

La Norvège remporte le **Bocuse d'or Europe 2012**

Les **vacances aux sports d'hiver** ont toujours la cote

Comment **lutter contre les avis négatifs** sur les sites d'opinion

Les lauréats du prix du meilleur article **L'Hôtellerie Restauration**

L'Hôtellerie Restauration

29 mars 2012
N° 3283

ANNONCES CLASSÉES P. 16

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Le Royal Monceau remporte le trophée Paul Haerberlin p. 10

Service en salle pp. 2-3

Joanna Rosich et Olivier Alglave remportent la coupe Georges Baptiste



De gauche à droite : **Gérard Claudel**, président de Best Western France et parrain de l'édition 2012, **Olivier Alglave**, vainqueur dans la catégorie professionnels, **Franck Languille**, président de la coupe Georges Baptiste, **Joanna Rosich**, vainqueur dans la catégorie élèves, et son professeur **Éric Salvetat**.

Vendredi dernier, au lycée hôtelier de Bonneveine à Marseille, 12 candidats professionnels et 26 élèves se sont affrontés pour remporter le précieux trophée récompensant le service en salle. Au terme d'une journée dense

- 9 épreuves pour les élèves, 12 pour les professionnels - Joanna Rosich, de l'institut consulaire de formation de Béziers (34) dans la catégorie élèves, et Olivier Alglave, assistant maître d'hôtel au restaurant Le Meurice

(Paris, VIII^e) dans la catégorie professionnels, ont remporté la 51^e édition du concours. Parmi les nombreuses récompenses, un vase de Sèvres offert par la présidence de la République et un séjour d'une semaine à Cuba.

Indigestion

Si Internet est un merveilleux moyen de communication qui a profondément transformé la vie quotidienne dans presque tous les domaines, la Toile peut également se révéler le pire des labyrinthes où nul ne peut suivre le fil d'Ariane. **Certes, des sites de réservation en ligne à l'achat de livres rares en passant par les inscriptions aux examens et les régimes minceur**, de la lecture des journaux aux réseaux sociaux, du repérage de la pizzeria la plus proche à l'envoi de la photo du siècle, Internet est devenu l'outil indispensable de toute vie en société.

Mais ce monde fascinant n'est pas forcément celui d'*Alice au pays des merveilles*, où la réalité n'est perçue qu'à travers des lunettes roses. Parmi les excès consécutifs à une absence totale de contrôle, la promotion de la restauration connaît une inflation de sites qui rend impossible toute utilisation rationnelle de ce merveilleux outil.

À ce jour, si vous faites une recherche sur Google sur le thème de la promotion des restaurants, vous avez le choix : 'Semaine du resto', à ne pas confondre avec 'Semaine du restaurant', 'Semaine gastronomique' qui n'a rien à voir avec la 'Fête de la gastronomie' qu'il ne faut surtout pas mélanger avec la 'Semaine du goût'. De même, 'Opération tous au resto' ne peut être assimilée à 'Tous au restaurant', et si vous avez perdu le fil de l'histoire, n'essayez pas de vous raccrocher à 'Tout se passe au resto' qui est encore autre chose...

Ce comique de situation peut certes inspirer un humoriste, mais à l'heure où chaque denier investi doit être porteur d'un minimum de rentabilité, il est temps de clarifier une évolution de plus en plus confuse. Naguère, un ministre du Tourisme découvrait, dès sa prise de fonctions, la démultiplication insensée de l'édition de dépliants par village, par ville, par canton, par département, par régions, sans oublier les éditions nationales ou 'thématiques'.

Dans l'intérêt des clients comme des professionnels, mieux vaudrait éviter de répéter les mêmes erreurs, fussent-elles parées de l'auréole numérique. **L.H.**

En bref

Don Thompson, nouveau patron de McDonald's monde

Le conseil d'administration de McDonald's Corporation vient de nommer à la tête du numéro un mondial du fast-food **Don Thompson**. Ce dernier prendra ses fonctions le 1^{er} juillet prochain et succèdera à l'actuel p.-d.g., **Jim Skinner**, 67 ans, qui prendra sa retraite après 41 ans de carrière chez McDonald's. P.-d.g. depuis sept ans, Jim Skinner n'a pas déçu les actionnaires de

l'empire du hamburger dont la capitalisation boursière atteint aujourd'hui 100 milliards de dollars pour un rendement annuel de 21 %. Ingénieur en électricité, Don Thompson commença sa carrière dans l'aéronautique avant d'être recruté chez McDonald's où il préféra se lancer dans le métier de restaurateur plutôt que de concevoir des

circuits de contrôle des friteuses. À l'âge de 48 ans, le nouveau patron devra non seulement piloter la stratégie des 33 000 restaurants implantés dans 119 pays, mais également relever les défis des nouvelles attentes des consommateurs en matière d'équilibre alimentaire, de diversification de l'offre et de l'adaptation aux traditions locales.

3^e édition du Congrès du snacking le 7 juin prochain

La 3^e édition du Congrès du snacking, organisée par France Snacking, se déroulera le 7 juin 2012 au restaurant le Tir aux pigeons, à Paris (XVI^e). Parrainée par le chef doublement étoilé **Pascal Favre d'Anne**, lui-même converti au snacking, cette rencontre des professionnels de la restauration rapide, de la boulangerie, de la distribution et de l'alimentation nomade, en restauration hors foyer comme en grandes et moyennes surfaces, accueillera



un parterre d'intervenants autour de la thématique suivante : Industriels, distributeurs, restaurateurs et boulangers : actionnez le levier de croissance du snacking sur tous les circuits. **Informations et inscriptions : www.lecongresdusnacking.com**
E-mail : France.snacking@hotmail.fr

Grand

“Le goût de l'effort et de la perfect **Marseille (13)** Vendredi dernier, au lycée hôtelier de Bonneveine, restaurant Le Meurice ont remporté la 51^e édition du trophée.

Joanna Rosich et Olivi la coupe Georges Bap

Si, depuis peu, le métier de cuisinier a acquis ses lettres de noblesse, les métiers du service en salle peinent encore à trouver une reconnaissance équivalente à celle accordée aux chefs. Certains événements ou concours participent pourtant à mettre ces métiers sur le devant de la scène. C'est dans ce but qu'a été créée, en 1961, l'Association de la coupe Georges Baptiste, qui regroupe 36 membres bénévoles. “*Nous défendons un métier très noble, souligne son président Franck Languille. Un métier dont on ne peut pas se passer au sein d'un établissement. Nous avons fêté notre 50^e anniversaire l'année dernière. Ce fut un nouvel élan pour la coupe Georges Baptiste. Chaque année, le concours attire davantage de candidats. C'est aussi un tremplin pour se présenter au concours Un des meilleurs ouvriers de France.*”

Vendredi 23 mars, l'édition 2012 de la finale du trophée s'est tenue à Marseille, une première dans l'histoire de la coupe. Accueillis au petit matin par **Agnès Vaffier**, proviseur du lycée hôtelier de Marseille Bonneveine, les candidats dans les catégories professionnels et élèves étaient fin prêts : cheveux tirés, chaussures cirées et habits impeccables.

METTRE EN AVANT SES SAVOIR-FAIRE ET SAVOIR ÊTRE

Les douze candidats professionnels ont donné le coup d'envoi dès 8 heures. À tour de rôle, chacune a dû passer par les 9 ateliers imposés, soit 3 épreuves de plus que les juniors. Pour s'échauffer, rien de tel qu'un questionnaire écrit sur la cité phocéenne : Comment appelle-t-on le congre à Marseille ? (le fielas). Qu'est ce qu'une favouille ? (un crabe). Quelle est l'origine du mot pétanque ? (pieds tanqués). Histoire, culture, gastronomie, sport... Les thèmes sont variés. Il fallait ensuite réaliser une analyse sensorielle d'un vin blanc et d'un vin rouge du Grand Biterrois ; prendre la commande de deux cafés Malongo avec toutes les



De gauche à droite : **Sébastien Cavailles**, MOF 2007 et vice-président de Best Western France et parrain de l'édition 2012 ICF de Béziers (43) ; son professeur **Éric Salvétat**, **Gérald** (qui représente **Jaume Tapiès** des Relais & Châteaux) ; et

connaissances requises autour de ce produit. L'après-midi, c'était au tour des 26 élèves issus d'écoles hôtelières ou de CFA de faire preuve de savoir-faire et de savoir-être sur 7 ateliers. Tout d'abord, reconnaître visuellement 10 poissons qui constituent la bouillabaisse. “*En venant à Marseille, je me doutais que j'allais tomber sur cette épreuve ou sur le service de 2 pastis. J'en ai reconnu 7 sur 10, les 3 autres ne me disaient rien... ce sont des poissons locaux qu'on n'a pas l'habitude de voir*”, commentait l'un des candidats à l'issue de l'épreuve. Il fallait ensuite assurer le découpage d'un magret de canard pour deux personnes, avec le service de la garniture et de la sauce à l'anglaise. Face au jury, les candidats devaient également faire preuve de leur connaissance des produits. Le concours se poursuivait avec l'identification de dix fromages AOP : type de lait, catégorie, provenance, découpage, accord mets et vin...

Place ensuite au dessert, des crêpes aromatisées au Grand-Marnier, flambées au cognac à dresser sur assiette. “*J'ai fait*



De gauche à droite : **Agnès Vaffier**, proviseur du lycée hôtelier de Bonneveine, **Jean-Claude Gaudin**, maire de Marseille, **Jean-Michel Trohay**, responsable des sponsors et partenaires, et **Franck Languille**.

angle

ion”

la jeune élève de l'ICF de Béziers et l'assistant maître d'hôtel au

er Alglave remportent tiste 2012



président de la coupe Georges Baptiste ; **Gérard Claudel**,
; les lauréats **Olivier Alglave** (Le Meurice) et **Joanna Rosich**,
Passédat, chef 3 étoiles Michelin au Petit Nice à Marseille
Franck Languille, président de la coupe Georges Baptiste.

une belle caramélisation et ma flamme était haute et vive lors du flambage. Cependant, mes crêpes sont arrivées un peu déchirées de la cuisinière. Du coup, lors du dressage, elles n'étaient pas bien 'en pointe' dans l'assiette. Peut-être que je vais me faire pénaliser”, s'inquiète l'un des jeunes. Pour le service des

boissons, il fallait réaliser un mojito, en choisissant la bonne verrerie, le bon rhum (Havana Club) et les produits de la 'vraie' recette (citron vert, sucre blanc, menthe fraîche...). Les jurés notaient l'hygiène, le dosage, la dextérité et l'organisation. Enfin, venait la dernière épreuve, l'argumentation commerciale en français et anglais, le plus gros coefficient du concours. Les deux catégories de candidats purent prendre connaissance de la carte quinze minutes

avant leur passage. Il fallait donc faire marcher ses méninges au plus vite pour trouver la composition de chaque plat et faire face aux diverses questions des membres du jury. Qu'est ce que le combava ? "Euh... Une épice monsieur. Non, pardon, un agrume !", bredouille un candidat. "On m'a demandé ce qu'était 'la talmouse en tricorne'. Je n'ai pas su répondre, regrette un candidat qui avait fait le déplacement depuis la Martinique. J'ai appris après l'épreuve que c'était une pâte feuilletée garnie de fruits de mer, en forme de triangle."

Dans l'attente des résultats, tous sont unanimes : "C'est une belle expérience. Ce concours nous prépare à l'examen et permet d'acquérir davantage de connaissances. Ça aide aussi à gérer son stress. On est encadré par des professionnels qui nous poussent toujours vers le haut. C'est un enrichissement personnel et professionnel."

"LE MÉTIER DES ARTS DE LA TABLE A TOUTE SA LÉGITIMITÉ"

Dans l'amphithéâtre du lycée, bon nombre d'enseignants, de professionnels membres de la coupe Georges Baptiste et d'élus locaux ont tenu à être présents pour témoigner de l'importance que représente le service en salle dans la profession. Pour **Jean-Claude Gaudin**, maire de Marseille, "passion, travail, détermination et motivation sont les clés de la réussite". **Gérard Claudel**, président de Best Western France et parrain de l'édition 2012 a fièrement remis le vase de Sèvres offert par la présidence de la République à **Joanna Rosich**, de l'institut consulaire de formation de Béziers (34) dans la catégorie élèves. Elle gagne également un voyage d'une semaine à Cuba. "Je révisé non-stop depuis six mois avec mon professeur **Éric Salvétat**, en

plus de mon travail en alternance à La Maison de petit Pierre, à Béziers. J'ai loupé mon flambage et me suis effondrée en larmes, pour moi c'était fini... Cette victoire consolide mon choix de poursuivre dans le métier de service en salle", lâche, émue, la lauréate. En seconde position, **Jonas Hoppstadder**, du lycée Pierre et Marie Curie à Freyming-Merlebach (57), suivi d'**Apolline Moulé**, du lycée hôtelier Val de Loire à Blois (41).

Du côté des professionnels, le vainqueur est **Olivier Alglave**, assistant maître d'hôtel au restaurant Le Meurice (Paris, 1^{er}), qui, outre le vase de Sèvres et le voyage à Cuba, a remporté le trophée Malongo pour la meilleure note de l'argumentation café. "Les trois dernières semaines étaient intenses, témoigne Olivier Alglave, mais j'ai eu la chance de bénéficier de l'aide de toute l'équipe du Meurice. Il y a cinq ans, j'avais fini dernier. Cette année était la bonne." Sur la deuxième marche du podium, **Arnaud Costantini**, chef de rang au restaurant Le



L'épreuve de flambage des crêpes.

LA COUPE GEORGES BAPTISTE INTERNATIONALE À TOKYO EN 2012

Du 6 au 9 novembre 2012, **Tom Fournié** et **Michael Bouvier**, respectivement lauréats en 2011 dans les catégories élèves et professionnels représenteront la France lors de la 5^e édition de la coupe Georges Baptiste internationale à Tokyo. Avec la fusion du French Food Culture Center (FFCC), association qui vise à développer la culture culinaire française au Japon, cet événement international sera donc le tout premier à se dérouler au Pays du soleil levant. Ainsi, **Harumi Osawa**, secrétaire générale du FFCC, a fait le déplacement jusqu'à

Marseille pour le tirage au sort des 9 épreuves : prise d'une commande avec argumentation des mets ; cocktail de crevettes ; tartare de saumon ; carré d'agneau ; ananas en spirale et réalisation d'un caramel flambage pour deux personnes ; réaliser un Irish Coffee ; réaliser 2 cocktails (un short et un long drink) tirés au sort à partir d'une liste connue, recettes IBA ; accords mets et vins avec une dégustation vins ou eaux de vie et épreuve écrite. "30 finalistes - 15 élèves et autant de professionnels - issus de 15 pays, s'affronteront durant quatre jours. Entre temps, des

démonstrations exclusivement consacrées au service en salle seront organisées au Royal Park Hotel de Tokyo. Au Japon comme en France, les chefs sont très médiatisés, ce qui n'est pas le cas de la salle. Nous voulons attirer au maximum l'attention sur ce métier et le promouvoir à l'aide de la coupe Georges Baptiste. Un dîner de gala, préparé par **Régis Marcon** et **Patrick Henrroux**, sera servi par tous les candidats, et ce pour 400 convives". Une belle soirée de clôture en perspective qui mettra en lumière tous les talents des métiers de salle.



De gauche à droite : **Harumi Osawa**, secrétaire générale du French Food Culture Center, les deux candidats qui représenteront la France au Japon en novembre prochain : **Michael Bouvier**, directeur de restaurant à La Pyramide (Vienne, 38), et **Tom Fournié**, du lycée professionnel Brillat-Savarin à Bellegarde-sur-Valserine (01), et **Franck Languille**.

Cinq à l'hôtel Four Seasons George V (Paris, VIII^e). **Rémi Segui**, maître d'hôtel au restaurant Épicure à l'hôtel Le Bristol (Paris, VIII^e), termine troisième, et décroche le Trophée Champagne Jacquart pour la meilleure note argumentation et écrit. Tous les candidats ont reçu de nombreux lots des partenaires.

Avant de clôturer la cérémonie au Club Pernod, **Jean-Michel Trohay**, responsable des sponsors et partenaires, a tenu à lire le discours de **Frédéric Lefebvre**, qui n'a pas pu être présent à Marseille mais qui recevra les lauréats dans quelques semaines à Bercy : "Toute la journée, vous avez bataillé dur pour espérer être gradé. Avec un véritable goût de l'effort et de la perfection. Pour les lauréats, vous avez entre vos mains un passeport en or pour votre vie d'adulte et professionnelle. Hélas peu connu du grand public, le métier des arts de la table a toute sa légitimité et fait partie intégrante du patrimoine culinaire français."

TEXTE : HÉLÈNE BINET
VIDÉOS : CÉCILE CHARPENTIER

Le service à l'anglaise de la garniture pour le magret de canard.



Retrouvez la coupe Georges Baptiste en vidéo avec le mot-clé **RTR919941** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre

La Scandinavie trône le podium

Bruxelles La compétition européenne, qui donne à 12 des 20 candidats leur ticket pour la grande finale internationale à Lyon, fin janvier 2013, s'est achevée sur la victoire d'Orjan Johannessen (restaurant Bekkjarvik Gjestgiveri).

La Norvège remporte le Bocuse d'or Europe

Au cours de deux journées de compétition intense, 19 candidats (la Russie a déclaré forfait) ont défendu leurs chances jusqu'au bout, devant le public toujours enthousiaste du salon Horeca Life de Bruxelles. Les supporters des candidats brandissent les drapeaux de leur nation et rivalisent en volume sonore. Dans les dix box, c'est l'effervescence. Les candidats et leur commis ont cinq heures et demie pour présenter au jury un plat de viande (deux poulets fermiers à pattes bleues Label rouge et trois garnitures) et un plat de poisson (sept soles filet de 600 à 800 g, 1 kg de crevettes grises et trois garnitures). Les coachs veillent au respect du déroulé du travail tout en gardant l'œil sur la montre. Les regards en disent long. Les mots ne sont pas nécessaires. Les plats sortent, sont présentés aux membres du jury, puis le candidat dresse les assiettes pour la dégustation. Les deux tiers de la note finale, 40 points sur



Le plat de viande du Bocuse d'or Europe 2012.

60, portent sur la dégustation. Chaque pays participant est représenté dans le jury. Pour la France, **Gilles Goujon**, MOF et 3 étoiles *Michelin* à L'Auberge du vieux puits à Fontjoncouse, goûte les 19 plats à base de sole. Après le défilé des plats, la remise des prix est très attendue. Le premier prix du Bocuse d'or Europe couronne la Norvège (déjà Bocuse d'or Europe en 2008 et Bocuse d'argent Europe 2010) avec **Orjan Johannessen**, du restaurant Bekkjarvik Gjestgiveri, qui devance le



Le podium de Bruxelles : Norvège, Suède et Danemark.

Suédois **Adam Dahlberg** (restaurant Stefan Eriksson Matsudio). C'est d'ailleurs la capitale suédoise, Stockholm, qui accueillera le prochain Bocuse d'or Europe en 2014. La troisième place est occupée par le Danemark avec **Jeppe Foldager** (restaurant Sollerodko), pays vainqueur du dernier Bocuse d'or à Lyon avec **Rasmus Kofoed**. Les prix spécial poisson et spécial viande, attribués aux candidats ayant les meilleures notes à l'exception des trois lauréats du concours, reviennent respectivement à l'Islandais **Sigurdur Haraldsson** et au Britannique **Adam Bennett**.

LA FRANCE EN 5^e POSITION

La France, représentée par **Thibaut Ruggeri**, sous-chef chez Lenôtre, arrive en 5^e position. Son commis, **Julie Lhumeau**, décroche le prix Rougié du meilleur commis, attribué par la Bocuse d'or Winners Academy. "Le concours s'est bien passé. On a fait ce qu'on avait prévu. L'important, c'est d'être qualifié, réagit Thibaut Ruggeri, et je suis très heureux que le travail de Julie soit récompensé. Maintenant, on remet les compteurs à zéro et on pense à Lyon. On n'y va pas pour faire 5^e." Pour le coach **Fabrice Prochasson**, "on avait bien calé les plats à la seconde près lors du dernier entraînement, avec une qualité gustative encore meilleure. Globalement, on était assez confiants. Après... il



De gauche à droite : **Fabrice Brunet**, **Fabrice Prochasson**, **Julie Lhumeau**, **Thibaut Ruggeri**, **Guy Krenzer**, **Philippe Gobet** et **Patrick Sciard**.

faut séduire un jury européen. Ils ont reconnu qu'on avait fait du bon travail. Nous voulions nous positionner pour la suite. C'est chose faite." **Patrick Sciard**, président du directoire de Lenôtre était le premier à féliciter le candidat. "On est très content. Thibault a beaucoup de talent. Il est courageux et dispose d'une vraie force de caractère et d'une maîtrise du stress qu'on a vues dans le box. Il est un exemple. Lenôtre est derrière lui. **Guy Krenzer**, **Fabrice Prochasson**, **Fabrice Brunet**, **Jean-Michel Banwart** et **Pierre Simonazzi** forment une belle équipe avec Thibault et Julie. On a quelques mois pour que tout se passe bien." "Le premier vainqueur du Bocuse d'or, **Jacky Fréon**, était mon chef quand j'étais au Lutetia", se souvient le patron de Lenôtre. Serait-ce un signe ? Rendez-vous est pris les 29 et 30 janvier 2013,



Le plat de poisson d'Orjan Johannessen.

dans le cadre du Sirha à Lyon, pour la grande finale internationale, dont les thèmes seront dévoilés en septembre. Pour les concours suivants, après 2013, **Olivier Ginon**, à la tête de GL Events, l'organisateur du Sirha, annonce des "changements pour un concours encore plus qualitatif".

TEXTE : NADINE LEMOINE/VIDÉOS : CÉCILE CHARPENTIER



Retrouvez les plats présentés par **Thibaut Ruggeri** et la composition du jury avec le mot-clé **RTR119913** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

FRANÇOIS ADAMSKI, PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE DU BOCUSE D'OR :

"L'Académie française du Bocuse d'or a pour but d'aider le candidat français à atteindre la plus haute marche du podium à Lyon. Elle prendra plusieurs formes : gérer la communication et les médias, trouver des partenaires pour équiper sa cuisine sous forme de prêts ou de dons pour limiter les dépenses, soutenir le candidat et le mettre en condition pour Lyon. Une équipe de chefs français Bocuse d'or, d'argent et de bronze va se constituer pour lui donner des conseils. Ensuite, il disposera d'une aide financière pour payer les plats, les voyages... Tous les pays ont formé une équipe pour soutenir leur candidat. Nous avons la nôtre. Ça va créer une ambiance, un véritable esprit France ! Thibault, Julie et Fabrice sont soutenus."

LES 12 CANDIDATS QUALIFIÉS

Sigurdur Haraldsson (Islande), **Robrecht Wissels** (Belgique), **Tamas Szelli** (Hongrie), **Heidy Pinnak** (Estonie), **Adam Dahlberg** (Suède), **Adam Bennett** (Royaume-Uni), **Martin Ruisaard** (Pays-Bas), **Thibaut Ruggeri** (France), **Orjan Johannessen** (Norvège), **Jeppe Foldager** (Danemark), **Mika Palonen** (Finlande), **Téo Chiaravalloti** (Suisse).



Retrouvez le Bocuse d'or Europe en

vidéo avec les mots-clés **RTR119874** et **RTR319886** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec les QR codes ci-contre.

À l'occasion de son 42^e congrès

Rambouillet (78) Les 26 et 27 mars, s'est tenu le rendez-vous annuel de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie.

La communication au menu de la CPIH

Lundi 26 mars, **Jean-Luc Madec**, président de la CPIH Île-de-France, a inauguré le 42^e congrès du syndicat à l'hôtel Mercure Rambouillet Relays du château. **Gérard Larcher**, sénateur-maire de Rambouillet (78) et ancien ministre du Travail, a présenté les atouts de sa ville, et l'importance des activités de l'hôtellerie-restauration. Il a reçu un écho très favorable de la salle quand il a évoqué les difficultés de mise en place de la réglementation sur l'accessibilité dans les établissements recevant du public dans sa ville, en raison de nombreux bâtiments classés.

Yves Foucher, président de la chambre de commerce et d'industrie de Versailles, a rappelé le rôle des chambres consulaires dans l'accompagnement des professionnels.

Les travaux du 42^e congrès de la CPIH ont débuté par une assemblée générale extraordinaire afin de modifier les statuts de l'organisation. Il a été proposé de revenir au dispositif en vigueur jusqu'en 2000 : un président confédéral élu pour quatre ans contre trois actuellement, tout comme les présidents de branche, mais en alternant ces deux élections tous les deux ans afin d'assurer la continuité dans les instances dirigeantes.

Alain Boutin, secrétaire général, a présenté le rapport d'activité de l'année 2011 : *"Plus de 300 réunions en 2010, et ce score a été largement dépassé cette année, ce qui nous empêche d'être aussi présents auprès des départements que nous le souhaiterions"*, a insisté le président confédéral, **Gérard Guy**.

Le social prend encore plus de place depuis la mise en place de la mutuelle frais de santé. Les négociations sociales ont finalement abouti à la signature d'un accord revalorisant la grille de salaires et le maintien de la prime TVA pour les salariés sous réserve que la profession continue de bénéficier du taux réduit à 7 %. Autre temps fort de l'année 2011 : la signature d'un avenant au contrat d'avenir dans lequel la profession s'est engagée à créer 20 000 nouveaux emplois chaque année, soit 80 000 supplémentaires d'ici à 2015, ainsi qu'à augmenter le nombre de contrats en alternance, avec une priorité sur les jeunes de moins de 26 ans et les demandeurs d'emploi, et à développer le titre de Maître restaurateur pour atteindre les 7 500 titulaires d'ici à quatre ans.

Myriam Gerbier a été remerciée pour sa très grande implication sur le front de l'hygiène et de la formation. Cette année, entrera en vigueur l'obligation de formation aux règles d'hygiène pour les personnes non titulaires d'un diplôme de niveau V (niveau CAP). La CPIH a déploré que cette obligation ne soit pas



L'équipe de la CPIH d'Île-de-France, qui accueille le congrès : **Abdel Ben Ali, Louis Fabien, Fouzia Fedad, Jean-Luc Madec, Laurent Anon, Krikor Dinarian, Gérard Marquoin et Alain Grandchamp.**



exigée lors des formalités d'ouverture d'un restaurant. En collaboration avec la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD), la CPIH participe à la révision du guide des bonnes pratiques hygiéniques en restauration, mais aussi à la réédition du guide d'information des consommateurs. Cet outil s'adresse autant aux chefs qu'à leurs clients, en expliquant les obligations des professionnels en matière d'information et notamment celles sur les allergènes figurant sur les cartes des restaurants en 2014.

DÉVELOPPER LA COMMUNICATION

François Effling, président des saisonniers, se bat toujours pour faire reconnaître un véritable statut des entreprises saisonnières, avec la création d'un code NAF spécifique ainsi que la prise en compte de leurs particularités par la médecine du travail.

Gérard Guy présente trois nouveaux présidents départementaux : **Claude Belot** (CPIH 79), **Hervé Besa** (CPIH 52) et **Pascal Chardonnet** (CPIH 65).

Il a présenté l'initiative mise en place à Pornic (44) pour faciliter le logement des saisonniers rapprochant les propriétaires des locataires : 80 hébergements ont ainsi été mis à disposition et ont permis de loger une centaine de personnes.

La musique a été au cœur des préoccupations des cafetiers, qui sont parvenus à un accord avec la Spré sur une grille de tarification plus simple, et qui limite la hausse des tarifs pour les bars à ambiance musicale. L'installation d'une commission paritaire permet de soumettre les dossiers qui posent encore problème. La Sacem a aussi renoncé à l'idée d'établir la redevance sur la base du chiffre d'affaires.

Autre stratégie mise en place par la CPIH, le développement de sa communication avec l'arrivée de **Charlotte Le Monnier**, chargée des relations avec la presse et de la communication interne, entre les instances nationales et les antennes départementales. Cette politique va se traduire par une refonte du site internet du syndicat et une mise à jour régulière des informations. La nouvelle newsletter a été présentée : ce nouvel outil de quatre pages sera adressé tous les deux mois par courriel en format pdf.

Après un déjeuner sur place, l'après-midi était consacré aux réunions de branches, où l'on a constaté l'arrivée de nombreux nouveaux professionnels, en particulier chez les restaurateurs.

PASCALE CARBILLET

Compte rendu de la suite du congrès dans le prochain numéro.

Paris attire toujours plus

Les Chinois sont les touristes étrangers les plus dépensiers dans l'Hexagone. En 2011, ils ont été à l'origine du quart de la détaxe en France, selon une étude publiée par Global Blue.

Le tourisme de shopping a augmenté de 26 % en 2011

En 2011, le tourisme de shopping a augmenté de 26 % en chiffre d'affaires pour un panier moyen en hausse de 5 %, selon Global Blue, groupe international qui gère les remboursements de détaxes effectués par les visiteurs étrangers (hors Union européenne). En cinq ans, le nombre de transactions a augmenté de 68 % alors

que le panier moyen augmentait de 23 %, passant de 800 € en 2006 à 984 € en 2011, pour un chiffre d'affaires en augmentation de 107 %.

Les BRIC (Brésil, Russie, Inde et Chine) représentent aujourd'hui 41 % du chiffre d'affaires de la détaxe. Parmi eux, les Chinois sont, depuis 2009, les touristes qui consomment le plus - près d'un quart

de la détaxe en France - avec un panier moyen qui s'élève à 1 470 €, devant la Russie (1 000 €), l'Inde (765 €) et le Brésil (680 €). Le shopping se concentre d'abord sur Paris, qui représente 76 % des achats détaxés en France, en augmentation de 26 %. Au niveau européen, la Ville lumière devance toujours Madrid, en forte augmentation

(+ 36 %), Milan et Londres (toutes deux à + 27 %). La Côte d'Azur est la deuxième destination shopping, avec un chiffre d'affaires qui a progressé de 73 % en cinq ans et de 24 % entre 2010 et 2011.

Dans cette région, les Russes arrivent en tête, avec 37 % de chiffre d'affaires, suivis par les Chinois (8 %), qui détrônent les Américains.

ÉVELYNE DE BAST

Avec Thierry Marx pour président du jury

(Paris, VI^e) Pour la première fois, le trophée récompensait un jeune en section bac pro et un autre en section brevet professionnel.

Concours Kikkoman : deux lauréats à l'honneur

Entre la sauce wok Yakitori et la marinade Teriyaki ; la 18^e édition du concours Kikkoman a une nouvelle fois mis à l'honneur les sauces à base de soja, lundi 26 mars, à l'école Ferrandi (Paris, VI^e), sous la présidence de **Thierry Marx**, chef exécutif du Mandarin Oriental à Paris. Seize finalistes, répartis en deux catégories - bac pro cuisine et BP cuisinier - devaient élaborer deux recettes en trois heures et demie : une tourte de canard sauce rouennaise et une seconde recette avec pour élément principal le mulot. En mettant en valeur les différentes sauces Kikkoman dans chacune des recettes, bien sûr. Côté cuisine, un jury de chefs notait le travail de préparation. En salle, un autre jury de professionnels et de journalistes notait la présentation et la dégustation.



Thierry Marx et les deux gagnants du concours Kikkoman, **Julien Liao** (à gauche) en section bac pro, et **Kévin Michelin** (à droite) en section BP.

"SACHEZ ÊTRE CURIEUX"

Avant de remettre les prix, Thierry Marx a remercié les candidats, et leur a rappelé : "Lorsqu'on se lance dans un concours, il faut s'y préparer le mieux possible pour éviter d'être déçu à l'arrivée. Vous aviez un plat imposé connu à l'avance :

sachez être curieux et demandez conseil aux professionnels qui vous entourent. Osez ! Il est impératif de connaître les fondamentaux de la cuisine pour laisser parler plus facilement sa créativité. Vous avez déjà eu beaucoup de courage de vous engager." En catégorie bac pro,

le premier prix est revenu à **Julien Liao**, 19 ans, élève au lycée hôtelier Jean Drouant (Paris, XVII^e). "**Gilles Blasco**, chef des travaux, et **Bernard Charron**, professeur de cuisine, m'ont poussé à m'inscrire et m'ont suivi pendant des mois pour l'entraînement. Mon rêve est d'ouvrir un restaurant français dans mon pays d'origine, la Chine. Pour l'heure, je dois acquérir davantage de techniques de cuisine", a déclaré le jeune homme. En catégorie BP, le premier prix revient à **Kévin Michelin**, 19 ans, élève à l'institut des métiers et des techniques de Grenoble (38). "C'est mon premier concours. Mon professeur de cuisine **Patrick Armand** m'a beaucoup soutenu, ainsi que **Laurent Gras** et **Denis Sénébier** du restaurant Le Pèr'Gras à Grenoble, où je suis actuellement en alternance. Mon but est de

parcourir les établissements étoilés après mon examen de BP", confie-t-il.

Les deux jeunes hommes, qui se sont distingués par leur créativité et leur maîtrise des cuissons et des assaisonnements, remportent un séjour au Japon, avec initiation à la cuisine japonaise à l'école Heisei. Les deux autres finalistes dans chaque catégorie gagnent un robot culinaire Robot Coupe. Tous les finalistes reçoivent des prix des partenaires du concours : Molinel, Drappier et L'Hôtellerie Restauration.

HÉLÈNE BINET

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez la liste des finalistes avec le mot-clé **RTR719989** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Du 23 au 26 mars 2012

Le Boulou (66) Le Salon du livre gourmand, organisé chaque année par Jean Plouzenec au restaurant Le Cédrat, est devenu un événement traditionnel qui marque le début du printemps dans les Pyrénées-Orientales, autour du vin et du terroir local.

Le troisième salon du livre célèbre la gastronomie au Boulou

Littérature, gastronomie et vin, tels sont les ingrédients du cocktail servi par **Jean Plouzenec**, chef du restaurant Le Cédrat du Joa Casino du Boulou (66), à l'occasion de la troisième édition du Salon du livre gourmand. Celui-ci s'est tenu dans la station thermale des Pyrénées-Orientales du 23 au 26 mars 2012. Le chef, également président des Toques blanches du Roussillon, a partagé sa passion du livre de cuisine avec d'autres confrères, dont **Christian Têtedoie** (président des Maîtres cuisiniers de France), **Olivier Bajard** (Meilleur ouvrier de France) et **Christian Ségui**, qui a proposé une démonstration mettant à l'honneur le terroir local, avec un Tajine d'agneau catalan aux légumes de la maison Sales. Jean Plouzenec a également participé à ces animations culinaires, avec des variations autour de l'artichaut des Pyrénées-Orientales,



et a bien sûr dédié son propre ouvrage, *La cuisine du Roussillon*. Le chef du Cédrat en a surtout profité pour concocter un menu spécial rendant hommage à cette cuisine catalane "de mer et montagne". "Le salon du livre de cuisine est devenu le rendez-vous traditionnel du début de printemps ; c'est aussi une façon de créer l'événement dans le restaurant de façon originale et de donner leur

place aux producteurs locaux, dans l'esprit de notre association des Toques blanches du Roussillon." Dans le menu à 22 € préparé pour l'occasion, Jean Plouzenec proposait ainsi son Moelleux de joues de porc aux palourdes et épices douces. Des plats accompagnés par un Château Planeres la Romanie, pour que la poésie soit également à table.

FRANCIS MATÉO

En bref

L'équipe de France du Bocuse d'or se prépare pour Lyon

De retour du Bocuse d'or Europe, qui s'est déroulé à Bruxelles, le candidat français **Thibaut Ruggeri** et son commis **Julie Lhumeau** ont été accueillis par l'équipe du groupe Lenôte qui leur a fait une ovation. Contrat rempli : le jeune sous-chef a gagné sa place en finale à Lyon, les 29 et 30 janvier prochains, dans le cadre du Sirha. Reste maintenant au candidat et à ses soutiens à attendre la divulgation du thème du Bocuse d'or en septembre.



Emmenée par Patrick Sciard, p.-d.g., toute l'équipe de Lenôte derrière **Thibaut Ruggeri**.

Ruée vers les fourneaux

Les grands chefs se mettent à table

Goûts et habitudes alimentaires, bistronomie, gastronomie, starification des chefs... tels sont quelques-uns des thèmes abordés par les professionnels de la restauration dans le cadre du 8^e Colloque national des grands chefs. Réunis à Paris les 19 et 20 mars, sous le parrainage du chef étoilé **Jean-Michel Lorain**, les experts de la table se sont également penchés sur le succès des émissions culinaires à la télévision. Alors que la dernière finale de l'émission MasterChef sur TF1 a réuni près de 7 millions de téléspectateurs en novembre dernier, cela signifie-t-il que les Français reprennent goût à la cuisine ? Qu'ils retrouvent le chemin des fourneaux ? Que les écoles hôtelières affichent complet ?

20 % DE CANDIDATURES SUPPLÉMENTAIRES

"Ces émissions peuvent, en effet, donner envie à beaucoup de jeunes de nous rejoindre", a reconnu d'emblée **Ghislaine Arabian**, à la tête du restaurant Les Petites Sorcières, à Paris et membre du jury de l'émission Top Chef sur M6. Avis partagé par **Bruno de Monte**. Le directeur de l'école Ferrandi, à Paris, a constaté une hausse des demandes d'inscription depuis la multiplication de ces émissions. "Nous enregistrons 20 % de candidatures supplémentaires. Désormais, pour 8 dossiers reçus, nous n'avons qu'une place à proposer. Avec un pic en pâtisserie d'une place



Une cinquantaine de chefs ont débattu ensemble durant les deux jours du Colloque national des grands chefs, au Lutetia, à Paris. Cette édition était placée sous le parrainage du chef étoilé **Jean-Michel Lorain** (en col roulé bleu).

pour 10 dossiers." Une ruée vers les fourneaux qui n'a plus rien d'un effet de mode. "On ne s'inscrit plus en école hôtelière par défaut, mais par choix, par vocation", a ajouté Bruno de Monte. À Ferrandi, les adultes en reconversion professionnelle sont aussi de plus en plus nombreux, et 20 % sont des profils de niveau bac + 5. Le phénomène n'est pas que parisien.

UNE RÉALITÉ ENJOLIVÉE PAR LA TÉLÉ

Responsable de la licence professionnelle Métiers des arts culinaires et des arts de la table à l'université d'Angers (49), **Olivier Etcheverria** a confirmé la tendance : "Cette année, pour une quarantaine de places, nous avons reçu 150 dossiers de candidatures, dont un tiers venait de l'étranger - Chine, Japon, Russie, Brésil... -, où

de nombreuses émissions de cuisine existent aussi à la télévision." Toutefois, la télé-réalité ne reflète pas toujours le quotidien des chefs. "Nos étudiants ne sont pas dupes, a expliqué Olivier Etcheverria. Ils regrettent que ces émissions laissent croire aux téléspectateurs que l'on peut devenir un cuisinier de talent en quatre mois." En effet, si les participants à l'émission Top Chef ont tous trouvé du travail, c'est aussi parce qu'ils ne sont pas débutants à leur arrivée en plateau. "C'est d'ailleurs parce qu'ils sont professionnels que j'ai accepté de les juger", a souligné Ghislaine Arabian. Quant au docteur en philosophie et fin gourmet **Pierre Gouirand**, il a regretté le manque de pédagogie, techniques culinaires et autre focus sur le service en salle dans ces programmes télévisés.

ANNE ÉVEILLARD

Résultats le 6 avril

Les cinq candidats de la sélection Provence pour le service en salle se sont affrontés lors d'une longue journée d'épreuves.

Olympiades des métiers : l'école hôtelière d'Avignon mobilisée



Les candidats et les membres du jury.

La salle du restaurant d'application de l'école hôtelière d'Avignon a servi de décor aux épreuves de sélection pour les Olympiades des métiers dans la catégorie service en salle. Sous le regard de **Dominique Waille**, expert national, et **Xavier Vasson**, expert régional, et d'un jury composé d'enseignants et de professionnels en activité, cinq candidats se sont frottés aux épreuves. Deux étaient issus de l'établissement avignonnais (**Thibaut Idenn** et **Jonathan Porcu**), deux autres du CFA hôtelier de Marseille (**Vincent Le Bloch** et **Kevin Sliwak**) et le dernier, **Pierre-Édouard Coullomb**, suit sa formation à l'école hôtelière de Provence à Aubagne.

Une journée de sélection particulièrement longue qui a débuté par un exercice de nappage puis le décantage d'un vin, la préparation d'un tartare de saumon et la réalisation de cocktails. Les candidats ont ensuite organisé leur table pour le service du déjeuner qui comprenait du travail de dressage et d'assaisonnement, le filetage d'un poisson, la découpe d'une viande et un flambage. La partie pratique s'achevait avec une épreuve autour du café avant un entretien en anglais. Les cinq candidats devront attendre le 6 avril pour savoir lequel d'entre eux représentera cette région en finale nationale.

JEAN BERNARD

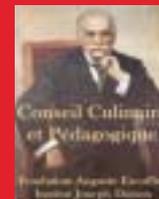
En bref

Assemblée annuelle du Snarr le 29 mars

L'assemblée générale du Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide se réunit le 29 mars au Cercle national des armées. Des assemblées générales extraordinaire et ordinaire débiteront les travaux. De nouveaux statuts doivent être votés. Les membres du Snarr débattront des actions actuelles et futures. Deux tables rondes seront animées par **Philippe Bloch** : l'une sur le marché européen de restauration à service rapide et l'autre sur l'environnement juridique et fiscal, ainsi que les exigences des politiques de nutrition, de sécurité alimentaire et environnementale en Europe. Hubert Vilmer, président du Snarr, a notamment souhaité la présence de représentants de plusieurs pays européens : "L'idée est de comparer, de comprendre ce qui se passe dans les différents pays et de nous situer."



STAGES DE PRESTIGE
EN CUISINE
AVEC LA FONDATION
AUGUSTE ESCOFFIER



LES BUFFETS FESTIFS

24 et 25 avril 2012 à Chagny (71)
animé par un MOF 2007
Charcutier /Traiteur

Contactez-nous : 03 85 91 17 22

Un "très bon niveau général"

Lyon-Dardilly (69) Les candidats avaient quatre heures et demie pour se démarquer en réalisant deux desserts, dont l'un à partir d'un panier surprise préparé par Anne-Sophie Pic, présidente du jury.

Valentin André et Philippe Le Deuc remportent le championnat de France du dessert

Après les sélections régionales, 16 candidats - 8 juniors et 8 professionnels - se sont retrouvés en finale du 38^e championnat de France du dessert, organisée par le Centre d'études et de documentation du sucre (Cedus) et soutenue par l'Éducation nationale. Sous la présidence d'Anne-Sophie Pic, les jeunes apprentis et les pâtissiers chevronnés ont fait preuve de créativité les 20 et 21 mars derniers au lycée hôtelier François Rabelais à Lyon-Dardilly (69). "Ce concours prend de l'ampleur chaque année. Au total, 120 concurrents y ont participé en 2012. C'est un beau tremplin et une évolution certaine dans la carrière de tout participant", souligne **Bertrand du Cray**, directeur général du Cedus. Les juniors, qui ont ouvert la compétition, disposaient de quatre heures et demie pour réaliser deux desserts, le premier à partir d'un panier surprise imaginé par Anne-Sophie Pic (cacahuètes, noix sèches, citron vert, ananas Victoria, framboises, rhubarbe, couverture lait Ghana Barry) et le second qui leur avait permis d'être sélectionné.

UNE BELLE TECHNICITÉ

En salle, le jury dégustation notait l'esthétisme, l'originalité, l'harmonie des saveurs et l'équilibre des textures. "Le niveau général était très bon. Les jeunes ont fait preuve d'audace, avec une belle technicité. J'ai été agréablement surpris de voir que chacun avait une organisation de travail très structurée. Deux



La présidente du jury **Anne-Sophie Pic**, avec **Philippe Le Deuc**, lauréat du championnat de France du dessert 2012 dans la catégorie professionnels (à gauche) et **Valentin André**, lauréat dans la catégorie juniors (à droite).

candidats se sont démarqué et auraient même pu faire partie de la catégorie professionnels, constate Anne-Sophie Pic. Après les épreuves, les juniors devaient attendre jusqu'au lendemain soir pour connaître les résultats. Le deuxième jour de compétition débutait par le tirage au sort

des commis accompagnant les candidats professionnels tout au long de l'épreuve. Les modalités du concours étaient identiques, mais la gestion du commis était prise en compte dans la notation. Le panier surprise était composé de noisettes entières, mélange muesli, citrons verts de Menton,



Le dessert 'sélection' de **Valentin André** : Mandarine et coriandre aux sensations fortes de combawa.

myrtilles surgelées, couverture chocolat blanc, anis vert, thé vert matcha, etc. "Les professionnels ont peut-être été moins surpris par

les produits du panier, et ne se sont pas lancé dans des desserts aussi osés qu'ils auraient pu le faire. C'était gourmand mais tout en simplicité. Pour les desserts 'sélection', on a vu des assiettes variées en termes de formes, de textures, de goût, avec un beau travail sur les fruits pour une majorité d'entre eux", poursuit Anne-Sophie Pic. À l'issue de ces deux jours, les membres du jury ont salué la

justesse et l'audace de **Valentin André**, 21 ans, élève au lycée hôtelier du Touquet (62). Il s'est démarqué avec sa Mandarine et coriandre aux sensations fortes de combawa et obtient le titre de Dessert d'or ainsi qu'un chèque de 3 000 €. "Je me suis entraîné tous les jours avec mon professeur **Patrick Leseux**. J'appréhendais le panier mystère mais les produits m'ont tout de suite inspiré. Ce concours m'aura beaucoup apporté : au-delà de l'esprit de compétition, on tisse aussi

des liens de sympathie avec les autres candidats", témoigne le jeune lauréat. Le titre de Dessert d'argent échoit à **Jérémy Cauchoux** du lycée hôtelier Quercy Périgord à Souillac (46), suivi de **Damien Gendron**, élève du CFA de la chambre des métiers et de l'artisanat des Côtes-d'Armor à Ploufragan, Dessert de bronze.

"PROCURER DE L'ÉMOTION GUSTATIVE"

En catégorie professionnels, le titre de champion de France du dessert est décerné à **Philippe Le Deuc**, second de la cellule recherche et développement produits chez Traiteur Lenôtre à Plaisir (78) avec sa recette La Poire, le caramel, zeste d'orange craquant. Il obtient également le titre de Dessert d'or et un chèque de 5 000 €. "J'ai travaillé trois mois non-stop, sur mon temps libre. Je redoutais de devoir réaliser un soufflé pour le dessert 'panier', sachant que c'est la spécialité de la maison Pic ! Mon objectif est de procurer de l'émotion gustative", confie-t-il. Il est suivi par **Thomas Wasson**, restaurant Le Radio à Chamalières (63), Dessert d'argent, et **Jérémy Del Val**, Restaurant Le Saint-Martin à Vence (06), Dessert de bronze. La prochaine finale nationale aura lieu au lycée professionnel Louis Guilloux à Rennes (35), en avril 2013. **HÉLÈNE BINET**

COMPOSITION DU JURY

Présidente : **Anne-Sophie Pic**

Les jurés : **Jérôme Chausse**, chef pâtissier à l'hôtel de Crillon ; **Quentin Bailly**, chef pâtissier Un dimanche à Paris et capitaine de l'équipe de France Coupe du monde de la pâtisserie 2013 ; **Claire Heitzler**, chef pâtissier chez Lasserre ; **Angelo Musa**, chef pâtissier-consultant La Pâtisserie des rêves et champion du monde de la pâtisserie 2001 ; **Philippe Rigollot**, pâtissier boutique Pâtisserie Rigollot (74) et champion du monde de la pâtisserie 2005 ; **Arthur Fevre**, chef pâtissier Les Crayères (51) et lauréat professionnel championnat de France du dessert 2011 ; **Julien Malanska**, chef pâtissier Georges Blanc (01) ; **Sébastien Bouillet**, pâtissier Pâtisserie Bouillet (69) ; **Christophe Roure**, chef de cuisine Le Neuvième Art (42) et MOF cuisine 2007 ; **Noémie Honiat**, pâtissier Eden Rock (06) et lauréate junior championnat de France du dessert 2011.



Le dessert 'sélection' de **Philippe Le Deuc** : La Poire, le caramel, zeste d'orange craquant.

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.

Restauration

“Une expérience superbe”

Strasbourg (67) Sébastien Prenot (cuisine), Ahmad Houmani (service) et Jonathan Bauer-Monneret (sommellerie) ont remporté la deuxième édition du Trophée Paul Haerberlin d'Egast. Un beau cadeau pour cette équipe qui s'est préparée durant six mois et dont la moyenne d'âge est de 28 ans.

Le Royal Monceau remporte le Trophée Haerberlin

Les yeux étaient rouges, l'émotion à la hauteur d'un concours plein de rebondissements. Jugés par un aréopage de classe mondiale, les trois jeunes gens n'en menaient pas large: “Nous étions venus pour gagner, rappelle **Sébastien Prenot**. Et nous avions les meilleures conditions pour le faire, l'organisation étant parfaite. Il n'y avait plus qu'à...” Après les épreuves écrites du matin, les épreuves pratiques se sont succédées.

Les équipes en salle devaient intervenir dans une langue étrangère face à leurs examinateurs internationaux, présidés par le très médiatique **Frédéric Anton**. **Jonathan Bauer-Monneret**, Alsacien de naissance et de cursus, instigateur de la venue de l'équipe, voit ses accords de vin contrariés par deux bouteilles successivement bouchonnées. Pas de panique, il en avait heureusement prévu une troisième.

“UNE EXPÉRIENCE SUPERBE”

Pour **Ahmad Houmani**, c'est une première réussie: “Je n'avais jamais disputé le moindre concours auparavant. Mais j'ai beaucoup appris, nous étions une vraie équipe,



Marc et Jean-Pierre Haerberlin, ainsi que Frédéric Anton, entourent les lauréats du trophée : Sébastien Prenot (cuisine), Ahmad Houmani (service) et Jonathan Bauer-Monneret (sommellerie).

nous avons travaillé comme des fous depuis six mois. C'est une expérience superbe.”

Le thème de cette année était la volaille d'Alsace, dotée d'un label rouge et farcie. Les récompenses individuelles par poste ont été abandonnées au profit de récompenses d'équipe. Les lauréats ont gagné un prix de 15 000 € et le droit d'emporter le trophée

créé par l'artiste **Raymond-Emile Waydelich**. La famille **Haerberlin** était bien sûr présente et **Marc Haerberlin** a souligné la qualité du concours et noté que les plats proposés étaient ceux que son père aimait cuisiner à l'Auberge de l'Ill. Après la victoire d'un restaurant norvégien d'Oslo l'année dernière, la France a repris le flambeau.

FLORA-LYSE MBELLA

QUATRE ÉQUIPES, UN JURY :

Le classement final :

1. Royal Monceau à Paris
2. La Pyramide à Vienne
3. La Tour d'argent à Paris
4. L'Écrin de Ginza à Tokyo

Le jury :

- **Frédéric Anton** (chef, le Pré Catelan à Paris, 3 étoiles *Michelin*)
- **Nadia Santini** (chef, Dal Pascatore à Mantoue, 3 étoiles *Michelin*)
- **Gérard Basset** (Meilleur sommelier du monde 2010)
- **Enrico Bernardo** (Meilleur sommelier du monde 2004)
- **Yvelise Sciard** (directrice de la communication des Vins d'Alsace)
- **Heiner Finkbeiner** (La Traube à Tonbach, palace allemand, 3 étoiles *Michelin*)
- **Cathy Klein** (directrice, L'Arnsbourg à Baerenthal, 3 étoiles *Michelin*)
- **Éric Rousseau** (1^{er} maître d'hôtel, Relais Bernard Loiseau à Saulieu, 3 étoiles *Michelin*).

En bref

Groupe Flo poursuit son développement à l'international

Groupe Flo vient d'annoncer l'ouverture de son 28^e restaurant à l'international. Il s'agit du 1^{er} Hippopotamus de Bangkok, (Thaïlande). Synonymes de restauration à la française, Brasseries Flo, Hippopotamus et Tablapizza sont les 3 marques leaders du groupe qui s'exportent le mieux. Les prochaines ouvertures prévues à Alger pour Tablapizza et à Singapour qui verra apparaître un deuxième Hippopotamus.



Hippopotamus à Singapour.

“Nous aimons cette diversité”

Albi (81) En face de la maison du peintre, Sandrine et Antoine Caramelli, Maîtres restaurateurs et membres des Cuisineries gourmandes, se partagent la cuisine et la salle du restaurant.

Le Lautrec, un restaurant à la palette variée

Sandrine et Antoine Caramelli se partagent la cuisine et la salle. Cuisinière autodidacte, elle a rejoint son mari quand ils se sont installés il y a dix ans. “En cuisine, c'est tantôt elle, tantôt moi ; ou bien nous y sommes ensemble. Nous avons la même conception de notre métier”, souligne **Antoine Caramelli**. La base est traditionnelle. “Cela ne nous empêche pas de suivre les tendances actuelles. L'été, notre inspiration est méditerranéenne. On aime jouer sur le sucré-salé, utiliser des épices”, précise-t-il. Leur credo est simple : “se faire plaisir” et satisfaire une clientèle albigeoise qui “aime sortir du terroir” et constitue, en dehors de la période estivale, l'essentiel de la fréquentation.

Maître restaurateur depuis 2008, le couple est membre des Cuisineries gourmandes, une association de restaurateurs dont la charte stipule l'obligation de travailler des produits frais. “Elle fait la différence entre le cuisinier et l'assembleur, bannit les plats cuisinés prêts à être consommés”, dit-il.

“DÉCIDER DE A À Z”

Les Cuisineries gourmandes préconisent aussi la mise en valeur des produits locaux et des recettes traditionnelles. “Au Lautrec, nous privilégions le canard, le porc fermier de Lacaune. Nous aimons cette diversité. C'est pour cela que nous avons voulu être chez nous afin de décider de A à Z”,



Antoine Caramelli : “On aime jouer sur le sucré-salé, utiliser des épices.”

précise Antoine Caramelli.

Diplômé en 1984 de l'école hôtelière à Mazamet, il a exercé dans une dizaine de restaurants, tous situés dans le Tarn, avant de reprendre Le Lautrec, en face de la maison natale du célèbre peintre.

BERNARD DEGIOANNI

Le Lautrec • 13-15 rue Henri de Toulouse-Lautrec • 81000 Albi • Tél. : 05 63 54 86 55 • www.restaurant-le-lautrec.com

Le charme agit

Calais (62) Le Channel, scène nationale de Calais, propose chaque année des repas spectacle nés de la rencontre entre Alexandre Gauthier et un artiste invité. Le chef de la Grenouillère s'est cette fois plié aux facéties de deux magiciens et a créé l'illusion d'un repas à la frontière du réel.

Le repas magique d'Alexandre Gauthier ensorcelle le public

Alexandre Gauthier, le chef de la Grenouillère à La-Madeleine-sous-Montreuil (62), qui signe aussi la carte du restaurant du Channel, les Grandes Tables, imagine avec un artiste, depuis neuf ans, un repas hors normes. Il s'agissait cette fois d'un trio avec les magiciens **Étienne Saglio** et **Raphaël Navarro**, représentants de la 'nouvelle magie'. Installés sur une structure ovale à deux étages, les convives vont aller de surprises en surprises : un poisson rouge dans le verre à eau, une serviette en dentelle... de betterave, le dessert en entrée (profiterole à la pomme, sauce... boudin noir). Avec la complicité des serveurs, vrais pour certains, magiciens pour d'autres, le repas glisse alors doucement vers le burlesque. Tandis



Alexandre Gauthier a particulièrement apprécié la rencontre avec les deux artistes.

que surgissent de sympathiques lapins au milieu de la scène, arrive dans l'assiette un tartare. De lapin ?... Les convives l'apprendront à la fin.

"VRAI SENS ARTISTIQUE"

Plus que les tours de passe-passe qui animeront le repas, c'est l'illusion de reconnaître ou non ce que l'on mange qui surprend. Car le goût s'en trouve mystérieusement faussé... Outre le public, conquis d'avance, la rencontre a séduit et le chef, toujours partant pour flirter avec l'extrême, et les magiciens, qui ont trouvé chez lui un "vrai sens artistique". Au

point pour Raphaël Navarro d'imaginer déjà monter avec sa Cie 14 : 20 et Alexandre Gauthier un spectacle plus abouti encore autour d'un 'repas magique'. **MARIE-LAURE FRÉCHET**

"Une cuisine diététique et traditionnelle"

À 100 m de la plage, le restaurant du Best Western Hôtel Thalassonic est devenu le rendez-vous des gourmets.

L'Armor à Douarnenez, la mer par excellence



"Le restaurant a su trouver sa personnalité", explique le chef Laurent Tanguy.

Passionné par son métier et les bons produits bretons, Laurent Tanguy a su, depuis 2007, donner au restaurant l'Armor qu'il dirige une belle ambition. Il s'est aussi engagé dans la qualification 'La mer par excellence', qui apporte la garantie de trouver dans son restaurant des produits locaux de qualité irréprochable. Outre sa formation de

cuisinier, traiteur et pâtissier, Laurent Tanguy a une forte personnalité : il sait diriger et motiver son équipe en cuisine et en salle. Avant tout, il demeure soucieux de faire découvrir à ses clients, qu'ils suivent une thalasso ou non, une cuisine du marché créative et inspirée. "Mon but est de respecter une cuisine du terroir et de fraîcheur, de travailler avec les producteurs locaux, d'avoir une cuisine diététique et traditionnelle de qualité. Je constate aujourd'hui que le restaurant l'Armor du Best Western hôtel Thalassonic a aussi une clientèle de passage de plus en plus importante. Le restaurant a su trouver sa personnalité : j'ai une bonne équipe, dont

Olivier Bodénan, le maître d'hôtel".

Très impliqué dans la vie associative professionnelle, Laurent Tanguy fait partie du réseau Euro-Toques et a été intronisé le 30 janvier dernier toqué de la confrérie des toques de la pomme de terre. En 2011, il a créé avec le lycée Chaptal de Quimper et Euro-Toques une nouvelle compétition culinaire ouverte aux jeunes en formation et aux amateurs L'Armor Thalasso Breizh. Vrai succès, cette compétition devrait être renouvelée en décembre prochain.

JEAN-YVES TOURNELLEC

L'Armor restaurant

17 rue des professeurs Curie
• 29177 Douarnenez •
Tél. : 02 98 74 45 63 •

www.hotel-douarnenez.com

Palmes de la Restauration
by Leaders Club France

Félicitations aux lauréats 2012 des Palmes de la Restauration

by Leaders Club France

Palme d'or
Boco (Paris 1^{er})

Palme d'argent
Joséphine (Paris 16^e)

Palme de bronze
Mio Padre (Paris 9^e)

www.palmesdelarestauration.fr

Partenaires France :



Heineken
Entreprise



Partenaires Internationaux :



PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
11-15 NOV. 2012

De départ ou de bienvenue, le cadeau s'impose

Coup d'œil et de fourchette

par **Caroline Mignot**

Rien de tel pour laisser un souvenir heureux aux clients que l'attention de fin de repas au restaurant ou le geste de bienvenue dans une chambre d'hôtel.

6 000 membres qui ont tous reçu une petite casserole en argent. Parallèlement, une petite casserole en porcelaine est offerte à toutes les clientes du restaurant. Une réédition de la casserole des origines est d'ailleurs prévue pour les 70 ans de Lasserre. Au restaurant L'Abeille du Shangri-La Hôtel (Paris XVI^e), les clientes sont également à l'honneur avec un pot de miel de Corse (clin d'œil au nom du restaurant) qui leur est remis à la fin du dîner.



SURPRISE EN CHAMBRE

Dans cette façon de remercier les clients pour leur venue, les hôtels choisissent davantage le moment de l'accueil pour montrer une attention particulière. Fidèles ou VIP sont souvent les clients les plus choyés des palaces avec, à leur arrivée, une corbeille de fruits, une bouteille de champagne ou une boîte de chocolats qui les attend. Ces cadeaux sont certes classiques, mais toujours appréciés. D'autres hôtels réservent une surprise à tous les clients. C'est le cas de La Maison des Glazicks (Plomodiern, 29), l'hôtel que le chef **Olivier Bellin** vient d'inaugurer en extension de son restaurant L'Auberge des Glazicks : dans chaque chambre, on trouve un plateau très régional garni d'un sachet de caramels au beurre salé, une boîte de pâté Hénaff et une boîte de Lichouzig (des galettes fabriquées dans le village voisin).

Les casseroles en porcelaine offertes aux clientes de Lasserre.



Un objet ou un produit fait maison, un clin d'œil à la région, ou tout simplement une poignée de main avec le chef, dont nous avons déjà parlé dans un précédent 'Coup d'œil et de fourchette'... Au restaurant comme à l'hôtel, il est important de finir l'instant sur une note agréable, personnalisée et ainsi de maintenir un lien avec le client qui ne manquera pas de s'en souvenir lors d'une prochaine réservation.

À l'ouverture du restaurant Alain Ducasse de l'avenue Raymond Poincaré à Paris, en 1996, un pain au levain fait maison est offert aux clients au moment du départ. Selon **Emmanuelle Perrier**, directrice des relations extérieures d'Alain Ducasse Entreprise, "animé par la générosité, le partage et l'échange, Alain Ducasse souhaite que ses restaurants prolongent le souvenir du moment passé en notre compagnie, une fois les clients rentrés

chez eux". Aujourd'hui, les attentions sont diverses, comme un livre d'Alain Ducasse, un Cookpot, un sachet de fleur de sel de Guérande, mais cela peut aussi être un cadeau marquant la saison : une brioche aux pralines roses le soir du 31 décembre, une galette des rois en janvier, un sachet de caramels, une demi-bouteille de champagne rosé et une rose le soir de la Saint-Valentin, des œufs en chocolat à Pâques, un bouquet de muguet le 1^{er} mai... Au Louis XV à Monaco, un sachet de financiers (parfois remplacés par des amaretti) est systématiquement offert aux femmes et aux enfants, et ce depuis 2003.

LES CLIENTES À L'HONNEUR

En 1948, **René Lasserre** crée le club de la Casserole, destiné à réunir les clients fidèles de Lasserre (Paris, VIII^e) et à récolter, à l'occasion de dîners de gala, les fonds nécessaires aux travaux de l'hôtel particulier. Le club compte aujourd'hui

Ambiance conviviale

Patrice Gelbart, philanthrope par nature

Patrice Gelbart était attendu à Paris avant même d'avoir ouvert son restaurant. À Salles, village de 50 habitants dans le Tarn, où il officiait à la tête des Berges du Cérou, il avait préféré fermer boutique faute de visibilité. Pourtant, son talent avait déjà été remarqué par le Carnet de route Omnivore, qui lui avait remis en 2008 le prix de l'extra révélation. "J'ai eu l'opportunité de travailler au Verre volé à Paris. Après, je pensais redescendre dans le Sud, puis j'ai rencontré une Parisienne et j'ai décidé de rester", raconte Patrice Gelbart. Ainsi est née l'idée du Youpi & Voilà. Pour monter l'affaire, il s'est entouré de sa compagne **Émilie Noé**, de **Virginie Maignien**, vigneronne du domaine Causses-Marine, d'un ami d'enfance qui le seconde en cuisine, **Stéphane Camboulive**, et de **Jean-Philippe Morisse**, un ancien du Verre volé qui gère la salle. Après deux mois

de travaux, l'équipe a fait son premier service le 29 février. Ici, la cuisine est grande ouverte sur la salle, et Patrice Gelbart a fait fi de l'ambiance gastronomique. Au Youpi & Voilà, on mange à même les tables en bois, dans une ambiance de bistrot conviviale. "Les gens viennent autour du bar, regarder, discuter, échanger... Je rêvais d'un lieu comme ça", se réjouit Patrice. La salle compte une trentaine de couverts, répartis entre une table d'hôte, un comptoir et les tables.

"RECRÉER DU LIEN"

La seule chose qui n'a pas changé, c'est la cuisine philanthropique que pratique Patrice Gelbart. "C'est une cuisine qui veut recréer du lien entre tous les humains, le service, la cuisine et les producteurs, et rendre visible ces liens qui se tissent autour d'une assiette", explique-t-il. Certains de ses

Paris (X^e) Avec son Youpi & Voilà, le chef tisse des liens entre la cuisine, le service, les producteurs et les clients. Résultat : quelques jours à peine après l'ouverture, le restaurant affiche déjà complet le soir.



De gauche à droite : **Stéphane Camboulive**, **Jean-Philippe Morisse** et **Patrice Gelbart**.

producteurs sont les mêmes que dans le Sud-Ouest, mais il en a aussi déniché d'autres. Quant à la carte des vins, elle met en avant des vigneronnes ayant une démarche 'nature'. Autour de ces produits, Patrice Gelbart brode une cuisine créative et exigeante, tout en restant accessible. Au déjeuner, le menu n'excède pas 25 €. Le soir, c'est à l'aveugle que ça se

passé, en quatre variations, pour 36 €, en plus d'un tout petit choix à la carte. "Rien n'est écrit ni annoncé à l'avance, les clients découvrent ce qu'ils vont manger dans l'assiette. C'est un vrai choix de les bousculer. Je croyais qu'il y aurait des réticences, mais presque tout le monde prend ce menu-là !"

La première semaine, les nombreux clients pouvaient se régaler d'une Crème de topinambours avec mandarine, salade de pomme, chou et mangue, d'un Pigeon, polenta au poivre de Penja et de Radis noir cuit façon riz au lait et glace chicorée. Loin des restaurants-concepts, Patrice Gelbart a imaginé son Youpi & Voilà comme une bulle où il aimerait que les gens prennent du plaisir et leur temps - c'est pourquoi il ne prend les réservations que pour un service le soir.

JULIE GERBET

Youpi & Voilà • 8 rue Vicq d'Azir
• 75010 Paris • Tél. : 01 83 89 12 63
• www.youpietvoila.fr

La salade au cœur du concept

Thomas Foureneret, Thomas Battistini et Noémie Carrelet sont à l'origine de la 'success story' d'une chaîne de bars à salade qui croît à son rythme depuis 2003.

Un développement raisonné pour la chaîne Jour

Au départ, nous étions trois associés, explique l'un des fondateurs de Jour, **Thomas Battistini**. Nous avons ouvert notre premier établissement boulevard Malesherbes dans le VIII^e arrondissement de Paris en novembre 2003. Nous avons rencontré un gros succès dès le départ." Pour cet ancien banquier reconverti, le timing était parfait : il allait de paire avec une prise de conscience des exigences d'une alimentation saine, et notamment la diffusion de plusieurs campagnes de sensibilisation autour de la nécessité de consommer 5 fruits et légumes par jour. "La chaîne Jour est la première en

France à avoir construit son business model sur un produit considéré comme un accompagnement, explique Thomas Battistini. Aujourd'hui, la salade sur mesure représente 80 % de nos ventes. Nous proposons plusieurs salades de provenances diverses. En 2005, des partenaires financiers intéressés par le concept nous ont rejoints, ce qui nous a permis de développer la chaîne."

"UN SOURCING ÉCO-RESPONSABLE"

Partenaire avec les distributeurs du marché de Rungis, la chaîne Jour ne fournit que des produits à 100 %



Thomas Battistini, l'un des 3 fondateurs de Jour, gère un réseau de 17 établissements employant près de 200 salariés.

écoulés chaque année). "Nous nous développons de manière éco-responsable, précise Thomas Battistini. Nous dépendons fortement du climat. L'hiver nous contraint à acheter des salades qui poussent sous serres. La qualité des produits que nous choisissons est un curseur très fort. Depuis 2007, nous avons instauré une procédure de contrôle de qualité afin de disposer d'un produit irréprochable, et de proposer à nos clients des produits homogènes dans toutes nos enseignes." Aujourd'hui, le réseau compte 17 établissements.

A. J. A.

d'origine maraîchère (près de 10 tonnes de poulet et 20 tonnes de tomates

www.jour.fr

Toutes les saveurs du monde

Lyon (69) Des enseignes très diverses ouvriront leurs portes le 4 avril.

Une nouvelle offre de restauration à la Confluence

Le nouveau pôle de loisirs et de commerce situé dans le quartier de la Confluence ouvre ses portes le 4 avril prochain. Ce centre de shopping dernière génération à l'architecture futuriste proposera une large offre de restauration dans un espace qui lui sera dédié au troisième étage. Cet espace, baptisé le Deck, sera ouvert sept jours sur sept et accueillera une dizaine d'enseignes de restauration très diverses. Les saveurs du monde entier seront représentées, à travers le bar à tapas Tapeo, le japonais Sushi Shop ou le restaurant italien Va piano.



Vue d'architecte des terrasses du pôle commercial qui offriront une vue agréable sur la Saône et ses quais aménagés.

Le Deck accueillera également des concepts inédits à Lyon tels que la trattoria Fuxia, le délicatessen new-yorkais Razowski ou encore la crêperie Amélie Factory. Sans oublier un grand nombre d'enseignes de restauration rapide comme Vivre et savourer, Sur Mesure ou encore le Paradis du fruit. Mais l'un des atouts du centre sera son cadre très agréable, puisque certains restaurants auront un

accès direct sur de larges terrasses en bois avec une vue imprenable sur la Saône. Ce vaste centre commercial est géré par le groupe immobilier Unibail-Rodamco. À noter également l'ouverture en simultané d'un Novotel de 150 chambres (4 étoiles) au pied du pôle.

STÉPHANIE PIOUS

Pôle de loisirs et de commerce Confluence

• Rue Montrochet • 112 cours Charlemagne • 69002 Lyon

En bref

Domino's Pizza passe la barre des 200 magasins en France

Pour la sixième année consécutive, le chiffre d'affaires de Domino's Pizza France est en hausse : 141 millions d'euros HT en 2011, soit 7,4 % de progression par rapport à 2010, et 201 magasins recensés à mi-mars 2012. Le franchisé **Ozgun Karacoca**, qui vient d'ouvrir son magasin de 88 m² à Poissy (78) a permis de dépasser la barre des 200 points de vente. En 2012, le développement favorisera le recrutement de nouveaux franchisés (objectif 30 %) et l'accompagnement des franchisés déjà membres du réseau désireux d'ouvrir d'autres unités (objectif 55 %). L'enseigne mise enfin sur l'ouverture de magasins corporate (15 %). Ces futurs établissements, proches du siège de Domino's Pizza France (situé à Issy-les-Moulineaux, 92) ou dans des villes clés, seront utilisés comme centres de formation et comme magasins pilotes pour tester les nouveaux produits avant leur lancement au niveau national.

tessali
Des canapés-lit haute couture sur mesure

ZI. du Rocher Vert
77140 NEMOURS FRANCE
+ 33 1 64 28 22 72
Fax : 01 64 28 94 03
contact@tessali.fr

hotelbiz
LE SITE DE TOUS LES HÔTELS DE FRANCE
AMÉLIOREZ VOTRE VISIBILITÉ, POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

Avec hotelbiz.fr reprenez en main votre clientèle
Pas de contrat, pas de commission,
pas de commentaire

Video : <http://client.booksecure.tv/generate.php?idv=2041>
Infos : contact@hotelbiz.fr

www.univ-angers.fr/ltbs

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.

7, allée François Mitterrand | BP 49455 | 49004 Angers | Tél. 02 44 68 81 00 | scolarité.esthua@listes.univ-angers.fr

Hôtellerie

Télé et propreté sont les clés d'une bonne nuit à l'hôtel

Cette étude exclusive, réalisée par OpinionWay pour B&B Hôtels à l'occasion de la 12^e Journée nationale du sommeil, révèle que plus d'un Français sur deux dort tout aussi bien hors de chez lui qu'à la maison.

Le sommeil hors foyer des Français passé au crible

D'après les résultats d'une enquête dédiée au sommeil hors foyer commandée par l'enseigne B&B Hôtels, 58 % des Français dorment aussi bien à l'hôtel qu'à la maison. Principaux motifs évoqués par les Français pour quitter leur nid douillet le temps d'une nuit : rendre visite à sa famille ou à des amis (68 %), s'offrir une escapade pendant un week-end (46%), faire une pause sur la route des vacances (30 %) ou répondre à une obligation professionnelle (17 %). L'exercice d'une passion ou d'une activité peut également les emmener loin de chez eux (12 %) mais aussi, plus rarement, hélas, une rencontre amoureuse (6 %). Les Français ne gardent en revanche que très peu de rituels avant de s'endormir. Seule habitude conservée à l'hôtel : regarder la télévision pour s'endormir. Loisir familial, la petite lucarne reste ainsi allumée pour 32 % des Français à l'heure de se rapprocher des bras de

Morphée. Les hommes en sont plus friands que les femmes (36 contre 29 %). Et les plus gros consommateurs sont à rechercher du côté des 35-49 ans (41 %). Autre habitude de certains Français à l'hôtel : l'inspection complète et intégrale de la chambre. Ils sont ainsi 8 % à y procéder systématiquement. On note que seuls 3 % des hommes se plient à ce rituel contre 13 % de femmes.

CE QUE VEULENT LES FRANÇAIS POUR BIEN DORMIR À L'HÔTEL

Les Français réclament une propreté irréprochable des lieux lorsqu'ils dorment hors foyer : 51 % d'entre eux placent en tête ce critère pour apprécier leur nuit. Les femmes sont les plus sensibles à la netteté : 53 % d'entre elles se déclarent très à cheval sur ce point contre 48 % du côté de la gent masculine. Le matelas confortable et l'oreiller moelleux arrivent en seconde position, avec un Français sur deux se



À l'heure de s'endormir à l'hôtel, 32 % des Français regardent la télévision, selon un sondage OpinionWay réalisé pour B & B Hôtels. Un chiffre qui atteint 36 % chez les hommes.

montrant très attaché à ces éléments de confort. Les hommes ont tendance à s'avouer plus sensibles aux bruits (44 %) et à rechercher une parfaite insonorisation contre 39 % des femmes. Autre petit 'plus' grandement apprécié, un petit déjeuner copieux que dévorent volontiers 54 % des 18-24 ans, contre 40 % en moyenne pour le reste de la population. À l'hôtel, les femmes sont davantage attachées à un accueil chaleureux (18 %) contre 13 % chez les hommes. Mais les plus de 65 ans mettent un point d'honneur à être bien reçus, avec 22 % contre 16 % en moyenne pour l'ensemble de la population. Cette étude B&B Hôtels et OpinionWay a été réalisée du 29 février au 5 mars 2012 auprès d'un échantillon de 1 018 individus représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.

En bref



IHG lance Hua Luxe sur le marché chinois

Premier groupe hôtelier dans le monde, InterContinental Hotels Group lance Hua Luxe Hotels, une marque destinée à la clientèle d'affaires chinoise. D'après la revue *Hospitality*, cette marque dont IHG sera l'opérateur, sera implantée dans une centaine de villes en Chine au cours des vingt prochaines années. IHG est le premier groupe hôtelier international à s'être implanté dans l'empire du Milieu il y a trente ans. Il y possède déjà 160 hôtels répartis dans plus de 60 villes chinoises. En raison de l'augmentation importante du trafic domestique en Chine, la marque pourrait se développer très rapidement.

“Une parfaite légitimité sur ce marché”

Avec l'arrivée de Thomas Lamson en tant que directeur, Jones Lang LaSalle Hotels étoffe son département hôtellerie. Positionné sur le créneau des transactions midscale (de taille moyenne), le jeune directeur a réuni une équipe à taille humaine et nourrit de solides ambitions sur ce marché.

Jones Lang LaSalle Hotels s'investit sur le milieu de gamme

Sur un créneau dit 'midscale' (de taille moyenne) qui n'était pas son cœur de cible, Jones Lang LaSalle Hotels s'est donné les moyens de ses ambitions. Son nouveau directeur **Thomas Lamson** annonce la couleur : “Nous voulons être le principal interlocuteur des hôteliers sur ce marché, celui des transactions dont les montants oscillent en moyenne de 3 à 10 M€ à Paris et de 1 à 6 M€ en province.” À cette fin, le groupe lui a dédié 7 personnes formées sur ce créneau. Si une partie est issue du personnel existant - auparavant surtout intéressé par le secteur hôtelier haut de gamme -, de nouveaux profils dotés d'une expérience solide dans le milieu de la transaction viennent compléter l'équipe. “Marier le dynamisme des nouvelles recrues avec l'expérience des plus anciens nous donne une parfaite légitimité sur ce marché”, confie Thomas Lamson. “Nous sommes aussi pluridisciplinaires, ajoute-t-il, et c'est notre force. Nous conseillons nos clients dans tous les domaines - juridique, administratif et fiscal - mais nous leur fournissons aussi

un appui technique. Ainsi, notre société Tétris peut s'occuper de l'ensemble des travaux de rénovation, ou de décoration. Elle s'adresse en priorité aux petites unités alors que notre filiale Corporate Solution propose davantage de conseils techniques d'aménagement aux plus grosses unités.”

TROP DE CONSEIL ET PAS ASSEZ DE TRANSACTIONS

Le groupe espère néanmoins augmenter la proportion que représentent les transactions dans son chiffre d'affaires (50 %). Pour creuser son sillon dans un marché en pleine mutation, le réseau s'est délocalisé à Lyon et Marseille en y créant des bureaux et prochainement à Lille. “Nous voulons très vite augmenter le nombre de nos équipes avec plus de 20 personnes en France pour l'ensemble du pôle hôtel”, déclare Thomas Lamson. Auparavant très discrète, la société Jones Lang LaSalle Hotels semble avoir modifié sa stratégie avec ce nouveau

développement. “Nous ne sommes pas sur le même créneau que nos collègues du 'capital market' [transactions de plus de 20 M€, NDLR]. Leur relation privilégiée avec leurs clients et les services exclusifs qu'ils apportent les poussent à la discrétion. De notre côté, nous voulons nous insérer dans un marché concurrentiel, montrer que nous existons, et que nous sommes tout à fait compétitifs”, explique le nouveau directeur.

Sans pour autant donner des objectifs chiffrés, Jones Lang LaSalle Hotels possède déjà un certain portefeuille d'affaires “qui avancent bien”, dont de nombreux actifs en vente à Paris, Lyon et Marseille, ainsi que deux hôtels à Dax (40), propriétés de la ville et pour lesquels JLLH a été mandaté. L'une de ces 2 transactions - celle du Miradour, établissement 2 étoiles de 120 chambres - vient de se conclure pour un montant de 2 M€ tandis que celle de l'hôtel Dax Thermal semble en bonne voie.

EVELYNE DE BAST

“Nous aimerions passer 5 étoiles en 2013”

La Croix-Valmer (83) Ces deux hôtels 4 étoiles situés sur la même propriété dans la baie de Saint-Tropez rouvrent respectivement les 27 avril et 11 mai prochains. Nichés dans un terrain de 6 hectares, au milieu des vignes, les deux établissements jouent la carte nature dans une région plutôt encline à la sophistication.

Le Château Valmer et La Pinède vendent la Provence au naturel

En pleine nature, loin des paillettes de Saint-Tropez, Château Valmer et La Pinède font partie d'un environnement protégé. Ils appartiennent depuis 1949 à la même famille, les **Rocchietta**, et ont fait l'objet de rénovations ponctuelles. Le directeur des deux établissements, **Michel Colomas**, a apporté son savoir-faire à la gestion des deux établissements. “Nous recevons une clientèle française et essentiellement familiale pendant les deux mois d'été, mais beaucoup plus éclectique en avant et en arrière-saison, avec une forte fréquentation de Belges, de Suisses et d'Allemands”, explique-t-il. Pour répondre à la demande des clients, les propriétaires ont eu l'idée de diversifier leurs



Des cabanes perchées ont été construites dans les chênes centenaires du parc.

hébergements. Ils ont construit deux ‘cabanes perchées’ dans les arbres, de 20 m² et 35 m², havres de paix en pleine pinède. “Ces deux suites possèdent tout le confort, climatiseur et wifi

compris”, précise le directeur. En adhérant à Châteaux & Hotels Collection, Château Valmer et La Pinède veulent faire connaître l'ensemble de leurs activités et prestations.

“Nous avons ouvert un spa de 500 m² labellisé Carita et Cinq Mondes, et notre restaurant est tenu par **Sylvain Humbert**, qui a fait ses classes auprès de chefs renommés comme **Laurent Tarridec**.” La famille est également propriétaire d'un domaine viticole de 500 hectares et propose un vin AOC.

UN “COIN PRIVILÉGIÉ”

Le directeur rappelle les importants travaux de rénovation effectués au sein de l'établissement, comme celle des chambres au Château pour près de 1 M€, entre 2010 et 2011, ainsi que la construction des cabanes perchées dans les chênes centenaires du parc en 2004 et 2010. “Nous aimerions passer 5 étoiles en 2013. Il

existe déjà 5 établissements avec cette classification dans la baie de Saint-Tropez, à nous de nous montrer compétitif.” Aujourd'hui, Château Valmer et La Pinède, ses cabanes perchées ainsi que les deux villas proposées à la location, réalisent 6,5 M€ de chiffre d'affaires. “Notre objectif consiste actuellement à développer l'image d'un tourisme, en pleine nature, dans ce coin privilégié du golfe. En 2013, nous avons le projet d'ouvrir nos chais à la visite et de proposer des réunions d'information et de dégustation à notre clientèle.”

ÉVELYNE DE BAST

Château Valmer et La Pinède • Plage de Gigaro • 83420 La Croix-Valmer • Tél. 04 94 55 16 16 • www.chateauvalmer.com

“La meilleure des valeurs ajoutées”

À la tête de trois hôtels de luxe en Andorre, **Josep Areny** a convaincu deux chefs étoilés catalans de prendre possession des cuisines de l'Hermitage. Les premiers résultats sont convaincants.

Le groupe Sport Hotels mise désormais sur la gastronomie



Privilégiant le bois, l'hôtel Hermitage est l'établissement cinq étoiles andorran le plus proche de la France.

À Soldeu, entre le Pas-de-la-Case et Andorre-la-Vieille, l'histoire du groupe Sport Hotels a commencé dans un... magasin de matériel de ski. Le premier commerce de **Josep Areny**, au début des années 1970, vite suivi par la création d'un premier hôtel de 18 chambres, El Duc. Le développement touristique de la station a permis à cet homme

entreprenant d'augmenter la capacité d'hébergement avec deux 4 étoiles offrant plus de 350 chambres et, en 2006, la construction du Sport Hotel Hermitage & Spa qui propose 120 juniors suites et suites en 5 étoiles. “L'hiver 2012 correspond à une nouvelle étape, explique **Frances Guillen**, le directeur général. Notre offre de restauration à l'Hermitage n'était pas en rapport avec les obligations d'un 5 étoiles. Et pour que nos clients - de nombreux Français mais aussi des Russes - soient comblés, nous avons pensé que la gastronomie était la meilleure des valeurs ajoutées.” Josep Areny a pris les choses en mains et rencontré **Nandu Jubany**, chef étoilé dans les cuisines de son restaurant Can Jubany à Calldetenes, entre Barcelone et Andorre.

DEUX CHEFS SE RELIAIENT

Le chef a vite accepté de prendre la responsabilité des trois points de restauration : le Glass bar où se mêlent espace sushis et snack haut de gamme, Arrels qui propose une cuisine traditionnelle catalane et enfin Origen, table de référence gastronomique ouverte seulement le soir. Là, Nandu Jubany, qui a profité de séjours chez **Adrià**, **Berasategui** et **Arzak** pour

faire évoluer le restaurant familial et décrocher une étoile en 1998, n'a pas fait que créer la carte. “J'ai placé mon second et une équipe de 14 personnes et les plats proposés chez Origen sont identiques à ceux que je présente chez moi.” Présent depuis décembre, il se retirera pour l'été lorsque la saison bat son plein un peu plus au sud. À ce moment-là, c'est **Carles Gaig**, chef étoilé lui aussi, mais à Barcelone, qui prendra le relais pour l'été.

Cet hiver, le restaurant Sol i neu - que le groupe exploite au pied des pistes - profite aussi au déjeuner de la présence de l'équipe de Nandu Jubany. Mais dès la prochaine saison, le savoir-faire du chef catalan bénéficiera à tous les restaurants des autres hôtels. “Les premiers enseignements de ce partenariat sont très positifs, conclut Frances Guillen, le Glass bar a doublé sa clientèle, pour Arrels la fréquentation et la satisfaction sont en hausse et le ticket moyen d'Origen est supérieur à 120 €.”

JEAN BERNARD

Sport Hotel Hermitage & Spa • AD100 Soldeu • Tél. : 00 376 870 550 • www.hotelsports.ad

En bref

Un nouvel hôtel Melia sur Paris

Vinci Immobilier vient de vendre en VEFA (vente en l'état futur d'achèvement) à Union Investment un hôtel 4 étoiles à La Défense pour un montant non communiqué. Cet hôtel de 24 000 m² comportera 369 chambres, dont 29 suites et

junior suites, un restaurant, un bar panoramique, un espace fitness et un espace conférence. La livraison du bâtiment est prévue pour le 3^e trimestre 2014. Situé face au pont de Neuilly, sur l'esplanade Charles-de-Gaulle, l'hôtel bénéficie

d'un accès direct depuis le boulevard circulaire et l'esplanade de La Défense. Le projet architectural a été confié au cabinet d'architectes Vasconi & Associés, et la décoration à Jean-Philippe Nuel, de l'agence

Ocre Bleue. Le bâtiment sera exploité par le groupe Melia Hotels International. Créé en 1956, ce dernier est aujourd'hui le premier opérateur espagnol et le 16^e mondial. Sur Paris, il gère déjà 7 hôtels.

Les professionnels s'engagent

Saint-Malo (35) Le chef breton était le parrain du premier concours culinaire national Produits de la mer durables, dont la remise des prix a eu lieu lors du salon Prorestel.

JEAN-LUC FESSARD, 'LE TEMPS DU CLIENT'

Olivier Roellinger : "Il ne suffit plus de faire bon, il faut aussi donner du sens"



Olivier Roellinger avec les lauréats.

Le nouveau concours Produits de la mer durables, organisé pour la première fois cette année, a un sens très fort pour les chefs. Lors de la remise des prix, de nombreux professionnels ont pris la parole, réaffirmant leur engagement pour la préservation de la ressource halieutique. Le chef étoilé **Olivier Roellinger**, parrain du concours, a souligné l'importance de l'événement lors de la remise des prix : "C'est un honneur pour moi de parrainer ce concours. Il a un sens très fort pour les cuisiniers d'aujourd'hui et de demain. Il ne suffit plus de faire bon et original, il faut aussi donner du sens. Bravo aux participants, ils ont un bel avenir devant eux. Nous nous sommes beaucoup préoccupés de la composition et de la présentation de nos plats ; aujourd'hui apparaît heureusement une génération de cuisiniers qui prend aussi la ressource en compte. Cette nouvelle démarche des chefs est très importante quand on sait que plus

de 50 % des produits de la mer sont consommés hors foyer. Longtemps, la mer a été considérée comme un garde-manger inépuisable. Nous avons tous une part de responsabilité. Chez Relais & Châteaux, il y a deux ans, une charte a été signée par les 500 chefs membres de l'association, présents dans plus de 50 pays. Ils se sont engagés à s'approvisionner en espèces dont les stocks sont en bon état, et qui ont été pêchés avec des techniques respectueuses de l'environnement. Le thon rouge n'est plus proposé à la carte par exemple. Cette charte a été signée par tous y compris les grands chefs japonais, qui en cuisinaient beaucoup. Bravo à l'école Ferrandi et au lycée hôtelier de Dinard qui sensibilisent leurs formateurs, leurs élèves et leurs maîtres d'apprentissage pour qu'ils deviennent des ambassadeurs de cette démarche. L'avenir du concours s'inscrit maintenant dans une perspective européenne."

DE NOUVEAUX RÉFÉRENTIELS DE COURS

Bruno de Monte, directeur général de l'école Ferrandi, est lui aussi intervenu : "Nous avons décidé d'être cofondateurs du concours d'abord par un élan du cœur. Tous ceux qui comme moi sont nés au bord de la mer ont vécu la raréfaction des espèces sur le littoral. Ensuite, avec plus de réflexion, par rapport à l'enseignement, aux professionnels et aux générations futures, nous avons la capacité d'agir sur le quotidien. La surexploitation des ressources n'est pas durable, la nouvelle génération sait qu'il faut se tourner vers une gestion raisonnée. Nous allons agir sur nos référentiels de cours à la rentrée et élaborer une charte interne à Ferrandi pour un approvisionnement durable des



cuisines de nos restaurants d'application." **Alain Bernard**, chef des travaux du lycée hôtelier de Dinard, a également pris la parole lors de la remise des prix : "L'investissement de notre lycée dans ce concours a été très fort et est destiné à devenir pérenne. Avec ce concours, nous avons ouvert une voie dans laquelle il faut maintenant continuer. Pour certains candidats, le développement durable est déjà mis en place au sein des établissements où ils travaillent mais pour beaucoup, il s'agissait d'une vraie démarche personnelle qu'ils souhaitent développer quand ils deviendront chefs de cuisine ou d'établissement."

BLOG DES EXPERTS 'DÉVELOPPEMENT DURABLE EN CHR'
SUR WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Préserver la cuisine régionale de qualité

L'association est déjà présente depuis deux ans en Bretagne.

Slow Food : vers un regroupement des producteurs et restaurateurs du pays de Brest

Fondée par **Carlo Petrini** en 1986, Slow Food est une association internationale à but non lucratif qui compte aujourd'hui plus de 100 000 membres et militants dans 150 pays, et 1 300 sections locales, appelées conviviums. Son but est la préservation de la cuisine régionale de qualité et la mise en relation des petits producteurs et des restaurateurs. Il y a deux ans, un réseau Slow Food est né en Bretagne, composé de producteurs, de paysans, d'éleveurs, de pêcheurs, d'ostréiculteurs, d'artisans des métiers de bouche, de transformateurs, de chefs-restaurateurs, mais aussi d'associations de défense de la biodiversité et de consommateurs militants. Un groupe est en cours de constitution dans le pays de Brest. **Lucia Penazzi**, coordinatrice de Slow Food pour la France, avait réuni le 8 mars différents producteurs et restaurateurs ayant en commun de développer l'éducation du goût et de préserver la qualité. La rencontre s'est déroulée au restaurant le Ruffé de Brest,



La réunion Slow Food s'est déroulée au Ruffé, autour d'une table préparée par **Thierry Beauvy** et **Jean-Michel Faijean**.

tenu par **Thierry Beauvy** et **Jean-Michel Faijean**.

À TURIN DU 25 AU 29 OCTOBRE

Le président de l'association Restaurateurs pointe Bretagne **Georges Garkouchevsky** était aussi présent lors de ce moment convivial afin de saluer l'engagement du réseau breton de Slow Food dans cette région, et dans le Finistère tout particulièrement. Durant cette rencontre, Lucia Penazzi a évoqué "la participation de la communauté de la nourriture de Terra Madre Bretagne au plus important salon de Slow Food dans le monde : le Salon international du goût et le Forum mondial de Terra Madre." Ce rassemblement aura lieu du 25 au 29 octobre, à Turin, en Italie. 950 exposants seront présents. "L'avenir de l'alimentation est l'avenir de la planète" a-t-elle prophétisé.

JEAN-YVES TOURNELLEC

ÉTAIENT PRÉSENTS ÉGALEMENT :

Uljan Pondaven, Réseau Cohérence ; **Bastien Moysan**, paysan, Association Triptolème ; **Claude et Michel Keranguen**, éleveurs des races Froment du Léon, armoricaine et porc blanc de l'Ouest ; **Emmanuelle Bernhardt**, Groix&Nature ; **Emmeline Verriest**, Au Goût du jour ; **Jean-Louis Farjot**, restaurant Le Cinquante, Île de Groix (56) ; **Laurence Gouzy**, éleveur de race bretonne pie noire ; **Paola Nervi**, militante du Convivium du Tregor ; **Vincent Philippe**, Beurre Bordier ; **René et Françoise Chevallier**, éleveurs de race porc blanc de l'Ouest ; **Arnaud Beauvais**, restaurant Le Jardin gourmand à Lorient (56) ; **Xavier Hamon**, restaurant Le Comptoir à tapas, Quimper (29).

Lucia Penazzi Slow Food • 153 avenue de Gramont • 37000 Tours
• www.slowfood.com

Alors que les trois quarts des séjours ont été consommés

L'Observatoire national des stations de montagne juge "globalement satisfaisante" la saison d'hiver, malgré des résultats variables selon les régions. La nouvelle tendance des courts séjours (trois à quatre jours) se confirme dans tous les massifs.

Les vacances aux sports d'hiver ont toujours la cote

L'heure est au bilan dans toutes les stations de ski puisqu'à la fin des vacances d'hiver (le 12 mars), on estime que les trois quarts des séjours ont déjà été consommés. D'après l'Observatoire national des stations de montagne, une lecture rapide de la fréquentation par massifs situe la saison comme "globalement satisfaisante". Dans les Alpes du Nord, les grandes et petites stations ont fait le plein, la fréquentation est en recul dans les Alpes du Sud (sauf pour les Hautes-Alpes), mitigée dans les Pyrénées et en progression dans le Jura et les Vosges. Sur l'ensemble des stations, poursuit l'Observatoire, tous massifs et hébergements confondus, les taux d'occupation des hôtels sont compris entre 68 et 87 %, entre 80 à 95 % pour les résidences de tourisme et entre 74 et 86 % pour les meublés. Dans les stations alpines, la fréquentation des hébergements est en progression partout, d'environ 2 à 3 points. Dans les hôtels, le taux d'occupation est estimé est à 77 %, contre 75 % l'an dernier. Dans les Vosges et le Jura, qui ont bénéficié d'un bon enneigement pendant les vacances d'hiver, la fréquentation est en hausse partout et pour tous les modes d'hébergement.

LA CLIENTÈLE ÉTRANGÈRE DE RETOUR

Pendant les vacances d'hiver, les Pyrénées ont enregistré une croissance de la fréquentation de 3 % par rapport à la même période l'an passé, sans que cela ne permette toutefois de rattraper la baisse de 10 % du début de saison, dû à un manque de neige en décembre en janvier. L'observatoire pyrénéen constate une perte de vingt jours d'exploitation.

Les vacances d'hiver (du 11 février au 12 mars) ont donc fait le plein avec un taux d'occupation de 83 % dans les hébergements et de 72 % dans les hôtels, en progression par rapport à l'an dernier. Les clientèles étrangères sont de retour dans les stations : les Britanniques redeviennent ainsi la première clientèle étrangère dans les Alpes du Nord. Dans les Alpes du Sud et les Vosges, cette place est occupée par la clientèle belge, et par la clientèle espagnole dans les Pyrénées. Ces derniers représentent aussi la 3^e nationalité dans les Alpes du Sud, tout comme les Italiens dans les Hautes-Alpes. Enfin, les Allemands sont de retour dans les Vosges et deviennent la deuxième clientèle après les Français. Globalement, la saison d'hiver 2011-2012 est donc identique à la saison 2010-2011 avec des tendances qui, de conjoncturelles, pourraient devenir structurelles : l'augmentation des courts séjours, l'amplification des réservations tardives, l'apparition d'une nouvelle demande bien-être et la pratique d'activités connexes au ski de piste. Enfin, pas de miracle cette année, les dépenses sont restées stables et les restaurants tout comme les commerces (sauf dans les Alpes du Sud où la



Dans les Alpes du Nord, grandes et petites stations ont fait le plein.

Premier bilan de la saison d'hiver 2011/2012

Taux d'occupation

meublés : entre 74 % et 86 %
résidences de tourisme : entre 80 % et 95 %
hôtels : entre 68 % et 87 %

Taux de réservation à la montagne

La première destination de français en février 2012 était la montagne, avec 19,1 millions de nuitées, et 11,4 millions en mars 2012.

Février 2012 vu par les hôteliers

Taux de réservation : 64 %
en hausse : 23 % - stable : 44 % - en baisse : 33 %

Mars 2012 vu par les hôteliers

Taux de réservation : 43 %
en hausse : 16 % - stable : 0 % - en baisse : 84 %

Source : Observatoire national des stations de montagne - Ministère du tourisme



INFOGRAPHIE : STÉPHANIE GOUTTE

consommation a beaucoup chuté), ont enregistré un chiffre d'affaires comparable à celui de l'an dernier. Pour le mois de mars, l'Observatoire national des stations de montagne

reste très prudent et prévoit un taux d'occupation de 56 % dans les Alpes du Nord (contre 53 % l'an dernier), mais moins élevé dans les autres massifs.

EVELYNE DE BAST

TÉMOIGNAGES EN STATION

À Courchevel (73), le bilan est très satisfaisant : "Nous avons eu un très bon enneigement et beaucoup de soleil, ce qui nous a permis d'assurer un remplissage maximal, affirme le service de presse de la station. Parmi les 50 nationalités présentes, les Anglais arrivent juste derrière les Français, mais nous avons aussi bien des Russes que des Brésiliens, des Belges et des Allemands. Par ailleurs, la station proposant 40 activités complémentaires au ski, les 10 % de non-skieurs ont pu occuper agréablement pendant leur séjour. À noter cette année, de nombreuses familles du Moyen-Orient sont venues pour des séjours relativement longs. Globalement c'est une

très bonne saison, légèrement meilleure que l'an dernier."

À Pralognan (73), petite station village, la fréquentation a augmenté de 2 à 3 %. "Nous avons fait une très bonne saison et nous avons noté la présence de plus en plus importante d'étrangers qui résident chez nous et vont skier dans d'autres stations, note Régis Salembier, directeur de l'office de tourisme. Notre parc hôtelier se rénove actuellement. Je pense que de plus en plus de skieurs choisissent des stations village comme la nôtre et préfèrent aller faire plusieurs kilomètres pour aller skier plus haut."

"Une tendance à consolider"

Après deux années de recul, les cafés, bars, et brasseries enregistrent une hausse de la fréquentation de 1,2 % en 2011. C'est ce que révèle la dernière étude de NPD Group sur les tendances de la restauration commerciale en France en 2011 et les perspectives 2012.

Les Français retournent dans les cafés et les brasseries

Une enquête réalisée par NPD Group démontre que le marché de la restauration française offre un paysage contrasté. Si les circuits économiques GMS (grande et moyenne surfaces), Proxi et fast-foods représentent les principaux moteurs de la croissance sur le secteur, les cafés, bars et brasseries enregistrent leur première hausse de fréquentation depuis 2008 (+ 1,2 %), soit 7 millions de visites en plus selon le panel Crest de NPD Group. Si la fréquentation redevient positive, l'étude révèle toutefois que ce segment n'a pas rattrapé son niveau d'avant 2009. Les cafés avaient en effet enregistré une baisse de près de 2 % de fréquentation en 2010. Le dynamisme des visites des 'jeunes' (15-24 ans) illustre l'une des particularités du marché français.

Cette catégorie de consommateurs tend en effet à diminuer ses sorties dans les autres marchés européens étudiés par NPD Group, en particulier au Royaume-Uni et en Espagne où cette tranche d'âge est particulièrement touchée par la crise.

"SIGNE POSITIF"

Seule ombre à ce tableau plutôt encourageant, l'analyse montre une perte de 18 millions de visites pour les 'adultes seuls' (25 ans et plus, non accompagnés d'enfants), une clientèle qui peine encore à revenir dans les cafés et brasseries, notamment au déjeuner. En effet, celle-ci restreint son budget restaurant, opte pour des segments plus économiques ou retourne dans son restaurant d'entreprise.

"C'est la première fois depuis le début de la crise en 2008 que l'on observe une progression de la fréquentation pour les cafés et brasseries. Il s'agit donc d'un signe positif pour l'ensemble de la restauration traditionnelle qui a beaucoup souffert depuis le début de la récession, estime Christine Tartanson, directrice de la division Foodservice de NPD Group. Cette tendance reste cependant à consolider au printemps 2012 au moment où les restaurateurs renouvelleront leur carte et leurs menus de saison. La hausse des coûts - des matières premières notamment - et de la TVA pourrait bien affecter ce segment encore fragile, en particulier si une hausse des prix intervient au moment d'une dégradation plus globale des conditions économiques."

L. C.

9,22€

Taux horaire minimum conventionnel

9,22€

Taux horaire Smic

3,44€

Valeur du repas

3 031€

Plafond Sécu

1 624

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

9,7%

Taux de chômage au 3^e trimestre 2011

Juridique

Injurieux ou diffamatoires...

La réputation de votre établissement se forge en grande partie par le bouche à oreille. Aujourd'hui, cela passe essentiellement par internet, où, de clic en clic, les consommateurs s'échangent les bonnes adresses.

Comment lutter contre les avis négatifs sur les sites d'opinion

Sur internet, les informations - même les plus erronées - circulent vite. Lorsque, concernant votre établissement, les commentaires sur les sites d'opinion sont négatifs, il convient de réagir rapidement pour enrayer la baisse de notoriété que pourrait engendrer cette mauvaise presse. Alors, que faire en cas d'avis négatifs ?

LA MÉTHODE LÉGALE

La règle d'or sur internet est de s'astreindre à consulter les sites d'opinion très régulièrement, de manière à changer rapidement la donne si un avis négatif se répète. Jusqu'en janvier dernier, Tripadvisor publiait son classement des dix hôtels les plus sales dans le monde (qui ne comptait aucun établissement français). Néanmoins, si les critiques sont des observations circonstanciées et documentées, et qu'elles s'avèrent fondées, elles ne sont pas juridiquement condamnables. Les commentaires négatifs publiés sur les sites d'opinion ne sont pas une faute au sens juridique. Depuis la scission avec le site de réservation en ligne Expedia, Tripadvisor se concentre sur une vision plus positive et plus valorisante de l'hôtellerie et ses classements en ligne s'en ressentent. En cas de commentaires négatifs, vous pouvez faire valoir votre droit de réponse auprès du site sur lequel ils se trouvent. Le site doit vous répondre et vous accorder un espace pour donner votre point de vue. À cet égard, des arnaques sont montées vous proposant de supprimer tous les avis négatifs sur Tripadvisor contre une nuitée : n'y répondez pas et adressez-vous directement au site en question (voir ci-dessous). Vous pouvez trouver les commentaires injustifiés,

blessants ou superficiels mais pour les faire éliminer du site, il faut qu'ils rentrent dans une catégorie juridique. Si les commentaires sont injurieux ou diffamatoires au sens de la loi, alors vous serez en mesure d'agir. En général, l'espace pour votre droit de réponse, en bas des commentaires, ne suffit pas à endiguer la propagation d'une mauvaise réputation. Pour lutter contre les faux avis et les commentaires nuisibles plus efficacement, il vous faut passer par un avocat. Après constat d'huissier, l'avocat adressera une lettre de mise en demeure au site, lui demandant de retirer sans délai les commentaires diffamatoires ou injurieux

et de transmettre les informations relatives aux auteurs de ces commentaires comme leur adresse IP. En règle générale, à ce stade, le site obtempère. Mais s'il ne le fait pas, il faut envisager une action en justice pour obtenir une condamnation et l'allocation de dommages et intérêts du site et des auteurs de ces commentaires.

LA MÉTHODE DOUTEUSE

Il existe depuis plusieurs années des agences spécialisées dans l'e-reputation : elles proposent leurs services pour alimenter, selon vos souhaits, en faux avis - positifs ou négatifs - les sites internet d'opinion, par le biais de serveurs basés à Madagascar ou au Maroc, ou encore en utilisant des clés 3G pour ne pas laisser de traces. En France, ces agences agissent en toute illégalité en vous proposant de générer des commentaires plus ou moins détaillés sur votre établissement et en vous assurant quelques

garanties : les messages doivent avoir un contenu un tant soit peu original et le nom de leur auteur doit changer, pour donner l'illusion du consensus. Le coût de ce service peut être élevé et le résultat de l'intervention n'est pas toujours très probant.

Il vous est donc proposé d'infiltrer des forums de discussions et d'y poster de faux commentaires. Mais gardez à l'esprit que, pour les visiteurs des sites d'opinion, la crédibilité d'un commentaire tient beaucoup à l'ancienneté des commentateurs sur le site et à leur sérieux. C'est pourquoi, il vaut mieux rester dans le cadre de la loi et ne pas entamer son budget marketing avec des méthodes douteuses.

La meilleure façon de gérer sa visibilité sur internet consiste à vérifier très assidûment ce que l'on dit de votre établissement, y répondre sur le site en cause et, en cas de propos diffamatoires ou dénigrants, à consulter un avocat afin de les faire supprimer. Dernier conseil, soignez la présentation de votre établissement sur votre propre site, car la plupart des consommateurs découvrent votre existence sur des sites d'opinion mais font la démarche ensuite d'aller regarder votre propre site.

MAÎTRE LUCIE BRUNEAU
CABINET MENANT ET ASSOCIÉS



Tripadvisor a décidé depuis le début de l'année de ne plus fournir de classements négatifs.

Quand il est question de commentaires, le nombre d'avis donnés fait la crédibilité de l'intervenant.

Supprimer ses avis négatifs sur Tripadvisor ? Attention arnaque !



Un e-mail a récemment été envoyé à des milliers d'hôteliers présents sur Tripadvisor. Signé frauduleusement Tripadvisor, il prétendait supprimer tous les avis négatifs les concernant en

échange d'une nuitée gratuite. Cet e-mail n'était bien sûr qu'une arnaque. Les hôteliers qui auraient été victimes de ce spam peuvent écrire à solutions@tripadvisor.com (objet : 'Vos avis horribles sur Tripadvisor').

V. G.-B.

□ Courriers des lecteurs

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

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Pas toujours facile de s'y retrouver entre taux à 5,5 % et à 7 %

Quand on lit le texte de loi sur la TVA à 7 % et sa mise en application, on s'aperçoit que les gens qui l'ont écrit ne connaissent absolument rien au travail des restaurateurs... Salutations.

CHRISTIAN

L'application du taux de 7 % pour les établissements proposant de la restauration relève effectivement de l'usine à gaz... sans parler des informations contradictoires dans la circulaire d'application et de son magnifique tableau. Il serait facile de critiquer les technocrates sur la rédaction de cette circulaire, mais les problèmes viennent des exigences des politiques et des demandes particulières de certains secteurs d'activités pour conserver un taux réduit à 5,5 %.

Initialement, il était prévu de relever le taux réduit de 5,5 % à 7 % sauf pour une liste restreinte de produits et services qui sont d'ailleurs énumérés à l'article 278-0 bis du code général des impôts. La grande majorité des autres produits et services qui étaient soumis à 5,5 % jusqu'au 31 décembre 2011 se voyaient appliquer le taux de 7 %.

Tous les acteurs du secteur de la restauration (sauf les cantines scolaires) se voient appliquer le taux de 7 % sur la nourriture et les boissons non alcooliques. Les boissons alcooliques restent soumises au taux normal de 19,6 %. Ce principe était une des demandes de l'ensemble des organisations patronales, qui revendiquaient

un taux identique de TVA pour tous, y compris la restauration collective. Là où les choses se compliquent, c'est avec la notion de vente à emporter ou à livrer de produits alimentaires préparés en vue d'une consommation immédiate. Car dans certains cas, les produits sont taxés à 5,5 % et dans les autres à 7 %. La complexité des règles est venue répondre à des demandes catégorielles. La confédération des artisans boulangers ne voulant pas subir une augmentation de TVA sur ses produits de base comme les viennoiseries, elle a obtenu que ces dernières ne soient pas considérées comme ayant vocation à être consommées immédiatement.

De même, la majorité des produits préparés chez le traiteur sont soumis au taux de 5,5 % et non pas de 7 %. Les boissons non alcooliques vendues en cannettes peuvent aussi bénéficier du taux réduit de 5,5 %.

En conséquence, si le principe était simple à la base, les nombreuses exceptions (qui ne sont pas toujours logiques ni fondées) viennent compliquer fortement la donne.

**'Droit et réglementation
en CHR'**

Doit-on verser l'indemnité transport pendant les congés maladie ?

Pendant un congé maladie doit-on poursuivre le versement l'indemnité de transport ? Merci.

MIRABEAU

C'est la loi de financement de la Sécurité sociale pour 2009 qui a instauré l'obligation pour tous les employeurs à compter du 1^{er} janvier 2009, de prendre en charge 50 % des dépenses de transport en commun ou de services publics de location de vélo de leurs salariés pour se rendre de leur domicile à leur travail. Cette loi a étendu à tous les employeurs, quelle que soit leur localisation, un dispositif qui existait depuis 1982 en Île-de-France.

Dans le cadre du dispositif actuel de prise en charge obligatoire par l'employeur des frais de transport en commun de ses salariés, l'administration, dans une circulaire interministérielle DGT/ DSS n° 01 du 28 janvier 2009, ne précise pas l'incidence d'une absence du salarié en cours de mois. En revanche, il convient dans cette situation

d'appliquer les règles que préconisait l'administration dans le cadre du dispositif antérieur de prise en charge des frais de transport en région parisienne. Pour l'Urssaf, dans la mesure où la prise en charge de ces frais est conditionnée à la production de justificatifs, il n'y a pas lieu d'opérer à des déductions lors des congés ou absences. Ainsi, quel que soit le motif de l'absence (maladie, congés ou autres), la prise en charge doit être effectuée normalement pour les titres d'abonnement qui ont été utilisés au moins une fois pour un trajet du domicile au travail, sans pratiquer d'abattement pour les jours non travaillés.

**'Droit du travail :
tous les contrats de travail
(+ modèles)'**

RELOOKEZ VOS CHAMBRES,
SERFIGROUP le fait savoir grâce à un
CLIP VIDEO ! Détails sur www.serfigroup.com

1 € ht /jour*
Mobiliers Livrés
et installés

Cette offre comprend :
| 1 tête de lit en 200 x 90 cm
| 2 chevets niche
| 1 sommier lattes H. 15 cm 160x 200 cm
| 1 matelas 336 ressorts H. 20 cm 160x200 cm
| 1 bureau grand tiroir 93x57x79 cm
| 1 chaise bois assise tissu

04 92 15 85 00
marketing@serfigroup.com

*Clip vidéo offert pour tout contrat Mobilier signé en 2012 au tarif de 1€ HT/jour et chambre en location financière sur 6 ans pour un minimum de 10 chambres. Sous réserve d'acceptation de dossier - Photo non contractuelle.

S'installer en Meuse

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

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

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

Votre Contact : M^{me} JOUAULT - 06 37 69 59 38

sirocco WEB

Pourquoi investir dans un produit complexe ?
Avec Sirocco Web, découvrez la simplicité de la gestion hôtelière en ligne !

Un ordinateur, une connexion internet et votre navigateur web habituel : vous êtes prêt à gérer votre hôtel avec www.siroccoweb.net !

- Planning interactif des réservations, pour maximiser votre taux d'occupation.
- Facturation en temps réel, pour optimiser votre trésorerie.
- Interface intuitive.

Aucun investissement, aucun engagement.

1 mois gratuit pour toute inscription

* Minimum de facturation : 45 € par mois.

Negoventis
LES FORMATIONS DES CCI
AUX METIERS 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

Pau
15 au 17
avril 2012

Parc des Expositions
cci, 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

Découvrir les politiques d'embauche des groupes du secteur

Villers-lès-Nancy (54) La rencontre Futur Hôtel, issu d'un partenariat académique entre trois établissements de l'est de la France, a permis aux élèves de s'informer sur leurs perspectives professionnelles.

La Lorraine organise le 16^e forum emploi au lycée Stanislas

Dans le cadre de la convention académique qui lie le lycée des métiers de l'hôtellerie Raymond Mondon de Metz (57), le lycée des métiers Jean-Baptiste Chardin de Gérardmer (88) et le lycée polyvalent Stanislas de Villers-lès-Nancy (54), ce dernier était chargé d'organiser la 16^e édition du forum emploi Futur Hôtel, sous la houlette de son proviseur **Marc Latche** et de son chef des travaux **Gilbert Cornu**.

Les représentants de l'hôtellerie, de la restauration traditionnelle et collective - tels que le Club Med, Buffalo Grill, Accor, Casino, Groupe Flo, Louvre Hotels, Elixor, Autogrill, Sodexo, Flunch - ont eu à leur disposition une salle de



cours avec vidéoprojecteur. Celle-ci leur a permis de recevoir des élèves de terminale BTS, bac pro et mention

complémentaire dans des conditions optimales. Les jeunes sont venus par groupe glaner des informations sur

De gauche à droite : **Gilbert Cornu**, chef des travaux du lycée Stanislas, **Nicolas Larminach**, chef des travaux du lycée Chardin, **Philippe Cellerosi**, proviseur du lycée Chardin, **Marc Latche**, proviseur du lycée Stanislas, **Didier Suaire**, proviseur du lycée Mondon et **Armand Baratto**, chef des travaux du lycée Mondon.

des métiers parfois méconnus tout en découvrant les politiques d'embauche de leurs éventuels futurs employeurs. À l'instar d'autres étudiants, **Sarah Zelus** en terminale BTS option B au lycée Raymond Mondon, est venue déposer son C.V. sur le site de **L'Hôtellerie Restauration** (www.lhotellerie-restauration.fr). "Le lycée envoie chaque année trois élèves en stage à l'étranger et j'ai eu la chance de travailler trois mois au Canada dans un restaurant gastronomique. Forte de cette expérience et désireuse de partir en Amérique du Nord, je dépose mon C.V. sur le site du journal afin de mettre toutes les chances de mon côté."

CLAUDE DIBIASE

'Parenthèse enchantée'

Voilà plus de trois décennies, les élèves de la classe TH 81 du lycée hôtelier de Thonon-les-Bains se sont dit 'au revoir' devant leur établissement le temps d'une photo souvenir. Le 10 mars 2012, ils se sont retrouvés pour le même cliché.

Retour à Thonon-les-Bains, trente et un ans après

Trente et un ans plus tard, les souvenirs demeurent intacts. Ils ont fait le voyage des quatre coins de France mais aussi depuis l'île Maurice et l'Algérie. **Didier Galopin**, le directeur des travaux, les attendait pour une visite du lycée transformé à plusieurs reprises depuis leur départ. Ensuite, la 'Classe 12' - comme ils se sont surnommés - a passé un week-end d'anthologie,

l'un des élèves habitant à proximité de Thonon-les-Bains leur offrant banquet et logement. Une surprise de taille les attendait : aujourd'hui en retraite, le conseiller principal d'éducation **Joël Ledilasser**, qui était devenu le gardien des souvenirs de cette Classe 12, était là. Cet amoureux de l'hôtellerie-restauration a su retrouver les noms de chacun des élèves (même après trente et une années) et a fini par

rester tout le week-end auprès d'eux. Émotions, amitiés, complicités, sincérités, amours - 3 couples de cette même classe se sont mariés - ont résisté à l'épreuve du temps qui passe. Ils ont eu autant de mal pour se dire 'au revoir', sans manquer de se fixer cette fois rendez vous pour les trente-cinq ans... **L. C.**

Les retrouvailles des anciens de Thonon.



En bref

Assemblée générale annuelle de Promatel



Lors de l'assemblée générale annuelle Promatel-Paris-Île-de-France, de g. à d. : **M. Grynszpaz, Alain Jacob, Jean-François Veyssset, Denise Belloc, Maxime Simonneau, Willy Dorr, Alain Villacampa, Camille Nardot, Pierre Berthet** et **Michel Blazy**.

L'association des anciens élèves du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration (LMHR) de Paris Jean Drouant-Promatel Paris-Île-de-France,

présidée par **Pierre Berthet** (conseiller de l'enseignement technologique tourisme, hôtellerie, restauration, référent du lycée Jean Drouant) vient de tenir son

assemblée générale annuelle à Paris, à la Villa & Hôtel Majestic. Étaient à l'ordre du jour la modernisation du site européen Unatech et la réunification de l'école

hôtelière de Paris. Promatel a décidé d'actualiser Unatech (Union européenne pour la promotion des formations techniques dans les métiers de l'hôtellerie) en mettant en ligne les nouvelles tendances, un organigramme des formations et un lexique du secteur. Près de 55 % des promotions d'anciens élèves du lycée Jean Drouant sont représentées au sein de l'association Promatel Paris-Île-de-France. Celle-ci souhaite vivement qu'une solution pérenne permette d'impulser une nouvelle dynamique entre la profession, l'Éducation nationale, rectorat, la Ville

de Paris et la région Île-de-France. Autre vœu : que soit proposée, dans l'intérêt des jeunes, une offre pédagogique de formation qui assure la cohérence entre les différentes activités - scolaire et apprentissage - dans une "école hôtelière d'excellence". Si celle-ci est représentative des valeurs et du futur de notre profession, novatrice et originale, de haut standing, à vocation européenne et internationale, elle contribuera ainsi, efficacement, au rayonnement de Paris et de la région francilienne. www.promatel.info

“La denrée rare, c’est le commis”

Pour le directeur de la restauration et chef exécutif du Mandarin Oriental, un salon tel que LHR Emploi est essentiel. Il explique sa vision du marché de l’emploi dans le secteur.

PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE
VIDÉOS : CÉCILE CHARPENTIER

Difficultés de recrutement : les recettes de Thierry Marx



Thierry Marx, lors du salon LHR Emploi : “Il faut proposer des conditions de travail exemplaires, revaloriser l’humain avec une démarche managériale aboutie.”

Nous sommes en recrutement permanent au Mandarin Oriental Paris. Nous avons un turnover moyen de 27 %, ce qui est faible par rapport au taux moyen de la profession. Nous recrutons entre 5 et 6 % de collaborateurs - commis, chefs de partie, femmes de chambres... - par anticipation, d’où notre présence au salon LHR Emploi. La restauration est un métier atypique fait par des gens atypiques. Nous avons des contraintes, mais nous devons en faire des forces. Recruter un chef, c’est facile. La denrée rare, c’est le commis. Il faut trouver des solutions. Il faut accepter que ça puisse être

un job de dépannage autant qu’un métier dans lequel quelqu’un veut faire carrière. On peut former un commis en huit semaines. Il n’en faut pas plus pour lui inculquer 80 gestes de base et 80 recettes. Il est tout de suite opérationnel et gagne un salaire. Il y a des jeunes qui choisissent de faire des études et qui iront toujours vers les écoles, et puis il y a les autres, qui veulent travailler au plus vite. Pourquoi ne pas leur donner leur chance ? D’autant que, dans l’entreprise - c’est ce que nous faisons au Mandarin Oriental -, nous les poussons à obtenir un certificat de qualification professionnelle. Ils arrivent sans diplôme et ils repartent avec. Il faut leur ouvrir des perspectives. Il y a aussi la coupure... Il faut l’arrêter. Les gens n’en veulent plus. L’avenir, ce sont deux

équipes, voire des restaurants du soir et des restaurants du midi. Le temps partiel est une alternative à envisager. Dans notre secteur atypique, il faut faire de la flexibilité un atout. Il faut également penser à un nouveau modèle d’entreprise, réformer et revaloriser l’apprentissage, offrir des formations courtes, une autre organisation du temps de travail, une rémunération qui évolue rapidement. Il faut proposer des conditions de travail exemplaires, revaloriser l’humain avec une démarche managériale aboutie. Le collaborateur qui s’épanouit hésite à aller voir si l’herbe est plus verte ailleurs. Au Mandarin Oriental Paris, j’ai un plongeur qui vient de me dire qu’il a envie de devenir

bagagiste. J’ai aussitôt remonté l’information au département des ressources humaines. Nous allons l’aider.”

Retrouvez Thierry Marx en vidéo avec le mot-clé **RTR019774** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre.



Pour éviter l’erreur de casting

Certains C.V. maquillent la vérité, voire la détournent. Passer à côté de ces petites ou grandes falsifications peut avoir de lourdes conséquences pour l’employeur.

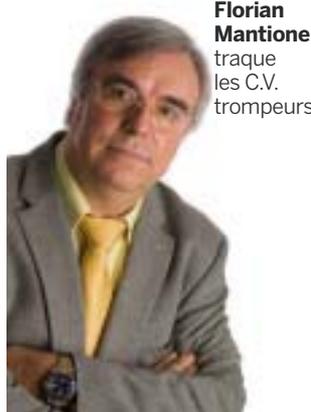
Se prémunir des C.V. trompeurs

Début février 2012, un scandale secouait les salariés de l’aéroport de Limoges. Son directeur, **Philippe Gaillard**, avait réussi à se faire embaucher sur la foi d’un C.V. totalement truqué, et en masquant un casier judiciaire chargé. “Les petits ou grands mensonges ne sont pas rares”, affirme **Florian Mantione**. Le directeur du cabinet de conseil RH Florian Mantione a bien failli se faire avoir par un candidat qui se disait diplômé de l’ESC Toulouse. Manque de chance pour l’affabulateur, Florian Mantione avait été étudiant dans la même école, la même année que le prétendu diplômé.

Ce jour-là, le hasard a bien fait les choses. Mais depuis cette mésaventure, le recruteur s’intéresse de près aux C.V. trompeurs et leur consacre des études. “Ce phénomène a tendance à se renforcer dans les périodes de crise économique où la concurrence entre les candidats est plus forte”, affirme-t-il. Ainsi, trois sujets prêtent tout particulièrement à l’approximation de la part des candidats : le diplôme, la maîtrise des langues étrangères et la durée des expériences professionnelles. Elle confirme la tentation de plus en plus forte des candidats de valoriser ou minimiser des aspects de leur formation et de leur parcours professionnel. Internet aurait amplifié le phénomène : 65 % des recruteurs pensent que les candidatures déposées sur la Toile incitent au mensonge.

“VÉRIFIER LES INFORMATION”

Comment réagissent les entreprises face à ce danger potentiel de tromperie ? “Beaucoup d’entre elles ne vérifient pas assez les informations”, déplore Florian Mantione. Trouver le bon candidat n’est pas si facile,



Florian Mantione traque les C.V. trompeurs.

notamment dans des secteurs sous tension comme l’hôtellerie-restauration. Les employeurs y sont donc moins vigilants. Et pourtant, deux réflexes peuvent permettre d’éviter l’erreur de casting : - exiger les diplômes et bulletins de salaire. L’entreprise peut tout à fait, lors de la prise de rendez-vous à un entretien, demander au candidat d’apporter ses diplômes ou bulletins de salaire. Face à une telle exigence, il arrive que certains renoncent d’eux-mêmes à se présenter. Cette démarche implique bien sûr la même transparence du côté du recruteur, qui doit donner le maximum d’informations sur le poste. Elle doit être expliquée au candidat dans une relation claire de ‘donnant-donnant’ ; - se renseigner et enquêter. Un candidat a tendance à dire ce qu’un recruteur veut entendre. La meilleure façon de comprendre et de mieux cerner sa façon de travailler est encore d’appeler son ancien employeur mais aussi les personnes qui ont pu avoir avec lui une relation professionnelle. Là aussi, parfois, le simple fait de prévenir le candidat d’une telle démarche peut suffire à démasquer les failles du C.V.

VALÉRIE MEURSAULT

En bref

Le Groupe Flo signe une convention avec Pôle emploi



Jean Bassères, directeur général de Pôle emploi (à gauche), et **Dominique Giraudier**, directeur général du Groupe Flo.

Mercredi 14 mars, le Groupe Flo a réaffirmé son engagement en faveur de l’accompagnement et de l’insertion des demandeurs d’emploi à travers la signature d’une convention à l’Hippopotamus de Bercy (Paris, XII^e), en présence de **Dominique Giraudier**, directeur général du Groupe Flo et de **Jean Bassères**, directeur général de Pôle emploi. Déjà unis en mai 2010 pour la région Île-de-France, l’objectif est, cette fois, de développer et consolider leur collaboration en matière de recrutement sur l’ensemble du territoire français. “À travers la méthode de recrutement par simulation utilisée par Pôle emploi, nous souhaitons donner une chance aux candidats qui ont une réelle motivation et des aptitudes pour le secteur de la restauration, plutôt que de regarder leur niveau de qualification ou bien leurs diverses expériences. Ce type de recrutement permet d’avoir des personnes motivées et engagées”, assure Dominique Giraudier. Pas moins de 1 500 postes seront à pourvoir cette année, dont 500 créations, dans toutes les enseignes et les fonctions du Groupe Flo, et dans toutes les régions de France.

H. B.



Michel Roth était président du jury

Paca, Île-de-France et Alsace sont leur originalité et leur plume.

Les lauréats du prix **L'Hôtellerie Restau**



Retrouvez la cérémonie de remise des prix en vidéo avec le mot-clé **RTR019982** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre.



Au premier rang, les lauréats, **Cherazade Falou**, **Jean Cranney** et **Tancrède Dell'Oste** avec les membres du jury : **Philippe Gobet** (Lenôtre), **Joseph Le Gal** (Anephot), **Cyrille Niol** (Anephot) ; **Sébastien Chaudot** (Rougié), **Michel Roth** (Ritz), **Agnès Vaffier** (Aflyht), **Christian Bruneau** (L'Hôtellerie Restauration), **Bruno Treffel** (ANPCR), **Yves Cebron** (TransGourmet), **Catherine Augereau** (Groupe Flo), **Pascaline Kosmicki** (Bridor).

C'est au Ritz, que **Cherazade**, élève du lycée Alexandre Dumas de Cavaillon (84), **Tancrède**, de Ferrandi, école de gastronomie à Paris (75) et **Jean**, du lycée Storck de Guebwiller (67) ont été félicités par le jury et couverts de cadeaux : 1 stage chez Lenôtre, un repas pour 2 dans une brasserie du groupe Flo, un couteau japonais et le livre de **Michel Roth Ritz Paris - Haute cuisine** aux éditions Flammarion offerts par TransGourmet, un repas pour 2 au Terroir Parisien avec menu dédié de **Yannick Alléno** par Bridor, du foie gras Rougié, des chocolats Valrhona...

Pour finir, **Christian Bruneau**, au nom de **L'Hôtellerie Restauration**, a remis un iPad à chaque lauréat "afin qu'ils puissent surfer sur le site du journal autant qu'ils le souhaitent".

Le président du jury, **Michel Roth**, a salué "l'originalité du récit sur la plonge", le "formidable texte sur la cuisine et l'amour des produits", et le "plaidoyer pour la revalorisation des métiers de la salle". Bonne lecture ! Et rendez-vous l'année prochaine pour une nouvelle édition du concours du meilleur article écrit par les futurs pros. ■



JEAN CRANNEY - LYCÉE STORCK DE GUEBWILLER (67)
CATÉGORIE BTS ET +

Sachons défendre les métiers de la salle

Actuellement, on voit fleurir au travers du petit écran grand nombre de programmes portant sur les arts de la table. Il est vrai que depuis la 'Cuisine des mousquetaires', les émissions culinaires n'ont eu de cesse d'évoluer et ce, grâce à l'engouement des téléspectateurs intéressés par ce beau métier. Seulement, les programmes portent toujours sur la même profession : la cuisine. Cependant, si, à l'évocation du terme 'hôtellerie' les gens pensent systématiquement 'cuisine et chef', il convient de rappeler que le secteur ne se compose pas uniquement de ce métier. Nous avons pu voir, depuis quelques semaines déjà, dans les pages de **L'Hôtellerie Restauration**, apparaître des articles concernant les métiers de la salle et la volonté des professionnels, des professeurs et des Meilleurs ouvriers de France de permettre à ceux-ci de sortir de l'ombre. Mon but ici n'est pas de faire une redite du livre blanc de **Régis Marcon** ni même une synthèse de ce qui a été fait précédemment. Je souhaite offrir une vision qui saura témoigner de l'intérêt que portent les élèves et les étudiants à leur formation et au devenir de leur futur métier. Le grand public ne semble pas concevoir le rôle joué par les brigades de salle. Aussi parfaite que soit la saveur d'un mets et aussi original que soit le dressage d'une assiette, une mauvaise présentation ou un service peu soigné peuvent ruiner tous les efforts mis en œuvre pour combler votre hôte.

Les élèves et étudiants désirent avoir un contact avec le client et pouvoir créer une émotion chez lui. Si certains voient dans la découpe d'un canon d'agneau un moment de prouesse technique, nous, nous voyons une opportunité de profiter d'un instant d'intimité avec une table pour lui présenter la pièce de viande, son origine,

sa texture, ses spécificités et, ainsi, procurer au client un instant d'évasion. En complément, le sommelier pourra présenter l'accord mets et vin et ainsi, la table sera dans les conditions idéales pour commencer son repas. On voit souvent, et à tort, des étudiants réaliser des techniques en salle en s'enfermant dans un mutisme profond : rien de tel pour mettre mal à l'aise les invités, qui se sentiront gênés et ne sauront quelle attitude adopter. Le silence est le résultat d'un manque d'assurance qui peut être corrigé par un enseignement adapté. Il est des lycées qui proposent des cours de théâtre appliqué au restaurant où les professeurs de français et de restaurant travaillent main dans la main afin de créer des situations qui permettront aux étudiants d'éviter certains écueils. Ces cours ponctuels se ressentent au travers des services réalisés au sein du lycée : quel plaisir que de voir le sourire d'un client au moment de commencer la dégustation.

ÊTRE EN ADÉQUATION AVEC LES ATTENTES DES CLIENTS

L'enseignement évolue mais les exigences de nos clients également, et bien plus rapidement. Être bon en technique n'est pas suffisant. Pour le client, le serveur doit être un repère et l'aiguiller dans ses choix, surtout à l'heure actuelle. Avec la démocratisation des nouvelles cuisines, des nouvelles techniques et des nouveaux produits, les consommateurs peuvent vite être amenés à amalgamer certaines denrées, et c'est là que le rôle de serveur/commercial prend toute sa place. Si l'on fait un rapide retour en arrière, les besoins des clients ont évolué à une vitesse alarmante. Aujourd'hui, un type de cuisine ne dure pas plus d'un an. Les verrines, les siphons, la finger food, le cru : tous ces exemples sont les témoins de

la vitesse à laquelle s'opèrent les changements. Il y a cinq ans, travailler des espumas au siphon était le comble du moderne ; aujourd'hui, les clients ont des siphons chez eux et la magie n'opère plus.

Et c'est ici que les lycées hôteliers jouent également un rôle important. Les menus des restaurants d'applications doivent être en adéquation avec les attentes des clients. S'il est bon de travailler les bases au début de l'enseignement, nous avons la chance, nous BTS, après quatre années de formation, de travailler 'moderne'. Il est un schéma facile à établir et qui permet de comprendre l'importance de la salle et de ses employés : un restaurant s'adaptant aux besoins de sa clientèle s'assurera toujours une activité prospère et un personnel efficace, car toujours à la pointe et très motivé. Quoi de plus intéressant pour une équipe que de faire face à des nouveaux challenges et d'utiliser sans cesse de nouvelles méthodes de travail ?

Pour nous, étudiants, il est important que notre passion, qui est également notre profession, ne soit pas vue comme secondaire. Il est primordial que les jeunes gens souhaitant démarrer une formation dans notre secteur sachent ce qu'apportent les métiers de la salle. Au-delà du plaisir gustatif se dessine l'émotion, et celle-ci ne peut être créée que par des passionnés qui ont à cœur de distiller cette même passion. L'action entamée par les 260 professionnels présents lors des Assises des métiers de la salle montre la volonté de notre domaine de faire parler de lui et de proposer des formations en adéquation avec les attentes des clients et du marché. Nous, étudiants, nous nous sentons concernés par de telles actions. Nous aurons, dans les années à venir, la lourde responsabilité de représenter la gastronomie française et c'est grâce à ces manifestations que cette tâche sera rendue possible. ■

les régions dont sont issus nos trois vainqueurs. Cherazade, Tancredi et Jean ont séduit le jury par leur authenticité,

PAR NADINE LEMOINE. VIDÉOS : CÉCILE CHARPENTIER

ration Campus du meilleur article 2012



Jean Cranney et Cherazade Falou vont pouvoir surfer sur le net et écrire d'autres articles sur l'iPad qu'ils viennent de remporter, cadeau du journal L'Hôtellerie Restauration.



Christian Bruneau (L'Hôtellerie Restauration) et Michel Roth, président du jury, félicitent les lauréats.

LE JURY 2012

• Frédéric Anton, Pré Catalan à Paris • Catherine Augereau, Groupe Flo • Pierre Berthet, président de l'Unatech, CET hôtellerie • Yves Cebron, TransGourmet • Sylvain Chaudot, Euralis Gastronomie - Rougié • Patrick Eyroi, Bridor • Éric Frechon, Le Bristol à Paris • Philippe Gardette, président de l'OCI • Philippe Gobet, Lenôtre • Cyril Lignac, Le Quinzième à Paris • Régis Marcon, Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid • Thierry Marx, Mandarin Oriental Paris • Joseph Le Gal, président de l'Anephot • Michel Roth, Ritz à Paris • Bruno Treffel, président de l'ANPCR • Laurent Trochain, Restaurant Laurent Trochain au Tremblay-sur-Mauldre, président de Générations Cuisines & Cultures • Agnès Vaffier, présidente de l'Aflyht.

Merci à nos partenaires

GROUPE FLO
La restauration d'émotion.
ça se vit, ça se voit



TRANS GOURMET
Engagé à vos côtés



TANCRÈDE DELL'OSTE - FERRANDI, ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE À PARIS CATÉGORIE BAC PRO, MENTION COMPLÉMENTAIRE ET BP



Qu'est-ce que la cuisine ?

La cuisine est tout d'abord une passion, un rêve; elle rythme notre vie et lui donne un sens... C'est le plaisir de se lever, dans la perspective d'aller en cuisine et d'offrir aux autres le fruit de notre créativité, la minutie de nos gestes, les parfums, les saveurs...

À la base, nous devons sélectionner le produit, partager avec nos fournisseurs l'amour qu'on lui porte. Ces derniers font partie intégrante de notre équipe, une véritable famille. Ils nous conseillent, nous guident et nous offrent les meilleurs produits en leur saison, ils les travaillent avec conviction et passion. Le cuisinier est avant tout un amoureux de la nature, il aime se promener et faire de nouvelles découvertes de jour en jour, à tout moment et à toute heure. Il apprécie de

faire son marché, s'émerveiller devant les produits, en découvrir de nouveaux et s'arrêter, pour prendre le temps de discuter avec les maraîchers.

Il lui faut ensuite admirer le produit et essayer de le comprendre dans toute sa complexité, ne pas le brusquer, s'unir à lui, l'imaginer, en rêver, mais il a le devoir de le respecter... Celui-ci doit être dégusté, senti, observé, écouté, touché maintes et maintes fois. Cela peut prendre des jours, des années afin d'analyser son véritable goût, son odeur naturelle, son aspect authentique, son bruit au toucher, sa réelle texture et ses multiples facettes. Une liaison s'établit alors entre l'homme et la nature, ils se parlent, communiquent... C'est le début de la création.

À partir de là, il est possible de les associer, de les combiner, de réaliser des dégradés de saveurs ou bien de les opposer. Le cuisinier peut les préparer dans toute leur simplicité et les décliner selon ses humeurs, son tempérament. À l'inverse, il peut revisiter

et travailler toute la difficulté du produit, il vise à émerveiller et à surprendre les palais.

Afin de concevoir et de créer, nous avons besoin de bons outils : nos mains. Elles qui sont si légères et si souples, elles qui donnent de la splendeur à nos mets. Ce sont les mains qui définissent la beauté du geste, la base de la création : le raffinement, la précision, la justesse et la délicatesse. La cuisine est un art, elle permet de s'exprimer, faire ressortir et ressentir ses émotions.

Chaque préparation est une œuvre, un tableau d'une grande valeur. Les casseroles, elles, sont les croquis sur lesquels on rajoute, on raye ou on rectifie grâce à nos mains qui font office de pinceaux. C'est cette qualité qui définit la cuisine comme l'un des plus beaux métiers au monde et comme lieu de convivialité. Ainsi, selon le dramaturge Arnold Wesker : "Pour Shakespeare, le monde est une scène, pour [lui], c'est une cuisine où les gens vont et viennent." ■



CHERAZADE FALOU - LYCÉE ALEXANDRE DUMAS DE CAVAILLON (84) CATÉGORIE CAP-BEP

Découvrir la plonge

Je commence cette année ma formation de CAP service. Je découvre le métier du service avec beaucoup d'intérêt et parmi toutes les tâches très variées qui me sont confiées durant ma formation, il y en a une que j'apprécie particulièrement, à la grande surprise de mes camarades : la plonge. L'intérêt de la plonge, c'est qu'il n'y a pas la peur des clients, il y a seulement le contact... avec l'eau chaude. Quand il fait froid en salle et que les portes

d'entrée sont ouvertes, les courants d'air circulent alors que, derrière mon évier, je suis au chaud et je ne comprends pas pourquoi beaucoup de gens disent que c'est nul de faire la plonge.

La plonge, c'est bien aussi car on peut venir habillé comme on veut : pas de tenue ou d'uniforme comme devant les clients.

Généralement un bon gros tablier suffit, sur lequel d'ailleurs il est possible de laisser glisser ses mains toutes humides ou pleines de mousse sans que quiconque ait quelque chose à redire.

La plonge est aussi un moyen de donner une nouvelle

vie à des pièces de vaisselle qui ont servi à la mise en valeur de mets pour le plus grand plaisir des clients et la satisfaction des chefs en cuisine.

Je m'applique à la rendre brillante à chaque lavage et les félicitations m'encouragent à continuer. Cependant, être bon plongeur n'est pas donné à tout le monde : il faut une bonne dose de condition physique car l'on reste longtemps debout et à la même place, mais aussi une dose de rapidité d'exécution et de dextérité manuelle, une dose de tolérance au stress et pour finir un large sourire pour que le service soit meilleur. ■

Assemblée générale de la FDIH 40

Saint-Lon-Les-Mines (40) La Fédération départementale de l'industrie hôtelière des Landes a demandé à 380 professionnels de participer à cette étude.

Lancement d'une vaste enquête sur l'hôtellerie landaise

Dans le cadre de l'assemblée générale de la Fédération départementale de l'industrie hôtelière des Landes (FDIH), le 19 mars, une convention de partenariat a été signée avec le comité départemental du tourisme (CDT) et la chambre de commerce et d'industrie (CCI). Le syndicat s'engage à participer à une vaste enquête sur l'hôtellerie, la dernière étude du genre remontant à 2007. Entre avril et octobre, 380 professionnels consacreront une heure et demie pour répondre aux questions des chargés d'étude de la CCI des Landes. La livraison est prévue au premier trimestre 2013.

PACK NOUVELLES NORMES

Autre sujet de l'assemblée générale, le nouveau classement hôtelier. Le syndicat landais a lancé son 'pack nouvelles normes', qui, depuis, a fait des émules dans les autres départements aquitains. Pour l'heure, 38 établissements ont souscrit au pack complet comptant trois diagnostics :



Signature de la convention de partenariat avec, de gauche à droite, **Jean-Philippe Pavi**, président de la commission tourisme à la CCI des Landes, **Nicolas Soleil**, président de la FDIH 40 et **Hervé Bouyrie**, président du CDT des Landes.

sécurité, accessibilité et classement. Pour en parler, **Nicolas Soleil**, le président de la FDIH des Landes avait invité l'Umihra, représentée par son président **Jean-Jacques Ernandorena**, le Fafih, la CCI et le CDT. "Seuls, nous ne sommes rien, ensemble nous pouvons combattre", a martelé Nicolas Soleil devant l'assemblée.

Enfin, une note d'émotion a émaillé la réunion, lorsque **Josiane Mora**, très dévouée responsable administrative depuis trente-cinq ans, a reçu la médaille d'or du travail des mains de **Christophe Broux**, ancien président et actuel secrétaire de la FDIH 40.

BRIGITTE DUCASSE

3 QUESTIONS À NICOLAS SOLEIL, PRÉSIDENT DE LA FDIH 40

L'Hôtellerie Restauration : Depuis quand remonte votre investissement dans le syndicat landais ?

Nicolas Soleil : Depuis toujours ! Mes parents ont créé l'hôtel-restaurant Beausoleil à Dax en 1976 et étaient déjà syndiqués. J'ai toujours travaillé dans cette maison familiale, que je dirige depuis octobre 2010. Je suis devenu, il y a douze ans, président de la branche hôtellerie saisonnière de l'Umih national et du syndicat landais.

Quel est le poids de la FDIH 40 aujourd'hui ?

Elle représente 70 % du secteur CHR et discothèques des Landes avec 648 adhérents, avec 60 % d'établissements saisonniers dont l'activité est souvent liée au thermalisme. C'est pourquoi nous étions très en demande sur la possibilité de signer des contrats d'apprentissage. C'est une belle victoire de l'Umih.

Dans l'immédiat, quelles sont vos priorités ?

D'abord le nouveau classement. Sur 200 hôtels, 31 sont classés. Je veux multiplier par 4 ce chiffre d'ici à la fin mai. Mon second combat portera sur le paracommercialisme. Nous allons proposer aux associations qui vendent de l'alcool le module d'Umih formation sur la réglementation des débits de boissons. Enfin, nous allons les rencontrer les maires qui accordent les autorisations.

Travail de terrain

Buzet-sur-Baïze (47) Le propriétaire de la Brasserie du parc d'Aquitaine succède à Bruno Parant.

Patrice Ross élu nouveau président à l'Umih 47

L'assemblée générale de l'Umih 47 a officialisé le remplacement de **Bruno Parant** par **Patrice Ross** au poste de président. "Je quitte la présidence parce que je ne suis pas aussi disponible que je le souhaitais", a expliqué Bruno Parant, qui devient vice-président. Propriétaire de la Brasserie du parc d'Aquitaine à Boé, **Patrice Ross** va lui succéder. Il entend poursuivre le travail d'équipe mené par son prédécesseur. "Je serai davantage sur le terrain pour un contact quotidien avec nos adhérents tandis que Bruno s'attèlera en priorité aux dossiers administratifs", a-t-il indiqué. **Éric Mariottat** (restaurant Mariottat à Agen) quitte la vice-présidence et le conseil d'administration pour "laisser la place aux jeunes" et se "consacrer davantage à son restaurant". Présent à la direction de l'Umih 47 depuis vingt-quatre ans, il en a assuré la présidence pendant huit ans. Lors de la réunion, la nouvelle



Patrice Ross (à gauche) et **Bruno Parant** : le changement dans la continuité.

classification hôtelière était au centre des débats. L'Umih 47 a passé un accord avec le conseil général du Lot-et-Garonne qui financera à hauteur de 50 % un pré-diagnostic pour aider les hôteliers à mieux préparer l'audit auxquels sont soumis les établissements. Sur 74 hôtels, seulement 11 ont obtenu le nouveau classement. Autre sujet abordé, le titre de Maître restaurateur détenu par 5 chefs dans le Lot-et-Garonne : "Nous misons sur une vingtaine d'ici à la fin de l'année", a souligné Patrice Ross.

BERNARD DEGIOANNI

Taxes, commissions, normes...

Saint Dyé (41) L'assemblée générale du syndicat a vu l'arrivée d'un nouveau président, Gilles Martinet, qui succède à Michel Cellier.

Nombreuses récriminations à l'Umih 41

Une page s'est tournée lors de l'assemblée générale de l'Umih 41 qui s'est tenue à Saint-Dyé (41). Président depuis neuf ans, **Michel Cellier** a laissé sa place - tout comme **Christian Garanger**, trésorier depuis vingt-cinq ans - à **Gilles Martinet**, patron de l'Auberge du Centre à Chitenay. Il aura à faire face au mécontentement de certains professionnels. De nombreuses récriminations ont en effet été émises contre la multiplication des normes, des commissions pour les titres-restaurants ou de la Sacem. À tel point que plusieurs professionnels ont parlé de "racket" ou d'entreprises devenues des "boîtes à frie". Les hôteliers sont en particulier confrontés au développement de Booking et de ses 17 % de commissions. "Cette centrale fait la pluie et le beau temps, a expliqué un hôtelier, nous sommes pieds et poings liés." "C'est un problème majeur qui peut remettre en cause la rentabilité de nos entreprises", a reconnu Gilles Martinet. **Bertrand Lecourt**, représentant de l'Umih nationale, estime que ces sites internet "faussent le marché car nous sommes obligés d'augmenter nos prix mais si nous trouvons 200 hôteliers volontaires, nous pourrions lancer un mouvement de boycott." Bertrand Lecourt est surtout inquiet de la



Gilles Martinet, nouveau président, **Michel Cellier**, ancien président, **Christian Garanger** et **Bertrand Lecourt**.

mise en œuvre des normes sur l'accessibilité et du nouveau classement hôtelier. En novembre, le Loir-et-Cher ne comptait que 7 hôtels nouvellement classés, ce qui le plaçait parmi les cinq départements les moins volontaires. "Faites un effort, a-t-il lancé, car rien ne dit que la date limite de juillet sera repoussée." À l'inverse, pour l'accessibilité, l'Umih a "l'espoir d'alléger les contraintes pesant sur les petits établissements avec la possibilité de dérogations". Le mécontentement était perceptible, enfin, à l'égard du paracommercialisme des chambres d'hôte ou des "restaurants temporaires", qui bénéficient de "l'inertie des pouvoirs publics qui ferment les yeux".

JEAN-JACQUES TALPIN

De nombreux atouts

C'est dans le cadre de la Citadelle d'Arras, ouverte désormais au public, que s'est tenue l'assemblée générale du syndicat. L'occasion pour son président Régis Florin de rappeler aux adhérents que chaque événement du département doit être source de dynamisme pour la profession.

Umih 62 : surfer sur les événements touristiques



Régis Florin et Roland Héguy aux côtés du jeune Jean Demonchy, graine de chef.

40 000 emplois, légèrement en dessous de la moyenne nationale ; le Nord étant plus positionné sur la clientèle d'affaires, tandis que le Pas-de-Calais est davantage axé sur le tourisme.

ENJEUX ET DÉFIS

Raphaël Floch, chargé de la communication du Louvre Lens, est pour sa part venu présenter le projet, en rappelant qu'il ne devait pas être un "ovni déconnecté", mais bien un levier pour capter des visiteurs. Régis Florin n'a pas dit autre chose en rappelant qu'il fallait "booster la profession en étant présent sur tous les événements". Quitte à les susciter. Ainsi a-t-il annoncé la mise en place d'une course des garçons de cafés dans chaque secteur de l'Umih. La finale est prévue fin octobre à Arras avec la remise d'un trophée Moïse Auguste, du nom d'une figure locale de la restauration. Les adhérents du département ont

également pris connaissance des enjeux et défis de la profession, notamment le volet 'Accessibilité 2015', qui a fait réagir certains adhérents. Notamment ceux occupant un bâtiment classé, auxquels Roland Héguy a apporté une réponse pragmatique. A été aussi évoqué le nouveau classement hôtelier, dont le président a rappelé l'importance pour les établissements en les incitant à s'inscrire dans cette démarche. Régis Florin a conclu la séance en soulignant que cette année devait être placée "sous le signe de la cohésion et de l'adhésion", mais aussi de la confiance. "Ayez confiance et donnez confiance", a-t-il insisté, en soulignant l'enjeu de la transmission du savoir pour préparer l'avenir et en donnant le mot de la fin au jeune Jean Demonchy, originaire d'Hesdigneul-lès-Béthune (62), et gagnant de Master chef junior.

MARIE-LAURE FRÉCHET

C'est le Nord qui accueille le Sud", a souligné Régis Florin, président de l'Umih 62, en recevant Roland Héguy, président national de l'Umih à l'occasion de cette assemblée générale. Outre un soleil radieux qui n'avait rien à envier à celui de Biarritz, ce dernier a pu constater que le Pas-de-Calais

ne manque pas d'atouts pour que la profession s'y épanouisse. Thomas Crinquette, chargé d'études au sein de la chambre de commerce et d'industrie de la région Nord de France, a en préambule rappelé quelques chiffres régionaux. On comptabilise 12 500 établissements (dont 4 500 dans le Pas-de-Calais) et

Ralentissement économique

À l'occasion de leur assemblée générale, les représentants du syndicat ont présenté, devant le préfet de la Drôme, les difficultés de nombreux établissements face à la nécessaire mise aux normes.

Le président de l'Umih 26 tire la sonnette d'alarme

La dernière assemblée générale de l'Umih 26 était placée sous le signe des normes, et surtout des difficultés liées à l'adaptation des établissements de la Drôme à ces nouvelles règles de sécurité et accessibilité. Surtout dans le secteur de l'hôtellerie, qui représente un tiers des 300 adhérents du département : des entreprises dont la taille moyenne se limite à une dizaine de salariés, pour un peu plus d'une trentaine de chambres par établissement. À cette occasion, le président de l'Umih 26, Guy Lambert, a invité le vice-président national du syndicat, Hervé Bécam, le directeur de l'Agence de développement touristique Bruno Domenach, et le

préfet Pierre-André Durand. Et le président départemental a tiré la sonnette d'alarme en rappelant que 70 hôtels n'ont toujours pas trouvé les moyens de s'adapter aux normes réglementaires. "Dans le contexte économique actuel très difficile, le problème est aggravé par la frilosité des banques, qui n'accordent pratiquement plus de crédits", commente Guy Lambert. Reste maintenant à convaincre le préfet qu'à l'impossible, nul n'est tenu...

UN DÉBUT D'ANNÉE DIFFICILE

Cette assemblée générale a également permis de tirer le bilan d'une activité relativement stable en 2011, mais qui s'effondre depuis le début de l'année 2012 : "Pour

les hôtels comme pour les restaurants ou les bars, la baisse est très nette, et cela correspond d'ailleurs à une tendance générale dans la Drôme", précise Guy Lambert. Le président de l'Umih 26 ne reste pas inactif cependant, et continue d'inciter ses adhérents à poursuivre les efforts, avec à la clé une petite aide financière pour favoriser le classement des hôtels : dans la Drôme, le syndicat a passé un accord avec deux agences d'audit pour permettre à ses adhérents de réduire d'une centaine d'euros le prix de cette démarche. Une façon aussi de rappeler l'importance du soutien d'un syndicat professionnel, qui permet de ne pas rester isolé en ces temps de turbulences économiques.

FRANCIS MATÉO

De lourdes incertitudes

Clermont-Ferrand (63) L'assemblée générale du Puy-de-Dôme s'est voulue pragmatique.

Umih 63 : le poids des normes et de la réglementation



Le commandant des sapeurs-pompiers Thierry Dabert explique les normes de sécurité.

Il y a eu les interventions du commandant des sapeurs-pompiers Thierry Dabert, puis celle de Jean-Pierre Gérard de la direction départementale des territoires (DDT), pour aborder la question de l'accessibilité. Et là, les professionnels venus assister à l'assemblée générale de l'Umih 63 découvrent que réglementations et obligations s'entrechoquent. Un hôtelier, lors de travaux en 2007, a mis six chambres en accessibilité pour personnes à mobilité réduite, dont deux au 1^{er} étage et deux au 2^e étage. Il se retrouve devant un dilemme : soit il investit encore pour protéger au moins une chambre par étage contre l'incendie, soit il n'accueille plus de public handicapé moteur dans ces chambres. "Pour ceux qui n'ont pas fait de travaux, ni proposé d'échéancier de travaux, je ne sais pas ce qui va se passer",

a reconnu Thierry Dabert. "À Paris, même avec des milliers de clients potentiels, tout le monde n'arrivera pas à se conformer aux normes d'accessibilité. Alors comment faire chez nous avec dix fois ou cent fois moins de potentiel ?" s'est interrogé Jean-Marie Cistrier, président départemental de l'Umih. Les dérogations sont un pis-aller, pas une solution miracle. Elles seront attribuées par arrêté préfectoral, sur avis de la sous-commission de la DDT. Et pour revendre une affaire, il faudra bien se conformer à la mise aux normes. Sur les difficultés de recrutement, Jean-Marie Cistrier a insisté : "Ce sont des métiers où il n'y a pas de chômage, avec un choix énorme : cuisine, service, accueil, direction, en France ou à l'étranger. Bien sûr, après, il faut travailler."

PIERRE BOYER

Des projets tournés vers les réseaux sociaux

Rencontre avec Nathalie Duneau, directrice marketing de Louvre Hotels Group, qui revient sur les spécificités de la stratégie digitale du groupe.

PROPOS RECUEILLIS PAR VANESSA GUERRIER-BUISINE

Le digital, investissement prioritaire de Louvre Hotels Group

L'Hôtellerie Restauration : Louvre Hotels Group accorde-t-il une forte importance à son e-réputation et comment la gère-t-il ?

Nathalie Duneau : Nous accordons beaucoup d'importance à notre e-réputation et considérons que le 'online' est un outil qui participe largement à la gestion de notre image de marque. Nous faisons appel à des bureaux d'études et à des panels pour mesurer notre e-réputation et nous disposons d'outils pour gérer notre image sur internet. Néanmoins, l'enjeu est de savoir utiliser ces informations dans le travail de notre stratégie de marque, mais également dans le quotidien de nos hôtels. Par ailleurs, l'activité des clients sur internet dépend fortement de leurs attentes et de leur implication par rapport au séjour. Pour l'instant, nous avons fait le choix de ne pas interagir avec nos clients en ligne. Nous préférons utiliser des outils tels que le questionnaire en ligne ou le suivi de satisfaction qui nous permettent d'avoir une démarche individualisée auprès de nos clients.

Votre distribution et a fortiori votre communication en ligne répondent-elles à des codes différents de ceux d'une distribution et d'une communication traditionnelles ?

La stratégie digitale va bien au-delà de la communication, et concerne également la distribution. Les départements distribution, marketing et communication doivent travailler ensemble pour une meilleure cohérence de marque, mais surtout une meilleure efficacité globale. Avoir unifié marketing et Business Development sous la responsabilité de **Marie-Pierre Mottin** a permis d'accélérer ce processus. Notre stratégie de distribution en ligne est différente de notre stratégie de distribution traditionnelle, car le client ne se situe pas dans les mêmes conditions d'achat. Le web est un univers extrêmement concurrentiel, il faut donc réaliser un autre travail de référencement et de valorisation du produit.

Que ce soit dans le cadre de notre stratégie de distribution ou de communication, le digital est notre investissement prioritaire, en termes financiers, mais également humains et stratégiques. Le Search Engine Optimization [optimisation des moteurs de recherche, NDLR], le Search Engine Marketing [marketing des moteurs de recherche, NDLR], l'optimisation de nos sites web ou encore le développement des applications pour mobile représentent des postes majeurs de notre budget marketing. Ces investissements



Nathalie Duneau, directrice marketing de Louvre Hotels Group : "Nous étions le premier groupe français à investir sur le canal mobile il y a trois ans, avec notre application HotelForYou."

s'accompagnent d'ailleurs de la création de postes dans le domaine de la gestion de contenu, avec une équipe en pleine croissance.

Nous étions le premier groupe français à investir sur le canal mobile il y a trois ans, avec notre application HotelForYou, dont l'usage continue de se développer. Elle constitue un outil clé dans une stratégie de fidélisation, en permettant une approche interactive avec nos

clients. Nous avons également initié une démarche pour chacune de nos marques sur les médias sociaux avec la création de pages dédiées sur Facebook.

Les hôtels du groupe sont-ils encouragés à mener leur stratégie digitale individuellement ?

Nous avons mis en place une stratégie de vente centralisée de nos hôtels au niveau du siège. Chaque hôtel apporte son propre contenu, local, qui est intégré au niveau central. Par ailleurs, nous sensibilisons et formons nos hôteliers à l'usage du web et du mobile, pour un usage en bonne complémentarité avec la démarche hors ligne.

Quels sont vos projets digitaux ?

Nous continuons à faire évoluer notre application HotelForYou. Ainsi, nous avons récemment lancé une version sous Android et BtoB, pour une cible d'entreprise. Une application pour tablette sera lancée prochainement. Une page Google + est à l'étude, mais rien n'est encore déterminé et la page Facebook de Première Classe va bientôt être lancée. Enfin, nous sommes en phase de réflexion autour d'un check-in et un check-out dématérialisés, avec un accès autonome à la clef de la chambre qui serait adapté au type et à la marque de l'hôtel.

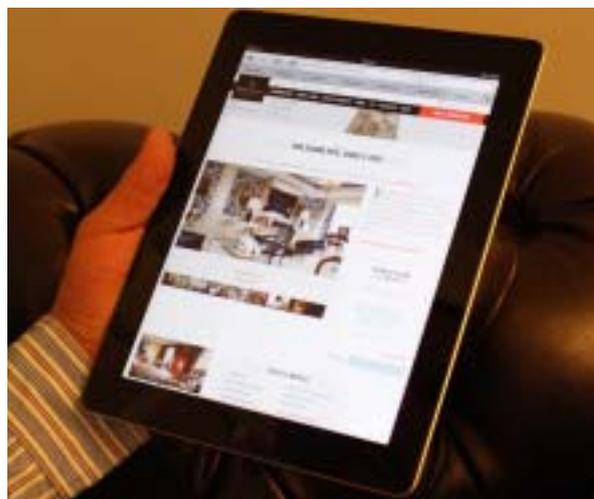
Une probabilité d'achat 3 fois plus élevée que sur mobile

Les tablettes numériques s'installent toujours plus durablement au sein des foyers. Une étude américaine révèle que leurs utilisateurs sont davantage susceptibles de concrétiser leur acte d'achat que les possesseurs d'un téléphone mobile.

La tablette, nouveau canal de distribution incontournable

Selon une étude réalisée par Adobe Digital Marketing Insights, l'une des divisions de recherche de la société informatique américaine, la probabilité d'achat sur un site marchand est trois fois plus élevée avec un visiteur 'tablette' qu'avec un client utilisant son support 'mobile'. Pour réaliser cette étude, Adobe a analysé 16,2 milliards de visites sur les sites web plus de 150 cybermarchands américains.

L'étude observe également que les clients qui passent par leur tablette pour acheter s'avèrent plus dépensiers. En moyenne, l'écart atteint 54 % de plus par achat chez les clients tablette par rapport à ceux qui passent par leur téléphone portable, et 21 % de plus comparés aux achats réalisés par les utilisateurs d'ordinateurs personnels. Même si elle reste encore marginale, leur présence dans l'univers du e-commerce ne cesse de croître : en douze mois, elle passe de 1 % des visites sur les sites web analysés à 4 %. Cette croissance représente un marché potentiel



La tablette est plébiscitée par les acheteurs internautes.

important pour les hôteliers. Et un premier pas simple et peu coûteux à réaliser consiste à adapter leurs sites mobiles au format des tablettes.

V. G.-B.

En bref

La CGPME appelle les commerçants à négocier une baisse de leurs frais bancaires

Dans un communiqué, la Confédération générale du patronat des petites et moyennes entreprises (CGPME) rappelle qu'à la suite d'une décision de l'Autorité de la concurrence, le Groupement des cartes bancaires s'est engagé à diminuer les commissions perçues par les banques sur les transactions par cartes bancaires, la commission 'commerçants' devant passer de 0,47 à 0,32 % en moyenne, et ce depuis le 1^{er} octobre 2011. La CGPME a souhaité faire le point sur l'impact réel de cette décision sur les commerçants. À ce jour, il s'avère que les établissements bancaires n'ont généralement pas proposé de baisse des frais bancaires. Depuis le 1^{er} octobre, seulement 21 % des commerçants se sont vu proposer par leur banque de baisse de leurs frais. Néanmoins, 38 % des commerçants, informés notamment par la CGPME, sont parvenus à obtenir une baisse par la négociation.

La CGPME appelle donc les commerçants à faire pression sur leur banque pour obtenir, conformément à l'engagement du Groupement des cartes bancaires, une baisse de leur commission interbancaire de paiement (CIP).

La Confédération rappelle qu'elle maintient également sa demande de voir les transactions par carte bancaire inférieures à 15 € exonérées de frais pour le commerçant, et ce afin d'éviter les distorsions de concurrence avec les grands distributeurs, qui parviennent à négocier des taux inférieurs à ceux imposés aux commerçants de proximité.

Compétition incontournable

L'avant-dernière demi-finale vient d'avoir lieu à Lille. Il reste encore une sélection avant la grande finale prévue les 9 et 10 mai à Paris.

Dernière ligne droite pour les candidats au concours de biérologie d'Heineken

L'avant-dernière demi-finale du concours de biérologie d'Heineken a eu lieu à Lille le 23 mars dernier. Depuis le mois de janvier, des élèves de lycées professionnels participent aux sélections qui auront eu lieu cette année dans cinq grandes villes (Strasbourg, La Ciotat, Toulouse, Lille et Rennes, le 3 avril). Les finalistes s'affronteront les 9 et 10 mai à Paris autour du service de la bière, des alliances bières et mets, sur les possibilités de la bière dans les cocktails ou encore sur les règles du tirage pression. On dit volontiers que ce concours est devenu incontournable. Notre biérologue, **Hervé Marziou**, qui fait partie de l'équipe qui a initié l'événement et continue de l'animer, nous en donne les clés : "C'est un concours qui a toujours évolué depuis son lancement, il y a un peu plus de sept ans. L'idée étant d'apporter de plus en plus de professionnalisme aux jeunes des écoles hôtelières. Ce concours leur permet d'appréhender les différentes phases du service, de connaître les bières, la stimulation en plus ! Heineken s'interroge chaque année en associant professeurs et professionnels de la filière pour savoir ce qui serait avantageux pour ces jeunes qui vont entrer sur le marché du travail. Lors de la dernière édition, le cocktail devenant tendance, nous avons rajouté un chapitre 'mixologie' à la formation et une épreuve pratique accessible à toutes les sections. Cette



année, nous proposons aux candidats de jouer la carte de l'international. Que représente la bière en dehors de France ? Comment accueillir un client étranger ? Comment lui proposer une bière ? Comment la lui servir en respectant ses traditions ? Comment être à son écoute pour lui donner entière satisfaction ? Et nous composons le jury de la finale avec des personnalités étrangères. Il ne faut pas oublier non plus que nous nous adressons à de jeunes adultes et nous avons demandé à **Romain Tischenko**, Top Chef 2010, âgé de 26 ans, d'être le parrain de la promotion. Il va partager avec eux la même façon de s'exprimer, les mêmes envies, les mêmes projets..." **SYLVIE SOUBES**

Les demi-finalistes de la région lilloise, **Maréva Petit-Jean** et **Maxime Dubois**, avec **MM. Lelong** (Heineken Entreprises), **Guy Musart** (président de l'Association des barmen de France) et **Servet**, proviseur du lycée.

Les gagnants des demi-finales

- **Strasbourg** : **Alexandre Lesage**, BTS management et CAP restauration, actuellement en mention complémentaire barman au lycée Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (67), et **Philippe Vogel**, bac pro et BTS hôtellerie, actuellement en mention complémentaire sommellerie en alternance au CFA Storck de Guebwiller (68).
- **La Ciotat** : **Marvyn Neves**, BEP hôtellerie-restauration, actuellement en mention complémentaire au lycée hôtelier Bonneveine à Marseille (VIII^e), et **Cécile Burdet**, BEP vente, bac pro commerce, licence œnotourisme, actuellement en mention complémentaire sommellerie au lycée Voltaire de Nîmes (30).
- **Toulouse** : **Franck Dedieu**, en mention complémentaire bar au lycée Charles de Gaulle de Sète (34), et **Gabriel Lomosin**, actuellement en mention complémentaire bar au lycée hôtelier Condorcet d'Arcachon (33).
- **Lille** : **Maréva Petit-Jean**, en mention complémentaire bar au CFA Médéric (Paris, XVII^e) et **Maxime Dubois**, en mention bar à l'École Ferrandi (Paris).
- Dernière demi-finale le 3 avril à Rennes (35).

"Nous apportons un coin de bleu dans un ciel nuageux"

D'ici 2014, la célèbre marque en rouge et blanc a décidé d'aider le secteur à aller chercher 400 M€ supplémentaires.

Coca-Cola veut aider le circuit hors domicile à accroître son chiffre d'affaires

Nous sommes le troisième pays au monde ayant le plus de fans Facebook", constate **Philippe Lamboley**, vice-président directeur national des ventes chez Coca Entreprise, qui revendique également un fort ancrage local. "90 % des produits consommés en France sont fabriqués en France. Nous avons 5 usines et 15 sites." Et une relation forte avec le hors foyer avec 300 commerciaux dédiés et un secteur qui représente aujourd'hui 30 % de l'activité en volume en France. "C'est dans le hors domicile que les habitudes de consommations se prennent et que les produits futurs se créent." Après une année 2011 marquée par les 100 ans de la marque, 2012 sera animée par deux grands événements : le championnat d'Europe de football et les Jeux olympiques. De nombreuses



De gauche à droite : **Dominique Ferrier**, **Manuel Berquet**, directeur marketing, et **Philippe Lamboley**.

Nous apportons un coin de bleu dans un ciel nuageux", résume-t-il. Pour atteindre ces objectifs, "nous mettons

en place des équipes qui vont accompagner les établissements à avoir le bon assortiment. Il faut une offre suffisamment large et bien présentée." De nouveaux paramètres entrent en considération comme le nomadisme ou l'aspect santé. "Six millions de Français prennent leur repas hors de chez eux et cette tendance va continuer." Pour séduire les consommateurs, il faut cibler juste. Parmi les nouveautés, Nestea est désormais proposé en verre consigné et un nouveau parfum mangue-ananas a été lancé. Le rafraîchissement estival sera très Sprite, avec une boisson qui affiche désormais 30 % de sucres en moins. Quant à Fanta, la boisson sera très active au travers des jeux et du digital.

animations sont prévues dans les points de vente et celles-ci seront le démarrage d'un mouvement ambitieux, puisque Coca Entreprise s'est donné pour objectif d'aider le hors domicile "à aller chercher 400 millions d'euros de chiffre d'affaires supplémentaires d'ici à 2014", a annoncé **Dominique Ferrier**, directeur des opérations hors foyer. "Alors que certaines catégories de boissons chutent, y compris les jus de fruits, la catégorie des soft continue de progresser.



À gauche : la canette Coca-Cola s'habille aux couleurs des JO 2012.

À droite : Nestea existe désormais en verre consigné.

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdos 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

42 Pâtisserie

Voici une sélection de créations imaginées pour Pâques par les chefs.

Les douceurs de Pâques



Patrick Roger présente une collection d'œufs tachetés au chocolat noir, au lait ou blanc, peints à la main et renfermant des fritures au praliné ou à la pâte d'amandes.



Eddie Benghanem, chef pâtissier au **Trianon Palace Versailles** propose un **Mouton de Pâques** en hommage à la reine Marie-Antoinette. Il est en chocolat blanc, recouvert de meringue et contient des œufs au chocolat noir garnis d'un praliné croustillant et de mousse au caramel croquant.



PAR CLAIRE LEDOS

Christophe Michalak, chef pâtissier du **Plaza Athénée**, et son chef **Jean-Marie Hiblot** se sont inspirés du lampadaire de l'hôtel pour en donner une interprétation chocolatée.



Philippe Conticini de la **Pâtisserie des Rêves** présente sa **Lemonta** de Pâques : deux sphères de meringue chocolat, cœur chocolaté.

Claude Ducrozet du **Fouquet's Barrière**, propose une envolée chocolatée avec un œuf en forme de ballon. Sur un socle en chocolat noir parsemé d'amandes grillées, une main gantée - hommage aux personnages de dessins animés - laisse s'échapper un ballon de chocolat garni de petits œufs en nougatine.



Hugues Pouget d'**Hugo et Victor** s'est inspiré des **Misérables** pour Pâques et présente l'**Œuf gavroche** garni d'amandes de Provence ou de noisettes du Piémont et de petits œufs au praliné.



Christophe Roussel pâtissier-chocolatier à La Baule et Guérande (44) présente **Pik & Punk** ; un hérisson avec des yeux en chocolat blanc et un nez parfumé à la framboise. Il renferme des chocolats, amandes, noisettes, et cacahuètes enrobés.



Guy Krenzer, chef exécutif de Lenôtre, et son chef chocolatier, **Marc Sibold**, se sont inspirés de la mascotte de la maison pour les fêtes de Pâques. **L'ourson malin** s'est glissé dans un pot de miel en chocolat.

Le lapin tout chocolat du chef **Frédéric Tessier** de la maison parisienne **Carette**.



Claire Damon, chef pâtissière de la boulangerie-pâtisserie **Des gâteaux et du pain** à Paris, traite l'œuf en **Avocat surprise**, dont le noyau renferme des fritures en chocolat et praliné.



L'**œuf pétale** déstructuré de **Ladurée** est décoré de pétales de rose, jasmin et violettes cristallisées et garni de bonbons au chocolat noir et au lait.



Jérôme Chausse, chef pâtissier au Crillon, propose **Funky Choc** qui représente une femme dont le cœur est assemblé avec des œufs en chocolat au lait dont le regard est à base de sucre coulé à la framboise.

Fais ce qu'il te chante de **Dalloyau** est un œuf en chocolat noir ou au lait sur lequel un rossignol est sculpté en bas-relief, garni de fritures en chocolat.



Catherine Cluizel de la maison **Michel Cluizel** a imaginé le **Choco lalala**, une sculpture chocolatée en forme de note de musique. Il se décline en 7 couleurs : marron clair, marron foncé, violet, rouge, blanc, lie de vin et rose bonbon. Cet œuf en chocolat noir ou au lait cache des petits œufs pralinés, noir, lait, nougatine, feuilletés noir et lait.



Rachdi Mourah, chef pâtissier de l'hôtel **Vendôme**, propose un œuf de Pâques composé d'un mélange de mousse au chocolat, d'un biscuit dacquoise et d'un cœur de mangue.



Camille Lesecq, chef pâtissier au Meurice, propose **Les œufs de pétanque** : un coffret de 4 boules de chocolat au lait caramélia recouvert d'une poudre de bronze dans lesquels sont cachés des nougats et des caramels.

Eric Kayser propose un **Dessert pascal** en forme d'œuf composé de crumble noisette, mousse au chocolat au lait, financier noisette, mousse au chocolat blanc vanille et orné d'un ruban en chocolat.

Gilles Marchal, directeur de la création de la **Maison du chocolat** présente la collection **Chocorico** mettant à l'honneur le coq, les cocottes et les poussins. Les cocottes sont au chocolat noir, chocolat au lait etivoire assortis de 4 œufs feuilletés, 1 œuf coquille au praliné, 1 œuf sur le plat en chocolat et 16 œufs pralinés avec éclats d'amande ou à l'ancienne.



Produits & équipements

Les derniers projets de spas, particulièrement dans l'hôtellerie haut de gamme, démontrent l'importance du rôle de l'architecte d'intérieur, capable de créer un univers à part et de susciter détente et repos.

CAROLINE MARCOUX, DIRECTEUR DE COACH OMNIUM & SPA

L'architecture au service du bien-être : émotionnel et sensoriel



Le Mandarin Oriental Paris.

Les plus grandes signatures de l'architecture d'intérieur se sont essayées à la création de spas : **Philippe Starck** au Royal Monceau, **Sybille de Margerie** au Mandarin Oriental, **Pierre-Yves Rochon** au Bristol... Les styles sont différents, le travail est ciselé dans le choix des matières et des matériaux, et la mise en scène de la lumière est minutieuse. Avec l'arrivée des nouvelles technologies, des portes créatives s'ouvrent aux architectes pour enrichir leur 'vocabulaire' et leur permettre de parler de bien-être de façon sensorielle. Ceux-ci peuvent davantage explorer l'univers des sens : l'ouïe, la vue, l'odorat, le toucher, voire le goût.

L'OUÏE

Les systèmes de musique d'ambiance, bien connus des hôteliers, peuvent rapidement avoir un côté monotone

et répétitif. Les systèmes domotiques sont conçus pour que l'ambiance sonore (musique ou composition sonore) se déclenche au passage du client, selon un système de détecteurs de présence. Ils permettent également d'adapter et de personnaliser l'atmosphère, en fonction des soins et des préférences du client, dans les endroits privés du spa, comme la cabine.

LA VUE

C'est sans doute dans ce domaine que les progrès ont été les plus importants. La vidéo est entrée dans l'univers du spa pour habiller les murs d'images poétiques : papillons virevoltants, pétales de fleurs emportés par le vent... La création dans ce domaine est sans limites et renforce la signature et



Le Park Hyatt Paris.

l'identité de la marque hôtelière ou du spa. La création vidéo est multi usage, tant dans le spa, où elle relaxe le client, que dans la chambre où elle permet de fondre l'écran de TV, souvent inesthétique, dans le décor général. Les sociétés Dalcan Design Emotional et Moving Design, spécialisées et précurseurs de solutions techniques et artistiques, ont réalisé, entre autres, la vidéo et l'installation technique pour la piscine du spa du Mandarin Oriental Paris.

L'ODORAT

La société Scentys a présenté lors du Mondial du spa son boîtier breveté, diffuseur d'arômes. Cette technique réside dans l'utilisation de billes d'huiles essentielles ou de parfums sur lesquelles la ventilation intégrée au boîtier permet une diffusion sèche des arômes. Aucune humidité, aucune réminiscence de parfum : l'espace peut ainsi être personnalisé pour chaque client, en fonction du soin choisi.

LE TOUCHER OU LE CONTACT

Il est stimulé par le choix des matériaux au sol et aux murs, qu'ils soient lisses ou présentant des aspérités, durs ou souples, frais ou chauffés : le carrelage, le bois, le métal, le tissu ont de multiples effets sur lesquels l'architecte peut jouer.

Ainsi le carrelage très présent dans le spa se transforme-t-il en 'parquet' ou en 'tapisserie'. Le service Recherche et développement de Gerflor prépare un revêtement de sols en PVC imitant le bois et parfumé aux senteurs boisées. Il existe aussi des initiatives radicalement opposées, comme celle menée par **Didier Roche**, qui a créé le spa dans le noir. Le client, plongé dans la pénombre, est massé par des personnes malvoyantes. Ce spa vient de recevoir le prix de l'Innovation des lumières de la beauté lors du salon du Mondial du spa 2012.

LE GOÛT

Il reste encore peu exploré et se limite, bien souvent, à apporter une tisane accompagnée d'une brochette de fruits... **Jade Montoya** a lancé son spa, le Candylicious Spa by Le Boudoir de Jade, qui propose des cupcakes après le soin, dans un espace repos salon de thé, pour un plaisir gourmand au goût d'enfance. Ces techniques sont à envisager très en amont pour les intégrer au mieux, dès le démarrage des travaux, car elles requièrent des conditions strictes de bon fonctionnement.

Blog des Experts 'Check-list pour ouvrir un spa' sur www.lhotellerie-restauration.fr

INNOVATIONS AU SALON MONDIAL DU SPA 2012



Massothérapie

Le concept 'mains libres', c'est-à-dire sans personnel spécifique, est parfaitement illustré par la Massothérapie, matelas massant par des pierres de jade, chauffé par infrarouge. L'association mécanique des massages choisis parmi une dizaine d'options, et thermique grâce aux infrarouges, procure une relaxation profonde. Technique résolument écologique puisqu'elle fonctionne en 220 V avec une simple prise de courant, et consomme une énergie minime. Elle peut être achetée neuve ou louée pour

une période maximum de vingt-quatre mois.

Lyashi Dôme

Grâce aux technologies de la céramique et du titane, fusionnées pour créer un système de catalyseur, associée aux infrarouges à longues ondes, le Lyashi Dôme permet, en entraînant une évacuation par sudation des toxines, de brûler jusqu'à 600 kilocalories. Avec cette technique reconnue par les chercheurs japonais, l'organisme est ainsi purifié, régénéré et aminci. Le Lyashi Dôme est présent dans de nombreux centres thermaux



(Aix-les-Bains, Contrexéville, Gréoux-les-Bains...), des hôtels (Royal Mougins, Spa Lyon Plage), des cabinets de kinésithérapie ou d'esthétique.



Water Bike

Le Water bike est un bien plus qu'un vélo aquatique : il associe 16 buses hydromassantes renforçant l'action drainante sur le système lymphatique. La peau se raffermie et la cellulite s'atténue. Couplé à une production d'ozone absorbé par le derme, l'organisme se

détoxifie. Cette technique ralentit le processus de vieillissement tissulaire et procure un micro peeling de la peau. L'avantage du Waterbike réside dans l'absence de cours collectifs, la liberté de rendez-vous et la garantie du renouvellement de l'eau à chaque séance.

Ovopur

La forme originale de ce distributeur de boissons, aux lignes pures et arrondies, favorise la libre circulation de l'eau et contribue ainsi à la réduction des risques de prolifération bactérienne. L'utilisation de matériaux nobles



comme la porcelaine, le verre et le métal, lui confère une grande esthétique. Caviar Ovobar est disponible en trois designs inspirés : Legato, Marcato et Staccato.

Radio Relaxation

Radio Relaxation diffuse plus de 10 h de programmation musicale en continu, parmi une sélection de plus de 10 000 titres. Pas de paroles, pas de publicité, rien que de la musique, sans effet de répétition de boucle musicale. La programmation est adaptée pour des séances de massage ou de relaxation et méditation, pour lesquelles vous choisissez le morceau en fonction de la durée de la séance. Radio Relaxation peut également être diffusée dans l'ensemble de votre spa pour créer votre ambiance sonore.

www.radio-relaxation.com

44 Dernière minute

Un succès qui ne cesse de grandir

Perpignan (66) Pour sa sixième édition, la manifestation a réuni 2 000 personnes à Perpignan, venues goûter les préparations des 40 chefs de l'association des Toques blanches du Roussillon. Un événement qui a mis à l'honneur le terroir des Pyrénées-Orientales.

Le Palais gourmand célèbre la gastronomie catalane



Le président des Toques blanches du Roussillon, **Jean Plouzenec**, chef d'orchestre du Palais gourmand.



Retrouvez le Palais gourmand en vidéo avec le mot-clé **RTR220002** sur

le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-dessous



Gilles Goujon et son épouse. Le chef 3 étoiles *Michelin* de Fontjoncouse (11), également membre des Maîtres cuisiniers de France, ne voulait pas rater l'événement...

Il y avait foule ce 25 mars au Palais gourmand, dans l'enceinte du parc des expositions de Perpignan, pour goûter aux créations culinaires des 40 chefs de l'association des Toques blanches du Roussillon : Morille farcie d'une mousseline de homard et jus de volaille émulsionné au safran bio catalan de Rodès, Brochettes de rouget et chorizo avec jus de pistou, Paris-Prats de Mollo (version catalane au touron du paris-brest)... Deux mille personnes ont assisté, moyennant une participation de 50 €, à cette sixième édition de la manifestation organisée sous l'égide de la CCI de Perpignan et des Pyrénées-Orientales. Un rendez-vous gastronomique exceptionnel qui se répète tous les deux ans depuis 2002, et dont le succès ne cesse de grandir : "Nous étions 20 chefs pour 300 visiteurs il y a dix ans, et nous sommes aujourd'hui une quarantaine pour accueillir les 2 000 visiteurs de cette sixième édition", se réjouit **Jean Plouzenec**, président des Toques blanches du Roussillon. Soixante

vignerons des Pyrénées-Orientales étaient également de la fête pour mettre à l'honneur le terroir catalan aux côtés des charcutiers, boulangers, jardiniers, fromagers et producteurs de miel. Tout ce que la gastronomie catalane offre de meilleur. Une cuisine à propos de laquelle Jean Plouzenec ne tarit pas d'éloges : "C'est une cuisine riche de ses épices, caractérisée par ce mélange de terre et de mer qui lui donne toute la saveur, et c'est ce que nous voulons partager avec le public dans le cadre de ce Palais gourmand."

SOUS LE SIGNE DE LA TRANSMISSION

L'événement a pris également cette année une plus grande dimension médiatique, avec la présence de 17 journalistes nationaux et internationaux, et surtout avec la venue des Maîtres cuisiniers de France (MCF), invités en préambule de leur 57^e congrès mondial, qui se tenait le lendemain à Perpignan (compte rendu dans

notre prochain numéro). Des professionnels qui ont pu mesurer le chemin parcouru, puisque le premier Palais gourmand avait déjà été organisé, il y a dix ans, en présence des Maîtres cuisiniers de France. "Ce parrainage est pour nous très important, ajoute Jean Plouzenec, d'autant que, cette année, nous avons placé le Palais gourmand sous le signe de la transmission en impliquant les Mini-Toques, regroupant des enfants d'écoles primaires qui remettent au goût du jour des recettes de légumes, mais aussi bien sûr les collèges et lycées départementaux, et les Meilleurs ouvriers de France." **Christian Têtedoie**, président des MCF, a répondu avec le même enthousiasme : "Le Palais gourmand est vraiment une manifestation à promouvoir, pour son organisation et les valeurs qu'elle défend, parce que c'est sur les bases des traditions et des produits régionaux que nous inventerons la cuisine de demain."

TEXTE ET VIDÉO : FRANCIS MATÉO

En direct des Blogs des Experts



Chambres d'hôte et gîtes : doit-il y avoir une présence nocturne ?
Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK0248** 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