Faut-il présenter une garantie ?

Non, ce Prêt pour la Modernisation de la Restauration (PMR) est sans garantie.

Combien puis-je emprunter et à quelles conditions financières ?

Vous pouvez emprunter de 15 000 à 900 000 euros et bénéficier de la garantie d'OSEO. Ce financement sera assuré par un PMR associé à un prêt bancaire.

Il sera mis en place par la banque de votre choix.

Deux formules possibles :

- une formule à taux zéro, de 5 000 à 10 000 euros, le PMR devant être associé à un prêt bancaire, à moyen ou long terme, d'au moins le double du PMR. Dans la limite de 110 000 euros, la formule (PMR + prêt bancaire) est simplifiée et accélérée.

- une formule à taux bonifié de 10 001 euros à 300 000 euros de PMR, toujours associé à un prêt bancaire d'au moins le double.

Quelles sont les conditions pour avoir accès à ce prêt ?

Ce prêt est ouvert à tous les chefs d'entreprise qui dirigent une entreprise de restauration depuis plus de 3 ans (sous réserve d'acceptation du dossier).

Pour obtenir ce prêt, contactez votre banque qui effectuera toutes les démarches.

Pour en savoir plus :
pmr-oseo.fr

* Taux soumis à conditions, pour un prêt de 5 à 10 000 euros.

Réalisée par Eurogroup Consulting

La profession était réunie le 20 mars dernier à Paris pour présenter à la presse une étude économique sur le secteur de la restauration, financée par le Fonds de modernisation de la restauration. De nouveaux chiffres sont pris en considération mais les constats qui en découlent sont déjà connus des professionnels.

Nouvelle étude économique sur le secteur de la restauration : statu quo

En commandant une enquête économique sur le secteur de la restauration au Fonds de modernisation de la restauration (FMR), la profession a voulu obtenir une vision "neutre de la filière". Normal, après les nombreuses attaques dont elle a fait l'objet

en obtenant le taux de TVA à 5,5 %.

Compréhensible aussi dans le contexte d'insécurité fiscale régnant. Cela dit, l'état des lieux n'est pas nouveau : un secteur "pris en étau entre des charges toujours plus importantes et un pouvoir d'achat en faible croissance", une restauration organisée qui progresse davantage que les indépendants et l'avenir des entreprises de moins de 3 salariés sérieusement menacé par le manque de rentabilité.

Dans la balance toutefois, la place de la restauration dans l'économie : "acteur clé sur le marché du travail et de l'emploi" avec la capacité à intégrer des jeunes sans bagages, à demeurer un ascenseur social, mais aussi "acteur d'une activité indirecte forte" (agroalimentaire, équipementiers, sans oublier son rôle majeur dans le maintien et le développement du tourisme). Autre constat : un transfert de la

restauration traditionnelle vers la restauration rapide. "Ces dix dernières années, la société de consommation française a connu deux évolutions majeures, d'ordre quantitative et qualitative." Si les repas pris hors domicile ont augmenté, "le secteur est confronté à une double attente du consommateur : restauration utilitaire et festive".

Si la clientèle n'est pas clairement identifiée, si l'établissement ne s'adapte pas à son environnement, point de salut. Mais surtout, c'est tout le milieu de gamme qui est fortement remis en cause.

PROMESSES TENUES

L'étude, réalisée par Eurogroup Consulting, s'est bien sûr penché sur les résultats de la baisse de la TVA et ceux du contrat d'avenir. Une fois de plus, les chiffres prouvent que la profession a été réellement créatrice d'emploi, qu'elle a tenu promesse sur le terrain social et que le volet prix a été plus probant chez les chaînes que chez les restaurateurs indépendants. Quant à l'impact sur l'investissement, il "s'avère encore difficile à évaluer. En effet, il n'existe pas d'indicateur

exhaustif permettant de mesurer les investissements réalisés par la filière restauration lors des dernières années."

Seul indice mesurable, celui constitué par le Fonds de modernisation de la restauration : "À fin décembre 2011, 120 dossiers de prêts avaient été accordés, représentant un encours de 27 millions d'euros, financés pour un tiers par Oséo et pour deux tiers par les banques."

Les analystes concluent que les restaurateurs ont, dans l'ensemble, respecté les engagements pris lors du contrat d'avenir, que l'incertitude fiscale reste un frein au développement, que "préserver le niveau de rentabilité face à la hausse des charges, aux contraintes alimentaires et réglementaires" sera complexe, qu'il faut "accepter la mutation des comportements et s'adapter", que "l'amélioration de l'image et de la perception du secteur sont nécessaires" et qu'il faudrait sans doute une "organisation renforcée de la filière pour inciter les acteurs à relever les défis". Etc., etc. a-t-on envie d'ajouter.

SY. S.

“ Les chiffres prouvent que la profession a été réellement créatrice d'emploi. ”

Convivialité et partage

Prochaine capitale européenne de la culture, la cité phocéenne s'affaire. Au menu, 400 manifestations et événements labellisés par l'association MP2013 qui pilote l'ensemble. Entretien avec Elisabeth Martin, chef du projet cuisine, mode et design.

PROPOS RECUEILLIS PAR DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

La cuisine au cœur de Marseille Provence 2013



Elisabeth Martin, chef du projet cuisine à MP13 : "La cuisine est un temps fort des projets."

de convivialité et de partage. À la fois intime et populaire, la cuisine est un espace de création et d'innovation. Elle raconte savoir vivre et savoir-faire.

Quel est le programme défini par l'association MP13 ?

Nous avons plusieurs projets dans les cartons, pour les cérémonies d'ouverture en janvier et en direction des enfants. Pour l'instant, nous envisageons un temps fort à Marseille - Cuisine en friche - du 11 au 15 septembre 2012, des événements ponctuels du type 'festins' à Salon, Arles, Aubagne, Gardanne, Martigues-Port-de-Bouc et Miramas, de mai à juillet. Enfin, nous proposons toute l'année, sur tout le territoire, de la cuisine de rue. Il s'agit de créer 13 carrioles ou cuisines ambulantes qui associent un architecte et un chef - **Christian Ernst, Armand Arnal, Christophe Dufau...** - et font découvrir de nouvelles recettes à déguster sur le pouce. C'est une coproduction avec

Les Grandes Tables et la Friche de la Belle de mai.

En quoi consistera le festival Cuisine en friche à Marseille ?

C'est l'un des temps forts de MP13. Il se tiendra en septembre à la Friche de la Belle de mai. Il réunira cuisiniers,

artistes, scientifiques et philosophes et fera dialoguer arts et cuisine. Il y aura un grand marché de produits, des repas mis en scène, des débats, des tables rondes autour de l'alimentation méditerranéenne, des performances, des spectacles etc. Ce sera en quelque sorte 'la cuisine dans tous ses états'.

Comment comptez-vous associer les chefs ?

Les chefs, notamment ceux de Gourméditerranée, l'association présidée par **Gérald Passédat**, souhaitent s'associer à nos projets. J'y suis ouverte et j'attends leurs propositions.

Marseille Provence 2013 capitale européenne de la culture

- 1 place Villeneuve Bargemon
- Maison Diamantée
- CS 2013 13201 Marseille cedex 1
- www.marseille-provence2013.fr

Marseille, capitale européenne de la culture en 2013.



Dans le cadre de l'Omnivore World Tour **Boco** rafle la Palme d'or du Leaders Club



Les lauréats, de gauche à droite : **Simon et Vincent Ferniot**, Boco, Palme d'or ; **Vincent Mourre**, Mio Padre, Palme de bronze ; **Jean-François Celbert**, Joséphine, Palme d'argent.



Retrouvez les lauréats des Palmes du Leaders Club France en vidéo avec le mot-clé **RTR819712** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre.



bocaux. La décoration de ce bistrot-presto, à tendance nature, est tout aussi soignée et s'exprime par l'utilisation du bois. "Une deuxième adresse verra le jour d'ici quelques semaines à Bercy Village, puis une troisième proche de la gare Saint-Lazare. *Philippe Conticini rejoint la bande à Boco, composée d'Anne-Sophie Pic, Emmanuel Renaut, Gilles Goujon, Christophe Michalak, et Frédéric Bau*", ont-ils révélé. Boco a nécessité 580 000 € d'investissement, et le ticket moyen y est de 14 €. Puis **Vincent Didelet**, argenté en 2011 pour Joosbayoo, a attribué la Palme d'argent au concept Joséphine (Paris, XVI^e) Le créateur, **Jean-François Celbert**, allie dans ce lieu de 300 m², boulangerie, pâtisserie, épicerie et restauration sur place. L'établissement mêle tradition bretonne avec des objets chinés et un design contemporain. Le ticket moyen est de 8 € au petit déjeuner et de 16 € le midi, pour 1,6 M€ d'investissement. Enfin, **Françoise et Patrick Derderian**, 3^{es} en 2011 pour Tea by thé, ont remis la Palme de bronze 2012 à Mio Padre (IX^e), de **Vincent Mourre**. Ce créateur d'origine italienne revisite, à deux pas de la Madeleine, l'épicerie-trattoria telle qu'on la trouve dans les petits villages d'Italie. Avec, en plus, un coin dégustation. Le ticket moyen est de 13 €, et le concept a demandé 440 000 € d'investissement. À l'affût des nouvelles tendances, le Leaders Club France repart sur les routes pour dénicher les concepts de demain, qui seront présentés le 25 janvier 2013, en avant-première du salon Sirha à Lyon. **HÉLÈNE BINET**

Dans le cadre de l'Omnivore World Tour Paris, s'est tenue la 17^e édition française des Palmes de la restauration by Leaders Club. Au cours de cette soirée, qui a eu lieu le 13 mars dans le grand auditorium de la maison de Mutualité (Paris, V^e), **Robert Petit**, président du Leaders Club France et **Daniel Majonchi**, président-fondateur du Leaders Club International, ont présenté les créateurs des 8 concepts les plus innovants de l'année. À tour de rôle, chacun est venu défendre son projet, après diffusion d'un vidéo-clip présentant son établissement. Dans une ambiance festive, 600 professionnels et membres du Leaders Club ont été amenés à élire les trois meilleurs concepts. Les critères ? Innovation et créativité ; tendances émergentes ; design et atmosphère, ratios financiers ; possibilité de dupliquer et de développer le concept. **Thierry Teyssier** et **Philippe Conticini**, lauréats 2011 pour La Pâtisserie des Rêves, ont remis la Palme d'or 2012 au concept Boco (Paris, I^{er}). Ses créateurs, Vincent et **Simon Ferniot**, y proposent une cuisine de grands chefs étoilés 100 % bio, à moins de 15 €, le tout dans des

Paris (V^e) Les frères Ferniot ont remporté le prix lors de la soirée annuelle des Palmes de la restauration by Leaders Club organisée le 13 mars à la maison de la Mutualité.

Buffalo Grill reçoit la Palme des palmes



Jean-François Sautereau, président du directoire de Buffalo Grill, a reçu la Palme des palmes pour l'enseigne Buffalo Grill.

Après Courtepaille, Casino Restauration, et McDonald's, le jury des Palmes de la restauration a choisi de mettre sur le devant de la scène Buffalo Grill. Pour la quatrième année, ce prix récompense une enseigne ayant marqué

par son histoire et ses performances la restauration française. Créé en 1980 par **Christian Picart**, Buffalo Grill compte aujourd'hui 6 500 employés, 327 restaurants en France et l'étranger pour un CA TTC de 616 M€. Plus de 33 millions de repas y sont servis chaque année. En 2010, l'enseigne 'Steak House' s'est offert une nouvelle jeunesse pour ses 30 ans. "C'était un tournant pour l'entreprise. Après deux ans de travaux avec l'architecte **Olivier Saguez**, nous avons repensé intégralement le concept Buffalo Grill. Le nouveau lieu est donc plus sensible et ouvert, avec différentes ambiances en un espace. La vaisselle, la tenue des employés... il y a eu pas mal de changements. On veut donner une nouvelle expérience à nos clients. Déjà déployés dans 7 établissements en 2011, notre objectif est de renouveler l'intégralité du parc Buffalo Grill d'ici à cinq ans", détaille **Jean-François Sautereau**, président du directoire de Buffalo Grill.

Organisé par les Toques blanches du Roussillon

Le 25 mars prochain, la ville accueillera un événement de dimension internationale qui met en valeur, tous les deux ans, la gastronomie catalane.

Perpignan se prépare pour son Palais gourmand

Grand événement gastronomique organisé tous les deux ans au palais des expositions de Perpignan, le Palais gourmand prend, à chaque édition, une dimension toujours plus internationale. Après avoir accueilli en 2010 des cuisiniers européens, venus notamment de Pologne, la manifestation du 25 mars sera placée sous une bannière très étoilée, avec près de 250 Maîtres cuisiniers de France qui transformeront, le temps d'une soirée, la cité catalane en capitale de la gastronomie. Ce sera l'occasion de mettre une nouvelle fois à l'honneur le terroir des Pyrénées-Orientales, à travers une quarantaine de plats préparés par les grands chefs du département,

sous l'autorité des Toques blanches du Roussillon. Car c'est cette association qui est à l'origine du Palais gourmand, organisé en partenariat avec la chambre de commerce et d'industrie de Perpignan et des Pyrénées-Orientales. Le public dégustera aussi les meilleurs produits sélectionnés par les charcutiers, boulangers, producteurs des Jardins de Perpignan, fromagers, producteurs de miel et vigneron du département...

QUATRE CHEFS ÉTOILÉS

"L'association des Toques blanches regroupe quarante chefs cuisiniers ayant pour vocation de maintenir, diffuser, promouvoir la cuisine et les savoir-faire culinaires des

Plus de 2 000 convives ont participé à la dernière édition du Palais gourmand.

Pyrénées-Orientales, mais aussi l'apprentissage et assurer la promotion des produits régionaux", rappelle le président **Jean Plouzenec**. L'association peut s'appuyer pour cela sur le talent des quatre chefs étoilés des Pyrénées-Orientales : **Bart Thoelen** (Les Palmiers, Laroque-des-Albères), **Christophe Comes** (La Galinette, Perpignan), **Jean-Paul Hartmann** (L'Almandin, Saint-Cyprien) et **Frédéric Bacqué** (La Balette, Collioure). Des chefs qui seront bien sûr présents pour l'édition 2012 du Palais gourmand.

FRANCIS MATÉO



Informations pratiques

- **Date** : 25 mars 2012
- **Ouverture** : 19 heures
- **Prix d'entrée** : 50 €
- **Lieu** : palais des expositions de Perpignan (66)
- **Renseignements et inscriptions** : Toques blanches du Roussillon
- **Tél.** : 04 68 35 90 99
- **e-mail** : palaisgourmand@perpignan.cci.fr

Un réseau fort de 300 membres

Nuits-Saint-Georges (21) L'association s'est réunie en assemblée générale en Bourgogne. Jean-François Sérazin fait le point sur sa première année de présidence. PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Restaurateurs de France : indépendance et qualité



Jean-François Sérazin, président de RdF, est restaurateur sur l'île d'Houat, en Bretagne. Il a notamment été président national des saisonniers de l'Umih.

L'Hôtellerie Restauration : Lundi 12 mars, Restaurateurs de France tenait son assemblée générale annuelle à La Gentilhommière à Nuits-Saint-Georges, dans une région porteuse pour l'association...

Jean-François Sérazin : La Bourgogne est en effet la plus grande région de Restaurateurs de France, avec 82 représentants et une progression régulière. C'est aussi là qu'a eu lieu la première assemblée générale de notre association en province. Cette région, aujourd'hui présidée par **Éric Briones**, multiplie les initiatives. Elle a toujours été très dynamique et volontaire... Pour palier les inconvénients des travaux du tramway à Dijon, certains adhérents ont décidé d'offrir des repas. Il y a eu d'autres opérations durant l'année écoulée comme Déguster la Bourgogne de table en cave et

de cave en table, qui a permis de créer de nouvelles passerelles avec les viticulteurs, sans oublier la Foire de Dijon et le concours Jeunes Talents Restaurateurs de France, créé par **Guy Thénard** et qui va entamer sa troisième édition. On lui doit encore un calendrier RdF avec des focus sur le travail de 12 restaurateurs, qui livraient chacun une recette.

Vous avez succédé l'an dernier à Francis Attrazic, président fondateur de l'association. Comment avez-vous vécu cette première année ?

Elle m'a permis de prendre toute la mesure de ce qu'est Restaurateurs de France dans le panorama des associations françaises liées à la restauration. Nous avons aujourd'hui plus de 300 membres, dont plus de 200 sont également Maître restaurateur. Cette constatation justifie la continuité et le développement de notre action. Au-delà de l'aspect quantitatif, Restaurateurs de France est connu et reconnu dans tous les cercles de décision officiels, et a toujours été en adéquation avec le développement d'actions comme la pyramide de qualité par le passé et par les opérations qualité en restauration de manière générale. Nous sommes en tête de réseau Qualité Tourisme et nous avons toujours eu des relations fortes avec tout l'environnement institutionnel de nos métiers : les chambres de commerce et d'industrie, les comités départementaux et régionaux de tourisme, Atout France...

Que retenir de cette assemblée générale ?

On se retrouve avec des personnes qui en veulent. Il y avait **Roger Bellier** pour la Basse-Normandie, **Jean-Claude Moulin** et **Thierry Dupré**, qui mettent

en place cette année la région Nord-Picardie, ou encore **Françoise Deniau** pour les Pays-de-la-Loire... Notre trésorier, **Dominik Frachot**, a présenté des comptes très équilibrés dont nous sommes fiers. Nous renouvelons le concours des apprentis avec des épreuves éliminatoires régionales. Jeunes Talents a du potentiel et, là encore, ça plaît ! À côté de cela, la TVA reste une préoccupation. La profession a donné beaucoup de choses et il est essentiel pour le secteur que la TVA ne bouge plus. Nous sommes des petites entreprises et quand on voit tout ce qui augmente, que ce soit l'énergie, les matières premières... Nous sommes unanimes au sein de Restaurateurs de France pour affirmer que si la TVA bougeait à nouveau, ce serait une catastrophe.

Vous parlez aussi d'un moment de 'convivialité vraie' ?

Nous sommes dans une société où tout va très vite, peut être trop vite. Prendre du temps pour se retrouver autour d'un bon repas, apprécier la convivialité du moment, comme les produits que l'on vous sert et tout le travail qu'ils représentent en amont, nous paraît nécessaire. Et j'en profite pour féliciter tous ceux qui ont œuvré à la réussite de l'événement : nos partenaires à l'heure du déjeuner et les professionnels pour le dîner de gala : Les Charmes à Prenoys, Le Plessis à Blanzay, Colombo à Ahuy, le Château Bourgogne à Dijon et pour le service en salle, les 3 Ducs. L'an prochain, notre assemblée générale annuelle sera accueillie par la section Bretagne-Pays-de-la-Loire avec pour mot d'ordre : la cuisine française indépendante de qualité.

En bref

La grille de salaires en cours d'extension



Denis Raguét (FGTA-FO), **Michel Jean-Pierre** (CFTC), **Didier Chastrusse** (CFE-CGC), **Doudou Konaté** (CFDT) et **Michel Légalité** (CGT).

L'ensemble des syndicats de salariés a signé l'avenant n° 14 à la convention collective des HCR du 30 avril 1997. La procédure d'extension qui doit rendre ce texte obligatoire à toutes les entreprises peut donc être engagée. Ce texte confirme le versement de la prime TVA dans le secteur malgré le relèvement du taux réduit de TVA, à condition que ce taux soit maintenu à 7 %. Il prévoit également la revalorisation de la grille de salaire conventionnelle qui débute à 9,31 € (soit 1 % au-dessus du taux horaire du smic), ainsi qu'une augmentation de l'ordre de 2 % en moyenne des autres échelons. Dans la mesure où ce texte a été signé par l'ensemble des partenaires sociaux et qu'il bénéficie d'une procédure d'extension accélérée, on peut s'attendre à ce qu'il entre en vigueur dès le 1^{er} mai 2012.

Les arrivées d'étrangers en progression de 3 %

À l'occasion de sa visite du Mondial du tourisme, samedi 17 mars, Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État chargé du Tourisme, a dévoilé les chiffres clés de l'année 2011 et a réaffirmé son soutien aux agences de voyages et aux tour-opérateurs.

Tourisme : un "bilan globalement positif en 2011"

Selon les statistiques provisoires de la Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services dévoilées par **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, les séjours des Français en France et à l'étranger ont progressé en 2011, respectivement de 2,7 % et de 7,1 %. Les arrivées de touristes étrangers ont également augmenté pour atteindre près de 80 millions de visiteurs étrangers, soit une progression de plus de 3 % par rapport à 2010, a annoncé le ministre lors de sa visite au Mondial du tourisme, le 17 mars dernier. Ces résultats sont contrastés selon les régions françaises et les pays, notamment en raison des différents événements qui ont marqué l'année 2011, en particulier les conséquences du



Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, a rappelé son attachement à être le "ministre des opérateurs du tourisme, y compris les agences accompagnant les Français à l'étranger".

Printemps arabe sur le tourisme. De nombreux opérateurs ont fait face à d'importantes difficultés conjoncturelles. Lors d'une réunion en mai 2011 avec les représentants de ce secteur, le secrétaire d'État avait annoncé la mise en place de différentes mesures pour soutenir les agences de voyages et tour-opérateurs faisant face à

des difficultés conjoncturelles afin de faciliter le recours au chômage partiel, mobiliser le réseau d'Oséo et sensibiliser les services de l'État afin de prendre en compte les demandes d'étalement du paiement des cotisations sociales. Le ministre a confirmé que ces mesures resteront également applicables en 2012, notamment le recours au chômage partiel. Frédéric Lefebvre a également rappelé son attachement à être le "ministre des opérateurs du tourisme, y compris les agences accompagnant les Français à l'étranger". C'est pour cette raison que de nombreuses coopérations ont été engagées sous son impulsion afin de développer les flux de touristes, notamment avec la Tunisie, Israël et le Canada.

Restauration

“Une nouvelle histoire commence”

Paris (IV^e) Le 3 étoiles de la place des Vosges se met à communiquer. Une application iPhone et iPad de techniques et recettes et un beau livre sont attendus dans les mois qui viennent.

L'Ambroisie entrouvre ses portes

Depuis 1988, **Bernard Pacaud** maintient ses 3 étoiles place des Vosges à Paris (IV^e), dans la plus grande discrétion. La maison familiale a cultivé le mystère sans le vouloir. En 2003, son fils **Mathieu** a rejoint l'entreprise, et depuis trois ans, les deux hommes se partagent les fourneaux, ou plus exactement les services. Dix services de 35 couverts (l'établissement est fermé le dimanche et le lundi) par semaine. Une transition en douceur.

“ON NE PEUT PLUS ÊTRE INVISIBLE”

Reste que le fils, qui voue une admiration sans borne à son père, estime que “L'Ambroisie, qui est devenue une institution, a besoin de communiquer, de montrer qu'elle n'est pas figée dans



Bernard et Mathieu Pacaud, une complicité qui saute aux yeux.

une époque révolue. C'est une maison moderne. Nous devons montrer ce qu'on fait. On ne peut plus être invisible”. Bernard Pacaud, fidèle à lui-même,

reste toujours en retrait. Convaincu par son fils, il le laisse occuper le devant de la scène et communiquer comme il le désire. “Mon père m'a toujours soutenu et il n'y a jamais eu de rivalité entre nous. L'Ambroisie a ses règles, ses contraintes et ses avantages. Je les respecte et en même temps, une nouvelle histoire commence avec moi.” La première réalisation est en voie d'achèvement.

Il s'agit de deux applications ‘L'Ambroisie’, l'une pour iPhone et l'autre pour iPad, comprenant les bases de la cuisine (500), un lexique culinaire, les taillages (en vidéo), les produits disponibles mois par mois et des recettes ‘prestige’ que l'on peut suivre facilement grâce aux renvois sur les bases. Gratuites ou payantes, la question n'est pas tranchée. Une idée qui permet de montrer le travail réalisé dans le restaurant 3 étoiles dans toute sa modernité. Dans quelques mois, un livre sur l'Ambroisie d'aujourd'hui paraîtra chez Glénat. “C'est un hommage à mon

père et un devoir pour moi de faire ce livre. Il y a très longtemps, un premier ouvrage, désormais introuvable, avait été réalisé. Celui que nous préparons sera de très grande qualité”, assure Mathieu Pacaud. Évidemment, les recettes ne seront pas identiques à celles des applications numériques. “J'ai d'autres projets, reconnaît le jeune chef. Par exemple, en regardant les premières cartes de mon père, je me suis aperçu qu'elles n'avaient pas vieilli. Je réfléchis. J'étudie les propositions, y compris à l'étranger. Tant qu'elles n'impliquent pas de transiger sur la qualité.”

NADINE LEMOINE

L'Ambroisie • 9 place des Vosges
• 75004 Paris • www.ambroisie-paris.com



Retrouvez la recette de **Mathieu Pacaud** avec le mot-clé **RTR119656** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Dans le cadre de l'Omnivore Food Festival

Paris (V^e) Trois prix ont été décernés : l'un par un jury professionnel, l'autre par le public ; le troisième visait des jeunes d'école hôtelière.

La bourse de la création Badoit couronne 3 projets

Le jury de 8 professionnels du secteur (dont **Thierry Marx**, **Luc Dubanchet**, fondateur d'Omnivore, **Bruno Verjus**, critique et auteur culinaire, ainsi que **Séverine Kasprzyk**, directrice marketing et communication de Class'Crouste) a voté pour le projet Memocap, conçu par le designer belge **Kim Rothyls** et développé par **Julien Burlat** dans son restaurant d'Anvers, le Dôme. Son idée est de pouvoir archiver les plats et créations culinaires à travers un boîtier photographique dédié, à poser dans les cuisines professionnelles. “Ce projet, au-delà d'un outil, est à mes yeux une formidable innovation pour notre secteur, et pour tous les chefs, a reconnu Thierry Marx. Il permet d'aider les chefs à faire du sourcing mais surtout à construire une base de données planétaire et unique pour faire circuler une intelligence collective dans notre métier.” Un chèque de 10 000 € a été remis au duo à l'initiative du Memocap.

CUISINE PHILANTHROPIQUE

Le second prix, de 7 500 €, a été délivré par le public de l'Omnivore Food Festival à **Patrice Gelbart**, pour son projet de cuisine philanthropique qu'il met au cœur de ses propositions culinaires dans son tout nouveau restaurant, Youpi & Voilà (Paris, X^e). Depuis toujours, Patrice Gelbart pratique “un métier de passion et d'histoires”, où il effectue une mise en avant exceptionnelle des producteurs, du produit et de son origine. Le troisième prix concerne les futurs professionnels.



Les membres du jury de la bourse de la création Badoit : **Bruno Verjus**, **Thierry Marx**, **Frédéric Guichard**, directeur marketing Danone eaux France et **Luc Dubanchet**.



Julien Burlat, chef du Dôme à Anvers, et **Kim Rothyls**, lauréats du grand prix avec le Memocap.

La bourse de la création Badoit, en partenariat avec l'école de Savignac, décerne un prix inédit pour les élèves des lycées hôteliers et niveau BTS. Les jeunes devaient imaginer un projet permettant le développement de la catégorie de l'eau minérale naturelle en consommation hors domicile. Le jury, présidé par **Richard Ginioux**, codirecteur de l'École - et composé de **Jean-Marie Panazol**, inspecteur général de l'Éducation nationale, **Jean-Claude Eudes**, président du club des Directeurs de la restauration et directeur général du Relais Malmaison, **Frédéric Kaiser**, MOF et directeur du restaurant gastronomique du Bristol, l'Épicure -, a couronné **Mathilde Portier**, **Zacharie Khelif** et **Jules Maurice**, étudiants au lycée hôtelier de Talence, qui ont choisi de créer 7 bouteilles basées sur les 7 péchés capitaux.

L. C.

Patrice Gelbart, Youpi et Voilà (Paris, X^e), élu par le public de l'Omnivore Food Festival.



Passation de pouvoir

Pendant deux jours, le Vaucluse a accueilli les 5^{es} Rencontres internationales, notamment marquées par l'arrivée de Régis Marcon à la présidence et l'organisation d'un concours à l'école hôtelière.

Avignon, capitale internationale des Disciples d'Escoffier

Les Disciples devant le Palais des papes où se déroulait le dîner de gala.



Entourant **Michel Escoffier**, les lauréats des concours, **Frédéric Mentec** et **Dion Wyn Jones**.



D'autres temps forts ont marqué ces deux jours, avec l'intronisation du chef 2 étoiles **Édouard Loubet** au sein des Disciples. **Jean-Pierre Biffi** et **Robert Fontana** (président Chine-Asie) intégraient quant à eux l'Échansonnerie des papes, alors que **Michel Escoffier**, **Daniel Lassaut** (président des Disciples du Benelux) et **Namiki Katsuhito** (Japon) rejoignaient la confrérie Saint-Vincent de Visan. Enfin, **Hervé Frérard** a été officialisé à la présidence de la jeune délégation de Thaïlande.

JEAN BERNARD



Régis Marcon a tenu à féliciter les candidats jeunes talents et leurs commis.

Avignon a accueilli les 5^{es} Rencontres internationales des Disciples d'Escoffier, une édition à laquelle **Michel Receveur**, président national, tenait tout particulièrement. "Après vingt ans à la tête de la délégation Provence-Languedoc, je me prépare à passer la main. En vingt ans, nous avons créé une convivialité proche de l'amitié entre des chefs qui apprécient de se retrouver dans nos manifestations." Nombre des 196 adhérents de cette délégation ont contribué à la réussite de cet événement marqué par la passation de pouvoir entre **Jean-Pierre Biffi** et **Régis Marcon**, à la présidence internationale. Un concours de cuisine organisé pendant ces Rencontres a permis de récompenser espoirs de la cuisine et chefs confirmés.

FRÉDÉRIC MENTEC VAINQUEUR DU CONCOURS DES DISCIPLES

Quatre cuisiniers dans la catégorie disciples et six chez les jeunes talents étaient en compétition. Côté jeunes talents, la victoire est revenue au Britannique **Dion Wyn Jones** (Carten Park Hotel à Broxton). Du côté des disciples, c'est le candidat français **Frédéric Mentec**, en poste au Grand Hôtel de Cabourg, qui a inscrit son nom au palmarès.

RÉGIS MARCON : TRANSMISSION, OUVERTURE ET GÉNÉROSITÉ

Membre des Disciples d'Escoffier depuis trois ans, **Régis Marcon** a succédé à la présidence internationale à **Jean-Pierre Biffi**, dont il tient à "souligner le travail conséquent pour fédérer autour de lui". Le nouveau président s'est fixé trois axes forts : "La transmission, ce qui est ma mission depuis trois ans. Nous allons améliorer encore le partage du savoir de ce métier. Ensuite, aller plus loin dans l'ouverture à l'international en développant le maillage de l'association à travers le monde afin de permettre aux professionnels d'échanger encore

plus, de réaliser des stages dans d'autres pays et de rencontrer de nouveaux producteurs. Enfin, il est indispensable de poursuivre l'élan de générosité qui caractérise désormais les chapitres de l'association. Nous devons nous inscrire aussi souvent que possible dans une démarche humanitaire et caritative." Pour l'année en cours, Régis Marcon a également rappelé que le thème choisi était : "de la cuisine à la salle, le geste à la parole". "Cela va dans le sens d'une ouverture vers les métiers de la salle qui se traduit par la création de l'écharpe de couleur bordeaux pour

les nouveaux membres." Enfin, pour donner une image contemporaine des Disciples, le nouveau président veut que l'association s'enrichisse de la collaboration entre les jeunes et les anciens. Mais il veut aussi rappeler le caractère avant-gardiste d'**Auguste Escoffier**. "On parle beaucoup de ses recettes, mais cet homme a également fait beaucoup en direction des jeunes cuisiniers pour partager son savoir. Il était également en pointe dans le domaine de la nutrition mais aussi des actions caritatives et avait donné une dimension tout à fait contemporaine à la cuisine."

Qualifié avec le Danemark et le Portugal

Avec ce concours organisé lors d'Europain-SuccessFood, le nom des trois derniers prétendants au trophée mondial est désormais connu.

Le Royaume-Uni remporte la première coupe d'Europe de la pâtisserie



Les lauréats du Royaume-Uni, **Nicolas Bouhelier** et **Javier Mercado**, accompagnés de leur coach **Martin Chiffers**.

La première coupe d'Europe de la pâtisserie s'est déroulée le 7 mars dans le cadre du salon Europain-SuccessFood. Le Royaume-Uni, le Danemark, le Portugal et la Hongrie étaient en compétition. Les candidats - un binôme spécialisé l'un en sucre et l'autre en chocolat -, devaient proposer deux entremets aux fruits et 6 desserts à l'assiette au chocolat. **Javier Mercado** et **Nicolas Bouhelier**, pour le Royaume-Uni, l'ont emporté devant **Nichlas Jaime Frese** et **Mads Kilstrup** (Danemark) et **Antonio Rui Costa** et **Jorge Antunes** (Portugal). Ces 6 candidats sont sélectionnés pour la coupe du monde de pâtisserie qui se déroulera

à l'occasion du Sirha à Lyon (69) les 27 et 28 janvier 2013. Les équipes seront alors enrichies d'un troisième participant, pour la glace. Les sélections nationales ont déjà commencé. Chaque finale continentale (africaine, asiatique, sud-africaine et européenne) permet de sélectionner trois pays. Viennent s'ajouter trois pays ayant reçu une invitation par le comité d'organisation, pour les remercier de leur investissement et 7 pays présélectionnés. Il s'agit de la France, la Belgique, le Japon, l'Italie, la Corée du Sud, Taïwan et les États-Unis. Au total, ce sont donc 22 pays qui concourront lors du Sirha.

Un million d'euros investis

Busnes (62) Après un hôtel et trois restaurants à Busnes et à Lille, le double étoilé Marc Meurin s'apprête à ouvrir un espace dédié aux réceptions. Doté d'une cuisine et d'équipements high-tech, ce lieu attire d'ores et déjà une clientèle privée et d'affaires.

Rose Events : le nouveau fleuron de Marc Meurin

Papy, il en est où mon restaurant ?" La petite Rose, 4 ans, demande régulièrement des nouvelles de l'établissement qui va porter son nom. Son grand-père, **Marc Meurin**, a en effet pris l'habitude de donner à ses nouveaux projets le nom de ses petits-enfants. Après avoir investi en 2005 le château de Beaulieu, à Busnes, qui accueille un hôtel 4 étoiles et le restaurant gastronomique doublement étoilé qui porte son nom, Marc Meurin a ouvert en 2006, au sein du château, le Jardin d'Alice, et en 2010 à Lille (59), Monsieur Jean. Le Rose Events vient compléter l'offre de cette figure de la gastronomie nordiste, qui, à 58 ans, a gardé une solide fibre entrepreneuriale. "J'aime ce que je fais, commente-t-il. Donc je vais de l'avant. Quand je m'ennuierai, j'arrêterai." Construit à l'étage d'une annexe du



La salle du Rose Events peut accueillir 100 personnes.

Marc Meurin : "J'aime ce que je fais. Donc je vais de l'avant. Quand je m'ennuierai, j'arrêterai."

château, cet espace de 250 m² peut accueillir cent personnes. Avec un investissement d'un million d'euros, il a été doté

d'une cuisine, d'équipements numériques et hi-fi, ainsi que d'une cabine DJ. "Mon bébé, c'est le restaurant gastro, le Jardin d'Alice accueille une clientèle plus locale, le Rose Events est encore une autre étape, analyse Marc Meurin. Aujourd'hui, les gens veulent plus que se nourrir." Le chef imagine déjà des soirées 'cuisine à quatre mains', lounge ou tapas. "Il y a une clientèle qui cherche un endroit pour finir la soirée autour d'un cocktail", explique-t-il. Des soirées 'after' qui, semble-t-il, vont être difficiles à organiser de façon régulière tant cette salle attire déjà les réceptions familiales, les séminaires ou les soirées de prestige.

MARIE-LAURE FRÉCHET

Rose Events • 1098 rue de Lillers • 62350 Busnes • Tél. : 03 21 68 88 88
• www.rose-events.fr

Céréales et légumes bio

Montcuq-en-Quercy (46) Avec son exploitation de 42 hectares, Patrick Duler est un 'cuisinier-paysan' accompli qui propose des plats typiquement gascons.

Le Domaine de Saint-Géry au diapason du terroir



Patrick Duler : "On s'approprié ce que l'on cultive."

Au cœur du Lot, **Patrick Duler** se veut 'cuisinier-paysan'. Agriculteur, il exploite 42 hectares de céréales et légumes cultivés en bio. Cuisinier, il sert sa production à ses clients. Hôtelier, il dispose de cinq chambres pour ses hôtes. Artisan, il transforme en jambon les porcs noirs gascons qu'il élève. "La maison familiale était à l'abandon depuis quarante ans. On a repris en 1985, j'avais 25 ans. On a commencé simplement en proposant des recettes de foie gras. Il n'y avait qu'une grande salle et sa cheminée. On l'a appelée la petite auberge pendant dix ans", se remémore-t-il.

Patrick Duler a effectué des stages auprès d'**Alain Senderens** et **Alain Ducasse**. "Notre cuisine reste typique de la région où nous vivons : foie gras, magret, porc gascon, agneau, herbes. On s'approprié ce que l'on cultive. Il n'y a donc pas de poisson au restaurant."

"AUTANT QUE CE SOIT POUR LE RESTAURANT"

Il a pris le statut d'agriculteur pour faire revivre le domaine avec sa femme **Pascale**. "Avant, les paysans étaient producteurs et transformateurs. On s'est dit : si on fait à manger, autant que ce soit avec notre production, et si nous élevons des porcs

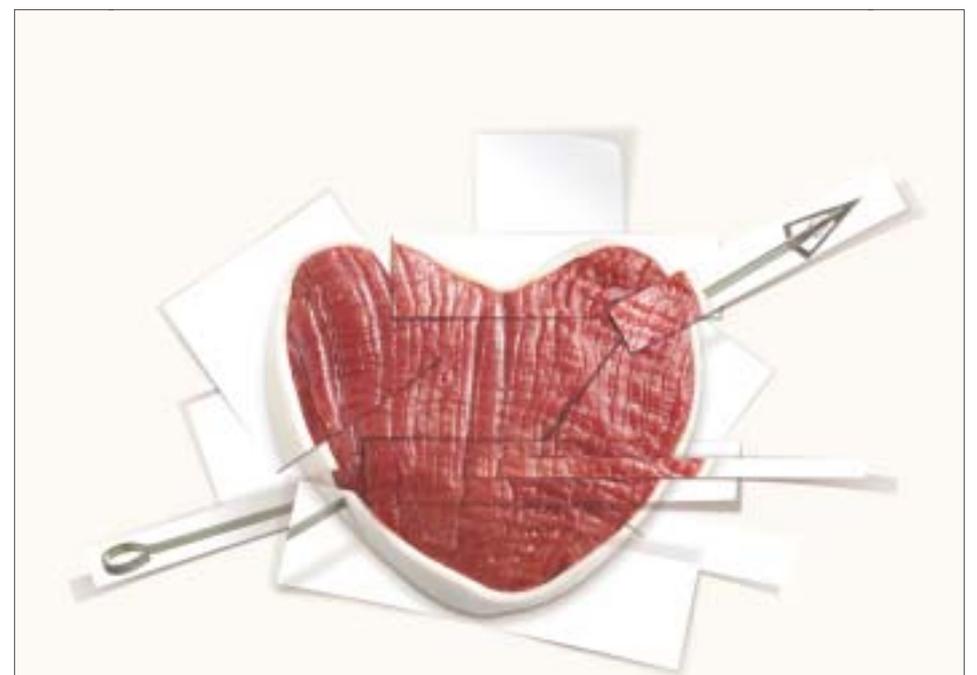
et gavons des canards, autant que ce soit pour le restaurant."

Le Domaine de Saint-Géry, c'est 30 ha de céréales, 12 ha de chênes truffiers mais aussi 12 km de sentiers. Une source alimente la piscine, le spa et un lac de 2 000 m². Le bois ramassé sur 20 ha de forêts chauffe tous les bâtiments. "Nos clients sont souvent des citadins, on fait de la vulgarisation. Ils perçoivent notre réalité", se félicite Patrick Duler.

BERNARD DEGIOANNI

Le Domaine de Saint-Géry

- Lascabanes
- 46800 Montcuq-en-Quercy
- Tél. : 06 65 31 82 51
- www.saint-ger-y.com



UNIS POUR LE MEILLEUR

ET POUR LE MEILLEUR
TransGourmet et Beauvallet
Au cœur de la filière viande
Pour satisfaire l'exigence des professionnels

RCS Créteil 433 927 332

www.transgourmet.fr

N°Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL



TRANS-GOURMET
Engagé à vos côtés



“Une alimentation saine et équilibrée”

Toulouse (31) Concept de bar à salades lancé par le touche-à-tout Gilles Chaix, l'enseigne affiche une progression à deux chiffres et veut essaimer.

Springtime, c'est déjà le temps des salades

Springtime est une jeune enseigne toulousaine, un nouveau concept de bar à salades. Son créateur **Gilles Chaix** est un véritable touche-à-tout. Professeur de français aux États-Unis, chef de rayon dans l'habillement puis responsable d'une société de menuiserie, il s'est lancé dans la restauration rapide et à emporter. “Je suis parti du constat qu'il fallait privilégier une alimentation saine et équilibrée”, précise Gilles Chaix. Il propose un choix d'ingrédients de base, de la tomate en passant par les cœurs d'artichaut... Chaque client compose lui-même sa salade. “Tout est fait maison”, précise Gilles Chaix. Nous préparons aussi des tartes et des jus de fruits. Nous travaillons beaucoup sur la fraîcheur des produits puisque nous sommes livrés chaque

matin par le marché de la gare. Nous fidélisons très vite la clientèle : pour preuve, 85 % de nos clients sont des réguliers.” Springtime affiche une progression à deux chiffres (20 % en moins de trois ans) et table sur un chiffre d'affaires de plus de 300 000 € cette année.

OUVERTURES EN FRANCHISE

Entre Labège, dans la banlieue toulousaine, où 5 embauches sont prévues, Balma, Bordeaux ou encore Limoges très prochainement, le nombre d'enseignes se multiplie. La demande est importante. “Nous avons choisi d'accompagner les futurs franchisés afin que l'activité se développe de façon qualitative”, explique Gilles Chaix. C'est pour cette raison que les droits



“85 % de nos clients sont des réguliers”, se félicite Gilles Chaix.

d'entrée en franchise ne sont pas très élevés : 20 000 €. Il suffit ensuite de trouver un local, 200 ou 250 mètres carrés font très bien l'affaire pour une centaine de couverts.” Avec des codes couleurs appétissants : vert anis,

chocolat et framboise, Springtime compte bien rafraîchir l'univers de la restauration rapide. **DORISSE PRADAL**

Springtime • 347 avenue des États-Unis • 31200 Toulouse • www.springtime.fr

Dans un univers épuré Un Panier vert rapide et sain

Rennes (35) Cet établissement propose une restauration rapide, peu onéreuse et de qualité. Céréales et légumineuses sont largement mises en avant.



Ladislas Rouzière est un adepte de la restauration rapide de qualité.

Après avoir œuvré sept années dans la restauration, j'ai passé douze années de ma vie comme commercial itinérant... à manger dans les restaurants.”

Autant dire que le parcours professionnel de **Ladislas Rouzière** n'est pas complètement étranger à l'idée qu'il vient de concrétiser à Rennes. Le Panier vert propose une restauration rapide, peu chère, bonne et équilibrée.

“Les légumineuses, les céréales ou encore les graminées cumulent aujourd'hui tous ces avantages.”
Boullgour, lentilles ou encore quinoa

sont donc les ingrédients phare du Panier vert. Pour un ticket moyen de 8 €, “on a le choix entre 6 plats du jour, 4 tartes salées différentes, une soupe, des nouilles, des sandwiches, des wraps... 98 % des plats et desserts sont faits maison, sauf évidemment les yaourts”, signés **Jean-Yves Bordier**.

UNE AMBIANCE MODERNE

Lasagnes végétariennes au boulgour, soupe de lentilles, quinoa au curry, blé pesto, sauté de dinde au riz... autant de plats à emporter ou à manger sur place dans un

univers épuré, contemporain, aux teintes pastel. Au total, 42 places en intérieur - et 10 en terrasse - sur deux salles dont une à l'étage. “C'est en libre-service en bas et l'on peut monter ou rester sur les mange-debout du rez-de-chaussée.” Aujourd'hui, la clientèle, fidélisée, est essentiellement féminine et d'affaires. “Mais nous allons ouvrir le soir et cela devrait changer la donne.” **OLIVIER MARIE**

Le Panier vert • 1 rue Saint-Melaine • 35000 Rennes • Tél. : 02 99 36 21 28

“On ne fait du bon qu'avec du très bon”

Bordeaux (33) Le meilleur du poulet rôti, à déguster sur place ou à emporter, c'est ce que propose dans un cadre inédit **Ophélie Bazeugeaud**.

Mon Q C du Poulet ? Plus qu'une simple rôtisserie, un concept

Le nom peut se lire comme on le sent. Pour ma mère, le “QC” renvoie plutôt à “Quartier Chic”. Pour moi, c'est clairement “mon cul, c'est du poulet”. Je l'assume. D'ailleurs, vous n'imaginez pas le nombre de gens qui prennent en photo la devanture.” La frondeuse **Ophélie Bazeugeaud**, 43 ans, est une professionnelle aguerrie. Depuis l'âge de 18 ans, elle a cumulé les expériences en salle, jusqu'à être distinguée en 2005, dans l'une de ses maisons, Le Rond Point de l'Herbe au Cap-Ferret (33) du titre de chevalier du mérite culinaire du club Prosper Montagné. Un de ses deux parrains est le chef doublement étoilé **Thierry Marx**. “J'ai retenu la devise : ‘On ne fait du bon qu'avec du très bon’”, sourit la pétillante rousse qui a opté pour des volailles de qualité ‘tradition’ élevées en liberté, nourries aux grains dans une ferme des Landes, ou pour des wings marinées dans du piment d'Espelette. Cuit à 180 °C



durant deux heures, le poulet rôti (2 kg minimum), est proposé à emporter, entier (25 €), en moitié (13,5 €), ou quart (7,25 €). Servi au comptoir, le poulet côtoie de délicieuses pommes de terre (11 €). Le poulet est aussi entièrement désossé afin de se glisser en lamelles dans de

Dans le quartier Saint-Pierre à Bordeaux, **Ophélie Bazeugeaud** décline le meilleur du poulet dans un cadre inédit.

savoureux sandwiches (5,50 €) et hamburgers. Le pain ? Une baguette au levain toasté. La garniture ? Tomates cerise, salade iceberg, oignons blancs et mayonnaise maison que l'on peut acheter en pot. Le vin est même proposé au verre. Du mardi au dimanche midi, de 10 heures à 2 heures du matin, les clientèles se croisent, échangent dans un décor inspiré du métro parisien. Ophélie, seule en piste, vise un chiffre d'affaires mensuel de 9 000 €. Trois mois après l'ouverture, elle s'approche de ses objectifs et songe déjà à franchiser son concept.

BRIGITTE DUCASSE

Mon Q C du Poulet ? • 21 rue des Piliers de Tutelle • 33000 Bordeaux • Tél. : 05 56 23 15 19

Hôtellerie

“2012 devrait être meilleure que prévu”

Le président-directeur général de Choice - groupe franchiseur qui regroupe plus de 6 100 hôtels, soit 495 000 chambres - livre son point de vue sur l'évolution du groupe et la situation de l'hôtellerie dans le monde. PROPOS RECUEILLIS PAR ÉVELYNE DE BAST

Steve Joyce (Choice Hotels) : “L'Europe est un marché majeur”

L'Hôtellerie Restauration : Choice a réalisé une très bonne année 2011. En France, par exemple, le groupe a augmenté de 30 % son chiffre d'affaires. Comment envisagez-vous 2012, dans la conjoncture actuelle ?

Steve Joyce : Il faut faire la différence entre les États-Unis et l'Europe. Aux États-Unis, les entreprises font de nouveau des bénéfices et créent des emplois, ce qui stimule la reprise du tourisme d'affaires. Aussi, nous estimons que le RevPAR en 2012 devrait y croître de 4 à 6 %. Les deux premiers mois sont d'ailleurs encourageants, avec une augmentation de 9 % de RevPAR au regard de la même période en 2011. En Europe, l'évolution sera moindre car la crise de la zone euro aura un impact sur nos résultats. Nous tablons plutôt sur une augmentation de l'ordre de 2 à 3 % de RevPAR, avec des résultats différents par pays. Le Royaume-Uni, qui bénéficie de l'aura londonienne, arrivera en tête, suivi par l'Allemagne puis la France. Globalement, 2012 devrait être meilleure que prévu.

En Europe, quels sont vos objectifs en termes de développement ?

L'Europe est un marché majeur pour



Steve Joyce (Choice Hotels) : “Pour 2015, nous prévoyons déjà 500 hôtels avec un rythme d'intégration de 100 hôtels par an.”

nous. Je prévois d'y doubler le nombre de nos hôtels d'ici cinq à six ans. Pour 2015, nous prévoyons déjà 500 hôtels avec un rythme d'intégration de 100 hôtels par an. Par ailleurs, nous avons toujours pour objectif d'ouvrir un hôtel phare, dans les villes européennes les plus emblématiques, comme Paris ou Londres. Étant donné que le groupe possède une bonne trésorerie et qu'il n'a pas de dettes, nous pourrions intervenir financièrement pour installer cet hôtel.

Par ailleurs, nous nous sommes attachés à développer notre technologie en interne, notamment avec le lancement de la plateforme Choice Advantage.

Avec quatre autres partenaires, vous êtes le fondateur du site de réservation Roomkey. Quel est l'objectif de cette nouvelle plateforme et en quoi ne fait-elle pas doublon avec vos propres systèmes, notamment votre site internet et le PMS Choice Advantage ?

Roomkey a été créé sur la base d'une analyse fine du comportement de nos clients. Ceux-ci prennent leurs renseignements sur le site des marques mais réservent finalement en passant par les agences en ligne de type Expedia, pensant bénéficier du meilleur tarif. Cela représente un coût important pour l'hôtelier. Nous avons donc décidé d'offrir à nos clients une plateforme unique qui leur permet de comparer les prix et les services des concurrents, mais qui les renvoie aussi directement sur les sites de nos enseignes. Pour les clients, c'est l'assurance qu'ils trouveront le meilleur tarif possible, et pour les hôtels, ce sont des commissions beaucoup moins importantes, de l'ordre

de 10 %, donc bien moindre que les 20 à 30 % réclamés par les agences de voyages en ligne. D'ici un an, nous espérons lancer la plateforme en Europe.

Vous êtes l'un des tout premiers groupes franchiseurs. Or, les groupes hôteliers intégrés annoncent maintenant qu'ils veulent accélérer le développement en franchise. Vous concurrenciez-ils directement ?

Les groupes hôteliers comme Accor ont décidé de se développer en 'asset light', ce qui inclut aussi bien le contrat de management que la franchise. Pour nous, l'Europe, qui possède un réseau d'indépendants très compact, est une réelle opportunité. Nous proposons certains avantages en termes de flexibilité que les autres n'ont pas. Nous proposons tout un arsenal d'outils technologiques que les indépendants ne pourraient jamais avoir seuls. Notre PMS Choice Advantage est une vraie révolution, et nous développons également d'autres outils, comme les applications mobiles. En 2011, nous avons augmenté de 255 % le nombre de réservations sur iPhone et Blackberry. Nous allons bientôt lancer une application pour iPad.

La stratégie numérique des établissements bouleversée ?

L'introduction de nouvelles extensions voulue par l'organisme gérant au niveau mondial les noms de domaines, l'ICANN, et notamment celles d'adresses internet en '.hotel', représente une opportunité pour les professionnels.

PAR THOMAS YUNG

La prochaine révolution des noms de domaines



Les hôtels ont bien compris l'importance d'avoir un site internet présentant leur activité et pouvant prendre des réservations. Ces sites sont disponibles par leur adresse : le nom de domaine (mon-super-hotel.com). Ces adresses sont composées d'un nom (mon-super-hotel) et d'une extension (.com). Il existe de nombreuses extensions, le .com et .fr sont les plus connues chez nous, mais il y a aussi les .eu, .uk, .travel, etc... L'organisme qui gère les noms de domaines au niveau mondial, l'ICANN, a décidé d'ouvrir les extensions. N'importe qui pourra créer son extension. Fleuriront alors des .bnp, .ibm, .paris... Le coût d'une telle création se compte en centaine(s) de milliers d'euros (minimum de 185 000 \$). Cela apportera sécurité et confiance. Ne sera-t-il pas plus sécurisant de se connecter à sa banque sur un domaine en .bnp ? On aura alors la certitude d'être sur le vrai site de la banque et non sur un site 'pirate' qui tente de soutirer des informations confidentielles. Mais l'hôtellerie dans tout ça ? L'Association internationale des hôtels et restaurants (IH&RA) a déposé un dossier pour la création de l'extension .hotel. L'objectif est de créer une extension réservée à l'hôtellerie et de

permettre aux opérateurs du secteur de l'utiliser. Un établissement pourra alors avoir une adresse de type mon-super-hotel.hotel, ou bien mieux, mon-super.hotel. IH&RA souhaiterait mettre à disposition cette extension pour un prix raisonnable (entre 50 et 90 € par an).

CONFIANCE ET VISIBILITÉ

Les principaux avantages pour les hôteliers :

- **la confiance, d'abord.** Un client arrivant sur un site en .hotel aura la certitude d'être sur un site hôtelier. Il reste à vérifier la définition que l'IH&RA donne aux termes 'opérateurs du secteur'. Mais si celle-ci exclut les distributeurs (OTA, IDS, etc.) alors le .hotel permettrait de garantir au visiteur qu'il réserve bien directement auprès du producteur ;
- **la visibilité** : si le .hotel est effectivement attribué uniquement aux établissements hôteliers, l'algorithme d'un moteur de recherche comme Google reconnaîtra à coup sûr qu'il s'agit bien d'un hôtel et favorisera cette extension dans ses pages de résultats. Un internaute cherchant un hôtel se verrait alors systématiquement proposer (et peut-être uniquement) des sites en .hotel, ce qui serait

une bonne chose pour la pertinence ;

• **la géolocalisation** : la recherche d'hôtel est toujours géolocalisée (l'internaute recherche un 'hôtel à paris' et non un 'hotel avec piscine'). L'évolution des extensions pourra se faire aussi sur des critères géographiques. Il y a fort à parier que la ville de Paris souhaitera déposer et gérer l'extension .paris. Un hôtel pourra alors avoir comme nom de domaine grand-hotel.paris, avec les mêmes avantages de 'confiance' et de 'visibilité' déjà énoncés. Ces évolutions sont en cours, les demandes de nouvelles extensions doivent être déposées dans les prochaines semaines, et leur utilisation devrait être possible d'ici un an. Si la création et la gestion de ce .hotel est sérieuse, cela peut représenter une opportunité pour l'hôtellerie de reprendre la main face aux distributeurs.

<http://hotel-tld.de>

Blog des Experts 'Web marketing : maîtrise commerciale et développement des ventes' sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Avec des services à la demande

La signature en novembre dernier d'un accord permet aux deux groupes hôteliers français et chinois, de taille quasiment identique, de faire profiter à leurs clients de leurs savoir-faire respectifs.

Partenariat croisé entre Louvre Hotels Group et JinJiang Inn

Cette fois, la coopération entre Louvre Hotels et le groupe chinois JinJiang Inn est bel et bien lancée. Ce rapprochement a été annoncé pendant l'été avant que l'accord ne soit signé officiellement en novembre. La venue du vice-président chinois du groupe JinJiang, **Li Yukai**, scelle aujourd'hui officiellement ce partenariat. Désormais, 15 Campanile hexagonaux, situés stratégiquement dans les destinations favorites des touristes chinois, proposeront à ces derniers des prestations typiques de l'empire du Milieu. Huit de ces établissements sont implantés en Île-de-France, les autres se répartissant à Bordeaux, Lyon, Marseille et Nice. Du côté de la république populaire, 15 JinJiang Inn situés notamment à Shanghai et Pékin proposeront à leur

clientèle française des services bien français comme le petit déjeuner avec des croissants et du café, un plan de la ville dans la langue de Molière... Des services fournis à la demande qui ne devraient pas entraîner de surcoût pour les hôtels.

UN PARTENARIAT QUI PEUT EN CACHER D'AUTRES

Pour **Pierre-Frédéric Roulot**, président de Louvre Hotels, ce partenariat est stratégique car il permet au groupe de prendre pied en Chine immédiatement sans ajout capitalistique et en préservant une certaine souplesse. "Nous sommes deux groupes d'une envergure comparable - six marques et 1 000 hôtels pour Louvre Hotels, quatre marques et 769 hôtels pour JinJiang Inn. Par effet boomerang, cela nous permet



Li Yukai, vice-président de JinJiang Inn, et **Pierre-Frédéric Roulot**, président de Louvre Hôtels.

de passer du 10^e au 8^e rang mondial."

Li Yukai, vice-président de JinJiang Inn, précise de son côté que, pour les touristes chinois de plus en plus nombreux, cette coopération est emblématique "car la France est le symbole du romantisme, de la mode, des arts et de la cuisine". Toutefois, Li Yukai laisse entendre que ce partenariat passé avec Campanile, la marque

économique de Louvre Hotels, pourrait en entraîner d'autres, pourquoi pas du côté des établissements Golden Tulip, la marque plus haut de gamme de Louvre Hotels qui semble particulièrement intéresser le groupe chinois. Dans les hôtels français, ce rapprochement repose sur un investissement à minima : bouilloires, sachets de thé, prospectus en mandarin dans les chambres, service

téléphonique en cas de besoin et petit déjeuner chinois s'il est commandé à l'avance. Les hôtels sélectionnés ne porteront pas d'enseigne commerciale sur le toit avec les noms des deux marques, mais une double enseigne à l'entrée. C'est en revanche sur internet, dans les pratiques commerciales et sur les canaux de distribution que le partenariat prendra toute sa signification. Le site internet de chaque groupe propose déjà la double marque. En interne enfin, les deux groupes vont procéder à des échanges de personnels : 30 cadres dirigeants de JinJiang Inn sont actuellement détachés au sein de Louvre Hotels pour deux mois, avec pour objectif de se former aux techniques et aux procédures du groupe français.

ÉVELYNE DE BAST

Avec une nouvelle organisation

Après la reprise de l'hôtel Colette en 2011 à Cannes, le groupe Cible va ouvrir en mai 2012 à Paris, près de la gare de l'Est, un petit hôtel de 32 chambres, baptisé Le Marcel en hommage à Marcel Proust.

Le groupe Cible en plein dans le mille avec Le Marcel

Depuis l'ouverture de son premier hôtel en 2006, le groupe Cible a fait du chemin. Après le rachat (murs et fonds) du Placide, un petit établissement de 11 chambres et suites, le groupe devient l'un des acteurs clé du groupe IHG en France, avec le rachat en 2008 du Crowne Plaza, avenue Marceau, puis sa réouverture en 2009, après des travaux considérables confiés à **Bruno Borrione**. L'hôtel, devenu le troisième InterContinental en France en décembre 2009, va permettre au groupe Cible de plonger dans la réalité de l'industrie hôtelière. En tant que franchisé, Cible intègre vite les procédures mises en place par IHG et profite à plein de l'effet réseau du groupe. Celui-ci lui permet de remplir ses hôtels : "la carte de fidélité *Priority Club Rewards assure plus des deux tiers de la clientèle*", précise **Colette Bansard**, directeur administratif et financier de Cofinif, filiale du groupe Cible qui en gère l'activité hôtelière.

"UNE EXPÉRIENCE NOUVELLE POUR LE GROUPE"

À mesure qu'il multiplie les ouvertures, le groupe Cible doit se structurer pour mieux gérer les hôtels et leurs équipes. Ainsi, "l'arrivée de **Romain Marzot**, chef de l'InterContinental, avec toute son équipe, est une expérience nouvelle pour le groupe", déclare Colette Bansard. Au sein du groupe, une nouvelle société, la CHM (Cible Hotels Management) a été créée pour assurer l'exploitation et la gestion des hôtels de 3 à



L'hôtel Colette à Cannes a été acquis par Cible Hôtel en 2010 et modernisé en 2011.

5 étoiles. En juin 2011, il a pu compter sur l'ouverture de l'hôtel Colette à Cannes, un établissement de 45 chambres acquis en 2010. Avec un investissement de 3 M€, le groupe le fait accéder au classement 4 étoiles. Ensuite, toujours en 2011, Cible Hotels rachète le fonds de l'hôtel Le Marcel (avec option sur les murs) et procède à sa rénovation complète pour 3 M€. Lié par contrat à IHG pour une période de dix ans, Cible entend bien figurer aux premières loges pour lancer la marque Indigo en France. "Si, au lieu des 30 chambres actuelles, Le Marcel avait été plus grand, nous aurions pris la marque Indigo chez IHG qui

nous correspond bien car moins standardisée", précise Colette Bansard.

GROUPE FAMILIAL

Créé en 1962 par **Jean-Pierre Bansard**, le groupe Cible s'est spécialisé par la suite, au cours des années 2000, dans trois directions : l'immobilier, l'exploitation hôtelière et la production de solex électriques. Aujourd'hui, l'activité hôtelière du groupe - 4 établissements à ce jour, donc, avec le Placide, l'InterContinental, le Colette et le Marcel - est intégrée dans sa filiale Cofinif. Les décisions se prennent en petit comité : Jean-Pierre Bansard, le président du groupe Cible, **Évelyne Renaud**, présidente de Cofinif, Colette Bansard, directeur administratif et financier de Cofinif, et **Nathalie Bansard**, chargée du développement hôtelier du groupe. Aujourd'hui, la CHM a fait l'acquisition de Jaz, un logiciel pour la gestion, et a passé un contrat avec Availpro pour les réservations. "Nous allons même bientôt proposer notre propre carte de fidélité pour nos établissements indépendants, ajoute-t-elle. Désormais, nous fonctionnons comme le franchiseur de nos hôtels indépendants." Le groupe souhaite rester à Paris : "Nous ne voulons pas nous éparpiller géographiquement, car ensuite, cela devient beaucoup plus difficile à gérer", précise **Isabelle Bettan**, directrice de la communication du groupe.

É. DE B.

www.lemarcelhotel.com

□ Courriers des lecteurs

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

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Plus besoin de licence pour vendre des boissons non alcoolisées

Nous souhaitons ouvrir un établissement de restauration rapide à Paris. Nous vendrons des boissons non alcoolisées, du thé et café et, bien sûr, des repas sur place et à emporter. Est-il nécessaire d'avoir une licence petite restauration ? **VIGOUROUX**

Non. Vous n'avez pas besoin d'avoir une licence restaurant dans la mesure où vous ne proposez que des boissons non alcoolisées. En effet, l'article L.3331-2 du code de la santé publique prévoit que les restaurants non pourvus d'une licence de débit de boissons doivent avoir soit une petite licence restaurant, soit une grande licence restaurant, mais seulement pour vendre des boissons alcooliques. En outre, la licence de débit de boissons de 1^{er} catégorie qui permettait uniquement la vente de boissons sans alcool du 1^{er} groupe a été supprimée elle aussi. Par conséquent, il n'est plus nécessaire d'avoir une licence pour vendre des boissons non alcoolisées.

C'est l'article 1 de la loi du 22 mars 2011 portant diverses dispositions d'adaptation de la législation au droit de l'Union européenne en matière de santé, de travail et de communication électronique qui a supprimé l'obligation d'avoir une licence pour vendre des boissons non alcoolisées. En conséquence, depuis le 1^{er} juin 2011, les débits de boissons et les restaurants proposant uniquement des boissons sans alcool n'ont plus à demander de licence auprès de la mairie de leur lieu d'implantation ou à la préfecture de police pour Paris.

Blog des Experts 'Droit et Réglementation en CHR'

La carafe d'eau doit être gratuite au restaurant

Alors, cette carafe d'eau au restaurant ? Dans l'un de vos blogs, vous précisez que, bien que cela soit anti commercial, si on l'affiche, le pain et l'eau peuvent être facturés. Or, le service juridique d'un grand syndicat professionnel dit que cela doit être gratuit pendant un repas et payant hors repas si un affichage informe les clients. Du côté des écoles hôtelières, on soutient que oui, l'on peut facturer, le site de la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes répond par la négative. Merci de vos précieux éclaircissements...

ELVEDERE73



Les restaurateurs ont l'obligation de fournir gratuitement l'eau et le pain à leurs clients conformément à l'article 4 d'un arrêté du 8 juin 1967 qui prévoit que "le couvert comporte obligatoirement, outre le pain, l'eau ordinaire, les épices... usuellement mis à la disposition du client à l'occasion des repas". L'article auquel vous faites référence ne figure pas dans un Blog des Experts mais dans les archives de notre journal. Dans ce cas, il faut être très vigilant sur la date de publication de l'article, d'autant plus en matière de réglementation juridique. En effet, la réponse à une question peut évoluer ou être modifiée, ce qui a été le cas concernant la carafe d'eau au restaurant.

En effet, nous avons écrit pendant de nombreuses années que la carafe d'eau gratuite était obligatoire au restaurant sur la base de cet arrêté de 1967, puis certains services départementaux de la concurrence et des fraudes ont considéré que celle-ci n'était plus obligatoire. Notamment, la DGCR du Gard qui, dans une réponse écrite à un client qui se plaignait de la non-fourniture de la carafe d'eau, considérait que les restaurateurs n'avaient plus l'obligation de fournir gratuitement la carafe d'eau au motif qu'"un arrêté du 27 mars 1987, s'il n'a pas abrogé explicitement l'arrêté du 8 juin 1967, a abrogé implicitement ce dernier texte qui est ainsi

devenu caduc".

Mais, en droit, l'abrogation d'un texte doit être prévue clairement. L'abrogation implicite d'un texte est une notion qui n'existe pas juridiquement. Et même si nous n'étions pas d'accord avec cette position d'un point de vue strictement juridique, nous ne pouvions pas être plus royalistes que le roi. D'autant que ce point de vue était partagé par d'autres services départementaux de la concurrence et des fraudes, à l'instar de celle de Paris qui nous avait confirmé que dans le cadre des contrôles qu'elle opérait auprès des restaurateurs, elle ne sanctionnait pas le paiement de la carafe d'eau à condition que celui-ci soit mentionné clairement sur tous les documents commerciaux. Dans le même temps, ce service reconnaissait que cette argumentation ne tiendrait pas devant un tribunal qui serait saisi par un client mécontent. Finalement, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), dans un courrier en date du 29 octobre 2003, a tranché en rappelant l'application des règles de droit et indiqué que la fourniture de la carafe d'eau était toujours obligatoire pour les restaurateurs. Dans ce courrier, elle indiquait notamment, à propos de l'article 4 de l'arrêté du 8 juin 1967 que "cette disposition oblige toujours les restaurateurs à inclure la fourniture de la carafe d'eau dans les prix des plats et menus et qu'il en résulte que le service de la carafe d'eau ne peut donner lieu à une facturation spécifique mais, [qu'en] en revanche, ces dispositions ne [font] pas obstacle à ce que le coût de cette prestation soit pris en compte par le professionnel lors de la fixation des prix de ses repas et menus... L'arrêté du 27 mars 1987 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas n'a pas abrogé cet article 4 de l'arrêté du 8 juin 1967 qui demeure donc toujours en vigueur."

Blog des Experts 'Droit et Réglementation en CHR'

www.univ-angers.fr/itbs

Devenez manager dans l'hôtellerie ou la restauration

DIRIGER UNE ÉQUIPE - EXERCER DES RESPONSABILITÉS

- Formation professionnalisante de niveau Bac + 5 -
- Stages de 3 à 6 mois tous les ans
- Internationalisation de la formation (mobilité des étudiants, nombreux accords de partenariats)
- 30% de professionnels

— Licence Professionnelle (recrutement à Bac + 2) spécialité Métiers des arts culinaires et des arts de la table (Création et reprise d'un restaurant - Métiers de la gastronomie - Métiers des banquets, des traiteurs et des organisateurs de réceptions)
Objectifs : Compléter les savoirs, les connaissances et les compétences en cuisine, gastronomie, arts de la table, design culinaire acquis dans le cadre du cursus antérieur en France ou à l'international.

— Magistère de Tourisme (recrutement à Bac + 2) option Management de l'hôtellerie et des métiers de l'hébergement
Objectifs : Former des cadres de l'hôtellerie et des métiers de l'hébergement.

— Master parcours Management d'un site de restauration (recrutement à Bac + 3)
Objectifs : Former des cadres spécialisés dans le management des sites de restauration.

université angers UFR INGÉNIERIE DU TOURISME, DU BÂTIMENT ET DES SERVICES Imis-Estua

7, allée François Mitterrand | BP 40455 | 49004 Angers | Tél. 02 44 68 81 00 | scolarité.esthua@listes.univ-angers.fr

Pau
15 au 17 avril 2012
Parc des Expositions
Ici, l'événement est permanent!

cafetier
hôtelier
restaurateur
boulangier
pâtissier
boucher
charcutier
traiteur

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

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

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

negoventis
LES FORMATIONS DES CCI
AUX MÉTIERS COMMERCIAUX

**Formez-vous
aux métiers de
l'encadrement
de l'hôtellerie -
restauration !**

Retrouvez le centre
de formation près
de chez vous sur
www.negoventis.cci.fr

CHAMBRES DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

9,22€

Taux horaire minimum conventionnel

9,22€

Taux horaire Smic

3,44€

Valeur du repas

3 031€

Plafond Sécu

1 624Indice du coût de la construction
Révision : + 1,88 %
Renouvellement : + 38,80 %**9,7%**Taux de chômage au 3^e trimestre 2011

Juridique

Une enquête interne approfondie est nécessaire

Une vive altercation entre deux salariés dégénère en bagarre. Ce comportement constitue une faute dont la sanction peut aller jusqu'au licenciement. Si vous rencontrez ce cas de figure, préparez bien votre dossier.

Rixe entre salariés : comment réagir ?

La société Aurélie exploite un hôtel de luxe à Paris. Esther B. (les noms des protagonistes ont été modifiés pour préserver leur anonymat) a été engagée en août 2007 en qualité de gouvernante. Cette salariée a donné satisfaction à son employeur jusqu'en juin 2011. Le 10 juin 2011, Esther B. a une altercation dans la lingerie de l'hôtel avec une femme de chambre, Lena S., à qui elle reproche d'avoir mal effectué le ménage dans une chambre. Ce jour-là, Esther B. demande donc à sa collègue de refaire la chambre qu'elle vient de terminer. Lena S. acceptant très mal les critiques qui viennent de lui être faites sur son travail, les deux femmes en viennent aux mains dans la lingerie. Esther B. gifle sa collègue qui réplique en la griffant puis en lui projetant un chariot de linge. Une autre femme de chambre, également amie de Lena S., assiste à la scène. Suite à ces événements, la société Aurélie décide de convoquer Esther B. à un entretien préalable puis la licencie pour faute grave du fait de cette rixe.

LA SALARIÉE CONTESTE LE BIEN-FONDÉ DE SON LICENCIEMENT

Esther B. saisit alors le conseil des prud'hommes de Paris afin de contester le bien-fondé de son licenciement. À ce titre, elle demande le paiement de son préavis, ainsi que celui de son indemnité de licenciement, et revendique un an de salaire à titre de dommages et intérêts pour licenciement sans cause réelle et sérieuse. Devant les juges, Esther B. explique qu'elle a été victime de l'agression de sa collègue qui lui a porté les premiers coups auxquels elle a répliqué. Esther B. s'étonne par ailleurs

que sa collègue n'ait pas été licenciée comme elle, et ce d'autant plus qu'elle a moins d'ancienneté qu'elle dans l'entreprise. La société - à qui incombait la preuve de la faute grave - tente de justifier la rupture en produisant l'attestation de la collègue de Lena S. et un certificat médical de cette dernière.



Une enquête interne bien menée est nécessaire pour établir la responsabilité de chacun, la gravité des faits et leur impact sur la bonne marche de l'entreprise.

Cependant, le conseil des prud'hommes estime que la faute grave n'est pas établie compte tenu de l'insuffisance des pièces produites par l'employeur et requalifie le licenciement pour faute grave en un licenciement pour cause réelle et sérieuse. Le conseil condamne ainsi la société Aurélie à payer à son ancienne salariée son préavis, son indemnité de licenciement et la somme déterminée par l'article 700 du code de procédure civile pour ses frais d'avocat.

QUELLE DOIT ÊTRE LA BONNE ATTITUDE À SUIVRE POUR L'EMPLOYEUR ?

Une bagarre entre salariés constitue une faute et peut

entraîner une sanction susceptible d'aller jusqu'au licenciement. Dans le cas tel que précédemment exposé, la première difficulté qui se pose à l'employeur est de déterminer ce qui s'est réellement passé entre les salariés et, le cas échéant, qui a porté les premiers coups. L'employeur ne doit pas agir dans la précipitation. Il doit

faire une enquête interne afin de recueillir les versions des différents protagonistes et témoins de la rixe puis recueillir leurs témoignages par écrit pour constituer un dossier. Il doit joindre aussi la copie de l'éventuel arrêt de travail du ou des blessés. La durée de l'arrêt est l'un des éléments qui permettent d'apprécier la gravité des faits. En effet, il reviendra ensuite à la société d'établir la réalité et la gravité des faits - la rixe - afin de décider au vu de ces derniers et de la situation du salarié dans l'entreprise (fonction, ancienneté, dossier disciplinaire) quelle est la sanction adaptée. Il convient toujours en effet de respecter un principe de proportionnalité entre la gravité

de la sanction et la faute. L'employeur devra enfin décider s'il convient de sanctionner les deux salariés et si cette sanction doit être identique. L'employeur n'a pas l'obligation de sanctionner les salariés concernés de la même manière. Selon la jurisprudence, la faute grave n'est caractérisée que par un fait ou un ensemble de faits imputables au salarié qui constituent une violation des obligations découlant du contrat de travail ou des relations de travail, d'une importance telle qu'elle rend impossible le maintien du salarié dans l'entreprise pendant la durée du préavis.

UNE JURISPRUDENCE QUI INCITE À LA PRUDENCE

Il convient de préciser que la Cour de cassation estime que le fait pour un salarié de participer à une rixe ne caractérise la faute grave - donc privative de toute indemnité - que lorsque la rixe a perturbé la marche de l'entreprise. Ce qui n'est pas le cas si la bagarre s'est déroulée avec peu de témoins et hors la présence de clients de l'entreprise (Cour Cass. du 20 octobre 2011 n° 10-19249). De même, la Cour de cassation ne retient pas la faute grave lorsqu'il s'agit d'un acte isolé ou lorsque les faits n'ont pas été établis avec certitude, le doute bénéficiant alors au salarié (Cour Cass. 17 novembre 2010 n° 09-41399 et 29 juin 2011 n° 09/08934). En revanche, dans une autre affaire plus récente, la Cour de cassation a admis la faute grave. Les juges ayant relevé que le salarié avait, sur le lieu de travail et en présence des autres salariés, porté des coups violents au visage d'un autre salarié, matérialisés par des traces de strangulation

et un traumatisme dentaire qui a entraîné une incapacité de 6 jours. En conséquence, même s'il s'agissait de la part de l'intéressé d'un acte isolé, la cour a reconnu la faute grave (Cour Cass. 20 octobre 2011 n° 10-19249). Compte tenu de la jurisprudence stricte en la matière, l'employeur se devra donc d'être très prudent avant de décider de la sanction disciplinaire à notifier à son employé. Ainsi, sauf à établir de manière incontestable les faits, leur déroulé, leur gravité et la perturbation de la bonne marche de l'entreprise qu'ils ont entraînée, il lui sera plus souvent conseillé de sanctionner son salarié soit par un avertissement ou une mise à pied, soit par un licenciement pour une cause réelle et sérieuse, la faute grave étant plus rarement admise par la jurisprudence.

N'OUBLIEZ PAS DE RESPECTER LA PROCÉDURE

À partir du moment où l'employeur a eu connaissance des faits, il doit sanctionner le ou les salariés dans un délai de deux mois maximum. Ce qui lui laisse largement le temps de constituer son dossier. Pour toutes les sanctions autres qu'un avertissement, l'employeur a l'obligation de convoquer le salarié à un entretien préalable par lettre recommandée avec accusé de réception ou une remise en main propre contre décharge. Une fois que l'entretien a eu lieu, lui permettant d'être mieux à même de choisir la sanction adaptée, l'employeur devra la notifier au salarié par lettre recommandée avec AR.

JULIETTE PAPPO
(Avocat au barreau de Paris)

Mutualisation des compétences

L'institut Bocuse et l'école supérieure d'art et de design de Saint-Étienne désormais partenaires

L'école de management en hôtellerie et restauration d'Écully vient de signer un partenariat de trois ans avec l'établissement stéphanois.

Ce partenariat a pour objectif de créer des passerelles entre nos deux écoles, qui ont pour point commun de mener aux chemins de l'excellence. La créativité pour nos deux établissements un fondement essentiel." C'est en ces termes qu'**Hervé Fleury**, le directeur de l'institut Paul Bocuse a officialisé, lors d'une signature, le partenariat qui lie désormais l'école de management en hôtellerie et restauration d'Écully à l'école supérieure d'art et de design (Esad) de Saint-Étienne. Ces deux établissements, dont la réputation n'est plus à faire, ont décidé de mutualiser leurs compétences pour valoriser leur savoir-faire mais aussi répondre aux nouveaux besoins des marchés.

croisé et spécifique consacré au design, aux arts culinaires et aux arts de la table, des projets communs sous forme d'ateliers techniques, la participation à de grands événements nationaux et internationaux, et enfin des synergies menées dans le domaine de la recherche. "Il s'agit de notre premier grand partenariat régional, preuve de notre ouverture sur l'extérieur. Cette collaboration commune débute en mai prochain lors du Designer's Days à Paris", assure **Yann Fabès**, le directeur de l'Esad de Saint-Étienne. Ce partenariat a été conclu pour une durée de trois ans renouvelable.

STÉPHANIE PLOUD

Institut Paul Bocuse • Château du Vivier
• Chemin du Trouillat • 69131 Écully
• Tél. : 04 72 18 02 20
• www.institutpaulbocuse.com



Yann Fabès, directeur de l'Esad de Saint-Étienne (à gauche), et **Hervé Fleury**, directeur de l'institut Paul Bocuse.

ALLIANCE PÉDAGOGIQUE ET SCIENTIFIQUE

Cette alliance à la fois pédagogique et scientifique s'articule autour de quatre domaines : un enseignement

De jeunes talents récompensés

Saint-Malo (35) Le salon malouin a tenu toutes ses promesses avec une belle affluence et un concours encourageant.

La formation brille à Prorestel

Pour sa première édition, le concours culinaire Les produits de la mer durables au menu, organisé par Alliance produits de la mer en partenariat avec Relais & Châteaux, le lycée Grégoire Ferrandi, le lycée hôtelier de Dinard et Prorestel, a récompensé de jeunes talents prometteurs et soucieux de leur environnement. Dans la catégorie des élèves pré-bac, c'est **Sébastien Renard** du lycée hôtelier du Touquet (62) qui a remporté l'épreuve. Dans la catégorie élèves post-bac, le premier prix est revenu à **Dimitri Vitry** du lycée hôtelier Saint-Paul de la Réunion. Du côté des professionnels de moins de 30 ans, c'est **Jean-Louis Hello**, second de **Philippe**



Le Lay chez Henri & Joseph à Lorient (56) qui l'a emporté devant **Damien Regnier**, second de **Pierre Legrand** chef de chez Lecoq-Gadby.

"DIVERSIFIER"

Particulièrement honoré de parrainer ce concours, **Olivier Roellinger** a évoqué "le début d'une grande

histoire": "Ce concours a un sens très fort pour les cuisiniers d'aujourd'hui et de demain. Ici, nous donnons du sens à ce que l'on prépare, c'est une manière différente de nourrir l'autre... Et je parle ici de cuisine de tous les jours. Cette démarche qui consiste notamment à diversifier ce que nous propose la mer est

Les finalistes et lauréats du premier concours culinaire en faveur des produits de la mer.

un mouvement qui dépasse nos frontières. 500 chefs de Relais & Châteaux ont signé une charte respectueuse de la mer, le mouvement est aujourd'hui européen, cela va être formidable, c'est capital pour la mer et pour les générations futures." Et contrairement aux concours classiques, les vainqueurs ne sont pas repartis avec des boîtes de couteaux et des magnums, mais avec des journées de formation à la cuisine durable chez des chefs Relais & Châteaux et des professionnels de la pêche et de l'aquaculture.

OLIVIER MARIE

L'UMIH BRETAGNE ENCOURAGE LA JEUNESSE



Les présidents de l'Umih Bretagne ont chaleureusement encouragé **Maxence Barbot**.

L'Umih Bretagne a profité du salon Prorestel pour remettre un chèque de 1 500 € à **Maxence Barbot**, récent médaillé d'or des Olympiades des métiers France et finaliste international. "Il s'agit pour nous d'encourager la formation en espérant que Maxence transmettra sa passion aux jeunes qu'il côtoie." À 21 ans, Maxence Barbot est déjà passé chez **David Etcheverry**, **Sylvain Guillemot**, **Jean-Marie Baudic**, **Christophe Le Fur**, **Alain Passard**, **Guy Savoy**... Maxence est actuellement en mention complémentaire dessert de restaurant au lycée hôtelier de La Guerche-de-Bretagne.

Le thème : faire vivre au client une expérience durable

Accor organise pour la première fois un concours destinée aux étudiants en hôtellerie sur le thème du développement durable.

Lancement du premier concours étudiants Take Off ! d'Accor

Pour participer à la première édition du concours Take Off ! organisé par le groupe Accor, les équipes composées de 3 étudiants issus de la même école doivent s'inscrire sur le site www.accortakeoff.com avant le 29 mars. La compétition se déroule en 3 étapes. Du 12 au 29 mars, les jeunes doivent imaginer un produit d'accueil innovant et durable à offrir aux clients et envoyer l'image accompagnée d'un texte explicatif sur le site du concours : 50 équipes sont alors

présélectionnées grâce à une plateforme de votes en ligne et 15 seront choisies par un jury de professionnels d'Accor. Du 16 au 30 avril, les étudiants doivent proposer au client de vivre une expérience hôtelière entièrement durable, de la réservation à la fin du séjour, dans un hôtel milieu ou haut de gamme et présenter leur concept sur vidéo. Dix équipes sont alors sélectionnées et 5 sont élues par le jury. Les 5 dernières équipes participent à la finale à



Paris les 12 et 14 juin. Les candidats doivent approfondir leur projet précédent, rédiger un dossier de 7 pages en anglais et le présenter devant le jury. La présentation ne doit pas excéder 20 minutes et 10 minutes seront consacrées aux questions du jury. L'équipe gagnante se verra offrir un séjour de 4 jours et 3 nuits à choisir parmi 5 destinations : Saint-Petersbourg, Berlin, Athènes, Marrakech et Lisbonne.

“Les grands chefs s’invitent sur le campus”

Le chef étoilé de la Villa Archange a rejoint l’équipe des chefs de la société La Recette magique. La lutte contre la malbouffe se poursuit sur les campus, en collaboration avec le Crous Nice-Toulon.

Toquissimes : Bruno Oger monte au front

Voilà aujourd’hui trois ans que la société événementielle grasse et le Crous Nice-Toulon ont fait de la santé des étudiants leur cheval de bataille et imaginé le concept Toquissimes. “Tandis que dans les coulisses, les équipes des restaurants universitaires travaillent au quotidien à améliorer la qualité des repas, les grands chefs s’invitent sur le campus”, résume **Marie Coffigneau**, fondatrice de La Recette magique. Quatre fois par an, les étudiants ont ainsi le privilège de pouvoir déguster un menu gastronomique au prix d’un ticket repas étudiant (3,05 €). **Bruno Oger** est le dernier à s’être prêté à l’exercice avec un menu composé d’un Velouté de lentilles aux noix, crème fouettée à l’huile d’olive, d’une Rouelle de volaille aux champignons, purée de châtaignes et bouillon de volaille à la muscade ou Calamars au basilic, fondue de tomates

pistou et huile vierge, et d’un sablé ricotta citron. 2 047 repas ont été servis.

LE CONCEPT SÉDUIT PARIS

“Ces rencontres permettent de montrer aux étudiants que l’on peut manger sainement et bon à moindre coût. Mais le challenge n’est possible que grâce à la créativité des chefs. Il leur

faut en effet chaque fois tenir le prix, envisager une faisabilité à grande échelle et une technicité accessible à tous”, souligne Marie Coffigneau. Au-delà de la dégustation, Toquissimes permet aussi aux étudiants lauréats d’un concours en ligne de mettre la main à la pâte en bénéficiant d’un cours avec le chef partenaire invité. Le



Bruno Oger s’est prêté au jeu des Toquissimes au restaurant universitaire Carlone de Nice.

concept, aujourd’hui bien ancré dans le Sud, se développe à Paris. Le 27 mars prochain, **Alain Pégouret** (restaurant Laurent) composera le premier menu des Toquissimes parisiennes pour les étudiants des 7 restaurants universitaires de la capitale.

ANNE SALLÉ

www.larecettemagique.com

En bref

Ouissam Messaoud et Benjamin Baylot, Pépites de chef 2012



Les membres du jury en présence des 12 participants du lycée hôtelier Renouveau à Saint-Genest-Lerpt.

Organisé les 3 et 4 mars lors du salon des Plaisirs gourmands à Saint-Étienne, le concours Pépites de chef a rassemblé 12 participants sur le stand de l’Académie gourmande du Clos fleuri. Au total, 6 équipes issues du lycée hôtelier Renouveau à Saint-Genest-Lerpt ont composé en binôme un plat pour quatre à base de poisson et à partir d’un panier commun. Les chefs du département, **Christophe Roure, Maxime Apert, Thomas Jacoud, Piernic Fatet, Simon Degraix et Franck Deville** ont désigné les vainqueurs au terme d’une dégustation. Il s’agit d’**Ouissam Messaoud et Benjamin Baylot**. Ils sont suivis par le binôme composé par **Claudine Liothier et William Lanoizelet** puis l’équipe formée d’**Edgar Neel et Ludovic Vaz**. En marge du concours des Pépites de chefs, le concours des cocktails sans alcool a été remporté par **Margot Pabiou** devant **Camille Girard et Cindy Guillot**, toutes issues du lycée Renouveau.

Consultez les demandes et offres d’emploi du jour



www.lhotellerie-restauration.fr

**L’Hôtellerie
Restauration**
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Finale des MAF pâtissiers : Valentin Fabry couronné



Le podium, de gauche à droite : **Abdeslem El Ghemary, Valentin Fabry et Marjorie Lengendre**.

et composé de personnalités de la pâtisserie comme **Lionel Lallement et Nicolas Boussin**, tous deux MOF pâtissier, a couronné **Valentin Fabry** à la première place, **Marjorie Lengendre** à la deuxième et **Abdeslem El Ghemary** à la troisième. Ce dernier a également remporté le prix dégustation.

La finale des Meilleurs apprentis de France (MAF) pâtissiers s’est déroulée le 12 mars dernier à l’Institut de recherche et d’enseignements appliqués aux métiers (Iream) d’Amiens. Les 17 candidats en lice avaient sept heures pour confectionner une pièce en chocolat, une seconde en sucre et nougatine ainsi qu’un assortiment de tartes, sur le thème des ‘grands explorateurs’. Le jury, parrainé par **Pit Oberweis**, président d’honneur de Relais desserts international,

Deux élèves du lycée Pardailhan (Auch, 32) au concours Gastro junior en République tchèque



Merlin Vatter, Julien Staes, et leur enseignant **Patrick Bougue** du lycée Pardailhan à Auch

Deux élèves du lycée Pardailhan à Auch (32) ont défendu les couleurs du Gers lors du concours Gastro junior-Nowaco Cup à Brno en République tchèque. C’est le seul établissement français à y avoir participé cette année. “Notre établissement a besoin de se montrer à l’international, résume le professeur de restaurant, **Patrick Bougue**. C’est aussi l’occasion de rencontrer d’autres professionnels et d’échanger autour de nos techniques.” **Julien Staes**, en bac pro, et **Merlin Vatter**, en 2^e année de BEP, ont choisi de promouvoir les produits locaux : “Nous sommes partis avec notre armagnac, du Floc, des prunes à la liqueur et un vin effervescent de la région : le Pilaho.” Seule contrainte : réaliser un travail autour de l’ananas. “Nous avons donc choisi de servir l’ananas flambé avec un vin effervescent”, ajoute **Patrick Bougue**. Devant un jury international de professionnels, ils ont défendu leurs produits et donné quelques recettes en anglais.

“Cette taxe représenterait 0,2 % de notre chiffre d'affaires”

À compter de 2016, le seuil du nombre d'alternants pour les entreprises de 250 salariés et plus devra atteindre 5 % de l'effectif (au lieu de 4 % actuellement), sous peine de payer une contribution supplémentaire. Philippe Labbé, vice-président du SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale), s'élève contre ce relèvement qu'il estime injuste et dangereux.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Philippe Labbé : contraindre les entreprises à prendre davantage d'alternants risque de détruire des CDI

L'Hôtellerie Restauration : Nicolas Sarkozy a annoncé que les entreprises de 250 salariés et plus allaient devoir augmenter le nombre de contrats en alternance, sous peine d'être taxées. Le seuil, qui était de 4 % de l'effectif, passe à 5%. Comment percevez-vous cette mesure ?

Philippe Labbé : Comme la volonté de favoriser l'emploi des jeunes, ce qui est un objectif parfaitement louable. Malheureusement, nous sommes confrontés à une prolifération de textes et d'obligations qui impliquent des ajustements permanents des politiques de recrutement. Cette accumulation de mesures entraîne des complications qui ne facilitent pas la tâche de nos personnels et ne prennent pas en compte les entreprises de taille moyenne comme les nôtres, dont plus de 50 % des recrutements se font en CDI temps plein ou par d'autres filières pour les jeunes de moins de 26 ans. Et cette situation n'est pas propre au secteur de la restauration. D'autres entreprises de services et de l'industrie sont dans des situations analogues. Si la France est effectivement confrontée à un chômage très élevé parmi les jeunes - qui se chiffre autour de 23 % -, décider de l'enrayer par des mesures coercitives sur l'apprentissage risque d'être contre-productif.

Pourquoi ?

Si je prends l'exemple de Courtepaille, plus de 60 % de nos recrutements sont effectués auprès de jeunes de moins de 26 ans. Nous leur proposons des CDI, des temps pleins, associés à des parcours qualifiants. 75 % de l'encadrement vient de la promotion interne. L'entreprise forme, sans pour cela systématiquement faire appel à l'apprentissage ou aux contrats de professionnalisation. Nous avons mis en place le e-learning et des CQP qui fonctionnent parfaitement. Cette taxe représenterait 0,2 % de notre chiffre d'affaires hors taxe alors que nous développons des compétences et favorisons l'employabilité.

Quel est le taux d'embauche des moins de 26 ans dans les entreprises membres du SNRTC ?

Nous effectuons actuellement une enquête auprès de nos adhérents. Celle-ci n'est pas finalisée, mais l'on sait déjà que le pourcentage d'embauche des jeunes de moins de 26 ans en CDI dépasse les 50 % (majoritairement des employés). Nous étions à 51,96 % en 2010 et à 56,52 % en 2011... Les entreprises adhérentes du SNRTC travaillent régulièrement avec Pôle emploi. Nous avons mis en place des méthodes de recrutement par simulation qui permettent de déceler si les personnes ont les aptitudes naturelles pour entrer dans nos métiers. Celles qui se sentent à l'aise sont sélectionnées, recrutées et formées. Alors que nous leur apportons des qualifications, nous allons être taxés davantage parce que nous ne rentrons pas dans un quota qui est fixé - il faut le souligner - de manière totalement arbitraire... Même si la démarche est louable, le dispositif manque de fondements. Quand vous avez 249 salariés, vous échappez à cette contribution... Pourquoi ce seuil de 250 salariés ? Rien n'est fait pour encourager l'entreprise de taille moyenne. Si je continue dans cette logique, pourquoi pas un apprenti tous les 20 salariés ? Et puis, ce seuil de 5 % aboutira inévitablement à détruire de l'emploi en CDI et en aucun cas à accroître les effectifs. Pour ne pas payer de taxe, les entreprises seront amenées à limiter les CDI au profit de l'alternance. Chez Courtepaille, comme dans d'autres enseignes du SNRTC, l'aspect diplôme n'est pas un pré-requis et la plupart des jeunes sont en première expérience. Pourquoi ajouter des contraintes ? D'un côté, on dit vouloir réduire le coût du travail et de l'autre, à partir d'un seuil ou d'un quota arbitraire, on risque, je le répète, de détruire des emplois en CDI.

Votre souhait aujourd'hui ?

Je conclurai donc en disant que, sans nous opposer aux mesures envisagées en faveur des jeunes, nous aspirons à davantage de reconnaissance vis-à-vis des entreprises



“Pourquoi ajouter des contraintes ?” s'interroge Philippe Labbé

qui font l'effort de combler plus de 50 % de leurs besoins par l'embauche de jeunes de moins de 26 ans en CDI à temps plein.

Le dispositif annoncé

- Dispositif existant : la contribution supplémentaire est due par les entreprises de 250 salariés et plus, qui sont redevables de la taxe d'apprentissage et dont l'effectif moyen de jeunes sous contrat de professionnalisation ou d'apprentissage est inférieur à 4 % de l'effectif annuel moyen de l'entreprise.
- Dispositif à venir : à compter de 2016 (c'est-à-dire pour la contribution due au titre des rémunérations versées en 2015), la contribution supplémentaire est due par les entreprises de 250 salariés et plus, qui sont redevables de la taxe d'apprentissage et dont l'effectif moyen de jeunes sous contrat de professionnalisation ou d'apprentissage est inférieur à 5 % de l'effectif annuel moyen de l'entreprise.

Source : service juridique du SNRTC.

Priorité au développement de nouveaux équipements

Surfant sur la vague touristique générée par le Centre Pompidou, la municipalité va enrichir son parc hôtelier et accueillir de nouveaux restaurants.

Metz soigne l'accueil des touristes

En 2011, le Centre Pompidou-Metz (CPM) a accueilli 552 000 visiteurs, dont 10 % de visiteurs étrangers, et a généré 38 M€ de retombées financières pour la ville. Une bouffée d'oxygène dont profitent les commerçants ainsi que les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, à en croire une enquête réalisée auprès de 600 commerçants par le centre de recherches en géographie de l'université Paul Verlaine de Metz. 75 % des hôteliers

et 46 % des commerçants et restaurateurs indiquent que le CPM a eu un impact positif. Ce qui se traduit par une hausse de 1,92 % des effectifs dans ces secteurs d'activité, soit une centaine d'emplois créés.

MANQUE DE CHAMBRES

La priorité de la ville et de la communauté d'agglomération de Metz Métropole est désormais de s'assurer que l'intérêt des touristes perdure. Via l'organisation d'expositions

internationales au CPM mais aussi en développant des équipements destinés à accueillir d'autres manifestations. Ainsi la ville planche-t-elle sur la création de son futur palais des congrès de 1 200 places. Autre priorité : soigner l'accueil. “Je vais me faire remonter les bretelles par les hôteliers messins mais nous avons besoin de 200 à 400 chambres supplémentaires pour répondre à la demande croissante”, a souligné Thierry Jean, vice-président de

Metz Métropole et adjoint au maire de Metz, lors des états généraux du commerce qui se sont tenus fin février. Trois projets de création d'un hôtel de 130 chambres sont déjà en compétition. En matière de restauration, l'ouverture d'une dizaine de restaurants est prévue au sein du complexe Muse (88 boutiques, 450 logements...) qui ouvrira ses portes en 2014, dans le quartier de l'Amphithéâtre, là où trône le CPM.

JEAN FABIAN

Le paracommercialisme dans le viseur

Bayonne (64) L'assemblée générale de l'Umih Pays basque s'est tenue en présence du président confédéral Roland Héguy, du sous-préfet Laurent Nunez, et du député-maire de Bayonne, Jean Grenet.

Umih Pays basque : une assemblée générale combative et efficace

Du petit cafetier au palace, 90 adhérents se sont retrouvés le 12 mars au Domaine de Larbéou, surplombant l'Adour. Prendre de la hauteur, surtout sur des sujets délicats, l'Umih Pays basque, qui compte 700 personnes, s'y emploie, avec à sa tête deux coprésidents très actifs, **Pierre Barat** et **Bruno Dottax**. Fruit de leurs efforts, entre autres, un tout nouveau site internet qui intègre une bourse de l'emploi.

Pierre Barat a ouvert les travaux en donnant aussitôt la parole au député-maire de Bayonne, **Jean Grenet**. La charte pour la qualité de la vie nocturne à Bayonne, signée en octobre dernier, a permis d'apaiser les tensions. Les bars et les restaurants ont désormais le droit d'ouvrir jusqu'à 2 heures du matin tous les jours, au lieu de 0 h 30. Fort de cette victoire, Pierre Barat entend obtenir pour la saison estivale une ouverture jusqu'à 3 heures du matin sur la côte basque.

UNE RÉSIDENCE POUR LES SAISONNIERS

Autre dossier conduit par le coprésident, patron du Bouchon basque, le paracommercialisme. Un fléau. "Nous n'avons rien contre les associations qui animent les villes, mais elles doivent le faire dans le respect des lois et en toute transparence." Le sous-préfet **Laurent**



De gauche à droite : **Bruno Dottax**, coprésident Umih Pays basque, **Jean-Jacques Ernadoréna** (président de l'Umihra), **Sonia Bizeau**, responsable du secrétariat, **Roland Héguy**, président confédéral de l'Umih, **Kino Martinez**, secrétaire général Idazkari Nagusia à Saint-Sébastien, **Pierre Barat**, coprésident Umih Pays basque.

Nunez promet de "réglementer les abus".

L'hôtelier d'Ainhoa **Bruno Dottax** a évoqué la future résidence mixte dédiée aux saisonniers ; un projet qui s'inscrit dans le programme national lancé par l'Umih. "Elle comportera 120 logements et sera gérée par une entreprise privée. L'ouverture est prévue d'ici à vingt-quatre mois." En matière de formation, la création à Saint-Sébastien (Espagne) du Basque Culinary Center présente des opportunités. "Nous souhaitons faire bénéficier nos adhérents de leurs formations. Le Fafih a donné son accord."

Les interventions ont aussi permis de faire le point sur le nouveau classement, 40 % des hôtels en ayant bénéficié.

Le titre de Maître restaurateur couronne 40 chefs ; on vise les 100 dans les deux ans. Reste une priorité : se mettre aux normes de sécurité et d'accessibilité d'ici à 2015. "Sur 225 hôtels adhérents, 50 vont fermer faute de pouvoir investir", a précisé **Roland Héguy**. Même le maire de Bayonne l'a reconnu : "L'État nous demande des choses que nous ne pourrions pas tenir." Pour le président confédéral, l'heure n'est pas à la dérobade mais bien à la nécessité de jouer groupé. "Nous devons être fiers de nos professions, le faire savoir et plus que jamais nous mobiliser. C'est la seule voie pour devenir un levier politique et économique extraordinaire."

BRIGITTE DUCASSE

En présence de Thierry Grégoire

Valençay (36) La première assemblée générale de cette Umih unifiée s'est tenue dans le château de Talleyrand.

L'Umih Berry est désormais en ordre de marche



Thierry Grégoire et **Véronique Gaulon**, à l'assemblée générale de l'Umih Berry.

C'est sous les applaudissements que **Véronique Gaulon** a affirmé sa fierté d'assister à la naissance de "la véritable Umih Berry". La présidente générale de cette union qui réunit le Cher et l'Indre était donc heureuse de mettre un terme à l'aventure initiée il y a plusieurs mois par **Philippe Perrichon**, alors président de l'Umih 18, qui a finalement voté la fusion avec la section de l'Indre le 5 mars.

C'est désormais sous cette bannière unique que les professionnels veulent aller au "combat" comme l'a rappelé **Thierry Grégoire**, représentant des instances nationales et président de la Fédération des saisonniers. Mais **Véronique Gaulon**, lors de cette première assemblée générale de l'Umih Berry, s'est

aussi épanchée sur le sort du CFA de Châteauroux et de la chambre de métiers de l'Indre dont elle était vice-présidente avant qu'elle n'en démissionne. Elle a notamment dénoncé les mesures de structuration du CFA qui menacent son avenir et la formation des apprentis. Mais la présidente de l'Umih Berry s'est aussi félicitée de "la belle bataille gagnée" dans le département avec un regroupement des structures touristiques et une mise à l'écart des représentants des gîtes et chambres d'hôte. Le paracommercialisme est d'ailleurs l'une des bêtes noires de **Thierry Grégoire**, "une gangrène à éradiquer". Il plaide pour que les mêmes contraintes pèsent sur ces établissements, que les associations soient titulaires de permis d'exploitation, appelle au "bon sens" pour la mise en œuvre des normes d'accessibilité. Mais **Thierry Grégoire** a voulu aussi s'immiscer dans le débat électoral : "Je suis déçu que pas un seul candidat ne parle de tourisme dans sa campagne." Il dénonce aussi la mise en cause "des corps intermédiaires qui sont au cœur de la société civile", ne ménage pas l'actuel secrétaire d'État au Tourisme et dénonce "l'instabilité fiscale permanente mortifère pour les entreprises". Loin du repli, il plaide donc pour une "mobilisation permanente".

JEAN-JACQUES TALPIN

"Ne pas laisser les bras"

Seuls 36 établissements sur 220 auraient obtenu leur nouveau classement.

L'avenir des hôtels en question à l'assemblée générale de l'Umih 12



Philippe Panis (au centre), ses 3 vice-présidents, le maire d'Espalion, et (à l'extrême-droite) **Thierry Grégoire**, président national des saisonniers.

Sur les 220 hôtels que compte le département, seuls 36 ont obtenu un nouveau classement", a affirmé **Philippe Panis**, président de l'Umih 12 depuis un an. Les raisons sont de plusieurs ordres : la vétusté de nombre d'établissements, des frais de rénovation trop élevés et la frilosité des banques. "On ne doit pas baisser les bras. Pour plusieurs hôtels, il ne manque pas grand-chose pour qu'ils obtiennent un nouveau classement. L'Aveyron a besoin de structures hôtelières, sinon on sera confronté à un abandon du territoire rural comme ce fut le cas avec les cafés", a prophétisé le chef de file de l'Umih en Aveyron. **Philippe Panis** a mis en garde les hôteliers qui envisagent de transformer leur établissement en chambres d'hôte : "Ils ne connaissent pas forcément la législation pour ce type de structures", a-t-il dit.

Une table ronde sur le paracommercialisme a eu lieu, en présence des professionnels concernés (maires, chambres d'hôte, chambre de commerce et d'industrie, comité départemental du tourisme, offices de tourisme...). "Le but est d'établir des partenariats, de ne pas se focaliser sur la concurrence", a souligné le président de l'Umih 12. Les associations qui organisent des soirées, préparent des repas, utilisent des bénévoles ont été montrées du doigt parce qu'elles ne sont pas soumises aux mêmes règles que les professionnels. En 2011, l'Umih 12 a enregistré une hausse conséquente du nombre de Maître restaurateur. "Nous sommes passés de 12 à 42 et nous espérons en avoir 80 à la fin de l'année. Cela démontre que l'on a de vrais professionnels", a précisé **Philippe Panis**.

BERNARD DEGIOANNI

23 labellisés dans le département

Grenoble (38) Les Maîtres restaurateurs de l'Isère auront été les vedettes de la soirée organisée par le préfet, **Éric Le Douaron**, lundi 12 mars dans ses salons. Une première mise en lumière attendue et appréciée.

Le titre de Maître restaurateur à l'honneur dans l'Isère

Officiellement, il s'agissait de remettre leur titre aux cinq nouveaux Maîtres restaurateurs certifiés de l'Isère, à savoir **Dominique Grisoni** (hôtel restaurant du Val D'Amby), **Luc Magnin** (Le Grand Hôtel de Paris), **Nicolas Bottero** (Le Mas Bottero), **Jean Paret** (hôtel Le Bellevue) et **Laurent Brébion** (La Tour des sens). Mais leurs confrères déjà labellisés étaient aussi de la fête, notamment le premier certifié du département depuis près de quatre ans (**Frédéric Caby**, Auberge Napoléon). L'Isère compte aujourd'hui vingt-trois Maîtres restaurateurs. Jusqu'ici, aucune remise officielle n'avait été ainsi organisée. **Laurent Gras**, président de l'Umih 38,

l'attendait avec impatience. Il ne manqua d'ailleurs pas de remercier le préfet et ses services pour leur rôle dans la promotion de ce titre. *"En défendant ce titre, nous défendons la gastronomie et l'économie de notre région."*

"7 000 D'ICI 2015"

Hervé Becam, vice-président de l'Umih, prit lui aussi le micro : *"Aujourd'hui, 700 professionnels ont été labellisés en France, 200 sont en cours, l'objectif est d'atteindre les 7 000 d'ici 2015"*, glissa l'élu national, tout en rappelant l'importance de ce label d'État, le seul pour la profession. Applaudissements dans la salle. Restait au préfet **Eric Le Douaron** à remettre



De gauche à droite : **Laurent Gras**, président de l'Umih 38, **Hervé Becam**, vice-président de l'Umih, **Éric Le Douaron**, préfet de l'Isère, et quatre des nouveaux Maîtres restaurateurs isérois, **Dominique Grisoni**, **Laurent Brébion**, **Nicolas Bottero** et **Luc Magnin**.

les titres avant de déguster un succulent buffet concocté par **Nicolas Bottero** et le chocolatier **Thierry Court**.

NATHALIE RUFFIER

LAURENT GRAS : "ON N'OBTIENT PAS LE TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR EN UN MOIS"

En marge de la remise des titres, entretien avec **Laurent Gras**, président de l'Umih 38.

PROPOS RECUEILLIS PAR N. R.

L'Hôtellerie Restauration : Avec ses 23 professionnels certifiés Maîtres restaurateurs, la démarche vous semble-t-elle bien engagée en Isère ?

Laurent Gras : Cela peut sembler peu mais nous sommes, je pense, plutôt dans le haut du tableau. La démarche est, je le rappelle, volontaire. Et on n'obtient pas ce titre en

un mois ; il faut compter plutôt six mois pour arriver à bon port.

Quel rôle peut jouer l'Umih 38 dans cette démarche ?

Nous continuons à défendre la profession. Promouvoir le titre de Maître restaurateur, c'est montrer que l'on se donne les outils pour défendre notre savoir-

Laurent Gras, président de l'Umih 38.



faire et nos produits du terroir. Que le préfet de l'Isère accepte d'organiser avec nous la remise des nouveaux titres de Maître restaurateur est un signe fort pour la profession et

l'Umih 38. Elle assoit le rôle du syndicat auprès des Maîtres restaurateurs et montre son implication auprès des professionnels. Une telle manifestation nous permet de mettre ce titre en avant auprès des professionnels du tourisme, des médias et de tous nos clients isérois.

Allez-vous engager d'autres actions ?

Il le faut ! Nous poursuivons nos efforts d'information vis-à-vis des professionnels. La démarche soulève des inquiétudes, notamment sur la capacité des restaurateurs à respecter le cahier des charges, alors que la plupart le font déjà quotidiennement à plus de 80 % voire 90 %. Cette démarche n'est en réalité qu'un retour

sur les fondamentaux de notre profession. Nous préparons une opération grand public, un concours autour de notre incontournable gratin dauphinois avec présélection des candidats par groupe de 4 ou 5 dans les cuisines de Maîtres restaurateurs, puis finale le jour de la Fête de la gastronomie, le 22 septembre prochain.

"Renforcer les synergies"

Sous l'impulsion de son président **Bernard Garcia**, le syndicat a su développer des partenariats avec tous les acteurs clés du département. La dernière assemblée générale a permis de tirer le bilan de ces synergies.

L'Umih 09 fédère les bonnes volontés

L'enjeu de la mise aux normes incendie et accessibilité est tel dans le département de l'Ariège qu'il justifiait la présence de **Bertrand Lecourt**, délégué national de l'Umih sur ces questions de sécurité, lors de l'assemblée générale de l'Umih 09 qui s'est tenue le 12 mars dernier. Car une bonne part des 164 adhérents dans ce département dirige des petits, voire des très petits hôtels, et la taille des établissements est généralement inversement proportionnelle aux difficultés d'application des nombreuses dispositions réglementaires. Sur les 80 établissements de l'Ariège, une dizaine seulement, pour l'instant, a obtenu le nouveau classement. **Bernard Garcia**, président de l'Umih 09, a donc veillé à recadrer les débats sur la nécessité d'aller de l'avant pour faire face aux échéances, et surtout pour profiter des aides qui sont mises en place par la région Midi-Pyrénées, et accéder aux dispositifs dérogatoires auxquels les établissements peuvent prétendre. L'occasion de rappeler le partenariat entre l'Umih 09 et les chambres de commerce, et stimuler les échanges d'information. *"Il y a un vrai risque de voir les gens se décourager face à la complexité des textes qui dictent les conformités avec les différentes normes,*

estime Bernard Garcia. Notre objectif, c'est donc de renforcer les synergies entre la chambre de commerce et le syndicat pour accompagner les professionnels dans leurs demandes de dérogation, pour éviter que les patrons de très petits hôtels ne jettent l'éponge."

AGENTS DE DÉVELOPPEMENT DU TOURISME

L'assemblée générale a également permis de présenter les actions à venir, dans un département où les professionnels font preuve d'un volontarisme évident. Comme le confirme le dispositif de commercialisation d'avant-saison mis en œuvre, à partir du mois d'avril, en collaboration avec l'agence de développement touristique d'Ariège-Pyrénées. À la clé : un plan de communication pour promouvoir la destination. **Bernard Garcia** a également dévoilé le nouveau concours de restauration du département : la Georgette d'or, du nom du couvert inventé par l'Ariégeois **Jean-Louis Orengo**. Du 9 avril au 9 juin 2012, une quarantaine de restaurants de l'Ariège saisiront ce prétexte pour promouvoir le terroir. *"Ces initiatives prouvent que nous ne sommes pas seulement des distributeurs de nourriture, mais de véritables acteurs du développement*



De gauche à droite : **Jean-Louis Orengo**, **Didier Varin** (secrétaire général), **Didier Lamotte** (vice-président), **Bernard Garcia** (président), et **Bertrand Lecourt** (délégué national sécurité-incendie de l'Umih).

touristique local", ajoute le président de l'Umih 09. Une activité touristique qui porte l'économie dans ce département très rural, où les professionnels de l'hôtellerie et la restauration sont également très engagés dans la formation des jeunes désireux d'accéder au métier. C'est aussi ce qui explique sans doute le succès des formations de cuisine au CFA de Foix, dont la directrice **Sylvia Pujal-Honorat** est venue témoigner lors de l'AG.

FRANCIS MATÉO

280 références

Lyon (1^{er}) Le chef deux étoiles vient d'ouvrir une cave-bar à vins dans le prolongement de son restaurant gastronomique de la presqu'île.

Mathieu Viannay ouvre le Brazier Wine Bar

Amateur de bonnes bouteilles, **Mathieu Viannay** souhaitait depuis longtemps ouvrir un établissement autour du vin. C'est désormais chose faite puisqu'il vient d'inaugurer le Brazier Wine Bar, une cave-bar à vins de 45 m², située juste à côté de son restaurant étoilé. L'établissement propose 280 références disposées dans des casiers en bois conçus sur mesure. La sélection a été réalisée par le chef, assisté de son sommelier également associé au projet, **Denis Verneau**. "Nous proposons une offre très large avec une belle sélection de vins régionaux, notamment des bourgognes



Mathieu Viannay diversifie son offre avec cette nouvelle adresse.

et des vins de la vallée du Rhône, mais également quelques champagnes et des spiritueux. Les grandes maisons comme les petits producteurs sont représentés. En revanche, notre sélection est totalement différente de celle du restaurant gastronomique", explique le chef.

PETITE RESTAURATION

Au déjeuner et en soirée, l'établissement propose également une petite restauration, assurée par **Pierre-Michaël Martin**, un des cuisiniers de Mathieu Viannay. La carte reprend les grands classiques de la cuisine de bistro, avec

notamment le pâté en croûte de jarret de porc et de foie gras ou le boudin noir rôti aux pommes, tous deux faits maison. "On mise sur le qualitatif mais aussi sur la convivialité, car les clients déjeunent ensemble sur une grande table d'hôte de 16 couverts", assure le chef. Il faut compter entre 5 et 18 € le verre de vin, et entre 7 et 12 € le plat. L'établissement est ouvert du mardi au samedi soir.

STÉPHANIE PLOUD

Brazier Wine Bar • 14 rue Royale • 69001 Lyon • Tél. : 04 78 23 24 26 • brazierwinebar@orange.fr

Épreuves théoriques et pratiques

Philippe Vogel et Gabriel Angermaier, lauréats du trophée des vins du Jura

Suite à un premier concours réservé aux élèves sommeliers, le trophée des vins du Jura s'est ouvert, cette année, aux professionnels. Neuf sommeliers (dont trois venus de Belgique, d'Irlande et de Suisse) avaient rejoint les huit candidats juniors issus des établissements de formation de Chamalières (63), Grenoble (38) et Guebwiller (68). Les Ambassadeurs des vins jaunes, en collaboration avec l'association régionale des sommeliers présidée par **Philippe Munos**, ont d'abord soumis les candidats à une épreuve écrite puis à une analyse sensorielle de vins. Trois ateliers pratiques attendaient ensuite les juniors : une épreuve de commercialisation autour d'un menu,



Philippe Munos, Michel Hermet et la dauphine de Miss Jura ont félicité les lauréats : **Philippe Vogel** et **Gabriel Angermaier**.

la dégustation et la reconnaissance de trois vins et enfin l'aération d'un vin rouge. Le titre est revenu à **Philippe**

Ruffey-sur-Seille (39) Les sommeliers, élèves et professionnels, étaient en compétition à l'occasion de la Percée du vin jaune.

Vogel (CFA de Guebwiller) devant **Marie Ernes** et **Pierre Batisson** (lycée hôtelier de Chamalières). Les professionnels travaillaient eux aussi sur un menu pour l'accord mets et vins, puis devaient décanter un vieux millésime avant de déguster et reconnaître les cépages de cinq vins rouges. Une épreuve remportée par **Gabriel Angermaier** (sommelier-caviste aux Plaisirs de la table, à Nîmes, 30). Il était accompagné par **Loïk Tavernier** (Hôtel Président Wilson, à Genève, Suisse) et **Maxime Credo-Grenard** (sommelier conseil, centre Leclerc, à Montceau-les-Mines, 71). La remise des prix a suivi, en présence de **Michel Hermet**, président de l'Union de la sommellerie française.

JEAN BERNARD

Un bar à vins très convivial

Charleville-Mézières (08) **Éric Arnaud**, épicurien et membre de l'Association des sommeliers de Champagne-Ardenne, reçoit comme à la maison.

Derrière Le Concept, un maître-sommelier aux commandes

Éric Arnaud, maître-sommelier dynamique au C.V. déjà bien rempli - ancien restaurateur, aujourd'hui encore formateur - ne manque pas d'initiatives. Il le prouve une nouvelle fois en ouvrant, au cœur de la splendide place ducale de Charleville-Mézières (08), le bar à vins Le Concept. Quel concept ? Celui d'un lieu convivial, sans autre objectif que de recevoir ses clients comme à la maison et de partager ses émotions viticoles. Cerise sur le gâteau, Éric sert également des planches gourmandes (fromages, charcuterie du cru) et une gamme de penne rigate. Il a également instauré des soirées d'initiation à la



Vins de prestige et à découvrir, planches gourmandes et initiation à la dégustation : c'est le Concept d'**Éric Arnaud**, maître-sommelier.

dégustation, chaque jeudi soir. Un challenge pour cet épicurien, par ailleurs membre du bureau de l'Association des sommeliers de Champagne-Ardenne, et qui propose non seulement des cuvées de prestige, mais aussi une multitude de producteurs et de talents à découvrir, version bulles et vins tranquilles.

THIERRY PÉRARDELLE

Bar à vins Le Concept • 37 place Ducale • 08000 Charleville-Mézières • Tél. : 03 24 22 57 03 • leconceptcharleville@gmail.com

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R. • 3 €

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

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

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

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/VINS/LICENCE IV/CAFÉS

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

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillet
E-mail : pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

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

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Claude Veyrac/Richard Kubicz/
Provenances

COMMISSION PARITAIRE

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

IMPRESSION

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



Presse PRO

La qualité d'un demi-pression dépend aussi de la personne qui le sert.

PAR HERVÉ MARZIOU, BIÉROLOGUE
bierologuehervemarziou@yahoo.fr



Service gagnant, quel que soit votre établissement

Pour améliorer la satisfaction de vos clients, n'hésitez pas à porter une attention particulière lors du tirage et du service des bières.

La notion de service, toujours mise à rude épreuve, est fondamentale dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Toutefois, elle ne se limite pas à l'action de bien

servir, mais prend en compte un lieu, un patron, une atmosphère, un savoir-faire. Or, cet 'ensemble de services' n'atteindra son but que s'il est exercé avec professionnalisme

et ce, par l'ensemble de l'équipe. Malheureusement, c'est souvent là que le bât blesse ou que le niveau de satisfaction souhaité n'est pas atteint. Le mot d'ordre est donc d'éviter la

distorsion entre ce que les clients attendent et le service apporté. L'exigence et la qualité sont les clés du succès.

LES RÈGLES D'OR DU TIRAGE PRESSION...

Deux notions doivent impérativement être prises en compte : la bière est un produit fragile, naturel et vivant. Pour servir une bonne bière, il faut réunir les critères suivants :

- une température idéale de service en fonction de la bière proposée ;
 - de bonnes conditions de stockage dans une cave aérée ;
 - un entretien régulier du matériel par des professionnels ;
 - un service propre et rigoureux (tenue, mains, plan de travail, verres et matériel).
- Aujourd'hui, il vous

est toujours possible de proposer une bière pression, car vous avez à votre disposition le tirage à bière avec groupe de froid classique, ou celui de fûts directement réfrigérés par le meuble de soutirage et sans sanitation, avec des fûts de différentes contenances vous assurant une qualité de la bière constante.

Le bon réflexe : N'oubliez pas que dans un système de tirage classique, si vous passez de l'eau à chaque changement de fût, vous gagnez 2 demis et vous servez une bière impeccable !



Le service de la bière fait l'objet d'un concours dédié aux élèves des écoles hôtelières : le concours de biérogologie d'Heineken.

... ET DU SERVICE EN BOUTEILLE

- Vérifiez la propreté de la bouteille et du verre.
- Versez la bière d'un geste franc en inclinant le verre, surveillez la formation de la mousse et redressez-le rapidement

de façon à obtenir un joli col, ni trop fin, ni trop épais.

La bouteille doit être décapsulée devant le client et posée à côté du verre rempli, marque face au consommateur.

Dégustation : les mots pour le dire

• **Guinness**, 4,2° vol d'alc. : un stout irlandais presque noir, aux reflets rubis avec sa fameuse mousse crémeuse. Tout en puissance : au nez, arômes de malt torréfié, café grillé, caramel et pruneaux ; en bouche, un pétilllement discret et une belle amertume apportée par le houblon et la torréfaction et équilibrée par une légère acidité. À servir entre 5 et 8 °C.

• **Affligem blonde**, 6,7° vol.alc. : une bière belge d'abbaye blonde soutenue. Une belle complexité : au nez des arômes de fruits mûrs, de miel d'acacia et de pain d'épices ; en bouche, une belle amertume équilibrée par une accroche légèrement sucrée. À servir entre 6 et 7 °C.

• **Hoegaarden**, 4,9° vol.alc. : la bière blanche la plus célèbre avec sa robe pâle, son trouble et sa mousse blanche. Tout est en légèreté mais avec de la personnalité : au nez des arômes de coriandre en graines et d'écorce d'orange sur fond de levure ; en bouche, une texture onctueuse avec une discrète sensation aigre-douce sans amertume perçue. À servir entre 3 et 5 °C.



Bières et mets, principes à retenir

- 1 Développer les mêmes arômes ou saveurs du mets et de la bière.
- 2 Compléter entre eux les arômes et les saveurs du mets et de la bière.
- 3 Opposer entre eux les arômes et/ou les saveurs pour les mettre en valeur.

Pourquoi ce verre et pas un autre ?



Un verre tulipe, édition 2011.

La seconde fermentation en bouteille implique un conditionnement spécifique : ainsi, la bière Duvel n'existe qu'en bouteille et ne se déguste qu'avec son propre verre en forme de tulipe, créé en 1960. Le bulbe distille les

parfums et les arômes de la bière et permet de mieux séparer la bière de la mousse. Rétréci dans sa partie supérieure, il conserve le gaz carbonique et le col de mousse blanche.

Des notions d'accueil qui vont de pair

Au bar : Il est dommage que de plus en plus d'établissements ne permettent plus un accès direct au bar qui, pourtant, satisfait une large clientèle. N'enlevez pas à votre client le plaisir de s'accouder à votre bar, de parler à ses voisins, de regarder les gestes de votre barman quand il tire la bière et d'admirer son demi couronné de mousse avant de le déguster.

En salle : Laissez vos clients choisir leur place et donnez-leur une carte des boissons bien conçue, de façon à mettre en valeur votre sélection de bières. Lors de la prise de commande, sachez conseiller votre client : désire-t-il simplement se rafraîchir ou veut-il prendre du temps pour déguster ? Ensuite, ne le faites pas attendre. N'oublions pas que passer commande crée l'attente. Si votre établissement sert de la restauration, sachez aussi proposer une bière en accord quand cela est opportun.

En terrasse : Le service en terrasse requiert concentration et rapidité, et le service de la bière y est particulièrement difficile. Il faut préparer ou faire préparer la commande en faisant servir le demi en dernier et en le servant aussitôt.

LE SERVICE, VERSION LIBRE

De nouveaux matériels développés par les brasseurs.

Et si vous étiez à la pointe de la proposition d'un nouveau service : transmettre vos savoir-faire à vos clients, tout en surveillant leur consommation ? Les brasseurs proposent en effet de nouveaux appareils de tirage pour mini-fûts, tel le beertender, à se partager en toute convivialité pour tout groupe composé d'au moins 8 personnes. Le fait de leur montrer comment se servir crée une certaine complicité. Guinness a lancé une table-pression qui apporte une touche originale. Elle s'installe facilement et permet à tout membre d'un groupe de tirer son propre verre.



La table-pression Guinness.

Pour éviter tout abus, vous pouvez à tout moment interrompre la possibilité de se servir, grâce à une connexion wifi.

Produits & équipements



BIENVENUE AU REST'HO® : UN JEU PROFESSIONNEL SUR LA QUALITÉ DE L'ACCUEIL ET LA CONVIVIALITÉ COMMERCIALE

Coach in form ! Restauration Hôtellerie prône l'intégration de formations-minute dans les briefings périodiques et incite également les responsables à assurer eux-mêmes l'organisation de micro-formations. Parmi les 2 700 questions que contient le jeu Bienvenue au Rest'Ho®, les entreprises qui suivent ces conseils constatent une amélioration de la fréquentation, des ventes additionnelles mieux animées, des collaborateurs plus impliqués. Les responsables trouvent dans cette base de données de quoi raviver les bases du métier dans leurs équipes. Les collaborateurs apprécient d'apprendre ou de revisiter leurs connaissances et savoir-faire en jouant. Conçu par **André Picca**, auteur du Blog des Experts 'Vendre plus au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr, cet outil donne l'occasion de se distinguer des concurrents.

coachinform@wanadoo.fr
www.coachinform.com
www.bienveneuauresth.com

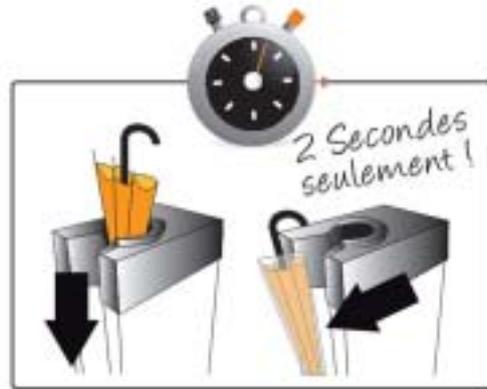


LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDES D'ENODIS

Enodis propose une gamme de cellules de refroidissement rapide Tecnomac® capable à la fois de traverser la zone à risque de 63 °C à 10 °C beaucoup plus rapidement que ce qu'imposent les textes, tout en respectant les qualités initiales des produits traités. Dernièrement, une série de tests poussés a permis de démontrer qu'une purée de pommes de terre pouvait être refroidie en 60 min - soit la moitié de ce que demande la norme - et ce, sans phénomène de 'croûtage'. Un chariot complet de purée en flocons est traité efficacement en moins de 90 min. Les cellules de refroidissement rapide Tecnomac® d'Enodis permettent également le refroidissement ultra rapide, même en cycle 'soft', des produits plus fragiles avec une excellente conservation de leurs qualités initiales.

www.enodis.fr

GRÂCE À INNOV PRATIC, FINIS LES PARAPLUIES MOUILLÉS AU RESTAURANT



Innov Pratic lance des distributeurs de sacs qui permettent d'emballer les parapluies mouillés, évitant ainsi les grandes flaques d'eau dans les entrées. Cela permet d'apporter un confort supplémentaire aux clients, qui peuvent ainsi garder leur parapluie avec eux. Certains distributeurs sont personnalisables, et peuvent donc être adaptés à la charte graphique des enseignes et, pourquoi pas ?, servir de support de communication. Les sacs sont également personnalisables et deviennent, en plus de leur fonction première, des vecteurs de communication de la marque ou des enseignes.

Tél. : 06 79 77 82 65
contact@innov-pratic.com
www.innov-pratic.com

MOON, LE NOUVEAU SERVICE MODULABLE DE VEGA



Moon, c'est le service modulable au design exclusif de Vega France. Il mélange porcelaine et verre, formes angulaires et arrondies : un pari judicieux et réussi à la fois. Il permet de multiplier les combinaisons, pour une mise en scène originale. Toutes les pièces se superposent et s'assemblent avec précision, ce qui donne libre cours à l'imagination et à la création culinaire. Les assiettes en porcelaine blanche au design épuré sont soulignées d'un contour en relief pour mettre en valeur les plats. Les assiettes gourmet sont munies d'une empreinte, spécialement conçue pour accueillir les pièces en verre, coupelles ou cloches. Les assiettes en porcelaine passent au lave-vaisselle, au micro-ondes et au four. Les formes

sont déclinées en carré, rond et ovale et les pièces en verre en 5 coloris tendance : vert, bleu, lilas, chocolat et transparent. Ces dernières passent au lave-vaisselle.

www.vega-fr.com

En direct des Blogs des Experts



Commission agent immobilier : comment la calculer ?

↳ Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK8247** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Abonnez-vous

**L'Hôtellerie
Restauration**
LHOTELLERIE-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

Internet : www.lhotellerie-restauration.fr rubrique s'abonner

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

44 Emploi et recrutement

Pour sa 2^e édition

Paris (XIX^e) Plus de 5 000 visiteurs sont venus rencontrer les recruteurs au salon LHR Emploi, le 15 mars au Centquatre.

Le salon LHR Emploi fait le plein

Pour cette nouvelle édition, 5 096 visiteurs sont venus au Centquatre. Notre salon a été agrandi pour répondre à la demande des recruteurs, se satisfait **Bertrand Milinaire**, directeur général de **L'Hôtellerie Restauration**. 3 500 postes étaient proposés sur le salon, mais ce qui nous paraît le plus important, c'est



leur variété. Une cinquantaine de recruteurs étaient présents,

de la restauration collective aux grandes chaînes hôtelières en passant par la restauration rapide ou la restauration commerciale, les visiteurs avaient le choix." Même satisfaction du côté des recruteurs, qui sont repartis les bras chargés de C.V. "Ils sont contents de la qualité des C.V. des candidats qu'ils ont pu rencontrer sur place", ajoute Bertrand Milinaire. Les demandeurs d'emploi avaient aussi accès à un centre de coaching, l'espace C.V. minute, géré par la société Alidade, dans

lequel des conseils leur étaient prodigués pour améliorer leur C.V., et l'imprimer. Un second espace, animé par le cabinet Barret Conseil et consacré à l'orientation et à la formation, a également attiré les candidats. "Le salon LHR Emploi est maintenant un rendez-vous incontournable de la profession. Devant le succès, nous avons décidé d'organiser deux salons par an, l'un en septembre, l'autre en mars, qui correspondent à des moments forts de recrutement pour les professionnels", dévoile



Bertrand Milinaire. Rendez-vous donc le 27 septembre prochain pour rencontrer des recruteurs ou pour proposer des

postes aux nombreux candidats qui ne manqueront pas cette 3^e édition. **NADINE LEMOINE**

PROCHAIN SALON LHR EMPLOI

Jeudi 27 septembre 2012

Au Centquatre • 104 rue d'Aubervilliers • Paris XIX^e

Retrouvez le salon LHR Emploi en vidéo avec le mot-clé **RTR719781** sur www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre.



LES RECRUTEURS FONT LE BILAN

Au terme de cette journée, quelles ont été les impressions des recruteurs ?

PROPOS RECUEILLIS PAR N. L. ET H. B.

Gwénaëlle Bizien, responsable des RH chez Michelin Travel Partner : "Nous cherchons une force de vente pour notre site Michelin Restaurants. Il est évident



pour nous que les candidats doivent venir du métier, afin qu'ils comprennent les enjeux et les difficultés de cette profession. Nous cherchons des passionnés

qui parleront à des passionnés, toujours sous le sceau qualitatif du groupe Michelin. Une annonce est passée sur le journal le lundi matin, le lendemain, je recevais 100 C.V. Sur le salon, j'ai même rencontré l'une des candidates qui m'avait transmis son C.V. deux jours avant. Elle a fait l'aller-retour Bordeaux-Paris dans la journée."

Alice Clair, chargée des ressources humaines Alain Ducasse Entreprise :

"Nous venons recruter pour nos 27 restaurants implantés entre Paris, le



sud de la France, Monaco et Londres, mais nous offrons aussi des postes d'agents

de réservation ou de commerciaux sédentaires. C'est le salon de l'année : depuis ce matin, il y a toujours entre 10 et 15 personnes qui attendent devant le stand. Nous avons reçu au moins 200 C.V. parmi lesquels il y a de bons candidats."

Aurélie Labuthie, chargée de recrutement du groupe Bertrand :

"Nous avons beaucoup de postes à



pourvoir : des chefs de partie, des chefs de rang, mais aussi un directeur d'établissement, des boulangers et des développeurs réseau pour les

Café Leffe, Irish Corner ou Au Bureau. Nous recevons les candidats, puis leurs C.V. seront diffusés auprès de nos sites. Et on s'aperçoit qu'en faisant les entretiens sur un salon, le contact est beaucoup plus facile avec le candidat, il y a moins de stress."

Arnaud Morandi, associé et directeur général de La Maison d'Uzès, à Uzès (30) : "Nous ouvrons un hôtel 5 étoiles en juin prochain, et sommes actuellement à la recherche des postes les plus importants pour cette création d'entreprise : chef



de cuisine et second, maître d'hôtel, spa manager, thérapeute manager... Si j'ai un 'coup de cœur' pour un candidat qui a un bon C.V. et des compétences dans l'hôtellerie haut de gamme, nous poursuivons sur 'l'espace exposants' pour poursuivre l'entretien plus confidentiellement. Si je rencontre des 'potentiels', il faut tout d'abord que je les teste et vérifie leurs références avant de donner une réponse positive."

Pascal Pinazo, directeur de la restauration des Bateaux Parisiens :

"Nous recrutons sur des postes en salle, cuisine et réception. Il y a 30 postes à pourvoir, en CDI, CDD ou extra. Compte tenu de l'affluence sur notre stand, on va étudier les C.V. déposés dès aujourd'hui, et recontacter les personnes demain pour un entretien si elles ont le bon profil : une formation hôtelière, un à deux ans d'expérience professionnelle, la maîtrise de l'anglais pour la salle et la réception."



Mathys Léger, chargé du développement RH du groupe Lucien Barrière :

"Nous avons actuellement 471 offres d'emploi à pourvoir, dont 232 CDI. Nous recherchons principalement des cuisiniers pour la saison d'été. Mais aussi des postes en hébergement et dans les casinos. Nos établissements sont basés dans de forts

pôles d'activité, d'où un turnover important. Nous avons ainsi une palette d'offres large tout au long de l'année : du plongeur au directeur marketing. On a souhaité être présent sur le salon LHR Emploi car on sait que les visiteurs sont issus du secteur de l'hôtellerie-restauration ! Ce salon est aussi une belle vitrine pour mettre les groupes en avant..."



Brigitte Robeys, responsable RH chez Sodexo Île-de-France :

"Nous ciblons d'abord des cuisiniers et responsables de sites, uniquement des CDI. Nous effectuons 300 à 400 embauches directes par an. Nos objectifs : recruter des profils qualifiés, en fonction de nos besoins immédiats



et définis. Avec tous les C.V. recueillis aujourd'hui, nous enrichissons notre CVthèque : on peut être amené à recontacter les gens pour un entretien. Avec 2 500 sites en France, on a toujours des besoins. La spécificité chez Sodexo : le cuisinier doit avoir des notions de savoir-être et de savoir-vivre puisqu'il est aussi en salle, au contact de la clientèle."