

5 avril 2012 N° 3284

L'Hôtellerie Restauration

Pages
centrales
Annonces
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Concevoir & Vendre
ses propres coffrets cadeaux !

my box factory



**Vous vendez [enfin]
sans distributeur.**

100% en direct | 0% de commission | 100% sur-mesure

Contactez-nous au 01 45 01 84 04 | www.myboxfactory.com

En direct ?
Découvrez au dos...

PALACE | HÔTEL | MAISON D'HÔTES | SPA | THALASSO
 ESTHETIQUE | PARC DE LOISIRS | RESTAURANT
 BISTROT & BRASSERIE | COURS DE CUISINE | TRAITEUR

1

Un clic et votre catalogue de coffrets cadeaux est en ligne.



Cahier électronique de réservation



Boutique connectée à votre site officiel



3

Vous encaissez la trésorerie, vous suivez les commandes.



Coffret & bon cadeau par voie postale



Bon cadeau numérique

2

Depuis la boutique, vos clients commandent les invitations en direct.

Parmi nos 250 références :

- | | | |
|------------------------------|----------------------|--------------------|
| Georges Blanc | Lasserre | Taillevent |
| Relais Bernard Loiseau | Les Crayères | Flocons de Sel |
| Michel Trama | Marc Meneau | Lausanne Palace |
| Hôtel Bristol - Eric Fréchon | Oustau de Baumanière | Grand Hôtel Cannes |

L'Hôtellerie Restauration

5 avril 2012 N° 3284

Pages
centrales
Annonces
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Glaces et pâtisseries

3 chefs pâtisseries
dévoilent
les nouvelles
attentes
des clients

pp.24-25



Vacherin verveine cœur coulant framboise
de Claire Heitzler, chef pâtissière chez Lasserre à Paris.

Concours, p. 4

Rémi Gleizes
remporte la finale
'Le Bœuf, les races
à viande'

Restauration, p. 6

57^e congrès
des Maîtres
cuisiniers
de France

Formation, p. 10

Les lycées
hôteliers
en assemblée
à Blois

Vie professionnelle, p. 14

La restauration
thématique et
commerciale se
réunit à Paris



SECRETS DE CHEF
TROIS RECETTES
DE KEI KOBAYASHI

pp. 88-95

Des nouveautés pour renouveler votre carte des desserts

pp.26-32



VITTEL se **renouvelle**

VITTEL, marque leader du CHR en France*, renouvelle l'ensemble de son parc de bouteilles consignées et revisite son étiquette pour une expérience gustative toujours authentique.

L'édito

Déjeuner sur l'herbe

Cela fait presque un millénaire que le 'French bashing' est devenu un sport national outre-Manche, quand Guillaume le Conquérant, en 1066, infligea à Harold, le roi des Angles, la cuisante défaite de Hastings. Il faut croire que nos cousins grands-bretons ont la rancune tenace avec cette couverture de *The Economist* de la semaine dernière, qui détourne le fameux tableau de Manet, le *Déjeuner sur l'herbe*, en mettant en scène **Nicolas Sarkozy** et **François Hollande** achevant un pique-nique en galante compagnie.

Bien évidemment, l'intention de l'austère magazine - qui fait autorité sur l'actualité économique depuis 1843 - n'est pas de rendre hommage au génie d'un des plus grands peintres du XIX^e siècle, mais de dénoncer, image à l'appui, ce qu'il qualifie abruptement de "l'élection la plus frivole de l'Occident", ce qui ne peut que relancer notre sursaut de coq gaulois après avoir évoqué Jeanne d'Arc, Azincourt, le traité de Paris, Trafalgar, Waterloo, Fachoda et Mers-El-Kébir (par souci de fair-play, inutile d'évoquer des événements désagréables pour les sujets de Sa Très Gracieuse Majesté).

Mais l'actualité ne s'écrit pas dans les livres d'histoire. Certes, la dépense publique représente dans l'Hexagone 56 % du produit intérieur brut, pour une moyenne de 43,3 % dans les pays de l'OCDE ; certes, le taux de chômage frôle, hélas, les 10 % de la population active contre 5,8 % en Allemagne ; certes encore, notre indigeste mille-feuille administratif nous fait entretenir 90 fonctionnaires pour 1 000 habitants, alors que nos voisins d'outre-Rhin se satisfont de 50 emplois publics pour le mille.

Mais que le distingué éditorialiste de l'hebdomadaire londonien se rassure : la France n'est pas un pays de pique-niqueurs oisifs mais, tout comme le Royaume-Uni, une nation confrontée à la pire crise économique et financière depuis plus de soixante ans, et qui est animée de la même volonté de redressement. D'ailleurs, cet été encore, l'Hexagone se fera un plaisir d'offrir aux millions de Britanniques qui nous feront l'honneur de venir se reposer chez nous, l'accueil qu'ils sont en droit d'attendre. Avec des hôtels, des restaurants, des cafés où les pique-niqueurs seront les vacanciers.

L. H. R.

L'Hôtellerie Restauration

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

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris cedex 15

Tél. : 01 45 48 64 64 - Fax : 01 45 48 04 23

journal@lhotellerie-restauration.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• Commission paritaire n° 0915 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 64 403 • ISSN 2117 8917

IMPRESSION : IMPRIMERIE IPS - 27120 PACY-SUR-EURE

CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 100 PAGES,
DE 3 ENCARTS : RIANS, VAUZELLE, ZIMMEL, D'UN BULLETIN
D'ABONNEMENT ET D'UN BULLETIN D'ABONNEMENT BLOG DES
EXPERTS.

Presse PRO



6-14 L'actu de la semaine

15 Blogs des Experts

16 Où sont les femmes ?

Chrystel Barnier, sommelière au Palégrié à Lyon (II^e) : le vin au féminin

18 Les artisans de l'excellence

Jean-Pierre Ceccaldi, coutelier à Porticcio (20) : un style qui tranche

20-22 et 80-81 Restauration

20 Bruno Locatelli mise sur la Savoie au Château de Candie (Chambéry-le-Vieux, 73) **22** Coup d'œil et de fourchette : le Japon dévoile ses secrets à Paris

80 Nitehawk, un ciné-resto à New York **81** Business et jazz au Vaux Hall (Paris, XIII^e)

24 Produits et Équipements

24-32 Glaces et pâtisseries **65-72** Mobilier et décoration

73-78 Formation

82-87 Hôtellerie

90 Avec le temps, L'Hostellerie du chapeau rouge rajeunit (Dijon, 21) **84-85** Sozo Hotel, un hôtel dans une chapelle à Nantes (44) **86-87** La Belle Juliette, dans les pas de Madame Récamier (Paris, VI^e)

88-95 Secrets de chef

Kei Kobayashi, la tête dans les étoiles

96 Agenda

Paris (XIV^e) Grâce à ce jeune élève du lycée professionnel Charles Cros de Carcassonne, et à toute l'équipe mobilisée autour de lui, la région Languedoc-Roussillon monte, pour la première fois en vingt ans, sur la première marche du podium.

Rémi Gleizes remporte la finale du concours Le bœuf, les races à viandes

Une première victoire pour le Languedoc-Roussillon, mais aussi un coup de maître pour **Rémi Gleize** qui se présentait pour la deuxième fois au concours. L'année dernière, il ratait la finale régionale. Cette année, il remporte la finale nationale à Paris, au lycée professionnel hôtelier Guillaume Tirel. *"J'ai apprécié sa persévérance et sa motivation, confie son chef-parrain, **Gérard Cabiron**. Il s'est entraîné toutes les semaines pendant deux mois avec le soutien de son école et de son professeur **Stéphane Bastouil**. Nous sommes partis du plat qu'il avait réalisé pour la qualification régionale et je l'ai aidé à l'améliorer, tout d'abord par des conseils par e-mail et téléphone puis en faisant trois essais dans les conditions du concours. Vu son travail, j'espérais un podium."* Ce chef-parrain, fils et petit-fils de boucher, connaît bien le bœuf. Son grand-père **Gabriel Cabiron** a inventé la fleur d'Aubrac (génisse

aubrac et mâle charolais), qui a obtenu l'IGP l'année dernière. **Gérard Cabiron**, MOF pâtissier, est à la tête d'une entreprise de traiteur-organisateur de réceptions à Montpellier, de plusieurs boutiques spécialisées dans le sucré et du restaurant Le Clos de l'hirondelle où les clients dégustent exclusivement de la fleur d'Aubrac. Le jour de la finale, c'est de la blonde d'Aquitaine qui attendait les candidats. Le plat vainqueur est : Surprise de bœuf aux anchois, tartare snacké, gîte laqué cubique de légumes et fruits aux sucres d'orange. Les 14 finalistes avaient deux heures et demie pour sortir leur plat composé de deux pièces de bœuf : un



Rémi Gleizes avec son chef-parrain, **Gérard Cabiron**, MOF, Le Clos de l'hirondelle à Montpellier (34), **Olivier Boulat**, président de l'interprofession Amibev en Languedoc-Roussillon, et **Stéphane Bastouil**, son professeur de cuisine au lycée professionnel Charles Cros de Carcassonne (11).

morceau du quartier arrière à cuisson lente et l'autre du quartier avant à cuisson rapide. L'interprofession de la filière bovine, à l'initiative de ce concours, a choisi de mettre en valeur son produit en misant sur la formation des

futurs professionnels. Le concours donne lieu à des démonstrations au sein des établissements scolaires, une démarche dont se félicitent les producteurs de bœuf puisque le message passe visiblement très bien. Pour le jeune Carcassonnais, cette belle victoire est synonyme de découverte. Il part en stage en Belgique chez **Freddy Debecker**, Bocuse de bronze 1999. **NADINE LEMOINE**



Michel Roth, chef du Ritz et président du concours, avec les 14 finalistes.

PALMARÈS

Lauréat : **Rémy Gleizes**, du lycée Charles Cros à Carcassonne (11)
Recette : Surprise de bœuf aux anchois, tartare snacké, gîte laqué cubique de légumes et fruits aux sucres d'orange
Chef parrain : **Gérard Cabiron**, MOF, chef à Montpellier (34)
2^e : **Robin Burgel**, lauréat Alsace du

lycée hôtelier Alexandre Dumas à Ilkirch (67)
Recette : Cœur de basse-côte au sautoir, quintessence de jus, palet de Granny betterave, sablé tartare au raifort, pomme en pot-au-feu de moelle
Chef parrain : **Nicolas Stamm**, La Fourchette des ducs à Obernai (67)

3^e : **Yohann Van Den Berg**, lauréat Aquitaine du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme, Biarritz-Atlantique (64)
Recette : Le bœuf cuit sous vide, déclinaison de raifort et sa garniture
Chef parrain : **Xavier Isabal**, hôtel restaurant Ithurria à Ainhoa (64)

PLUS DE SECURITE, C'EST PLUS DE FIABILITE.

LE NOUVEAU PEUGEOT EXPERT
EST ÉQUIPÉ DU GRIP CONTROL*
ET DE LA DÉTECTION
DE SOUS-GONFLAGE DES PNEUS*.



★ BETC EURO RSCG - Automobiles PEUGEOT 552 144 909 RCS Paris.

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL Consommation mixte (en l/100 km) : de 6,4 à 7,2. Émissions de CO₂ (en g/km) : de 168 à 189. *Disponible en option selon versions.

NOUVEAU PEUGEOT **EXPERT**



PEUGEOT
PROFESSIONNEL

Perpignan (66) La plus étoilée des associations internationales de chefs célèbre son 57^e congrès mondial les 26 et 27 mars derniers. Une trentaine de professionnels ont été intronisés.

Christian Têtedoie : “Les Maîtres cuisiniers de France représentent l’avenir de la cuisine française”

Les années passent, et l’association des Maîtres cuisiniers de France (MCF) ne prend pas une ride. Pour son 57^e congrès mondial, organisé à Perpignan les 26 et 27 mars derniers, cette organisation de prestigieux chefs français affichait même une nouvelle jeunesse. C’était en tout cas le sens du discours proclamé par son président **Christian Têtedoie** : “*Les Maîtres cuisiniers de France représentent l’avenir de la cuisine française.*” Une mission à la charge du bataillon des 334 chefs en activité répertoriés dans le guide 2012-2013 de l’association. “*Nous avons d’abord pour vocation de nous occuper de la formation des jeunes, a rappelé Christian Têtedoie, et nous devons continuer à jouer un rôle primordial dans la défense des produits de terroir et de la tradition.*” Cette année, l’accent a été mis sur la valorisation des métiers de salle. “*On parle beaucoup du cuisinier et c’est très bien, notait Christian Têtedoie, mais nous ne devons pas négliger le rôle tout aussi important de nos maîtres d’hôtels, chefs de rangs, et plus généralement de tous les métiers en charge du service.*” Autre moment important du congrès : les participants ont voté, à main levée,

une mesure symbolique pour limiter l’âge des nouveaux adhérents à 60 ans. Une façon de rajeunir le recrutement. La plupart de la trentaine de chefs qui ont été intronisés cette année font d’ailleurs partie de cette jeune garde. Parmi eux : **Hervé Cune** (Les Jardins de Sophie à Gérardmer, 88), **Olivier Boizet** (Le Château de Champlong à Roanne, 42), **Steve Benjamin** (L’Atelier de Joël Robuchon à Las Vegas)...

“UN ABOUTISSEMENT”

Denis Vissellach (Le Bellavista à Prats-de-Mollo, 66), était particulièrement fier d’être intronisé cette année : “*C’est une sorte d’aboutissement, et un très grand honneur de faire partie de cette association.*”

Mais pour intégrer la prestigieuse organisation, il ne suffit pas seulement de faire les choses au mieux devant son piano, rappelait **Frédéric Blanc** (restaurant Georges Blanc à Vonnas) : “*Il faut avoir conscience de la mission que l’on endosse pour transmettre aux plus jeunes la passion du métier, et cela influence même notre travail au quotidien en cuisine.*” Avec toujours le même objectif : mettre en avant la



Christian Têtedoie, président des Maîtres cuisiniers de France.

cuisine française, en France et à travers le monde. Car les Maîtres cuisiniers sont aujourd’hui présents dans 22 pays : “*Les chefs français à l’étranger jouent un rôle essentiel, confirme Christian Têtedoie, parce qu’ils défendent les valeurs de la gastronomie française et ses traditions ; ce sont nos ambassadeurs.*” ■

TEXTE ET VIDÉO : FRANCIS MATÉO



RETROUVEZ LES MCF

en vidéo avec le mot-clé **RTR920118** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

ou avec le QR code ci-contre.

En bref

La CGPME s’oppose au couvre-feu commercial

Le Gouvernement a engagé une réflexion sur les nuisances lumineuses. Le véritable couvre-feu envisagé, interdisant tout éclairage non résidentiel à partir de 1 heure du matin, serait à la fois inapplicable et inacceptable. Les conséquences de cette mesure pourraient être préjudiciables pour le commerce. Les Français, dans l’incapacité de savoir si un établissement est ouvert, seraient réticents à se rendre dans un hôtel, une station-service, une discothèque ou une clinique dont les abords seraient plongés dans l’obscurité totale. La Confédération générale du patronat des

petites et moyennes entreprises (CGPME), consciente de la nécessité de lutter contre la pollution lumineuse et de réaliser des économies d’énergie, a proposé une solution réaliste et de bon sens : tout établissement poursuivant son activité au-delà de 1 heure du matin conserve son éclairage habituel dans la limite d’une heure après sa fermeture. Par ailleurs, ceux qui le souhaitent, et même en l’absence d’activité nocturne, doivent au-delà de 1 heure du matin, prévoir un abaissement de leur niveau d’éclairage inférieur à 10 % du niveau maximal.

Bagnoles-de-l'Orne (61) Roger Bellier, président de l'antenne syndicale dans l'Orne, a réussi à rassembler une centaine d'adhérents tout au long de la journée.

L'innovation, maître mot pour l'Umih 61

A l'assemblée générale de l'Umih de l'Orne, **Francis Attrazic** a présenté le nouveau site internet des maîtres restaurateurs, **Guy Pressenda**, vice-président de la Fédération nationale de la restauration française, membre du bureau de l'Umih et trésorier du Fafih, a fait l'éloge des certificats de qualification professionnelle et de la validation des acquis de l'expérience. Quant à **Thierry Grégoire**, président de la Fédération nationale des saisonniers, il a évoqué le problème de l'accessibilité, la mise aux normes de classement, la montée du paracommercialisme, ainsi que les centrales de réservation

"qui ponctionnent les hôteliers et les restaurateurs, mais échappent à la fiscalité française puisqu'elles sont situées à l'étranger".

Roger Bellier, président de l'Umih de l'Orne, a présenté un bilan positif du syndicat, toujours *"épaulé avec efficacité par la CCI et le CDT"*. Preuve de la générosité des hôteliers et des restaurateurs, il a signé au cours de la journée un partenariat avec les Restos du cœur. La conférence sur l'innovation fut un point fort de l'assemblée générale. Pour Roger Bellier, il est nécessaire de *"s'adapter, gagner en performance, pour garder un esprit de compétitivité et assurer la pérennité des entreprises"*. Partage, désir,



Pour **Roger Bellier**, il faut *"s'adapter, gagner en performance, pour garder un esprit de compétitivité et assurer la pérennité des entreprises"*.

renovation... des notions que **Franck Michel**, formateur, a développées : *"L'histoire que vous allez raconter chez vous est d'abord votre histoire"*, a-t-il rappelé.

Le département est le premier à avoir proposé une grille de critères regroupés dans un manuel avec fiches techniques pour chaque partie de l'établissement, les incontournables en

matière de décoration... *"Nous proposons des aides pour la rénovation"*, ajoutait **Pierre Poisson** du CDT. *"Le département peut distribuer jusqu'à 50 000 € par établissement, avec un montant minimum de 10 000 € de travaux"*, précisait **Christophe de Balorre**, conseiller général. Poussés par la réglementation qui les oblige à réinvestir dans leur outil de travail, les entreprises rénovent et donc innovent. Mais gare au design à tout prix. Comme le disait Roger Bellier : *"Je me demande si tous les jolis concepts que nous avons vus pourraient s'adapter à mon établissement."* ■

ÉVELYNE DE BAST

C'est un jugement qui fera date. Le TGI d'Aix-en-Provence a condamné le club sportif aixois Set Club à verser 200 000 € de dommages et intérêts à l'Umih 13, pour concurrence déloyale.

Victoire juridique de l'Umih 13 contre le paracommercialisme

Pierre-Paul Alfonsi, président de l'Umih 13, **Jean-Paul Bonnet**, président de la section aixoise du syndicat et toute son équipe viennent de gagner leur dernière bataille juridique contre le club sportif aixois Set Club et son patron, **Michel Piétri**. Dans un jugement du 12 mars dernier, le TGI a condamné celui-ci à verser 200 000 € au syndicat professionnel auxquels s'ajoutent 2 000 € pour frais de justice. Cette condamnation fait suite à celle de 2009 au terme de laquelle le Set Club avait déjà été condamné à payer 80 000 € d'amende. Pour Pierre-Paul Alfonsi et ses troupes, *"le jugement fera jurisprudence. Pour la*

première fois, un tribunal donne raison à un syndicat professionnel et condamne quelqu'un à lui verser des dommages et intérêts pour concurrence déloyale envers ses adhérents. Cette somme sera répartie entre nos adhérents qui ont été victimes du détournement de clientèle lors des soirées publiques organisées par le Set Club avec vente d'alcool sans licence IV."

Et d'ajouter : *"La perte de clientèle est grave en période de crise économique. Ce qui est grave aussi, c'est le préjudice énorme qui est fait aux vrais*



Pierre-Paul Alfonsi, président de l'Umih 13 : *"Le jugement fera jurisprudence."*

professionnels qui déclarent leurs employés, détiennent la licence IV, payent leur TVA, leurs droits musicaux, maîtrisent la consommation d'alcool et peuvent se retrouver au pénal en cas d'accident." Pierre-Paul Alfonsi prévient : *"En nous appuyant sur ce jugement, nous comptons attaquer tous ceux qui vendraient de l'alcool sans licence IV et font acte de paracommercialisme."* ■

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN



au Cœur de l'Excellence!

Du 1^{er} mars au 31 mai 2012

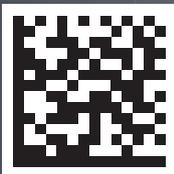
À GAGNER

SUR WWW.ELLETVIRE-PRO.COM

12 Escapes Prestigieuses
DANS DES HÔTELS DE RÊVE*



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



Découvrez toutes
nos recettes normandes
en flashant ce code



PROFESSIONNEL Retrouvez toutes nos recettes sur le nouveau site www.elleetvire-pro.com

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

C'est un jugement qui fera date. Le TGI d'Aix-en-Provence a condamné le club sportif aixois Set Club à verser 200 000 € de dommages et intérêts à l'Umih 13, pour concurrence déloyale.

Victoire juridique de l'Umih 13 contre le paracommercialisme

Pierre-Paul Alfonsi, président de l'Umih 13, **Jean-Paul Bonnet**, président de la section aixoise du syndicat et toute son équipe viennent de gagner leur dernière bataille juridique contre le club sportif aixois Set Club et son patron, **Michel Piétri**. Dans un jugement du 12 mars dernier, le TGI a condamné celui-ci à verser 200 000 € au syndicat professionnel auxquels s'ajoutent 2 000 € pour frais de justice. Cette condamnation fait suite à celle de 2009 au terme de laquelle le Set Club avait déjà été condamné à payer 80 000 € d'amende. Pour Pierre-Paul Alfonsi et ses troupes, "le jugement fera jurisprudence. Pour la

première fois, un tribunal donne raison à un syndicat professionnel et condamne quelqu'un à lui verser des dommages et intérêts pour concurrence déloyale envers ses adhérents. Cette somme sera répartie entre nos adhérents qui ont été victimes du détournement de clientèle lors des soirées publiques organisées par le Set Club avec vente d'alcool sans licence IV."

Et d'ajouter : "La perte de clientèle est grave en période de crise économique. Ce qui est grave aussi, c'est le préjudice énorme qui est fait aux vrais



Pierre-Paul Alfonsi, président de l'Umih 13 : "Le jugement fera jurisprudence."

professionnels qui déclarent leurs employés, détiennent la licence IV, payent leur

TVA, leurs droits musicaux, maîtrisent la consommation d'alcool et peuvent se retrouver au pénal en cas d'accident."

Pierre-Paul Alfonsi prévient : "En nous appuyant sur ce jugement, nous comptons attaquer tous ceux qui vendraient de l'alcool sans licence IV et font acte de paracommercialisme." ■

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

Bagnoles-de-l'Orne (61) Roger Bellier, président de l'antenne syndicale dans l'Orne, a réussi à rassembler une centaine d'adhérents tout au long de la journée.

L'innovation, maître mot pour l'Umih 61

A l'assemblée générale de l'Umih de l'Orne, **Francis Attrazic** a présenté le nouveau site internet des maîtres restaurateurs, **Guy Pressenda**, vice-président de la Fédération nationale de la restauration française, membre du bureau de l'Umih et trésorier du Fafih, a fait l'éloge des certificats de qualification professionnelle et de la validation des acquis de l'expérience. Quant à **Thierry Grégoire**, président de la Fédération nationale des saisonniers, il a évoqué le problème de l'accessibilité, la mise aux normes de classement, la montée du paracommercialisme, ainsi que les centrales de réservation

"qui ponctionnent les hôteliers et les restaurateurs, mais échappent à la fiscalité française puisqu'elles sont situées à l'étranger".

Roger Bellier, président de l'Umih de l'Orne, a présenté un bilan positif du syndicat, toujours "épaulé avec efficacité par la CCI et le CDT". Preuve de la générosité des hôteliers et des restaurateurs, il a signé au cours de la journée un partenariat avec les Restos du cœur. La conférence sur l'innovation fut un point fort de l'assemblée générale. Pour Roger Bellier, il est nécessaire de "s'adapter, gagner en performance, pour garder un esprit de compétitivité et assurer la pérennité des entreprises". Partage, désir,



Pour **Roger Bellier**, il faut "s'adapter, gagner en performance, pour garder un esprit de compétitivité et assurer la pérennité des entreprises".

renovation... des notions que **Franck Michel**, formateur, a développées : "L'histoire que vous allez raconter chez vous est d'abord votre histoire", a-t-il rappelé.

Le département est le premier à avoir proposé une grille de critères regroupés dans un manuel avec fiches techniques pour chaque partie de l'établissement, les incontournables en

matière de décoration... "Nous proposons des aides pour la rénovation", ajoutait **Pierre Poisson** du CDT.

"Le département peut distribuer jusqu'à 50 000 € par établissement, avec un montant minimum de 10 000 € de travaux", précisait **Christophe de Balorre**, conseiller général.

Poussés par la réglementation qui les oblige à réinvestir dans leur outil de travail, les entreprises rénovent et donc innovent. Mais gare au design à tout prix. Comme le disait Roger Bellier : "Je me demande si tous les jolis concepts que nous avons vus pourraient s'adapter à mon établissement." ■

ÉVELYNE DE BAST

Sothys, le partenaire privilégié des plus beaux Spas.

Près de 15 000 spas et instituts à travers le monde font aujourd'hui confiance à Sothys pour offrir à leur clientèle le bien-être et l'efficacité, source d'une beauté globale.

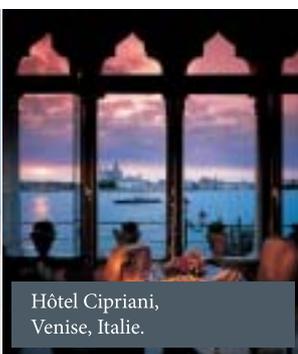
Rejoignez-les : sothysspa@sothys.net !



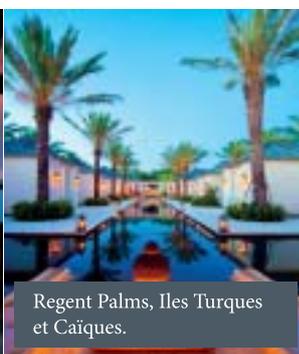
Exclusivement présente en institut et dans les spas, la maison Sothys entretient depuis toujours un rapport extrêmement privilégié avec les professionnels de la beauté et du bien-être.



Fairplay Golf Hôtel & Spa,
Benalup, Espagne.



Hôtel Cipriani,
Venise, Italie.



Regent Palms, Iles Turques
et Caïques.

 **SOTHYS**
PARIS

Exclusivement
en instituts & spas.

www.sothys.com - EQUIP'HOTEL – Hall 7.02 – Stand J03

Blois (41) Le 19^e congrès de l'Association française des lycées d'hôtellerie et de tourisme s'est déroulé du 28 au 30 mars, à la Halle aux grains. Il y a beaucoup été question de la rénovation du BTS tourisme et de l'évolution des voies technologique et professionnelle.

Congrès de l'Aflyht : au cœur de la formation



Agnès Vaffier,
présidente de
l'Aflyht.



De nombreux
élèves de lycées
hôteliers étaient
présents au
congrès.

Le 28 mars, au lycée des métiers d'hôtellerie et de tourisme Val de Loire à Blois (41), **Agnès Vaffier**, présidente de l'Association française des lycées d'hôtellerie et de tourisme (Aflyht), a inauguré le 19^e congrès de l'association, devant un parterre de 200 participants. Le lendemain, on entraînait dans le vif du sujet, avec des thèmes tels que 'Économie, écologie, pédagogie'. Les proviseurs et chefs de travaux prenaient néanmoins le temps de visiter le village des 36 partenaires. Le 30 mars, avaient lieu les interventions attendues de l'inspection générale.

UN NOUVEAU BTS TOURISME

Premier sujet abordé : la réforme du BTS tourisme, qui sera appliquée à la rentrée 2012. Cette formation annulera et remplacera les BTS animation et gestion touristiques locales (AGTL) et ventes et productions touristiques (VPT). **Alain Henriot**, inspecteur général de l'Éducation nationale chargé du tourisme, a détaillé les quatre grandes fonctions de ce BTS nouvelle mouture : accueil/vente et suivi de clientèle en langue française et en langues étrangères ; accueil, animation et accompagnement des touristes ; élaboration de l'offre touristique ;

veille et partage de l'information touristique. Ce diplôme sera composé d'un large tronc commun mais une spécialisation pourra s'opérer à deux niveaux : dans la partie 'gestion de l'information touristique', il sera proposé d'approfondir soit la dimension 'multimédia', soit la dimension 'touristique'. Et dans le cadre du 'parcours de professionnalisation', l'élève devra développer et valoriser des compétences spécifiques : l'accent sera mis sur les langues étrangères, la gestion de la relation client, et la connaissance des destinations. Les textes entérinant cette réforme ont été adoptés à l'unanimité par la 17^e commission professionnelle consultative, et devaient être signés début avril par le cabinet du ministre.

FOCUS SUR LE BAC PRO EN TROIS ANS

Entrée en application à la rentrée dernière, la réforme du bac pro en trois ans a suscité un vif intérêt de la part des congressistes. À la sortie du collège, l'élève s'orientant vers la restauration doit désormais choisir entre bac pro cuisine et bac pro commercialisation et services en restauration. "Ces diplômes doivent fournir le même niveau de professionnalisation que l'ancien bac pro en quatre ans. On

passé de techniques professionnelles à une démarche d'acquisition de compétences", explique **Jean-Marie Panazol**, doyen du groupe IGEN Économie et gestion. "L'équilibre et les effectifs des classes ont longtemps été débattus. L'attractivité est plus forte pour les métiers de la cuisine que ceux de la salle, notamment du fait des émissions de télévision. Il y a un vrai travail de communication à faire sur la réalité de chaque métier. Il faut aussi montrer que les perspectives de carrière en salle sont tout aussi importantes qu'en cuisine. Les jeunes doivent faire leur propre choix. Certains établissements ont même mis en place une période de transition pour laisser aux élèves le temps de choisir entre les deux bacs pro." Concernant le bac technologique hôtellerie, "c'est une belle réussite", ajoute Jean-Marie Panazol.

Le congrès s'est terminé sur une soirée de gala au château de Blois. Place désormais à la préparation du prochain congrès de l'Aflyht, prévu du 20 au 23 mars 2013 au palais des congrès de Strasbourg (67). ■ **HÉLÈNE BINET**

Retrouvez l'interview d'Agnès Vaffier, présidente de l'Aflyht, avec le mot-clé **RTR820117** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Ajoutez un délicieux Tiramisù à votre carte des desserts



Nouveau



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

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



Desserts Debic. Aussi proche du fait maison que possible.

www.debic.com

Associons nos talents.

Strasbourg (67) Le salon de l'équipement, de la gastronomie, de l'agroalimentaire, des services et du tourisme de Strasbourg a fermé ses portes sur un satisfecit des organisateurs.

Egast 2012 : un grand millésime

Egast, le troisième salon français s'est tenu à Strasbourg du 18 au 21 mars. Ses organisateurs, Strasbourg événements et le comité d'organisation du salon Egast, affichent leur satisfaction. La sectorisation, les grands noms, les trophées et la présence des hôteliers ont été salués par les exposants et les visiteurs. Pour la première fois, le salon a été divisé en deux. *"Nous voulions faire plaisir au public avec des grands noms de la gastronomie sur scène, et aux professionnels avec un vrai salon qui leur était totalement dédié"*, revendiquaient les organisateurs. La partie grand public, baptisée 'Cook Show' a attiré 14 000 visiteurs le dimanche et le lundi, tandis que le salon professionnel, du dimanche au mercredi, en a attiré 28 000, comme en 2010. Et les pros ont ainsi pu se retrouver vraiment entre eux. Autre nouveauté cette année, la sectorisation des exposants avec l'alimentaire, l'équipement, le tourisme... et leurs signalétiques dédiées : *"Il est bien plus facile pour nos clients potentiels de se repérer, d'aller droit au but. Cela évite les pertes de temps"*, explique **Olivier Bitz**, spécialiste de l'agencement chez Euresco et exposant. Cette année, ces derniers étaient plus de 300, et 450 chefs et artisans se sont succédé pour des démonstrations ou des ateliers.

VITRINE DE LA PROFESSION

En perpétuelle recherche de nouveaux talents, le salon voulait aussi montrer les plus beaux atours de la profession et déclencher les



convocations. Des centaines d'élèves sont venus assister à une présentation par le chef **Jérôme Jaeglé**, représentant de la France au Bocuse d'or 2011, et le sommelier **Hervé Schmitt** (Le Relais de la poste à la Wantzenau), durant toute une matinée pour parler cuisine et salle.

Le lycée hôtelier Alexandre Dumas, sous la houlette de **Pascal Bastian** (L'Auberge du cheval blanc à Lembach), a aussi mis ses élèves en situation dans un restaurant d'application qui a servi 1 150 repas.



Une équipe d'Alsaciens fixés à Paris a fait une démonstration collective. Ici, **Stéphane Schmidt** (l'Os à moëlle) et le pâtissier **Sébastien Bauer** (Angelina).

Enfin, les neuf concours, dont le trophée Haeberlin, ont fait la part belle à l'ensemble des métiers de bouche. ■ **FLORA-LYSE MBELLA**

www.egast.fr

Les trophées d'Egast

FEMMES ET CHEFS-TROPHÉE BERNARD JACOB

1. **Charline Ribolzi**, Le Chambard à Kaisersberg (68)
2. **Julie Bronner**, Le Goh Sofitel à Strasbourg (67)
3. **Justine Ryst**, Le Bistrot des Saveurs à Obernai (67)

INNOVATION BOUCHÈRE

1. **Yoann Jacquemin**, Boucherie Bayle-en-Loire (42)
2. **Éric Henry**, Boucherie Desnoyer à Paris (XIV^e)
3. **Michel Passoneau**, ENSMV à Paris (XII^e)

NOUVEAUX ENTREMETS

1. **Arnaud Gotte**, Pâtisserie Rebert à Wissembourg (67)
2. **Olivier Hotz**, Pâtisserie Fresson à Metz (57)
3. **David Ebersold**, Pâtisserie Busser à Vendenheim (67)

LES LORDS DU SANDWICH

1. **Stéphane Helfter**, Boulangerie Richard Helfter à Wittisheim (68)
2. **Hervé Steiner**, L'Amandine à Schweighouse-sur-Moder (67)

3. **Midori Zaizen**, Boulangerie Gérard Bernhardt à Mommenheim (67) **CHEFS DE COLLECTIVITÉS**

1^{ers} ex-aequo : **Christophe Demange**, Les Jardins d'Arcadie à Strasbourg (67), et **Yves Schneider**, L'Alsacienne de restauration à Strasbourg (67)

3. **Benoît Mathis**, Novotel Metz-Hauconcourt (57)

TROPHÉE INTERNATIONAL DE LA BOULANGERIE

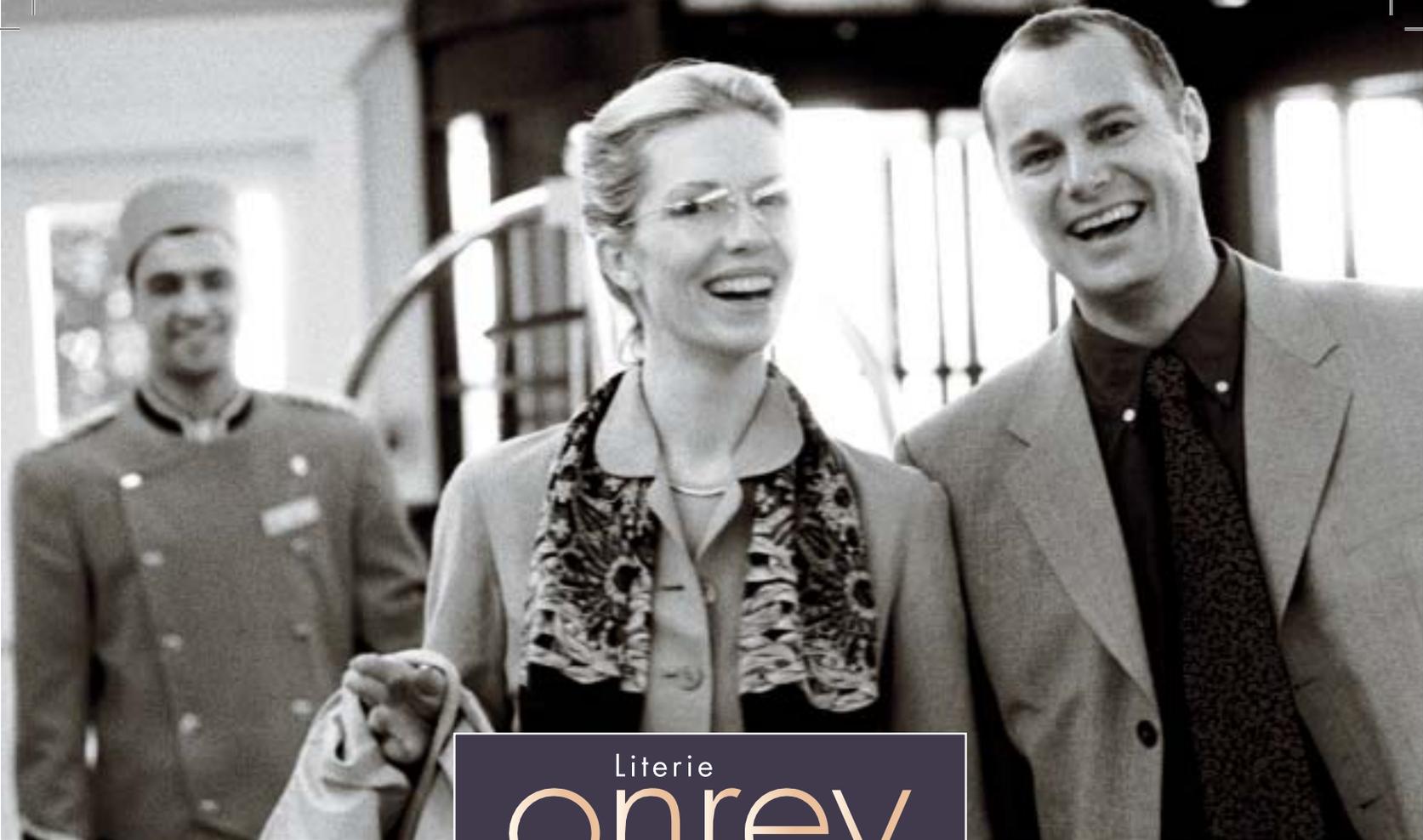
1. CFA Metz (57)
2. CFA Mulhouse (68)
3. CFA Stuttgart (Allemagne)

MEILLEUR ESPOIR DES ARTS DE LA TABLE

1. **Florian Bollenbach**, CFA Colmar (68)
2. **Auriane Bentzinger**, CFA Colmar (68)
3. **Alexandre Mangano**, CFA Guebwiller (68)

MEILLEUR TIREUR DE BIÈRE - TROPHÉE ROBERT BILLING

1. **Nicolas Fouché**, Au Marché bar à Strasbourg (67)
2. **Antoine Ghiles**, Le Café des anges à Strasbourg (67)
3. **Sébastien Candy**, CEFPPA d'Illkirch (67)



Literie
onrev
HÔTELLERIE

LES MEILLEURES LITERIES FONT LES MEILLEURS CLIENTS



LA QUALITÉ, NOTRE MARQUE DE FABRIQUE

Choisir une literie Onrev, c'est assurer à ses clients le bonheur des bonnes nuits. Avec Onrev, vous bénéficiez du savoir-faire hérité d'une longue tradition artisanale française, et des dernières innovations en matière de confort. Le label BELLE LITERIE, gage de fiabilité et de sécurité, vous garantit un produit de qualité au meilleur prix.

Paris (VIII^e) Mercredi 20 mars, le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC) réunissait ses adhérents. Thème retenu : 'la crise, accélérateur de mutation ?'

Comment s'adapter à tous les moments de la consommation

Lors de son assemblée générale annuelle, le 20 mars dernier, le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale (SNRTC) a commencé par dresser un bilan des commissions qui a montré, une nouvelle fois, leur solide capacité de travail, s'est félicité **Laurent Caraux**, président du SNRTC. Puis ce dernier a donné la parole aux responsables d'Eurogroup Consulting qui ont présenté l'Étude économique de la restauration, financée par le Fonds de modernisation de la restauration et dévoilée la veille à la presse. Celle-ci constitue "une base de données irréfutables" et "l'analyse qu'elle fait du modèle économique des petits acteurs permet de mieux cerner les difficultés qu'ils rencontrent", estime le chef de file de la restauration thématique et commerciale. Répondant à l'invitation du SNRTC, **Jacques Augustin**, sous-directeur du tourisme à la Direction générale de la compétitivité, de l'industrie et des services (DGCIS), a quant à lui mis l'accent sur la nécessité d'améliorer l'accueil et le service. "Avec le Fafih, nous réfléchissons à la mise en place de formations à l'esprit de service qui est



Laurent Caraux, président du SNRTC, devant une salle attentive.

aujourd'hui essentiel au développement du tourisme", a-t-il indiqué. Autre sujet abordé lors de cette réunion, la vente à emporter, versus chaînes de restauration commerciale : quelles différences, quelles opportunités ?

LA TRAÇABILITÉ POUR TOUS

Pour le cabinet Nielsen, qui a conduit l'enquête, la crise a "élargi les frontières" entre les différents types de restauration. "On trouve aujourd'hui des corners dans les hypers. Les consommateurs ont modifié leurs comportements et cela a donné naissance à de nouveaux points de vente." Des consommateurs "qui n'ont plus le temps, qui apprécient les formats

individuels, qui sont sensibles à tout ce qui est pratique". Et qui arbitrent leur budget en fonction "d'un retour sur investissement". En quête de nouvelles expériences, ils se tournent aussi vers les offres éco-responsables et ils ont "besoin d'être rassurés". La traçabilité pour tous. **Benjamin Kuentz**, de Nielsen, pose également la nécessité de couvrir "tous les moments de consommation". McDonald's l'a d'ores et déjà compris avec ses formules McCafé, McDrive, ses promotions de snacking à un euro, l'arrivée du service en salle ou cette adaptation des valeurs sûres avec un sandwich baguette. Parmi les pistes qui se dessinent, le digital devrait prendre une place importante. On s'assied autour d'une table sur laquelle on tape directement sa commande. Les bornes à l'entrée des établissements sont aussi dans l'escarcelle. Et pourquoi pas, comme cela existe aujourd'hui en Allemagne, des plats qui descendent directement sur la table par une rampe ? L'automatisation du service contre la pénurie de main d'œuvre ? Un concept, et non une solution heureusement. ■

SYLVIE SOUBES

MAISON RICHARD
CAFÉS RICHARD
MAISON DE CONFÉANCE
DEPUIS 1870
FONDÉE EN 1870

Le café se vit en cocktails !

Animations et Formations avec l'Académie du Café...

www.cafesrichard.fr

□ Blogs des Experts & Questions-Réponses

Une question ? Rendez-vous sur les Blogs des Experts

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Fermeture d'établissement pendant six mois : doit-on licencier les CDI ?

Bonjour, notre restaurant, qui était jusqu'à présent ouvert toute l'année, va désormais fermer six mois par an. Nous avons deux employés embauchés depuis juin 2011 en CDI. Est-il possible de les licencier ? Si oui, pour quel motif ? Merci d'avance pour votre réponse, bien cordialement.

NATHALIE

Daniel Gillot, auteur : Ce qui est clair, c'est que vous ne pouvez pas les garder dans leur salaire pendant six mois, donc vous allez devoir vous en séparer, mais vous pouvez proposer un contrat saisonnier (CDD) pour les six mois en ouverture, ce qui peut intéresser du personnel pouvant trouver une autre saison. Dans tous les cas de figure, vous devez convoquer le personnel en entretien préalable pour mettre fin au contrat actuel. Il est évident que vous auriez intérêt à en parler préalablement pour réfléchir avec eux aux solutions possibles. Le motif étant la nouvelle organisation du travail de votre entreprise.

Ariane : Par nouvelle organisation du travail de l'entreprise, entendez-vous un licenciement économique ?

Daniel Gillot : Il n'y a que vous qui pouvez le savoir : la survie de votre entreprise passe-t-elle par cette mesure ? Si c'est le cas, vous pouvez envisager de préparer un dossier de licenciement économique, mais il doit être très documenté en montrant le risque de dépôt de bilan. Mais, comme indiqué précédemment, il peut s'agir d'une évolution stratégique de l'entreprise.

Y : Bonjour, s'il s'agit d'une évolution stratégique de l'entreprise, de quel type de licenciement parlons-nous ?

Daniel Gillot : Cela ne peut être un licenciement économique que si l'avenir de l'entreprise, d'une certaine façon, en dépend, mais cette volonté de modifier l'offre à la clientèle peut avoir d'autres raisons, de convenances personnelles par exemple. Dans ce cas, je ne vois pas comment cela pourrait être qualifié autrement qu'en licenciement pur et simple. Encore faudrait-il considérer les effectifs concernés pour savoir s'il s'agit de plus ou moins de 10 salariés. Lire la suite de la discussion et réagir avec le code **RTK2249** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Blog des Experts : 'Droits du travail en CHR : les ruptures du contrat de travail (+ modèles de lettres)'
Daniel Gillot et Tiphaine Beusseron

On n'est pas tous égaux face à la retraite

Mais vous êtes libre de choisir une épargne retraite labellisée.



PREMIER CONTRAT
D'ÉPARGNE RETRAITE
EN POINTS LABELLISÉ

MÉDICIS RETRAITE MADELIN

Médicis retraite Madelin est la solution d'épargne retraite sur mesure spécialement conçue pour les travailleurs indépendants. Nos contrats de retraite en points labellisés vous garantissent la constitution d'une rente à l'abri des effets négatifs des crises financières.

- Frais réduits** En 2012, vos frais sur versements sont en baisse.
- Rente garantie** Quoi qu'il arrive, votre rente est garantie au moment de votre départ en retraite.
- Performance** Avec un taux de rendement retraite moyen à la liquidation de 9,59 %*, vous vous assurez une retraite performante.
- Simplicité** Chaque année, sans frais, vous pouvez modifier le montant de vos versements en fonction de votre trésorerie.

Qui d'autre que Médicis peut vous proposer de tels avantages ?

Renseignez-vous gratuitement :

N°Vert 0 800 240 240

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

www.mutuelle-medicis.com

*taux technique calculé sur la moyenne des 2 330 retraites Médicis liquidées en 2010 exprimant le rapport entre la rente perçue et les sommes investies durant la phase d'épargne pour la constituer.



VOTRE INDÉPENDANCE A UN BEL AVENIR

Mutuelle des Entreprises et des Indépendants du Commerce, de l'Industrie et des Services - 18 rue de l'Amiral Hamelin - 75780 Paris cedex 16 - Tél. 01 44 34 47 00 - Fax 01 44 34 47 01 - Mutuelle adhérente à la FNMF et soumise aux dispositions du Livre II du code de la mutualité - N° d'immatriculation au Conseil Supérieur de la Mutualité : 315 062 687.

Lyon (II^e) À 30 ans, cette sommelière a déjà un parcours professionnel bien rempli : après avoir exercé son métier dans de grandes maisons, elle vient d'ouvrir avec son compagnon son premier restaurant, où elle officie en salle.

Chrystel Barnier : le vin au féminin

C'est au cœur de la presque île lyonnaise que **Chrystel Barnier** et **Guillaume Monjuré** ont décidé de poser leurs valises en décembre dernier pour ouvrir le Palégrié, un petit restaurant qui s'inscrit dans la mouvance de la bistronomie. Cette ouverture est un nouveau challenge pour la jeune femme qui a déjà su relever de nombreux défis dans sa carrière. À l'instar des trois dernières années qu'elle a passées à la Mamounia de Marrakech en tant que chef sommelière. Un poste à responsabilité qui a fait d'elle la première femme à exercer ce métier au Maroc. *"S'imposer dans ce pays en tant que sommelière n'a pas été évident, mais cela ne l'a pas toujours été non plus en France quand j'ai débuté dans la profession"*, avoue cette jeune femme au caractère affirmé.

IRLANDE, SUISSE, TAHITI...

Pourtant, malgré les difficultés, Chrystel Barnier n'a jamais douté de sa vocation. Il faut dire que cette fille unique a baigné dans l'univers de la restauration dès l'enfance, puisque ses parents tenaient un petit hôtel-restaurant dans le Vercors, en Isère. C'est au cours de ses études, à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains en Haute-Savoie, qu'elle se passionne pour la sommellerie. *"J'ai su que j'en ferai mon métier après avoir assisté, en tant que stagiaire, à la soirée de*

gala des hospices de Beaune. J'ai adoré l'ambiance et l'effervescence autour de ces grands crus." Diplôme en poche, Chrystel Barnier préfère pourtant faire ses armes en salle, tout d'abord dans des hôtels-restaurants en Irlande puis en Suisse, avant de partir travailler comme sommelière pour une compagnie de croisière américaine à bord du paquebot *Le Paul Gauguin*



Chrystel Barnier n'a jamais douté de sa vocation pour la sommellerie.

à Tahiti. Elle y rencontrera son compagnon, Guillaume Monjuré, qui officie comme second de cuisine. De retour en France, elle décide de se perfectionner en sommellerie et suit une formation en alternance au George V à Paris (VIII^e). Puis elle poursuit sa carrière auprès de **Jean-Pierre Vigato** à Apicius (VIII^e) pendant deux ans. Avant de rejoindre le sommelier **Enrico Bernardo** pour

faire l'ouverture de ses restaurants la Villa Madie à Cassis (13), et Il Vino à Courchevel (73). Enfin, en 2008, elle tente l'aventure de la Mamounia au Maroc.

NOUVELLE PAGE

Aujourd'hui, la jeune femme vit une nouvelle page de son histoire avec son restaurant lyonnais. *"J'exerce mon*

métier avec toujours autant de passion, même si je dois adapter ma carte des vins à un budget plus limité. Mais j'éprouve toujours le même plaisir à échanger avec les clients." La jeune femme propose une carte d'une quarantaine de références qui évolue chaque saison, au gré de ses rencontres et coups de cœur. Toutes les régions sont représentées, et la sommelière sélectionne autant les grands domaines que les petits producteurs. *"Je n'ai pas de préférences particulières, j'aime tous les vins ! J'ai tout de même un faible pour les vins italiens et autrichiens."*

L'ouverture de Palégrié, leur restaurant, est un rêve que le jeune couple a enfin concrétisé. *"Travailler ensemble est une force car on a la même vision du métier, la même quête de perfection. D'ailleurs, il n'y a pas de frontière entre notre vie professionnelle et personnelle. On parle tout le temps de gastronomie, d'œnologie... On a la chance de vivre cette passion à deux"*, reconnaît-elle. ■

STÉPHANIE PIOUD

Palégrié • 8 rue du Palais Grillet • 69002 Lyon •
Tél. : 04 78 92 94 84 • www.palegrie.fr

Malongo

Le plus court chemin vers... l'expresso authentique !



EXPERTISE
SAVOIR-FAIRE
TRADITION



S E R V I C E
S I M P L I C I T E
I N N O V A T I O N

DOSE EXPRESSO EN PAPIER 100% BIODEGRADABLE

CARTE DES CAFES - ORIGINES D'EXCEPTION

MAITRISE DES COUTS - FACILITE D'ENTRETIEN - SIMPLICITE D'UTILISATION

www.malongo.com

Jean-Pierre Ceccaldi : un style qui tranche

Porticcio (20) Parti du curnicciulu (couteau de berger) il y a trente ans, Jean-Pierre Ceccaldi excelle désormais dans la fabrication du stylet, de la vendetta, voire de la pièce de collection réalisée en matériaux précieux.

Il y a deux sortes de couteaux. Celui que beaucoup ont dans leur poche, très utile au quotidien. Et le couteau d'art, pièce unique destinée au collectionneur. **Jean-Pierre Ceccaldi** fabrique les deux depuis 1978, date à laquelle il a ouvert sa première coutellerie. Une boutique nichée au cœur de Zoza, un petit village de l'Alta Rocca, au sud de l'île de Beauté. Formé par un certain M. **Santoni**, le coutelier-forgeron a d'abord commencé par fabriquer le curnicciolu. Un modèle de couteau de berger à lame d'acier, large et tarabiscotée, fixe ou pliante, dont le manche est traditionnellement taillé dans de la corne de chèvre ou de bélier.

GARANTIE À VIE

Puis le temps a passé, les modes aussi. La gamme de Jean-Pierre s'est élargie avec le stylet, le coupe-papier, la vendetta, les couteaux de chasse. Plus récemment, il s'est même lancé dans les pièces haut de gamme. *"On entre là dans le domaine du couteau d'art et de la création libre, confie-t-il. Les surfaces présentent généralement de beaux effets moirés. Les matières sont précieuses. Les mécanismes originaux. C'est un vrai travail d'orfèverie. En moyenne, il faut une quinzaine d'heures de travail pour fabriquer un couteau de ce type."*

La fabrication des couteaux de cuisine, réalisés sur commande (ou plus standard), et qui mélangent le beau et l'utile, ont aussi le vent en poupe. *"Là, les manches sont taillés dans des essences de bois locales comme l'arbousier, l'olivier, le genévrier,"* explique le coutelier-forgeron.

Il faut enfin ajouter une ligne d'objets de table, au style raffiné et au caractère bien trempé, à l'instar de ce service à salade à tête de couvert en corne. *"Du temps, de l'abnégation, voilà les qualités essentielles d'un bon coutelier. Pour arriver à quelque chose de beau, on torture le métal avec un marteau-pilon, une forge, de la chaux... Peu importe le type de couteau que nous fabriquons, nous avons à chaque fois les mêmes soucis d'exigence : authenticité, créativité, qualité."* Gage



Jean-Pierre Ceccaldi travaille avec ses fils (ici, **Simon**). Plusieurs restaurants parisiens (Les Botanistes, Ze Kitchen Galerie...) font désormais appel à eux pour renouveler leur gamme de couteaux de table.

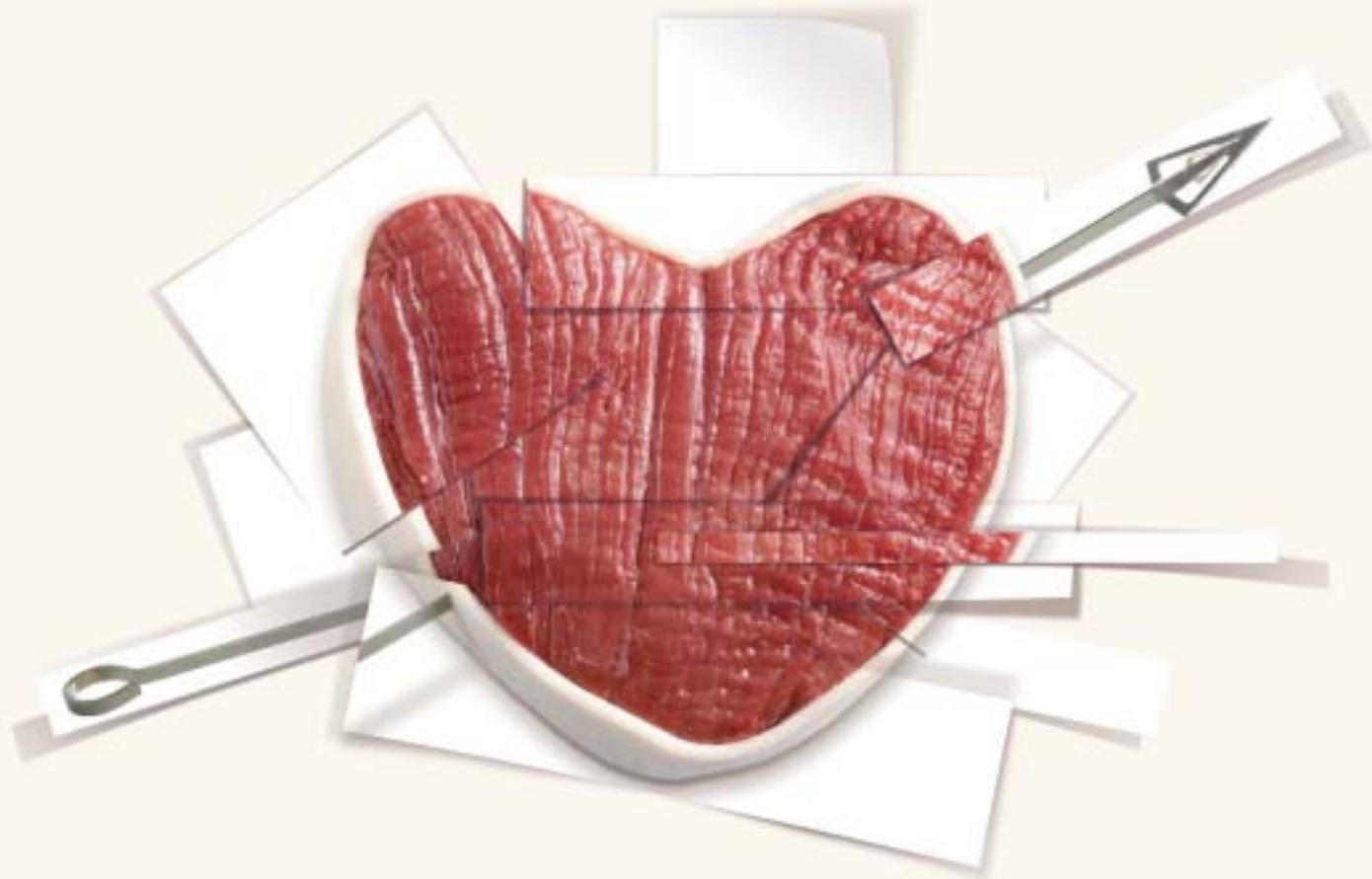


Coutelier d'art : un métier hors du commun, à mi-chemin entre l'ébéniste, le forgeron, le bijoutier et le métallier.

de la confiance qu'il porte à ses créations, le coutelier corse garantit ses couteaux... à vie. Des objets dont la fourchette de prix s'étend de 55 € à 2 000 €. Au fil du temps, la famille Ceccaldi s'est agrandie : l'entreprise

d'aujourd'hui est familiale, autant que familière à tous ses clients fidèles depuis de nombreuses années. Cet artisan coutelier, qui dispose désormais de quatre boutiques, a d'ailleurs décidé de faire le grand saut, il y a quelques années, en ouvrant une échoppe à Paris. Aucun parmi la quinzaine de couteliers que compte la Corse - plus ou moins assidus à la forge - n'avait tenté cette aventure. Mais il faut dire que la notoriété de la marque Ceccaldi a franchi les limites de l'île de Beauté depuis longtemps. Pour gérer la boutique parisienne, **Simon Ceccaldi**, l'œil et le geste déjà affûtés, s'occupe de dessiner et fabriquer les couteaux. Tandis que son frère, **Sylvestre**, assure la commercialisation. Et force est de constater que le pari du père est en passe d'être relevé : plusieurs restaurants de la capitale ont décidé de faire appel à la coutellerie corse pour renouveler leur gamme de couteaux de table. C'est le cas par exemple de Ze Kitchen Galerie (VI^e), ou encore Les Botanistes (VII^e). Et comme Jean-Pierre Ceccaldi n'a vraisemblablement pas froid aux yeux, il a même réussi à nouer de sérieux contacts avec de grands hôtels américains. *"On ne va pas s'arrêter en si bon chemin,"* conclut le coutelier, devenu autant un artisan d'excellence qu'un homme d'affaires avisé. ■

MYLÈNE SACKSICK



UNIS POUR LE MEILLEUR

ET POUR LE MEILLEUR

TransGourmet et Beauvallet
Au coeur de la filière viande
Pour satisfaire l'exigence des professionnels

RCS Créteil 433 927 332

www.transgourmet.fr

N° Azur 0 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL



TRANS-GOURMET
Engagé à vos côtés



Restauration

Chambéry-le-Vieux (73) Les chefs étoilés sont une constante au Château de Candie. Boris Campanella y avait obtenu sa première étoile. C'est aujourd'hui au tour de Bruno Locatelli, chef étoilé venu de Biarritz, de rejoindre l'établissement.

Bruno Locatelli mise sur la Savoie



Le Château de Candie, une bâtisse historique du XI^e siècle qui réussit bien aux chefs.

Bruno Locatelli, après avoir accompagné **Marc Veyrat** et participé à la création de Cosna Vera, rejoint le Château de Candie. *“Après le départ de **Boris Campanella**, sept chefs se sont succédé en un an. Il a fallu tout reprendre de A à Z, reconquérir la clientèle et faire oublier les vicissitudes que la maison a traversées”,* explique Bruno Locatelli, visiblement à l'aise à ce nouveau poste.

Le chef est un enfant de la balle, issu de la quatrième génération d'une dynastie de cuisiniers. D'abord le Chabichou, puis il intègre La Pyramide à Vienne (38). Après son service militaire à Paris, il ne quitte

plus la capitale et les belles tables. Parmi elles, celle d'**Alain Passard** à L'Arpège, qui l'a le plus marqué, et Le Relais d'Auteuil en tant que second de **Patrick Pignol**. Il accompagnera l'obtention de la 2^e puis la 3^e étoile. Puis, en dépit des vents contraires et contre l'avis de tous, il décide de s'installer en province. *“À la naissance de notre fils **Giovanni**, nous ne supportions plus la vie parisienne. Le hasard m'a conduit à racheter Les Platanes, à Biarritz, un restaurant qui n'était plus cité dans aucun guide.”*

Avec son épouse **Angélique**, en salle, ils décrochent l'étoile en huit mois. Inespéré. Cependant, Bruno

veut revenir dans sa région. Quand Marc Veyrat a un accident de ski, il appelle Bruno Locatelli à ses côtés. Ce dernier vend alors son restaurant et rejoint la Savoie. Il sera second à Veyrier-du-Lac jusqu'au dernier service. Il aide ensuite Marc Veyrat à monter Cosna Vera. La société est vendue l'an dernier, d'où sa venue au Château de Candie. *“J'ai eu un vrai coup de cœur pour ce lieu. Il y a une vraie histoire liée à cette région. Je m'y sens bien”,* conclut Bruno Locatelli. ■

FLEUR TARI

Château de Candie • Rue du bois de Candie
• 73000 Chambéry-le-Vieux
• Tél. : 04 79 96 63 00



Plus+



BIO

LES PÂTES BIO
PAR LE SPÉCIALISTE
DES PÂTES



+ Certifications française et européenne



+ Une solution à l'obligation de 20% d'achat BIO en collectivité

+ Les formats de pâtes plébiscités :
Coquillette, Fusilli et Penne Rigate



PANZANI - SAS au capital de 3 595 180 € - RCS Lyon 961 503 422 - Visuels non contractuels / Création 18MARKETING



de créativité et de service

UNE MARQUE FOOD SERVICE
www.panzanifoodservice.com

COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE

Le Japon dévoile ses secrets



Brochettes panées, raviolis ou nouilles udon se font connaître dans des adresses 'monoproduits' et font découvrir d'autres facettes de la cuisine nipponne.

PAR CAROLINE MIGNOT

En 1958, le premier restaurant de sushis ouvrait à Paris, du côté du Panthéon, pour devenir dans les années 1970 un izakaya, bar où l'on savoure sakés et plats en petites portions. La prestigieuse pâtisserie japonaise Toraya s'est installée dans la capitale en 1980. Quant aux restaurants nippons qui ont essaimé dans toute la France, il s'agit souvent de restaurants chinois qui se sont reconvertis pour répondre à la demande et à la tendance, en proposant des menus de sushis et/ou de brochettes - ce qui n'existe pas au Japon. Depuis quelques mois, de nouvelles spécialités, encore méconnues, font leur apparition. Typiques d'une région ou d'une tradition, les kushiage, les ramen ou les gyoza (voir ci-contre) se font ainsi connaître dans des restaurants 'monoproduits', comme il est de mise au Japon.

CUISINE POPULAIRE

Loin de détrôner (en nombre du moins) les restaurants de sushis et de brochettes, ces nouveaux lieux attirent les Parisiens de plus en plus curieux. Certaines spécialités conviennent aux plus pressés, comme les plats de nouilles (ramen, udon) qui, servis et consommés rapidement, permettent de multiplier les services durant les heures d'ouverture. Selon la journaliste japonaise **Aya Ito**, "si les sushis et les sashimis correspondent à une nourriture cérémoniale, les gyoza et les kushiage re-

lèvent d'une cuisine populaire et du quotidien au Japon et ne demandent pas beaucoup de technique. La différence, ici, c'est l'introduction de produits français, dont certains peuvent être nobles qui, ajoutés à un service sophistiqué, donnent au restaurant une allure haut de gamme". Notons que ce phénomène arrive à un moment où les passerelles entre le Japon et la France n'ont jamais été aussi nombreuses. Les chefs japonais viennent en masse se former en France tandis que les chefs français multiplient les promotions ou les voyages de découverte au Japon. La fascination qu'exercent les Japonais sur les Français et réciproquement créerait-elle de nouvelles initiatives ? ■

Spécialités à découvrir

• **Gyoza** : **Shinichi Sato**, le chef du doublement étoilé du Passage 53 (Paris, 11^e) vient d'ouvrir une annexe dédiée aux gyozas, des raviolis garnis de viande de porc, de chou chinois, de ciboule et d'épices qui sont servis grillés sur une face. Gyoza Bar propose pour l'instant une seule variété de gyoza à déguster autour du comptoir.

aussi une carte de 'dernières bouteilles', des vieux crus à prix cassé.



• **Soba, udon et ramen** : Ce sont des spécialités de nouilles que l'on retrouve dans des restaurants très appréciés des Japonais et des Parisiens qui n'hésitent pas à faire la queue comme devant Kunitoraya (1^{er}).

• **Kushiage** : spécialités d'Osaka, ces brochettes panées (bouchées de crustacé, de poisson, de légume, de viande) sont servies en plusieurs services et se dégustent avec du citron, du sel et de la sauce brune. Shu (Paris, VI^e) a ouvert en 2008 dans un décor raffiné et délicat. Avec son comptoir où il fait bon s'installer et son chef **Yosuke Wakasa** (étoilé à Osaka), Bon (XI^e) a ouvert fin 2011.



Youlin Ly exerce ses talents au Sakebar, plus vieil izakaya de Paris qu'il a repris en 2007.

• **Izakaya** : un bar où déguster des sakés et des plats en petites portions. Repris par **Youlin Ly** en 2007, le plus ancien izakaya de Paris devient Sakebar (V^e) et propose une cuisine française relevée d'ingrédients japonais. Ouvert l'été 2011 par **Katsutoshi Kondo**, Lengué (Paris V^e) propose

Pau
15 au 17
avril 2012

Parc des Expositions
ici, l'événement est permanent!

cafetier
hôtelier
restaurateur
boulangier
pâtissier
boucher
charcutier
traiteur

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

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

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

Pour toute information : www.saphir-pau.com



RÉINVENTEZ L'ÎLE FLOTTANTE AVEC LA CRÈME ANGLAISE AU Caramel, BEURRE SALÉ **PRÉSIDENT PROFESSIONNEL**

NOUVEAU



Crème Anglaise au
Caramel Beurre Salé

Tous les usages
de la Crème Anglaise
avec un bon goût de
Caramel Beurre Salé



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.president-professionnel.fr



PRÉSIDENT
Professionnel

Originalité des recettes, saveurs inédites, soin de la présentation, retour des classiques : (Lasserre à Paris, VIII^e) et Arthur Fèvre (Château des Crayères à Reims, 51) nous mettent

Trois chefs pâtisseries nouvelles attentes des clients



Dessert de Julien Malanska : Le citron à l'huile d'olive et fraises des bois meringuées.



Julien Malanska, chef pâtissier des établissements Georges Blanc à Vonnas (01).

Aliments plaisir par excellence, les pâtisseries sont synonymes de ravissement pour les yeux comme pour les papilles. Entre l'audace des recettes, la fantaisie des visuels et le savoir-faire culinaire, les pâtisseries français sont aujourd'hui des véritables maîtres en la matière.

"Chaque dessert doit créer la surprise en arrivant sur la table. Il faut bien évidemment

travailler l'esthétique, mais pas au détriment du goût. La pâtisserie d'aujourd'hui doit être épurée, plus légère et digeste.

On utilise moins de crème ou on joue sur différentes textures, comme les mousses, les espumas", souligne Julien Maslanka, chef pâtissier des établissements Georges Blanc à Vonnas (01).

Indéniablement, l'élaboration d'une carte se fait en fonction des attentes

du client : il veut être surpris, d'abord par le nom du dessert, puis par ses couleurs, son architecture, et enfin, par ses mariages de saveurs et ses textures. Les pâtisseries doivent donc redoubler de créativité.

"Toutes mes idées sont dessinées sur croquis, puis je teste, je goûte et j'adapte si besoin. Il m'arrive de faire entre 8 et 10 tests avant que le dessert ne soit finalisé", ajoute **Claire Heitzler**, chef pâtissière chez Lasserre à Paris (VIII^e).

Les éléments qui priment dans l'assiette sont le goût et la qualité des produits.

Pour **Arthur Fèvre**, chef pâtissier au Château des Crayères à Reims (51) :

"Un seul produit doit être mis en valeur et agrémenté de trois saveurs au maximum. Il faut éviter de dénaturer le mets principal avec trop de parfums.

Il faut aussi comprendre les interactions entre chaque élément. Ce ne sont pas juste des assemblages." Claire Heitzler précise :

"Je me concentre sur une denrée principale et je la décline dans l'assiette : en sorbet, en mousse, en gelée..."



Dessert de Claire Heitzler : Dentelle au fromage blanc, rhubarbe pochée et fraises des bois.



Claire Heitzler, chef pâtissière chez Lasserre à Paris (VIII^e).

Julien Maslanka (Georges Blanc à Vonnas), Claire Heitzler, l'eau à la bouche.

dévoilent les



Dessert d'Arthur Fèvre : La Poire juste pochée sous sa coque craquante, crème caramel en fine mousseline, quenelle de sorbet conférence.

Les pâtisseries apportent une attention particulière aux fruits de saison. Si pommes, poires et mandarines sont plébiscitées en ce moment, elles vont, avec l'arrivée des beaux jours, laisser place aux fruits rouges. Les chefs peuvent aussi prendre en compte les produits de la région où se trouve l'établissement. Du côté de Reims, ce seront les célèbres biscuits roses. À Vonnas, **Julien Maslanka** propose le dessert emblématique de la région : la Panouille, une meringue creusée et garnie d'un sorbet banane-passion. "Il arrive que certains clients viennent spécialement pour ce dessert", témoigne-t-il. Autre tendance du moment : les classiques revisités. "Nous sommes dans une période où les gens reviennent aux traditions françaises, veulent retrouver les classiques. Je propose un vacherin, un mille-feuille et un saint-honoré remis au goût du jour", relate Claire Heitzler. Si le repas est un moment de plaisir,



Arthur Fèvre, chef pâtissier au Château des Crayères à Reims (51).

il est aussi un moment de partage. Ainsi, quoi de mieux que de proposer un dessert qui sera servi à la table entière, et découpé devant les clients pour clore le repas ? Exit, donc, le dessert individuel. "Lasserre est une maison traditionnelle qui réalise beaucoup de techniques. Pour le côté spectacle, on tranche le saint-honoré et on flambe les crêpes en salle", poursuit-Claire Heitzler. Même chose pour le Château des Crayères : "le paris-brest arrive sous cloche, puis est tranché devant le client", souligne Arthur Fèvre. Les glaces et sorbets restent l'alternative pour les petites faims et les clients qui recherchent une touche de fraîcheur en fin de repas. Les parfums sont innombrables : piña colada, gingembre, fraise tagada... Créativité oblige, Julien Maslanka invente ses propres sorbets, tels quatre fleurs et rouge-gorge. Des parfums que l'on ne retrouve nulle part ailleurs et qui font la spécificité de l'établissement. ■ **HÉLÈNE BINET**

Le nouveau SelfCookingCenter®
whiteefficiency®

L'alliance du plaisir et de la performance



Le HiDensityControl® breveté –
la qualité de cuisson réinventée

30% de capacité*
en plus

20% d'énergie consommée*
en moins

30% plus rapide*

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

Participez au CookingLive de RATIONAL.
Inscriptions sur www.rational-online.fr
ou par téléphone au 03 89 57 05 55.

* comparé à d'autres fours mixtes



LES PLAISIRS MINUTE, DES NOUVEAUTÉS SUR LA CARTE DES DESSERTS DE **BRIOCHE PASQUIER**



Nouveau concept de desserts pour Brioche Pasquier : Les Plaisirs Minute. Ce sont des desserts individuels alliant raffinement (belle présentation) et service (prêts en 30 secondes au micro-ondes). De forme cubique, ils sont composés d'une panna cotta et de

brisures de spéculoos pour le croustillant. Les Plaisirs Minute sont proposés en deux recettes : framboise et pomme caramel. Au sortir du micro-ondes, ils conservent une croustillance qui ravira les papilles des plus exigeantes.

www.briochepasquier-pro.com



UN ÉCLAIR TENDANCE POUR **BRAKE**

Dans leur quête de l'excellence, les équipes de recherche et développement de Brake travaillent en collaboration avec le département recherche et conseil de Ducasse Éducation pour réinterpréter la cuisine de l'essentiel, c'est-à-dire simple, gourmande et respectueuse du produit. C'est ainsi qu'a été élaboré ce véritable éclair pâtissier revisité, au look et aux saveurs tendance avec sa compotée de griottes et son crémeux pistache, décoré de pistaches hachées et de sucre glace. Conditionnés en carton de 14 pièces surgelées.

www.brake.fr

Servis' Oeuf Une gamme complète d'œufs idéale pour les professionnels de la Restauration

Les œufs coquilles

- En carton de 90, 180 et 360 œufs
- Tracabilité à l'œuf
- D.C.R. 28 jours



Les œufs liquides

- Œufs entiers, blancs et jaunes
- En 1, 5 et 15 kgs
- D.L.C. 35 jours



Les œufs durs écalés

- En seaux de 75 et 150, et en barquettes de 6 œufs
- D.L.C. 28 jours



Les œufs pochés

- En carton de 48 alvéoles individuelles
- Tracabilité sur chaque œuf
- D.L.C. 35 jours



Cette gamme bénéficie de la tracabilité EAN 128 avec étiquette détachable et auto-collante.

La Ferme Moyelle - 40590 ERAGNY sur EPTE
 Tél : 0333 (0)2 32 27 47 67 - Fax : 0333 (0)2 32 27 47 68
<http://www.fermedupre.fr>

FERME DU PRÉ
LE PLAIN DES ŒUFS

CRÈMES DELL'ARTIGIANO DE **CALLEBAUT**



Callebaut® fabrique du chocolat depuis le cœur de la Belgique. Il sélectionne, torréfie et broie les fèves de cacao, afin d'obtenir son ingrédient exclusif et secret : la masse de cacao, l'ingrédient le plus important dans le chocolat de couverture. Callebaut propose des crèmes dell'Artigiano, idéales pour aromatiser les

glaces grâce à leur saveur authentique. Quatre saveurs sont à découvrir pour varier les plaisirs : Nociola, au goût noisette ; Fondente ; Extra Bitter, au goût de chocolat noir ; et Bianco, à la saveur crémeuse de chocolat blanc. Disponibles en seau de 10 kg et, pour Extra-Bitter et Nociola, en 6 ou 10 kg.

www.callebaut.com

6 ASSIETTES À CRÈME BRÛLÉE OFFERTES

POUR L'ACHAT DE 18 BRIQUES

rendez-vous sur www.elleetvire-pro.com



Une création 2012
Elle & Vire Professionnel



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

Lancement 2012
Goûtez notre nouvelle recette,
encore plus proche du fait maison



Offre valable du 02/04 au 28/09/2012 inclus, réservée aux professionnels de la restauration commerciale indépendante exclusivement, pour l'achat simultané ou non de 18 briques d'Appareil à Crème Brûlée Vanille. Les briques porteuses de l'offre seront disponibles en magasin jusqu'au 30/06/2012 inclus. Offre limitée à 4 demandes par établissement (soit 72 codes), dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable avec d'autres opérations promotionnelles en cours. Conditions complètes sur www.elleetvire-pro.com

RCS B 389 330 739 - Photos: Yves Bagros, François Séjourné - Styliste: assiette blanche Pillivuyt - Cuillère Guy Degrenne - score DDB[®]

LE CAFÉ ZÉRO° DE MIKO



Café Zéro° est un produit à la technologie exclusive et brevetée par Unilever. Ni glace ni boisson, Café Zéro° est l'alliance d'une texture onctueuse et de petits cristaux de glace pour un effet granité. Un concept inédit qui se déguste à la cuillère ou la paille, au choix, idéal pour la

consommation nomade. Il existe trois parfums pour ce produit : Espresso : un goût intense pour les amateurs de café ; Cappuccino : une sensation onctueuse pour les plus gourmands ; et Mocaccino : une touche de cacao pour tous les goûts.

www.bonheursapartager.fr



LA CRÈME GLACÉE FINANCIER AUX AMANDES DE LA LAITIÈRE®

Après les crèmes glacées d'inspiration pâtissière Pain d'épices et Spéculoos, La Laitière® lance un grand classique dans une crème glacée amande avec de véritables morceaux de financier aux amandes. Accompagnée de sorbet poire et de crème glacée chocolat, la composition rappelle les saveurs de la tarte aux poires Bourdaloue et chocolat. Un sorbet fruits rouges frais et une crème

glacée douce comme la panna formont un bel équilibre avec la gourmandise de cette crème glacée Financier aux amandes. Pour jouer sur les textures, la crème glacée Financier aux amandes peut également accompagner de nombreux desserts, et pourquoi pas jouer le clin d'œil avec le Financier amande aux prunes Création Brigade®...

www.davigel.fr

PÂTISSERIES SURGELÉES



www.boncolac.fr

Des passionnés à vos côtés

Deux nouvelles bouchées très tendances pour le Café Gourmand !



côté sucré



Mini-parts
Chocolat x16

Une recette intense en cacao !
Une parfaite tenue du produit.
Poids : 290 g - Code : 4310



Mini-parts
Normande x16

Une recette « cœur » de marché !
Pommes fraîches et craquantes, flan vanillé fondant.
Poids : 310 g - Code : 4309

Rendez-vous sur : www.glacesdesalpes.com

GLACES DES ALPES

MAITRE ARTISAN GLACIER

180 SAVEURS ARTISANALES D'EXCEPTION

Exclusivement réservées aux professionnels



REVALORISEZ VOTRE OFFRE GLACE.

Terroirs & Gastronomie

NOTRE COLLECTION DE GRANDES ORIGINES



L'ARTISAN DES SAVEURS

PAE la Caille, 191 avenue des Marais - 74350 Allonzier la Caille

Téléphone : 00 33 (0)4 50 46 45 00 - Fax : 00 33 (0)4 50 46 45 09 - email : glaces-des-alpes@wanadoo.fr - www.glacesdesalpes.com



SOUFFLÉ À LA PIÑA COLADA POUR TRAITEUR DE PARIS

Traiteur de Paris se lance dans une nouvelle recette de soufflé, après le succès du Soufflé Grand Marnier® : une recette exotique à la Piña Colada. Elle est fabriquée à partir de matières premières de qualité supérieure, sans colorant ni conservateur, et est très proche d'une réalisation artisanale. Dans son format individuel, permettant une meilleure gestion des coûts portion et un service irréprochable, on appréciera le crumble coco et le soufflé glacé à l'ananas et au lait de coco. Le tout dans un décor agrémenté d'un cœur de meringue et de quelques zestes de citron vert. Enfin, l'un de ses points forts réside dans l'absence de préparation.

www.traiteurdeparis.com



GLACES DES ALPES, DES GAMMES 100 % BIO ET TERROIR

Premier opérateur de glaces artisanales sur le secteur professionnel en France, Glaces des Alpes sélectionne les meilleurs ingrédients naturels (du beurre de baratte au chocolat Valrhona), et met en œuvre tout son savoir-faire de maître artisan pour extraire la quintessence de leurs saveurs. Cette année, Glaces des Alpes franchit la barre des 180 saveurs artisanales.

Des recettes originales et parfois audacieuses (sucrées-salées), classées selon l'origine géographique des ingrédients et les saisons. Nouveautés 2012 : Coquelicot et Badiane. En parallèle, Glaces des Alpes lance une gamme 100 % bio, pour laquelle 100 % des ingrédients utilisés sont d'origine bio. Du goût à la texture, tout a été savamment composé, avec 7 nouvelles saveurs : Sorbet plein fruit abricot Bergeron de la vallée du Rhône, Café d'Amérique du Sud (commerce équitable Max Havelaar), chocolat noir Andoa Valrhona (commerce équitable Max Havelaar), Sorbet plein fruit citron de Sicile, Sorbet plein fruit framboise, Sorbet plein fruit mangue Alphonso d'Inde et vanille Bourbon de Madagascar. Enfin, Glaces des Alpes propose une gamme Terroirs et gastronomie - en bacs de 1,5 l - qui regroupe tous les produits d'exception et qui fait sortir la glace de son carcan sucré. Les dernières nouveautés : Sorbet plein fruit ananas Victoria de la Réunion, sorbet plein fruit fraise Mara des bois et une glace à la truffe noire du Périgord.

Pour accompagner cette gamme, Glaces des Alpes propose à ses clients de venir découvrir sur leur site 'le coin des chefs' qui présente des recettes exclusives réalisées par des grands chefs français (étoilés Michelin) comme **Marc Meurin, Laurent Petit, Gilles Tournadre et Yoann Conte.**

Tél. : 04 50 46 45 00

glaces-des-alpes@wanadoo.fr

www.glacesdesalpes.com



les Plaisirs 'Minute'

Panacotta
Caramel & Spéculoos

Panacotta
Framboise & Spéculoos



Des desserts **tendance** et un **service rapide** !
(décongélation possible à 4°C : 5 heures)

30 sec.
micro-ondes

Mars 2012 - BIE PASQUIER au capital de 11.000 € - 6, rue de la République - 49100 LES CERQUEUX - RCS ANGERS 414.834.440

www.briochepasquier-pro.com

RMP Advertising - Photos: Getty Images.



DES PRODUITS D'EXCELLENCE POUR VOS PLUS BELLES CRÉATIONS.

Simplifiez-vous la vie avec les purées de fruits et légumes surgelées Les vergers Boiron. Conditionnées en barquettes, prêtes à l'emploi et faciles à utiliser, vous évitez le gaspillage. Profitez de saveurs, de couleurs et de textures exceptionnelles pour vos préparations. Toute une gamme 100 % goût disponible toute l'année.



my-vb.com

**ZÉRO COMPROMIS
100 % GOÛT**

les vergers
boiron 

32 Produits & Équipements / Glaces et pâtisseries

LA CONFITURE DE LAIT RIANS RESTAURATION



Rians Restauration propose la Confiture de lait, disponible en bouteilles de 500 ml ou 1 l. Grâce à son bouchon doseur, il est aujourd'hui plus facile de verser cette confiture sur les glaces ou pâtisseries avec précision. Avant ouverture, elle peut se conserver à température ambiante. Tous les ingrédients qui composent

la Confiture de lait Rians sont 100 % naturels. Versée sur une glace vanille, par exemple, la Confiture de lait ajoute un bon goût de caramel au lait. Mais elle peut se marier avec une quantité infinie de desserts... Nouveauté : la Confiture de lait au sel de Guérande.

rians.restauration@rians.com
www.rians-restauration.com

kifaikoi.com

Glaces et pâtisseries

Alliance FoodService : www.elleetvire-pro.com • **Barry Callebaut** : www.cacaobarry.com
• **Brake France Service** : www.brake.fr • **Cafés Richard** : www.richard.fr • **Canasuc Pastorale** : www.canasuc.com • **Club Restauration** : www.club-restauration.com • **Coup de Pâtes** : www.coupdepates.fr • **Crêpes de France** : www.crepes.com • **Danone France** : www.danone.com • **Davigel** (Direction nationale) : www.davigel.fr • **Délices du Palais** : www.delicesdupalais.fr • **Euro Services** • **Ferrero France** : www.ferrero.fr • **Friesland Campina Professional** : www.debic.com • **HUG AG** : www.hug-luzern.ch • **Lachaise S.A.** : www.delicesdeninon.com • **Laiteries Triballat SA** : www.rians.com • **Le Chardon Bleu Pâtisseries** : <http://perso.wanadoo.fr/chardon.bleu/> • **Lotus Bakeries France** : www.lotusbakeries.com • **Maison Boncolac** : www.maison-boncolac.fr • **Maitre André** : www.maitreandré.fr • **Marie Restauration** : www.marierestauration.com • **Mars FoodServices** : www.masterfoods-foodservice.com • **Merisant - Canderel** : www.canderel.fr • **Monbana** : www.monbana.com • **Nestlé France** : www.foodservices.nestle.fr • **Nestlé Grand Froid Pâtisseries Pasquier OuestT** : www.briochepasquier-pro.com • **PCB Création** : www.pcb-creation.fr • **Pidy Gourmet** : www.pidygourmet.com • **Philippe Faur** : www.philippefaur.com • **Ponthier SA** : www.ponthiersa.com • **Rolland SA** : www.flipi.com • **Saint Louis Sucre SNC** : www.saintlouis-sucre.com • **SAS ST Michel Biscuits** : www.mercilagalette.fr • **Saveurs de France Brossard** : www.brossard.fr • **Schöller Glaces et Desserts SAS** • **Sens Gourmet** : www.sensgourmet.com • **Sucosa** : www.sucosa.info • **Sucre Union - Daddy** : www.sucunion.fr • **Unilever France** : www.ubffoodsolutions.fr • **Valrhona** : www.valrhona.com • **Yoplait France SAS** : www.yoplait.fr

brake

goûtez la différence

+ DE GOURMANDISE

Éclair gourmand pistache-griotte. Un éclair pâtissier revisité signé l'Art & la Manière, la marque de la créativité Brake : des recettes exclusives qui s'appuient sur les tendances culinaires et les techniques les plus pointues pour vous offrir des produits d'excellence prêts en un tour de main. Découvrez aussi : la tarte aux fraises et le précieux chocolat caramel.



Éclair gourmand
pistache-griotte
l'Art & la Manière.

Découvrez l'ensemble de nos produits en téléchargeant notre application mobile grâce au flashcode ci contre, en vous rendant sur www.brake.fr ou en nous contactant au 04 37 59 85 14

Available on the
App Store



Fonds de commerce

avec MICHEL  SIMOND

Restauration traditionnelle et gastronomique : le marché des ventes de fonds se maintient

ACTIVITÉ : RESTAURANTS TRADITIONNELS

Chiffre d'affaires	Rapport moyen		Tendance générale du marché Stable 
	Prix / CA HT (%)	Prix / EBE (coefficient)	
CA de 50 000 à 149 000 €	71 %	2,71	
CA de 150 000 à 270 000 €	76 %	3,12	
CA de 271 000 à 1 600 000 €	70 %	3,57	

L'avis d'**Éric Roussel**, animateur régional **Michel Simond**

Son commentaire :

Le marché de la transaction de restaurants traditionnels se maintient en volume. Les valorisations restent stables pour les établissements ayant un chiffre d'affaires compris entre 50 000 € et

270 000 €. Pour les établissements ayant un chiffre d'affaires compris entre 300 000 € et 1,6 M€, nous constatons une baisse du ratio 'prix de vente/EBE' par rapport aux ventes de 2010.



Éric Roussel.

ACTIVITÉ : RESTAURANTS GASTRONOMIQUES

Chiffre d'affaires	Rapport moyen		Tendance générale du marché Stable 
	Prix / CA HT (%)	Prix / EBE (coefficient)	
CA entre 130 000 € et 800 000 €	compris entre 71 % et 58 %	entre 1,7 et 3	

L'avis de **Stéphane Corre**, animateur régional **Michel Simond**

Son commentaire :

"Concernant les ventes de restaurants dits gastronomiques, nous constatons que les ratios moyens de valorisation sont en dessous des ratios observés dans la restauration traditionnelle. Ceci s'explique par la particularité des établissements gastronomiques puisque, dans la majorité des cas, le propriétaire-cédant est le chef de

cuisine. La notoriété de l'établissement étant étroitement liée à la personnalité du chef, il est plus compliqué de céder le fonds dans de bonnes conditions. Le prix de cession doit donc être cohérent, et en dessous des valeurs moyennes constatées dans la restauration, pour que les banques acceptent de financer ce type de reprise."



Stéphane Corre.

Retrouvez les précédents indicateurs et les précédents articles 'Immobilier et fonds de commerce' : cliquez sur 'Fonds de commerce' sur www.lhotellerie-restauration.fr

La loi du 9 novembre 2010, a repoussé l'âge légal de départ à la retraite et a établi un dispositif permettant aux salariés de poursuivre leur activité en préservant leur santé.

Pénibilité au travail : vos obligations

De la même manière que vous devez évaluer les risques professionnels, les faire figurer dans le document unique d'évaluation des risques et mettre en œuvre des actions

pour les prévenir, vous devez en faire autant pour la pénibilité au travail, à savoir la faire figurer dans le document unique et mettre en œuvre des actions de prévention.

LES QUESTIONS À VOUS POSER	LES RÉPONSES À APPORTER
Dans votre restaurant, les serveurs portent des assiettes, des plateaux ?	Ils sont probablement exposés à des contraintes physiques marquées. Vous devez établir une fiche individuelle de pénibilité, les comptabiliser dans l'effectif à mentionner dans le document unique.
Vous êtes gérant d'un hôtel, et les femmes de chambre poussent des chariots, nettoient les chambres, les sanitaires ?	Elles sont probablement exposées à des postures pénibles. Vous devez établir une fiche individuelle de pénibilité, les comptabiliser dans l'effectif à mentionner dans le document unique.
Vous êtes propriétaire d'un hôtel et le veilleur de nuit travaille sur une période comprise entre 22 heures et 7 heures ?	Le travail de nuit est un facteur de risque de pénibilité. Vous devez établir une fiche individuelle de pénibilité, et le comptabiliser dans l'effectif à mentionner dans le document unique.
Vous employez au moins 50 salariés* ? Parmi eux, au moins 50 % sont exposés à des facteurs de risques liés à la pénibilité ? Vous n'avez pas encore conclu d'accord d'entreprise ou de groupe sur la pénibilité ?	Réunissez au plus vite les représentants du personnel et/ou les représentants syndicaux pour engager les négociations. Depuis le 1 ^{er} janvier 2012, à défaut d'un tel accord, vous encourez une pénalité de 1 % des rémunérations versées aux salariés concernés.
Vous recourez à des intérimaires ou un prestataire de service pour le nettoyage des chambres ?**	Ces salariés doivent être comptabilisés dans l'effectif à mentionner dans le document unique
Vous avez embauché de nouveaux salariés, créé ou développé une activité ? Des salariés ont quitté l'établissement ?	Vous devez rectifier le document unique d'évaluation des risques si cela modifie le nombre de personnes exposées à un ou plusieurs facteurs de risques professionnels.
Les salariés sont exposés à un ou plusieurs facteurs de risques de pénibilité ?	Vous devez établir une fiche individuelle de suivi des conditions de pénibilité selon le modèle fixé par arrêté (voir ci-dessous) et indiquer le nombre de travailleurs concernés dans le document unique d'évaluation des risques.
Vous avez établi les fiches individuelles ?	Transmettez-les au médecin du travail et tenez-les à disposition des salariés.
Vous n'avez pas établi de fiches individuelles ?	Remplissez-les au plus vite car, à défaut, vous encourez une amende de 1500 € par salarié concerné.
Un salarié exposé à des risques de pénibilité quitte l'entreprise ?	Remettez-lui sa fiche individuelle si, durant sa présence dans l'entreprise, il a : • fait une déclaration de maladie professionnelle ; • été en arrêt de travail durant au moins 30 jours suite à un accident du travail ou une maladie professionnelle ; • été en arrêt de travail durant au moins 3 mois.

* Les effectifs sont appréciés au 31 décembre, tous établissements confondus, en fonction de la moyenne au cours de l'année civile des effectifs déterminés chaque mois. Pour la détermination des effectifs du mois, il est tenu compte des salariés titulaires d'un contrat de travail le dernier jour de chaque mois, y compris les salariés absents. Pour une entreprise créée en cours d'année, l'effectif est apprécié à la date de sa création. Au titre de l'année suivante, l'effectif est apprécié en fonction de la moyenne des effectifs de chacun des mois d'existence de la première année.

** Les salariés d'entreprise extérieure qui exécutent habituellement leur contrat de travail dans votre établissement.

QUELS SONT LES FACTEURS DE RISQUES ?

AU TITRE DES CONTRAINTES PHYSIQUES MARQUÉES

- les manutentions manuelles de charges (porter...);
- les postures pénibles définies comme positions forcées des articulations (service en salle, nettoyage des chambres...);
- les vibrations mécaniques.

AU TITRE DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE AGRESSIF

- les agents chimiques dangereux, y compris les poussières et les fumées;
- les activités exercées en milieu hyperbare;
- les températures extrêmes;
- le bruit.

AU TITRE DE CERTAINS RYTHMES DE TRAVAIL :

- le travail de nuit (entre 22 heures et 7 heures);
- le travail en équipes successives alternantes;
- le travail répétitif caractérisé par la répétition d'un même geste, à une cadence contrainte, imposée ou non par le déplacement automatique d'une pièce ou par la rémunération à la pièce, avec un temps de cycle défini.

QUE DOIT MENTIONNER LA FICHE INDIVIDUELLE DE SUIVI DES CONDITIONS DE PÉNIBILITÉ ?

Elle comporte au moins les rubriques prévues par l'arrêté du 30 janvier 2012. Exemple de remplissage partiel de la fiche

individuelle de Monsieur Z, réceptionniste du 12/4/1998 au 14/5/2002 puis veilleur de nuit depuis le 15/5/2002

Facteurs de risques énumérés à l'article D.4121-5	Non	Oui	Période d'exposition		Mesures de prévention en place			Commentaires, précisions, événements particuliers (résultats de mesurage, etc.)
			Date de début	Date de fin	Organisatrices	Collective	Individuelles	
Postures pénibles		X	12/4/1998	15/4/2002	Organisation de pauses	Mise à disposition d'un siège	Fourniture d'une tenue de travail adaptée aux conditions climatiques	
Travail de nuit		X	15/5/2002		Organisation de pauses	Mise à disposition d'un siège		

LES OBLIGATIONS DE NÉGOCIATION D'ENTREPRISE ET DE PLAN D'ACTION

	VOTRE ENTREPRISE NE FAIT PAS PARTIE D'UN GROUPE	VOTRE ENTREPRISE APPARTIENT À UN GROUPE DE 50 À 299 SALARIÉS	VOTRE ENTREPRISE APPARTIENT À UN GROUPE DE 300 SALARIÉS OU PLUS
Moins de 50 salariés	Ni négociation d'entreprise ni plan d'action, sauf si un accord de branche étendu impose aux entreprises de moins de 50 salariés de faire quelque chose*.	Obligation d'un accord ou d'un plan d'action au niveau du groupe ou de l'entreprise si au moins 50 % des salariés sont exposés à des facteurs de pénibilité, sauf s'il existe un accord de branche étendu*.	Obligation d'un accord ou d'un plan d'action au niveau du groupe ou de l'entreprise si au moins 50 % des salariés sont exposés à des facteurs de pénibilité, y compris s'il existe un accord de branche étendu*.
50-299 salariés	Obligation d'un accord d'entreprise ou un plan d'action si au moins 50 % des salariés sont exposés à des facteurs de pénibilité sauf s'il existe un accord de branche étendu*	Obligation d'un accord ou d'un plan d'action au niveau du groupe ou de l'entreprise si au moins 50 % des salariés sont exposés à des facteurs de pénibilité, sauf s'il existe un accord de branche étendu*.	Obligation d'un accord ou d'un plan d'action au niveau du groupe ou de l'entreprise si au moins 50 % des salariés sont exposés à des facteurs de pénibilité, y compris s'il existe un accord de branche étendu*.



➔	VOTRE ENTREPRISE NE FAIT PAS PARTIE D'UN GROUPE	VOTRE ENTREPRISE APPARTIENT À UN GROUPE DE 50 À 299 SALARIÉS	VOTRE ENTREPRISE APPARTIENT À UN GROUPE DE 300 SALARIÉS OU PLUS
300 salariés et plus	Obligation d'un accord ou d'un plan d'action au niveau du groupe ou de l'entreprise si au moins 50 % des salariés sont exposés à des facteurs de pénibilité, y compris s'il existe un accord de branche étendu*.		Obligation d'un accord ou d'un plan d'action au niveau du groupe ou de l'entreprise si au moins 50 % des salariés sont exposés à des facteurs de pénibilité, y compris s'il existe un accord de branche étendu*.

* À ce jour, il n'y a pas d'accord conclu dans la branche suite à la rencontre du 29 novembre 2011. Pour vous aider : www.travailler-mieux.gouv.fr

POUR VOUS AIDER

www.travailler-mieux.gouv.fr ; www.inrs.fr ; ED 880, La restauration traditionnelle, ED 6033, Lingère, linge et équipier dans l'hôtellerie ; ED 991 Femme de chambre et valet dans l'hôtellerie ; ED 6081, Réceptionniste en hôtellerie.

QUE DIT LE CODE DU TRAVAIL ?

L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs. Ces mesures comprennent :

- des actions de prévention des risques professionnels et de la pénibilité au travail (article L.4121-1) ;
- le comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (CHSCT) [qui] procède à l'analyse de l'exposition des salariés à des facteurs de pénibilité (article L.4612-2) ;
- les services de santé au travail [qui] conseillent les employeurs, les travailleurs et leurs représentants sur les dispositions et mesures nécessaires afin [...] de prévenir ou de réduire la pénibilité au travail (article L.4622-2).

QUE DIT LE CODE DE LA SÉCURITÉ SOCIALE ?

L'employeur détermine la proportion de salariés exposés aux facteurs de pénibilité définis en application de l'article L.4121-3-1 du code du travail. Il la consigne en annexe du document unique d'évaluation des risques mentionné à l'article R. 4121-1 du même code.

Cette proportion est actualisée chaque fois que nécessaire, et notamment lors de la mise à jour du document unique d'évaluation des risques (article R.138-32).

DÉPARTEMENT ÉTUDES VEILLE ET ASSISTANCE
DOCUMENTAIRE (EVAD), INRS

□ Blogs des Experts & Questions-Réponses

Une question ? Rendez-vous sur les Blogs des Experts

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Peut-on utiliser du bois pour les étagères d'un frigo de bar ?

Les étagères dans un frigo de bar peuvent elles être en bois ? Merci pour votre réponse. **Christophe**

Bonjour Christophe
Sous certaines conditions, je pense que oui : si vos étagères sont en bois étuvé (donc imputrescible) comme dans les armoires à vin et si vous n'entreposez que des bouteilles et des

contenants hermétiques (et non des denrées alimentaires) à l'air libre. Surtout, il vous faudra assurer un bon entretien intérieur du meuble réfrigéré, pour éviter des dépôts et moisissures. Lire la suite de la discussion et réagir

avec le code **RTK5250** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Blog des Experts :
'Matériels et équipements en CHR'
Jean-Gabriel du Jaiflin

Télévision et radio contribuent-elles réellement à l'ambiance de l'espace de restauration ?

PAR ANDRÉ PICCA

Pour le retour aux véritables ambiances sonores et visuelles

Scène 1 : sortie en famille

Guillaume, épuisé par une semaine de travail au bureau, stressé par les conséquences de la crise économique et politique sur ses activités, emmène, ce samedi midi, sa famille dans une brasserie. Ouf, un moment d'évasion ensemble ! Une fois installé, son regard est attiré par la télévision qui, actualité oblige, diffuse une chaîne d'information en continu, pendant que le serveur s'échine à valoriser les produits du jour et les spécialités de la maison, bref, il tente de placer quelques produits. Vous devinez l'ambiance et le résultat sur les ventes.

Scène 2 : déjeuner rapide avec son patron

Lundi, Guillaume retourne au bureau. Réunion de direction, quelques idées à vendre, un budget à faire passer pour renouveler un équipement : pour en parler, il persuade son boss de déjeuner rapidement avec lui au restaurant du quartier. Il connaît le service rapide, le bon goût de la cuisine. Télévision



bis, même ambiance visuelle et sonore qu'en scène 1, il a compris : ce n'est pas le moment de négocier son idée. Finalement, ils échangent quelques bons plans pour les prochaines vacances et commandent le strict minimum pour ne pas exploser le budget 'resto' de l'entreprise.

Scène 3 : tout finit chez le médecin

Stress et fatigue provoquent chez Guillaume quelques migraines. Toujours le pied au plancher, il risque de faire un 'burn-out', il ne voit plus clair. Il décide de consulter un médecin pour glaner

quelques conseils. Dans la salle d'attente, il feuillète un magazine dédié à la grande distribution et aux commerces. Peu familier de ces activités, il s'arrête sur un article qui développe le rôle de la musique et des clips d'ambiance dans l'espace commercial. Merci docteur, il vient de glaner un 1^{er} conseil : il choisira ses restaurants en fonction de l'évasion réelle qu'ils offrent.

Épilogue

- Pourquoi paye-t-on autant de droits d'auteur pour diffuser des chaînes d'information dans des espaces dédiés au confort et à la détente ?
- Pourquoi investir pour faire fuir les clients ?
- Pourquoi investir pour ne pas faire de ventes, ou de ventes additionnelles ?
- Avez-vous déjà vu un vendeur réussir en développant un argumentaire commercial basé sur les difficultés de la vie ?

Blog des Experts :

'Vendre plus au restaurant' sur
www.lhotellerie-restauration.fr

Sur les étiquettes des produits alimentaires, est récemment apparue une mention : "conforme aux recommandations du GEMRCN". Il s'agit du Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition, dont les instructions, initialement prévues pour la restauration collective, peuvent être aussi utiles en restauration commerciale.

Le GEMRCN : de nouvelles préconisations nutritionnelles

La réglementation prend une place de plus en plus importante dans le métier de restaurateur, surtout en ce qui concerne les règles d'hygiène et il ne s'agit pas d'en rajouter avec de nouvelles recommandations nutritionnelles. Celles-ci issues du Groupe d'étude des marchés restauration

collective et nutrition (GEMRCN) n'ont aucun caractère obligatoire mais peuvent cependant être utiles car elles visent l'amélioration des repas servis.

Si un suivi strict paraît peu adapté, certains axes peuvent être respectés : la proposition de plats de qualité, plus riches en protéines et plus

pauvres en lipides ; un choix judicieux de matières grasses, d'assaisonnement et de cuisson ; une augmentation des quantités de fruits et légumes proposés dans les menus (surtout dans les menus enfants). Autre point positif : de nombreux fabricants ont amélioré la qualité de leurs produits

pour entrer dans le cadre du GEMRCN : le poisson pané, par exemple, contient maintenant plus de 70 % de poisson (ce qui n'était pas toujours le cas avant). Certaines spécialités fromagères ont également vu leur taux de calcium augmenter. ◆◆



La pyramide alimentaire, représentant les proportions alimentaires selon le PNNS.

QUE SIGNIFIENT CES INITIALES?

En 2000 avec la mise en place le PNNS 1 (Plan national nutrition santé) par le ministère de la Santé. L'objectif était d'améliorer l'état de santé de nos concitoyens en agissant sur leur alimentation.

En 2001, paraît la 'circulaire de l'écolier' visant à améliorer la qualité des repas servis en milieu scolaire et intégrant les recommandations du Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEMDA).

En 2004, le Conseil national de l'alimentation (CNA) émet un avis sur la restauration scolaire et souhaite que ces exigences nutritionnelles deviennent obligatoires.

Depuis 2007, celles-ci sont étendues à toutes les collectivités, des crèches jusqu'aux maisons de retraite. Le GPEMDA est alors rebaptisé GEMRCN, Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition. Depuis le 2 octobre 2011, ces recommandations sont obligatoires en milieu scolaire. Cet arrêté est applicable seulement à partir du 1^{er} septembre 2012 pour les services de restauration scolaire servant moins de

80 couverts par jour.

Plusieurs points sont à retenir :

- la structure des repas, avec entrée, plat et accompagnement, produit laitier et/ou dessert ;
- les modes de cuisson et d'assaisonnement, revoyant à la baisse les graisses saturées (beurre, huile de palme) et privilégiant l'huile d'olive et de colza. Les ajouts de sel et de sucre doivent également être diminués ;
- les quantités servies, avec des grammages minimaux à respecter (exemple : les steaks hachés servis pour des enfants d'école élémentaire doivent peser au moins 70 g) ;
- la fréquence des plats servis, basée sur 20 repas.

LES FRÉQUENCES À RESPECTER

Pour certains plats, il faut respecter une certaine fréquence. Les entrées très riches en matières grasses (contenant au moins 15 % de lipides comme la charcuterie, les salades composées à base de mayonnaise, les feuilletés...) sont limitées à 4 repas sur 20, dans le cadre d'une collectivité ouverte (seul le déjeuner est pris dans l'établissement).

Viennent ensuite les produits à frire ou pré-frits (pas plus de 4 fois sur 20 repas).

À cette même fréquence maximale, sont nommés également les 'préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats

composés', c'est-à-dire les quiches, tourtes, parmentiers, raviolis et raviolis, légumes farcis, etc. Les plats principaux contenant plus de matières grasses que de protéines comme le boudin ou certaines saucisses ne doivent pas être servis plus de 2 fois sur 20 repas.

Les desserts contenant plus de 15 % de lipides (pâtisseries en général) ne seront pas servis plus de 3 fois ; ceux contenant du calcium mais plus de 20 g de glucides par portion (mousses, entremets, liégeois...) pas plus de 4 fois. A contrario, certains plats ont des fréquences minimales :

- les crudités de fruits ou de légumes (10 sur 20 au minimum), afin de favoriser la consommation de fibres et correspondre au message du PNNS qui est de manger 5 portions de fruits et légumes par jour ;
- les desserts de fruits crus (8 sur 20 au minimum) ;
- les 'poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson' et les 'viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie' (4 sur 20 au minimum) ;
- les légumes cuits et les féculents (10 repas sur 20) ;
- les fromages contenant au moins 150 mg de calcium (pâtes pressées cuites et non cuites, pâtes persillées...) doivent être proposés au moins 8 fois ;
- les fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 et 150 mg doivent être mis au menu 4 fois sur 20 au moins (pâtes molles, fromages fondus, fromages de brebis...) ;
- les autres produits laitiers et desserts lactés contenant plus



L'augmentation de la fréquence de service des fruits et légumes est l'un des objectifs du GEMRCN.

de 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion (yaourts, fromages blancs, crèmes desserts, entremets, etc.) seront proposés au moins 6 fois.

Cela peut devenir un vrai casse-tête pour le responsable de restauration s'il n'a pas la formation adéquate ou s'il n'a pas la possibilité de travailler avec un diététicien. Le fait que vous soyez sensibilisé à l'équilibre alimentaire et partenaire du PNNS peut représenter un argument de vente vis-à-vis de votre clientèle. De plus, si en tant que traiteur ou restaurateur, vous êtes amené à faire du portage à domicile ou à travailler pour un centre de vacances, vous rentrez alors dans le cadre de la collectivité et dans ce cas, le suivi des recommandations est fortement conseillé.

LAURENCE JAFFRE - LE BOUQUIN, DIÉTÉTICIENNE

<http://agriculture.gouv.fr/ameliorer-l-offre-en-restauration>

Les architectes d'intérieurs spécialisés dans le domaine des cafés, hôtels et restaurants sont relativement peu nombreux. Edmond Garnier est l'un d'entre eux. Rencontre. JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, JGDJ CONSEIL

Travailler avec un architecte, ça se construit

Le maître mot d'**Edmond Garnier** est de ne répondre qu'aux véritables professionnels à la recherche de l'excellence. Ce créateur de concepts se laisse le temps de 'digérer le lieu', pour décrypter les besoins du client. Cela peut demander de 2 heures à 6 mois. Pour lui, les moyens financiers ne constituent pas, et de loin, le seul critère de réussite. Il est absolument capital que le client et son décorateur soient en phase pour définir l'espace d'un lieu de vie.

PAS DE TENDANCE OU DE MODE

On peut définir le concept d'une brasserie à partir d'une chaise, d'une table ou d'un simple élément de décor. Dans une brasserie, le décor s'organise autour de la célèbre chaise fauteuil design Phantom, tandis que dans une autre, ce sont les vasques dans les toilettes en forme de tasses à café qui feront office de déclic. Le tout consiste à dénicher le thème fédérateur qui donnera à l'ensemble sa cohérence. Il est par exemple de plus en plus fréquent de trouver des cuisines ouvertes où l'axe central du décor sera le four ou le fourneau. Cette disposition est très prisée du public qui aime suivre la préparation de son propre plat en



Le Bistrot du port, à Bandol, avant...

toute transparence. Selon Edmond Garnier, il est vain d'évoquer une quelconque tendance ou mode actuelle. Pour chaque cas, le design se décline à partir de l'état d'esprit du client, dans une perpétuelle redécouverte qui donne tout son prix au geste de l'architecte.

METTRE EN PLACE UN CAHIER DES CHARGES

Pour chaque dossier se trame un code qui ne laisse pas de place à l'improvisation : chaque établissement est un lieu différent où l'on va repenser l'authentique en restructurant l'existant. Il faut du cachet, de la charge émotive à l'intérieur pour faire rêver les hommes et femmes



... et après.

qui viennent y passer un moment de détente. À condition aussi, bien sûr, de ne pas oublier les enfants, qui deviendront les ambassadeurs d'un établissement ludique. Un restaurant ou une brasserie est comme une personne vivante, qui respire, consomme de l'énergie, évacue de l'eau et des déchets... La rentabilité d'un lieu passe par un design ergonomique, dans le respect absolu et inconditionnel des règles de l'art et en phase avec l'état d'esprit et le budget du client. Ensuite, la beauté et la justesse des plans ne suffisent pas. Il est nécessaire pour les réaliser d'avoir recours à des entreprises œuvrant en cohérence et en toute sécurité



Restaurant L'Emulsion - Chambéry (73)
réalisation Bos Équipement Hôtelier.

BOS
équipement
hôtelier

ARTS DE LA TABLE | CUISINE PROFESSIONNELLE
HYGIÈNE | MOBILIER | TEXTILE | LITERIE

AURIEZ-VOUS IMAGINÉ
UNE OFFRE AUSSI COMPLÈTE ?

Renseignements sur

www.bos-equipement.com

0825 877 690

0,15€ TTC / min
depuis un poste fixe

avec des bureaux de contrôle. Ce qui implique la définition d'un cahier des charges, opération délicate s'il en est, mais qui structurera sa réalisation. L'architecte guidera le choix judicieux des entreprises, ainsi que celui d'un bon conducteur de chantier. Reste surtout à déterminer la date butoir de livraison du chantier, qu'il est

primordial de respecter. Avant de définir cette date, de nombreux conciliabules entre le décorateur et son client sont nécessaires. Puis ce dernier fixe avec l'architecte et les entreprises le planning de travail, sachant que celui-ci demeure tributaire des autorisations administratives. Autodidacte issu des arts graphiques,

spécialisé dans les fresques murales, Edmond Garnier s'est lancé dans la conception d'espaces de restauration. À ses débuts, il s'est fait connaître en réalisant de nombreux pubs dans le sud-est de la France : Le Red Lion à Marseille, le Highlander Pub à Gap, Le Manoir à Aix-en-Provence, la Taverne du Prado à Cannes... Puis, il

Outre l'aménagement intérieur, l'efficacité du personnel et la qualité de la table, l'éclairage constitue un établissement et pour recevoir sa clientèle dans les meilleures conditions.

Luminaires et éclairages : comment bien mettre en v

L'éclairage d'un restaurant repose sur deux ingrédients : l'ambiance et le découpage des zones. Dans un bar, la lumière doit créer une atmosphère qui colle à l'image de l'établissement. Avec un système de gestion, il est possible de réaliser des animations colorées. L'éclairage agit sur le client, le produit et l'espace : bien conçu, il apporte une valeur ajoutée qui participe à la réussite de l'établissement. Les hôtels, par exemple, réclament des éclairages différents pour créer des ambiances variées. Et

ceci afin de s'harmoniser non seulement avec le décor intérieur, mais aussi avec l'activité du lieu, car les hôtels déclinent des environnements intérieurs aux vocations très diverses : bars, salles de conférence et, bien sûr, les chambres elles-mêmes.



L'éclairage doit être suffisant pour bien voir, mais aussi correspondre aux critères de qualité fixés par l'enseigne. Il doit, par conséquent, s'adapter à l'ambiance générale. Pour un restaurant moderne et un univers 'high tech' par exemple, l'éclairage se définira dans une teinte froide, à l'inverse d'un restaurant traditionnel, aménagé de bois et de tissus, qui sera plutôt éclairé avec des tons chauds. Il est également indispensable de ne pas dénaturer les couleurs ambiantes, et de bien choisir son indice de rendu des couleurs. Pour tous ces besoins, des spécialistes en éclairages offrent des solutions.

EXEMPLES DE PIÈCES À VIVRE

• **Le hall :**
Pour un éclairage d'entrée dynamique, des luminaires encastrés au sol créent un balisage inusable et économique. Encastrés au plafond, des mini-projecteurs équipés de LED ou de lampes halogènes offrent une lumière brillante et sans reflet. Dans les halls de réception, la lumière doit être puissante, pour que les clients trouvent leur chemin, sans être aveuglante.

• **La réception :**
Cette zone peut se démarquer grâce à des plafonniers invisibles ou des panneaux en verre translucides, éclairés par des modules LED. Le desk lui-même doit baigner dans une clarté

acces-sit
LE MOBILIER AUTREMENT

25 ans d'expérience dans la fabrication française de mobilier sur mesure

Acces-sit apporte aux professionnels des solutions "clés en main" pour l'agencement et l'aménagement de vos espaces :

CHR / collectivités / hopitaux / magasins

Accessit
Z.A. des Béthunes - 12 rue de Picardie - 95310 St Ouen l'Aumône
tel : 01 34 30 41 16 fax: 01 30 37 15 97
www.acces-sit.com

a marqué de sa griffe des restaurants comme L'Ambassadeur à Paris, le 57 à Gardanne, des brasseries, des hôtels ou encore de nombreuses boutiques. ■

DCA - Designer • Station Alexandre •
29-31 av Charles Moretti • 13014 Marseille •
www.architecte-agencement-decoration.com

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

VEGA

Créateur d'univers et fournisseur
de matériel pour l'hôtellerie - restauration



Le **nouveau** CATALOGUE 2012 est arrivé
Demandez-le dès maintenant en flashant ce code !

- Téléchargez l'application pour lire
un QR code sur votre smartphone

- Lancez l'application et flashez ce code
pour accéder à notre page internet



Feuilletez-le en ligne
www.vega-fr.com

Arts de la table, Traiteur
Buffet, Linge de table,
Mobiliers, Signalétique,
Décoration, Luminaires,
Cuisine, Linge de lit, Linge
de toilette, Hôtellerie,
Vêtements professionnels



www.vega-fr.com Tél. : **0821 23 03 53**

N° Indigo 0,12 €/min depuis un poste fixe

Le un atout primordial pour l'ambiance générale de JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, JGDJ CONSEIL valeur ses pièces

suffisante pour permettre au client de régler son admission ou son départ sans effort. Pour les pièces aux plafonds élevés, un éclairage coloré à base de verre dépoli est recommandé, voire un éclairage indirect en corniche avec des tubes fluorescents.

• L'ascenseur :

Il se doit d'être lumineux. Pour valoriser les entrées d'ascenseur, il est souhaitable d'utiliser des luminaires encastrés au sol et au plafond.

• Les salles de conférence :

Il faut prévoir un système de gestion d'éclairage offrant une bonne flexibilité. Le système d'éclairage choisi pourra ainsi couvrir une large gamme de situations et d'activités : mise en valeur d'un orateur, éclairage d'une présentation ou d'un travail de groupe... Créez des scénarios d'éclairage prédéfinis.

• Les chambres :

Une chambre d'hôtel doit dégager une atmosphère de convivialité et de confort. Idéalement, les clients doivent avoir la possibilité d'adapter l'éclairage à leurs besoins. Créez votre ambiance grâce à des systèmes de gestion d'éclairage, pouvant être ajustés manuellement pour regarder la télévision, lire, s'habiller ou se détendre. Des tubes fluorescents seront installés derrière la tête de lit pour un éclairage indirect. Plusieurs spots miniatures avec une variation du niveau d'éclairage et mémorisation permettent

de moduler l'atmosphère selon le moment. Les lampes à économie d'énergie diffusent une lumière tamisée idéale pour travailler. Un éclairage d'arrière-plan filtré par du verre dépoli crée sérénité et détente.



Il en va de même pour les panneaux translucides de salles de bain qui s'opacifient à la demande : avec ces dernières, songez à une lumière puissante conjuguant brillance et dynamisme.

• Le restaurant :

L'éclairage d'un restaurant repose sur deux ingrédients : l'ambiance et le découpage des zones. Pour les tables de restaurant, la lumière doit être à la fois suffisante pour lire les menus et distinguer le visage des convives, et suffisamment discrète pour créer une intimité. Légère et sans reflet, la luminosité doit venir du plafond. Les lampes halogènes diffusent une lumière focalisée et brillante qui présente de manière appétissante la nourriture, les boissons et la décoration. Vous pouvez aussi choisir un éclairage indirect du lieu, avec des tubes fluorescents cachés dans des voûtes, et des luminaires de table pour valoriser les plats. L'éclairage vertical souligne la hauteur et les proportions généreuses de la pièce. La lumière peut également générer d'autres effets d'espace : colorée, elle peut faire ressortir des niches ou des encastrement. Songez à créer votre style avec des couleurs et un design 'maison', grâce à un système d'éclairage graduel. Selon l'ambiance souhaitée, l'entrée peut être dotée d'un éclairage chaud et lumineux, ou froid et puissant afin d'attirer les clients, en combinant des luminaires LED et un éclairage indirect avec des lampes fluo compactes ou des lampes à décharge.

• Les zones de travail, offices et cuisines :

Les éclairages naturels sont préconisés par le code du travail. Pensez aux néons type 'lumière du jour'. Les espaces de travail demandent des puissances différentes : pour les couloirs, vestiaires, sanitaires, 200 lux ; pour les bureaux, cuisines, 400 lux ; en cuisine et en laverie, 500 lux. En laverie, ce niveau doit être élevé afin de déceler tout défaut de lavage.

• Le bar et le café :

La lumière doit y créer une atmosphère qui colle à l'image de l'établissement. Un pub fera appel à une lumière douce

aux couleurs chaudes, quand un bar à cocktails recherchera un éclairage sophistiqué et original. Avec un système de gestion, il est aussi possible de réaliser des animations dynamiques colorées (avec des tubes de différentes couleurs) les modules de LED peuvent être programmés afin de créer des séquences attirant le regard. Un bar peut être éclairé uniquement avec des tubes fluorescents connectés à des alimentations électroniques ou illuminé par des modules LED derrière des panneaux de verre. Les rayonnages peuvent aussi être mis en valeur avec des réglottes fluorescentes miniatures.

• Espaces de détente :

Saunas, piscines et infrastructures de remise en forme deviennent des composants clés des services hôteliers. Dans les espaces de détente, une lumière douce et colorée aide les clients à se relaxer. Alors que des ambiances froides associées à des niveaux de luminosité très élevés dans la salle de fitness encouragent plutôt à s'entraîner.

• La façade de votre établissement :

Un éclairage extérieur approprié est primordial pour rendre plus attractif un établissement. Il est important, pour éveiller l'intérêt des clients, de se démarquer des autres bâtiments des alentours. L'éclairage doit toujours s'adapter à l'architecture. Des modules LED peuvent être utilisés pour mettre en valeur les contours des bâtiments. Alternative à l'éclairage de structure, l'éclairage rasant peut être du meilleur effet. Enfin, l'éclairage d'enseignes d'hôtels ou des restaurants est personnalisable à volonté soit par l'intérieur avec des panneaux lumineux ou avec des projecteurs étanches pour lampes à halogénures métalliques ou sodium haute pression.

BIEN CHOISIR SON MODE D'ÉCLAIRAGE

Pour le choix de l'éclairage en général, optez pour le développement durable avec des lampes à économie d'énergie. Destinées principalement à l'éclairage général, ces lampes sont plus compactes, plus lumineuses et plus respectueuses de l'environnement. De surcroît, elles offrent



Solutions d'équipement professionnel

04 92 15 85 00
marketing@serfigroup.com

RELOOKEZ VOS CHAMBRES,

SERFIGROUP le fait savoir grâce à un CLIP VIDÉO ! Détails sur www.serfigroup.com

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

*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.



1 € ht/jour*
Mobilier Livré et installé

Mobilier modèle Zeus - Existe en plusieurs coloris.

un meilleur rendu des couleurs. Nombre d'entre elles sont pourvues de culots à vis et fonctionnent avec tous les luminaires classiques.

À ceci s'ajoutent les LED, des sources de lumière miniaturisées, puissantes et d'une grande durée de vie. Les petites lampes halogènes offrent une grande liberté de création. Sans oublier les lampes à iodures métalliques - généralement appelées 'lampes à iodes' -, idéales pour le rendu des couleurs et l'efficacité lumineuse.

Blog des Experts 'Matériel et équipements en CHR : faire son choix' sur www.lhotellerie-restauration.fr

ACCES-SIT RÉNOVE ET HABILLE LES INTÉRIEURS



Acces-sit 'Le mobilier autrement' propose plusieurs services allant de la réfection de sièges abîmés ou démodés à la confection de la banquette sur mesure qui fait tant rêver. Si la décoration de l'hôtel, du bar, du restaurant ou de la discothèque est à

refaire, Acces-sit se fera un plaisir de s'en charger. Pour obtenir le résultat souhaité, il est possible de visualiser les plans avant même que les meubles soient fabriqués. Et le mobilier mis en situation est exposé dans un show-room situé à 30 minutes de Paris, sur le site des ateliers de fabrication. De multiples revêtements sont disponibles : velours, similicuir, cuir, tissu, microfibres, unis ou imprimés, à rayures ou à petit pois, ainsi que dans de nombreuses finitions : teintes de bois, finitions métal, etc.

www.acces-sit.com

LA TECHNIQUE BELITEC, FUSION D'UNE ARMOIRE ET D'UN LIT

Belitec présente un modèle de lit escamotable de fabrication 100 % allemande. Il s'agit d'un meuble prémonté, équipé du système Belitec. Ce

dernier est invisible, silencieux, électrique et télécommandé. Ce meuble est en fait une armoire dans laquelle un matelas se loge derrière la partie étagère. Fermé, personne ne croirait qu'un lit s'y cache ! Il faut d'abord sortir la partie 'accordéon' du lit, située dans le tiroir du bas pour que le matelas se déploie. Une seule largeur de couchage : 90 cm. Deux teintes disponibles : blanc ou érable.



Voir la vidéo sur www.youtube.com avec le critère de recherche : **lit escamotable électrique ou electric murphy bed**

www.belitec.fr

GO IN

MUNICH - BERLIN - LONDRES - PARIS - VIENNE



CHAISES - TABLES - TABOURETS DE BAR - SYSTÈMES MODULAIRES

DE NOUVEUX TISSUS AUX COULEURS ET MATÉRIAUX TENDANCE.

Laissez place à votre créativité. En 2012, nous vous proposons **plus de 270 nouveaux tissus** pour recouvrir nos meubles.

Jouez la diversité et combinez des tissus unis ou ornés de motifs sur les assises et les dossiers. Osez le mix entre tissus et simili. Notre équipe commerciale est à votre disposition pour tout conseil sur le revêtement de nos meubles.

Commander notre **catalogue 2012** gratuitement sur www.go-in.fr



Contact PARIS Nanterre

GO IN FRANCE SAS
Z.A. du Petit Nanterre
191 rue du Premier Mai
92737 Nanterre Cedex

tel: 0820 / 85 00 80
fax: 0820 / 88 98 19
mail: info@go-in.fr
web: www.go-in.fr

LIGNE VAUZELLE, DES PARURES SUR MESURE

Grâce à une offre de tissus d'ameublement illimitée, les clients de Ligne Vauzelle peuvent bénéficier d'un mobilier unique. Celui-ci reflètera l'atmosphère qu'ils souhaitent donner au lieu. L'offre complémentaire proposée par Ligne Vauzelle permet d'harmoniser parfaitement le mobilier choisi avec les rideaux et le papier peint. Ligne Vauzelle dispose d'un studio intégré qui joue un rôle clé dans la création d'ambiances. Partenaire des grands cabinets d'architectes décorateurs, Ligne Vauzelle a développé des outils qui leur sont dédiés : espace web, modélisation 3D des produits, catalogue haut de gamme, suivi personnalisé... Enfin, en amont de toute installation, Ligne Vauzelle propose un service de conseil en aménagement à tous ses clients qui ne sont pas aidés par un architecte.

Tél. : 01 64 63 72 75
contact@vauzelle.com
www.vauzelle.com



INTÉRIEURS AUTREMENT, POUR UN CADRE ÉLÉGANT ET CHALEUREUX



Directrice de l'agence Intérieurs autrement, **Emmanuelle Russo-Achour** a entièrement réalisé, en partenariat avec le fabricant Art et Floritude, la décoration du restaurant Le Clocher (Paris, XVII^e). S'inspirant de suspensions déjà travaillées en grande dimension en hôtellerie, les luminaires sur mesure jouent sur un thème qui s'accorde avec le décor choisi : ils déclinent

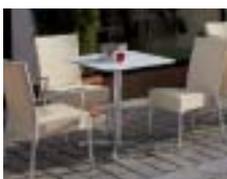
des sphères et des bulles que l'on retrouve sur le revêtement mural. Les couleurs, les pastilles en métal, le tissu de l'abat-jour s'harmonisent avec leur environnement. Les appliques sont donc adaptées aux besoins et aux dimensions de l'espace. Du fait de l'éclairage indirect, elles confèrent une lumière chaleureuse, qui n'aveugle pas et projette sur les murs du restaurant un jeu d'ombres aux motifs contemporains.

www.interieurs-autrement.com

LA TECHNOLOGIE FLAT® DE GO IN COMPENSE LES INÉGALITÉS DU SOL

Stabiliser des tables sur des rues en pente, des pavés, des terrasses en bois ou en pierre : plus rien ne fait peur à GO IN avec la technologie Flat®. Les pieds du mobilier GO IN s'équipent désormais de patins hydrauliques pour s'ancrer dans tous les sols. Chez GO IN, les maîtres mots sont fonctionnalité, design et qualité. Avec la technologie Flat®, bougées ou déplacées, les tables seront ajustées une fois pour toutes. Flat® permet également d'ajuster les plateaux de table à la même hauteur et donc d'en juxtaposer plusieurs.

www.go-in.fr



UN CANAPÉ CONVERTIBLE POUR UN COUCHAGE RÉGULIER CHEZ TESSALI

Tessali propose un modèle de canapé sans accoudoirs et peu encombrant. Le mécanisme de ce convertible a été étudié pour un usage intensif. Le confort de son matelas permet d'offrir aux clients le bien-être d'un vrai lit. Le dossier en plumes offre une aisance exceptionnelle. Ses tissus sont personnalisables et le design de ce modèle lui permet de s'intégrer dans les décors classiques ou modernes.

Tél. : 01 64 28 22 72
tessali-diffusion@wanadoo.fr
www.tessali.fr



TIARA, LA DERNIÈRE COLLECTION DE ROLAND VLAEMYNCK



Pour la première fois, la marque lance une gamme modulable complète, qui va de la table basse au bain de soleil en passant par le canapé - déclinable à l'infini - ou la table repas. Sur une structure aluminium, un nouveau tressage, élégant et fin, rappelle à s'y méprendre l'osier d'autrefois. Son fil rond très fin autorise des formes travaillées, douces et confortables. Tiara est une collection élégante au charme un peu vintage (deux coloris : vanille et café) pour toutes les

étapes de la journée : au repas, avec table et chaises ; pour les moments de détente, son canapé bas est modulable avec une chauffeuse sur laquelle on rajoute un ou deux accoudoirs pour en faire un siège multiplaces ; sans oublier une table basse carrée ou rectangulaire, voire une table basse d'angle, en forme de demi-lune et, enfin, un bain de soleil avec dossier multipositions.

www.vlaemynck.com

TOUTE UNE GAMME DE MATELAS CHEZ SEALY

Acteur de référence dans l'univers de la literie, Sealy développe une gamme complète de matelas ressorts et latex aux technologies innovantes et de fabrication française. Sealy prodigue son savoir-faire, sa fiabilité et ses compétences aux plus grandes chaînes hôtelières mondiales. Le tout afin d'offrir la meilleure qualité de sommeil pendant des années. Conçues pour une utilisation intensive, les literies Sealy de la collection Hôtellerie apporteront nuit après nuit le plaisir d'un sommeil sans pareil.



Tél. : 08 11 02 00 69

sales.contract.fr@sapsabedding.com

www.sapsabedding.com

SERFIGROUP AIDE LES HÔTELIERS À S'ÉQUIPER ET À SE RELOOKER

Spécialiste de l'équipement hôtelier, Serfigroup propose aux hôteliers et aux résidences hôtelières des solutions de financement adaptées à leur budget. Serfigroup permet ainsi aux hôteliers de relooker leurs chambres pour 1 € HT par jour et par chambre. Serfigroup offre également la possibilité aux hôteliers de développer leur chiffre d'affaires, d'augmenter leur taux d'occupation et d'améliorer leur visibilité sur les moteurs de recherche. Un clip vidéo de 30 secondes et une campagne de référencement d'un an sur internet sont offerts aux clients s'équipant en mobilier Serfigroup en 2012. Le clip vidéo peut être diffusé sur le site internet de l'hôtel, par courriel aux clients, partenaires et distributeurs et sur les principaux sites de partage de vidéos : Youtube, Dailymotion...



Tél. : 04 92 15 85 00

shennau@serfigroup.com

www.serfigroup.com

DES MEUBLES PERSONNALISÉS POUR DE KERCOET

Pour **Camille Dubois**, qui dessine les meubles De Kercoet, chaque objet dégage une personnalité bien à lui. Lignes épurées, mariage du bois et de l'acier, capacité à détourner un objet : tout en conservant le côté authentique d'un meuble traditionnel, Camille Dubois sait le rendre insolite et érige l'objet au rang de pièce artistique. Elle invente pour ses



clients les meubles et objets dont ils ont envie en les rendant unique. De Kercoet est capable de créer à la demande une gamme de meubles originale et sur mesure.

Tél. : 02 97 40 55 47

www.dekercoet.com

UN SHOW ROOM DÉCO DÉDIÉ AUX PROFESSIONNELS

Show Room Déco fait bénéficier aux professionnels d'un lieu unique qui leur est dédié, grâce à une 'matériauthèque' géante et toujours à jour, avec des produits de professionnels permettant une décoration personnalisée. Un lieu convivial de prescription dans les domaines de l'aménagement et la décoration, intérieure et extérieure (tissu d'ameublement, canapé, moquette, parquet, stratifié, sol plastique, tapis, papier peint, peinture, mobilier de jardin, création d'espaces...), de la literie (literie relaxation, literie fixe, matelas, sommier, banquette, siège, linge de maison)...



Tél. : 06 86 41 71 95

thierry.madrid@show-room-deco.fr

www.show-room-deco.fr



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

■ Spécialiste de la fabrication de canapés et fauteuils transformables en lits à usage quotidien et de lits d'appoint; destinés aux hôtels et résidences hôtelières.






TEATRO DE VEGA, UN CANAPÉ CLASSIQUE ET CONTEMPORAIN À LA FOIS

La gamme Teatro de Vega s'étend et propose un nouveau coloris ainsi qu'un nouveau modèle de canapé. Ce dernier peut s'adapter à un cadre classique ou contemporain. Le toucher, les couleurs, le design et la finition permettent de mélanger tous les styles. Le dossier haut capitonné assure un confort optimal. Revêtu de velours ras, il apporte raffinement et élégance. Teatro existe également en fauteuil et est disponible dans des coloris satinés : doré, bleu, gris et noir. Vega livre gratuitement dès 299 € HT de commande.
www.vega-fr.com



UNE TABLE DE FEU POUR MOBEX



MobEx propose la table Saharian, une table d'extérieur aux dimensions généreuses au milieu de laquelle se niche un feu de bois. Son centre est en fait composé d'un plateau recouvrant un bac en inox pouvant recevoir

10 cm de sable pour recueillir les braises en toute sécurité. La combustion est gérée par des orifices de ventilation. Des poignées permettent de manipuler le bac. La table Saharian est entièrement conçue et fabriquée en France.

jcwurmser@free.fr

kifaikoi.com

Mobilier et décoration

2imahl : www.2imahl.fr • **Acces Sit** : www.acces-sit.com • **Adexi SARL** : www.chauffage-rayonnant.com
• **Aktuel** : www.aktuel.fr • **Akena** : www.akenaverandas.com • **Bat France** : www.batgroup.com • **Bos Équipement Hôtelier** : www.bos-equipement.com • **Brigitte Forestier** : www.brigitte-forestier.fr • **Christian Charpentier** : charpentier.eurl@wanadoo.fr • **De Kercoet** : www.lesateliersdekercoet.com • **Ecotel SA** : www.ecotel.fr • **Euresco SARL** : www.euresco.fr
• **Factory Design** : www.factory-design.fr • **Fermob** : www.fermob.com • **Ghyvan International** : www.ghyvan.be • **GO IN GMBH** : www.goin.de
• **Grosfillex** : www.grosfillex.com • **Hotel Pro** : www.hotelpro.fr • **Hotelys** : www.hotelys.fr
• **Interior's** : www.interiors.fr • **Kidea** : www.kidea.fr
• **Kobaworld** : www.kobaworld.com • **Kodif** : www.kodif.com • **Lamy** : www.lamy-france.fr • **Les Baches du Luberon** : www.labriterrasses.com
• **Ligne Vauzelle** : www.vauzelle.com • **Luc Perron** : www.luc-perron.com • **Maison Drucker** : www.drucker.fr • **Matelsom** : www.matelsom.com
• **Maville Agencement** : www.mavilleagencement.com
• **Monaco Lighting Design** : www.monacolightingdesign.com
• **Nisbets France** : www.nisbets.fr • **OnRev SA** : www.onrev.fr • **Renson Ventilation NV** : www.renson.be
• **Roland Vlaemynck Tisseur** : www.vlaemynck.com
• **Rossignol** : www.rossignol.fr • **SA Vitabri** : www.vitabri.com • **Sapsa Bedding SAS** : www.sealy.fr
• **SerfiGroup** : www.serfigroup.com • **Sofams** : www.sofams.com • **SN Tresco** : www.tresco.fr • **SNC Elis** : www.elis.com • **Tessali Diffusion** : www.tessali-diffusion.fr
• **Vega** : www.vega-fr.com

PARIS DESIGN AMÉNAGE LES ESPACES PROFESSIONNELS



Spécialiste du mobilier et de l'aménagement d'espaces professionnels, l'équipe Paris Design conseille dans les démarches d'aménagement d'espaces. Elle apporte un savoir-faire et du mobilier de qualité ainsi qu'une gamme complète et variée : mobilier d'intérieur et d'extérieur, mobilier lumineux dans de multiples styles, matériaux et finitions. Une gamme exclusive qui couvre tous les besoins des professionnels du CHR avec des prix compétitifs et de marques européennes.

Tél. : 01 64 88 84 14
contact@p-design.fr
www.p-design.fr

Rencontre avec Virginie Barret, du cabinet Barret-Conseil, spécialisé dans les bilans d'orientation et de compétences, les coachings scolaire et professionnel...

PROPOS RECUEILLIS PAR HÉLÈNE BINET

“Il est important de mettre en lumière ses points forts”



Virginie Barret.

collégiens, lycéens, étudiants, afin qu'ils choisissent leur orientation. Pour les adultes, c'est différent. Il s'agit majoritairement de reconversions professionnelles : nous faisons alors un bilan de leur carrière et les amenons à réfléchir à de nouvelles pistes. Certains peuvent avoir perdu confiance en eux, nous les aidons alors à retrouver leur estime d'eux-mêmes.

Comment se déroule un entretien ?

Nous essayons de mettre les personnes en confiance, de cibler leurs demandes et leurs besoins. À partir de là, plusieurs tests peuvent être proposés : de personnalité, de potentiel intellectuel, de centres d'intérêt professionnel.

Ensuite, nous adoptons une démarche constructive et personnalisée pour qu'ils puissent intégrer les résultats de ces tests et prendre leur propre décision. Bien sûr, cela prend un peu de temps : il faut prévoir entre deux et sept rendez-vous selon les problématiques.

Quels conseils donnez-vous lors d'un bilan ?

Il est important de mettre en lumière ses points forts, ses ressources et les atouts de sa personnalité, de ses centres d'intérêts, mais aussi de son environnement familial, amical et social qui sont autant de soutiens personnels. Ces différents aspects sont mis en avant lors des bilans et permettent à ➔

L'Hôtellerie Restauration : Quel est le rôle du cabinet Barret Conseil ?

Virginie Barret : Au niveau scolaire, nous accompagnons des jeunes,



Le Cordon Bleu & les Hautes Études du Goût
vous proposent
une formation universitaire
unique et pluridisciplinaire

- Approche historique, sociologique, scientifique, juridique et économique.
- Coursus intensif de 2 semaines : 1^{ère} semaine à Paris, 2^{ème} semaine à Reims.
- Cours, ateliers, repas pédagogiques et visites.
- Enseignement assuré par des professeurs universitaires, chercheurs, experts et professionnels.
- Programme agréé par la formation professionnelle continue.

Le Cordon Bleu

8, rue Léon Delhomme - 75015 Paris

T : +33 (0)6 60 46 40 81

www.lcbparis.com - paris@cordobleu.edu



www.heg.gastronomie.com

➔ chacun de prendre conscience et confiance en ses propres caractéristiques.

Comment percevez-vous qu'une personne est faite pour le secteur de l'hôtellerie-restauration ?

Certains points forts peuvent être

valorisés : la maîtrise de plusieurs langues étrangères, un bon contact relationnel, la résistance et la disponibilité. L'ouverture d'esprit, la capacité à cerner rapidement les enjeux, à anticiper, à innover, à améliorer sans cesse les façons de procéder... sont de grands atouts pour

développer leur rôle au sein de leur entreprise, ou pour créer sa propre entreprise.

Barret Conseil • 5 rue du Maréchal Vaillant • 94130 Nogent-sur-Marne • Tél. : 01 41 93 79 64
virginie@barret-conseil.fr



L'École de Savignac a créé un Bachelor 'Top-up' in Events, Facilities & Catering Management.

ÉCOLE DE SAVIGNAC : DES FORMATIONS À LA MESURE DE VOTRE AMBITION

L'École de Savignac a pour vocation de former les cadres des métiers de l'hôtellerie-restauration, du tourisme, des loisirs et de l'événementiel. Savignac garantit à ses diplômés une parfaite intégration dans le milieu professionnel, avec notamment des opportunités de carrière au sein des chaînes hôtelières internationales, des groupes de restauration, des parcs de loisirs, des sociétés spécialisées en événementiel, agro-alimentaire ou métiers de service... L'ouverture internationale et multiculturelle omniprésente, approfondie par la pratique de la langue anglaise, des stages et des missions à l'étranger, permet aux étudiants d'acquérir une dimension internationale essentielle aux fonctions qu'ils occuperont demain. En collaboration avec ses partenaires professionnels et académiques, l'École de Savignac a notamment développé une formation de management sur un an débouchant sur un diplôme de Bachelor 'Top-up' in Events, Facilities & Catering Management. Cette année de formation, de niveau bac + 3, est accessible avec un BTS hôtellerie-restauration, option B ou A, ou équivalent. Les débouchés possibles sont les suivants : responsable banquets/séminaires, adjoint de direction, manager de boutiques spécialisées, directeur adjoint d'unité de restauration rapide, maître d'hôtel, directeur adjoint d'unité de restauration collective, gouvernante générale adjointe, cadre opérationnel de chaîne hôtelière ou de restauration, chef de service restauration. La sélection se fait sur dossier de candidature (date limite : fin juin), elle comprend une épreuve d'évaluation en anglais et un entretien avec le directeur pédagogique.

www.ecole-de-savignac.com

Tél. : 05 53 05 08 11

L'HÔTELLERIE RESTAURATION : UNE FILIÈRE EN PLEIN ESSOR À L'INFA



L'INFA (Institut national de formation et d'application) participe depuis près de quarante ans à la qualification des professionnels de l'hôtellerie-restauration sous des formes multiples : cycles courts de perfectionnement pour les professionnels en activité à travers toute la France (3 300 personnes formées en 2011), formations diplômantes. Ces dernières sont ouvertes à tous les publics : jeunes avec de nombreuses possibilités de formation en alternance, demandeurs d'emploi jeunes et adultes dans le cadre des dispositifs publics d'appui à l'insertion professionnelle, salariés en reconversion ou désireux d'améliorer leur niveau de formation dans une perspective d'évolution de carrière (1 300 stagiaires ou apprentis accueillis en formation en 2011). L'INFA travaille en relation étroite avec tous les professionnels du secteur

de la restauration et de l'hôtellerie au travers de rencontres régulières et de manifestations multiples dans les différentes

régions où l'Institut est implanté. Parmi elles, on peut citer la journée annuelle des apprentis, conseil prospective et développement, rencontres de professionnels, job dating...

Plus de 400 entreprises lui font confiance pour la formation de stagiaires : hôteliers indépendants et chaînes nationales ou internationales, restaurateurs indépendants, cafetiers, bars, professionnels de la restauration collective... Cette collaboration étroite permet à l'INFA d'adapter son offre de formation aux besoins du marché du travail.

Cette offre est complète, qu'il s'agisse de formation diplômante (du niveau V au master) ou de formation continue (cycles courts de perfectionnement ouverts aux salariés et finançables par le DIF ou le plan de formation de l'entreprise).

www.infa-formation.com

VIZELANGUES : UN PROGRAMME D'ANGLAIS POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Depuis deux ans, Vizelangues a été sélectionné par le Fafih pour organiser des stages d'anglais en immersion à l'attention des personnels de l'hôtellerie et la restauration. Vos contacts professionnels avec des interlocuteurs anglo-saxons se multiplient et vous manquez d'aisance ? Vizelangues vous propose un programme de 52 heures sur cinq jours qui vous permettra d'acquérir le vocabulaire et les phrases types de la profession et vous entraînera activement à la compréhension et à la communication. Réception, réservations, explication des menus, présentation de la facture, etc. Tous les aspects de l'accueil et du service sont pris en compte depuis la réservation et l'arrivée du client jusqu'à son départ.

Des tests personnalisés réalisés avant l'entrée en formation vous assureront de progresser selon votre niveau. Les



cours sont dispensés dans les centres Vizelangues du Vaudreuil (27) et de Saint-Raphaël (83). Ils disposent de salles de séminaires pouvant accueillir des groupes de 6 à 10 personnes, équipées de matériel audio-vidéo et multimédia. Les stagiaires sont tous accompagnés d'un professeur, et les discussions se font en anglais. Vizelangues utilise des supports pédagogiques spécifiques pour répondre exactement aux besoins de chaque stagiaire.

www.vizelangues.com

Tél. : 02 32 61 41 44

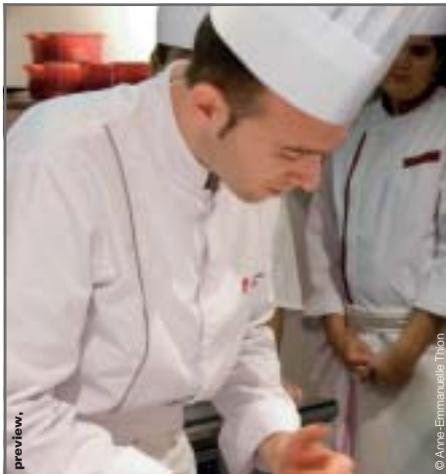
OUVERTURE D'UNE ÉCOLE VATEL À TEL AVIV

Vatel, école supérieure de commerce en hôtellerie et tourisme, vient de signer un protocole pour créer une école à Tel-Aviv (Israël). La signature de cet accord s'est déroulée en présence de **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme, **Alain Sebban**, président fondateur du groupe Vatel et **David Cohen**, directeur général de l'hôtel David InterContinental. La première rentrée est prévue pour octobre 2012. L'école va accueillir des jeunes Israéliens et des Français grâce au programme Marco Polo permettant d'étudier dans une école Vatel à l'international pendant un an. Les diplômés préparés à Vatel sont le Bachelor's Degree in International Hotel Management en trois ans et le MBA en hôtellerie internationale (niveau 1) pour les étudiants en bac + 3. Vatel prévoit également d'ouvrir une école

à Nantes (44) et à Miami (États-Unis).
www.vatel.com



INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL
HOTEL & TOURISM MANAGEMENT



VENEZ NOURRIR VOTRE TALENT !

Plus de 40 formations dispensées par une équipe reconnue :

Poissons et crustacés du 21 au 24 mai 2012 • Deux produits incontournables de la saison (daurade et tomates) du 30 au 31 mai 2012 • Entrées et plats 3 étoiles du 4 au 7 juin 2012 • Fondamentaux de la pâtisserie du 11 au 12 juin 2012 • Création en pâtisserie du 13 au 14 juin 2012 • Cuisiner avec la méthode sous-vide du 18 au au 21 juin 2012...

Retrouvez l'ensemble des formations :

www.centreformation-alainducasse.com ou au +33 (0)1 34 34 19 10

La première promotion a débuté les cours en septembre dernier. Le cru 2011-2012 compte une vingtaine d'étudiants en formation jusqu'en juin, sous la houlette de l'expert Franck Ramage.

Les métiers du vin font l'objet d'un diplôme au Cordon bleu

Chef sommelier en second pendant sept ans au Crillon, puis professeur de sommellerie pendant onze ans au lycée Albert de Mun, à Paris, **Franck Ramage** a rejoint le Cordon bleu en septembre dernier. Responsable du département vins de l'école, sa mission a d'abord consisté à refondre le cours de sommellerie. *"À l'issue de leur formation, nos élèves ne devenaient pas forcément sommeliers, explique Franck Ramage. Nous avons donc mis en place un cursus qui*

permet de s'orienter aussi bien vers la sommellerie que la communication, l'événementiel, l'œnotourisme, l'exportation ou encore le métier de caviste." C'est ainsi que le diplôme des métiers du vin et management a vu le jour. La première promotion compte 20 élèves aux profils et cultures différents. *"Les élèves viennent des États-Unis, de Grande-Bretagne, d'Asie... Je n'ai qu'une seule Française : elle est chanteuse lyrique et souhaite devenir agent de vigneron."* Les autres



Chef sommelier en second pendant sept ans au Crillon, puis professeur de sommellerie pendant onze ans au lycée Albert de Mun, à Paris, **Franck Ramage** est désormais à la tête du département vins du Cordon bleu.

sont avocat, professeur de géopolitique, journaliste ou ingénieur et, face à ce mélange des genres, *"il faut près d'un mois avant de constituer un groupe homogène"*, confie Franck Ramage. Les élèves s'engagent pour une formation de neuf mois, à raison de 25 heures de cours par semaine. Avec deux stages dans l'année : un premier de quinze jours *"pendant les vendanges, dans de petites structures, à la fois pour faire du vin et partager une tranche de vie"*. Le second dure six semaines et a lieu dans un restaurant, un hôtel, au sein d'une société événementielle, chez un caviste... Ajoutons à cela une escapade à Rungis, une douzaine de démonstrations culinaires avec accords mets et vins, des dégustations quotidiennes au Cordon bleu, mais aussi dans des établissements de renom. Parallèlement, cinq voyages de deux jours chacun sont organisés chez des vigneron. Cette première promotion va ainsi découvrir le Roussillon, la vallée du Rhône, la

Champagne, Bordeaux et Cognac.

UN EXAMEN POINTU

L'examen de fin de cursus n'a rien d'une formalité. Il s'articule autour de quatre heures d'épreuves écrites, une dégustation, une commercialisation, un entretien professionnel, sans oublier les deux rapports de stage à soutenir face à un jury. Résultat : à la sortie du Cordon bleu, les élèves sont armés pour démarrer leur nouvelle carrière liée à l'univers du vin. En général, ils arrivent déjà avec une idée précise de leur projet de reconversion, comme cette journaliste de la BBC qui souhaite créer une chaîne de télé dédiée au vin. Conséquence : les postulants affluent déjà pour les rentrées 2012 et 2013. Attention : les premiers inscrits, via le site internet du Cordon bleu, seront les premiers sélectionnés. **ANNE EVEILLARD**

www.lcbparis.com
Tél. : 01 53 68 22 50

www.univ-angers.fr/itbs

Devenez manager dans l'hôtellerie ou la restauration

DIRIGER UNE ÉQUIPE - EXERCER DES RESPONSABILITÉS

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

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

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

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

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

L'École du Vin de France

organisme agréé

Formations Intensives à l'œnologie et à la dégustation

1, 3 ou 5 jours à Paris

Formations reconnues

Financées par votre Droit Individuel à la Formation (DIF)

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



mini 2012

Nouveau design
Nouvelle cuisine



mini 6-06 et mini 6-06 mobile
(6 x GN2/3)
mini 6-10 et mini 6-10 mobile
(6 x GN1/1)



mini 10-10
(10 x GN1/1)



mini 6-10 2en1
(2 x 6 x GN1/1)



Le point sur l'actualité du Fafih avec Michel Geiser, directeur général.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Le Fafih propose, en 2012, 7 000 actions collectives

L'Hôtellerie Restauration : La collecte des contributions formation est terminée. Comment se présente-t-elle ?

Michel Geiser : Nous sommes en avance par rapport au montant enregistré de la collecte l'an dernier à la même date. Les contributions étant assises sur la masse salariale des entreprises, c'est une bonne nouvelle car elle est un indicateur de la bonne santé du secteur. Une collecte en hausse est surtout synonyme d'une augmentation des revenus pour le financement de la

formation des professionnels du secteur. Le Fafih étant l'OPCA [organisme paritaire collecteur agréé, NDLR] de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs, les fonds collectés bénéficient uniquement aux professionnels de notre secteur.

Qu'en est-il de la taxe d'apprentissage ?

Depuis l'an dernier, le Fafih est également collecteur de la taxe d'apprentissage au niveau national. En 2012, de nouvelles entreprises du secteur ont choisi de verser leur taxe d'apprentissage à



Michel Geiser.

l'impulsion d'Agathe Albertini, la CRPEF Corse se réunira pour la première fois le 11 avril sur l'île de Beauté. Elle était

jusqu'à présent rattachée à la CRPEF Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Quels sont vos objectifs pour 2012 ?

Nous allons essayer de simplifier au maximum la relation entre les entreprises et le Fafih. Cette année, nous nous lançons dans une grande campagne de modernisation en mettant en place la gestion électronique des documents. Cela permettra une plus grande rapidité de traitement des dossiers et de l'archivage. Concernant les très petites entreprises, nous continuons d'améliorer l'accessibilité de leurs salariés à la formation. Depuis 2005, nous avons beaucoup travaillé sur le programme des actions collectives réservées aux entreprises de moins de 50 salariés. En 2012, le Fafih propose 7 000 actions de formation réparties sur tout le territoire, au plus près des entreprises. Celles-ci peuvent inscrire autant de salariés qu'elles le souhaitent sans grever leur plan de formation.

l'OCTA Fafih [organisme collecteur de la taxe d'apprentissage, NDLR] qui la reverse aux CFA, soit selon le choix de l'entreprise, soit aux CFA du secteur. Pour aller plus loin, le Fafih est allé chercher la taxe d'apprentissage des entreprises 'hors champ' afin de trouver des financements complémentaires pour la formation des jeunes apprentis de notre secteur.

Les commissions régionales paritaires emploi formation se réunissent actuellement.

Quelle est leur actualité ?

Nos 23 CRPEF se réunissent en commission plénière deux fois par an à l'automne et au printemps. Outre l'actualité nationale, les partenaires sociaux travaillent sur trois grands sujets : les dotations financières aux CFA de la région, le choix des thèmes de stages de promotion professionnelle et sociale (PPS) 2013 et les demandes d'accréditation de centres de formation pour le certificat de qualification professionnelle (CQP). À noter que sous

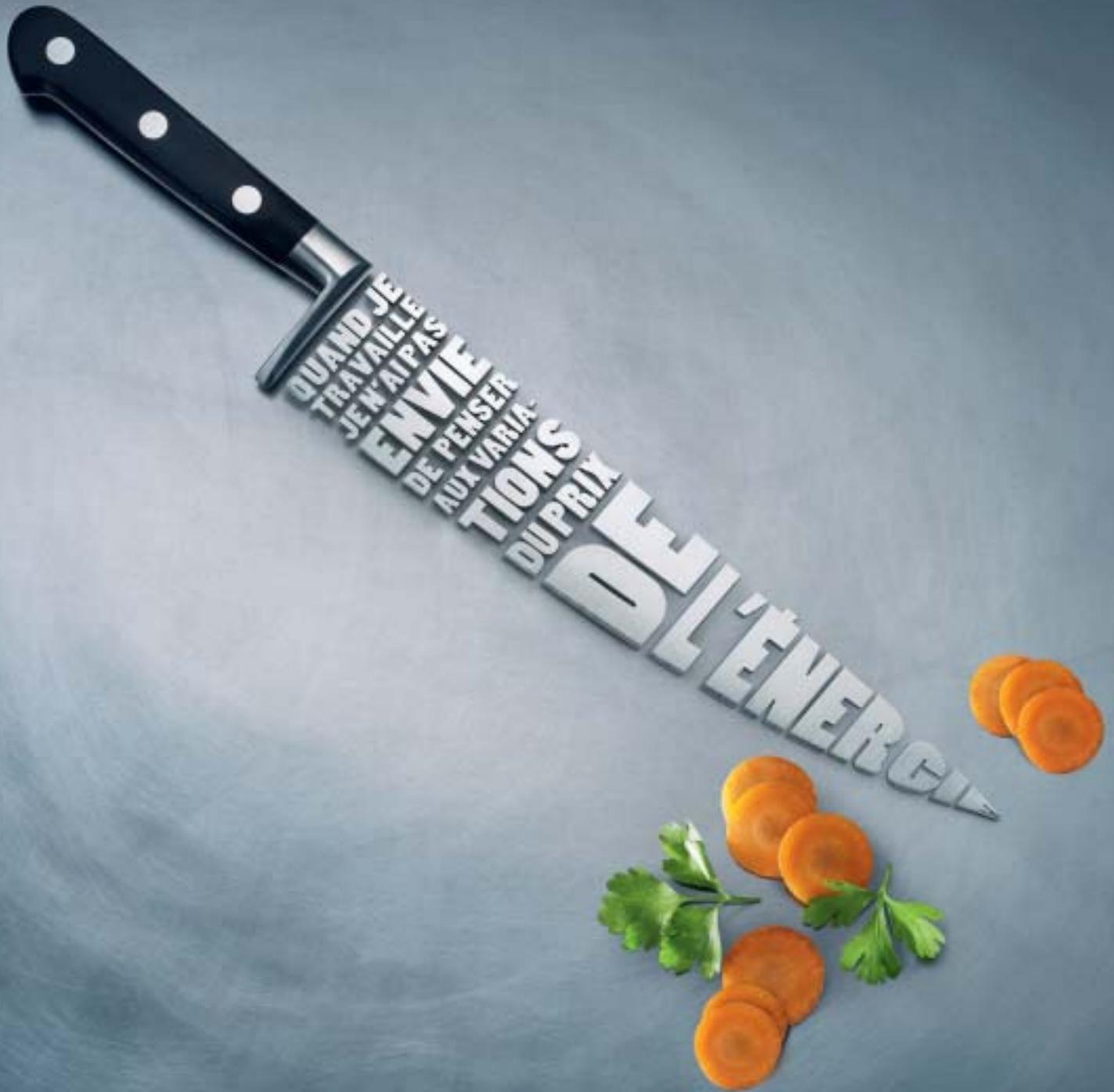
Formez-vous aux métiers de l'encadrement de l'hôtellerie - restauration !



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

negoventis
LES FORMATIONS DES CCI
AUX METIERS COMMERCIAUX


CHAMBRES DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE



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

Pour en savoir plus sur Gaz de France Provalys 2 énergies prix fixe 2 ans :
0 811 01 3000* ou www.provalys-pro.fr

*Prix de l'appel selon l'opérateur

ÊTRE UTILE AUX HOMMES

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

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

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

New York (États-Unis) Ouvert en juin dans le quartier de Williamsburg à Brooklyn, ce cinéma indépendant dispose de trois salles conçues avec des sièges confortables et des tables triangulaires pour manger.

Nitehawk, un ciné-resto à New York

Oubliez le popcorn fade des salles de multiplexes. À Nitehawk, le cinéma de Williamsburg à Brooklyn, pour 7 \$ (5,3 €) on peut certes commander du popcorn, mais au curry, piment de Cayenne et fleur de sel, ou bien au jus de citron, fromage et coriandre, voire au parmesan et à l'ail. "Notre sélection de popcorns tourne tous les mois", explique **Matthew Viragh**, le propriétaire de Nitehawk. Cet ancien publicitaire originaire du Texas rêvait d'ouvrir un jour un ciné-resto. "Cela existe dans certains États des États-



L'une des trois salles de Nitehawk, à Brooklyn : des fauteuils confortables et des tables triangulaires pour diner devant une toile.

Unis dont le Texas et quand je suis arrivé à New York, cela m'a manqué. Il a voulu combiner une solide programma-

tion de films d'art et d'essai à une bonne cuisine. C'est le chef étoilé **Saul Bolton**, propriétaire des restaurants Saul, Vanderbilt et Brooklyn Bangers, qui a élaboré le menu. À la carte : Burger aux oignons caramélisés à la mayonnaise maison, Taco au poisson et fromage... Des plats et cocktails spéciaux ont été élaborés pour chaque film (entre 7 \$ et 14 \$ le plat, soit 5,3 € à 10,6 €). Par exemple, le multi-oscarisé *The Artist* a inspiré au chef le cocktail Beauty Spot (grain de beauté) au gin, vermouth et chartreuse (11 \$/8,3 €). Le ticket moyen est d'environ 15 \$ (11,4 €) pour 300 couverts servis par jour en semaine, et jusqu'à 600 le week-end.

LE SERVICE "RELÈVE DE L'ART MARTIAL"

Durant la projection, le client note ce qu'il veut sur une feuille de papier et un serveur passe prendre sa commande puis l'apporte. "Ce n'est pas un service traditionnel. Les serveurs sont formés de manière à tra-

vailer dans le noir et en silence pour ne pas gêner les clients. Cela relève de l'art martial", note Matthew Viragh. Pour les clients qui préfèrent manger avant ou après la séance, un café-restaurant assure le dîner. Enfin, pour éviter que tout le monde ne commande en même temps, le cinéma propose des courts-métrages en début de séance. "Nous avons des salles d'une capacité de 92 personnes. Des clients viennent en avance et les commandes s'étalent un peu plus", explique le propriétaire. La très haute gastronomie n'est pas compatible avec le concept, selon Matthew Viragh. "Un film ne dure que deux heures. Vous n'avez pas le temps de faire un repas gastronomique avec une dizaine de plats." En revanche, l'un de ses objectifs est de faire du café-restaurant l'une des meilleures tables de Brooklyn. ■

LAURE GUILBAULT

Nitehawk • 136 Metropolitan Avenue • Williamsburg, Brooklyn
• www.nitehawkcinema.com

FRITEUSE SANS HUILE

PERFORMANTE : 100 g à 2 kg de frites en quelques minutes.
HYGIENIQUE : aucun bain d'huile Plus de mauvaises odeurs
ECONOMIQUE : pas de préchauffage installation simple, sans hotte

CUISINE COMPACTE AVEC HOTTE INTEGREE

Cuit à toute heure, rapidement grâce à l'induction, vos steaks crêpes, pâtes, riz ...
Nous vous proposons également :
Chariots ambulants multi-activités
Cuisseurs à pâtes et presses-oranges

GAMME DE DIFFERENTS MODELES

Remise de 15% aux 10 premiers clients et profitez du 4 fois sans frais

Depuis 15 ans à votre service ...
Contactez **La Maison Du Concept Snacking**
Tél. 01 64 94 56 40 Fax. 01 64 94 56 60

Paris (XIII^e) Dans un quartier en plein renouveau, cet établissement de 120 places mêle harmonieusement cuisine de qualité et soirées musicales.

Le Vaux Hall : business et jazz

Les créations pures se font rares à Paris et les opportunités ont tendance à se situer désormais dans des quartiers en renouveau. C'est le cas du restaurant le Vaux Hall, sis dans un quartier d'affaires surnommé la Petite Défense, à proximité de la bibliothèque François Mitterrand (XIII^e).

DIVERSIFIER LA CLIENTÈLE

Pour lancer le Vaux Hall, ouvert depuis sept mois, **Cyril Martin**, le directeur de l'établissement, n'a pas hésité à se rendre auprès des entreprises voisines pour proposer des prix négociés aux salariés. "Cela m'a permis de faire connaître l'établissement



Un espace adapté pour recevoir la clientèle et organiser à la fois des concerts de jazz.

assez rapidement." Très attentif à la qualité de la cuisine, **Cyril Martin** passe quotidiennement par le marché de Rungis. "Je limite les stocks et peux ainsi proposer uniquement des produits frais à mes clients", explique-t-il. Avec 120 places assises, dont une partie privatisable, le Vaux Hall se transforme, du jeudi

au dimanche soir en 'club' dans lequel viennent se produire des groupes de jazz. "J'essaie d'attirer une clientèle différente de celle du midi. Le ticket moyen n'est pas le même : 30 € environ le midi contre 45 à 50 € le soir. L'établissement a embauché un directeur artistique qui s'occupe de la promotion des soirées jazz." "Aujourd'hui, aller au restaurant est presque devenu un luxe pour beaucoup de gens, explique le propriétaire des lieux. Je tâche de fidéliser ma clientèle

en offrant le café ou le digestif. Le geste commercial est toujours bien accueilli. Les gens s'en souviennent, les cadeaux n'étant plus trop dans l'air du temps actuellement." Pour Cyril Martin, l'augmentation de la TVA de 5,5 % à 7 % ne se répercutera pas sur la carte. Pourtant, "Cette augmentation d'un point et demi de TVA est une charge supplémentaire pour les professionnels." ■ **A. J. A.**

Le Vaux Hall • 50 avenue Pierre Mendès-France • 75013 Paris
• Tél. : 01 44 24 11 39
• www.vauxhall-lounge.com



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

Jean-Claude Brugel • chef au Café de Paris à Monte Carlo (Monaco), chef parrain 2012, région PACA.



Profil : Originaire de Midi-Pyrénées, influencé par la cuisine de sa mère. Parmi les grands chefs qui l'ont marqué : Roger Vergé et Christian Willer.

■ **Récompenses** : MOF 1996, 1^{ers} prix (grand prix Escoffier 1991 à Nice, Paul-Louis Meissonnier Côtes du Rhône 1994 à Avignon, trophée Jean Lucien Brulé "Toques blanches" 1996 au Touquet).

■ **Mission** : transmission aux jeunes cuisiniers, incitation au surpassement, à la rencontre et à l'échange.

■ **Priorité** : attentif à la provenance du produit.

■ **Races préférées** : blonde d'Aquitaine et Salers.

■ **Philosophie culinaire** : retrouver le goût d'antan, faire connaître les valeurs de la cuisine française, le choix et la qualité avant tout, le respect du produit.

■ **Morceaux de prédilection** : l'aiguillette de rumsteck, la bavette, la queue et la joue de bœuf mais aussi le train de côtes (en pot-au-feu).



Aymeric Buiron • sous-chef au Bar Boulud à Londres, lauréat national 2008, région Bourgogne.

■ **Conseils aux jeunes** : "être curieux, ne pas se focaliser sur un produit ou une technique, ne pas

avoir peur de se lancer et de faire de nouvelles expériences".

■ **Race préférée** : Charolaise.

■ **Modèles** : Johann Chapuis (Greuze à Tournus),

Dean Yasharian (Bar Boulud à Londres), son chef actuel qui lui fait confiance sur tous les plats français qu'il propose, Daniel Boulud pour sa curiosité et l'intérêt qu'il porte aux gens.

■ **Morceaux de prédilection** : l'entrecôte et le faux-filet en cuisson rapide et le paleron en cuisson lente car il offre de nombreuses pistes de créativité.

■ **Parcours** : Lycée hôtelier Alexandre Dumaine (Mâcon), Bar Boulud de New-York (2008). Participation à la création du Bar Boulud à Londres (2010). En quatre ans, il a côtoyé des chefs de tous les continents, expérimenté de nouveaux produits, techniques de cuisson et des alliances de saveurs inédites.

Hôtellerie

Dijon (21) Treize ans après son acquisition par William Frachot, l'établissement entièrement relifté rayonne et s'offre le luxe de devenir le premier hôtel-restaurant spa de la capitale bourguignonne.

Avec le temps, L'Hostellerie du chapeau rouge rajeunit

En 1999, William Frachot reprend les rênes de L'Hostellerie du chapeau rouge en plein cœur de Dijon. Un vrai défi : l'établissement est ancien et de nombreux travaux sont à prévoir, mais pas de quoi effrayer le chef étoilé. Après avoir repensé entièrement la salle de restaurant en 2004, William Frachot s'attaque en 2009 à un nouveau chantier de taille : refondre trois chambres de taille moyenne au premier étage en deux vastes chambres au design contemporain, installer un spa au sous-sol, remonter les sanitaires au premier étage pour qu'ils soient accessibles aux personnes à mobilité réduite et relooker la salle de séminaire ainsi que le salon aux couleurs du restaurant. L'investissement atteint 500 000 € et les travaux dureront près de neuf mois.

DE NOUVEAUX TRAVAUX CETTE ANNÉE

Aujourd'hui, le résultat est à la hauteur des attentes du chef. L'établissement 4 étoiles, sous enseigne Best Western, a rajeuni sa clientèle : *"Nous sommes une maison internationale, qui reçoit beaucoup de clients étrangers, explique William Frachot. Ce spa nous a permis de toucher une clientèle plus jeune le*



William Frachot est à la tête de l'Hostellerie du chapeau rouge depuis 1999.

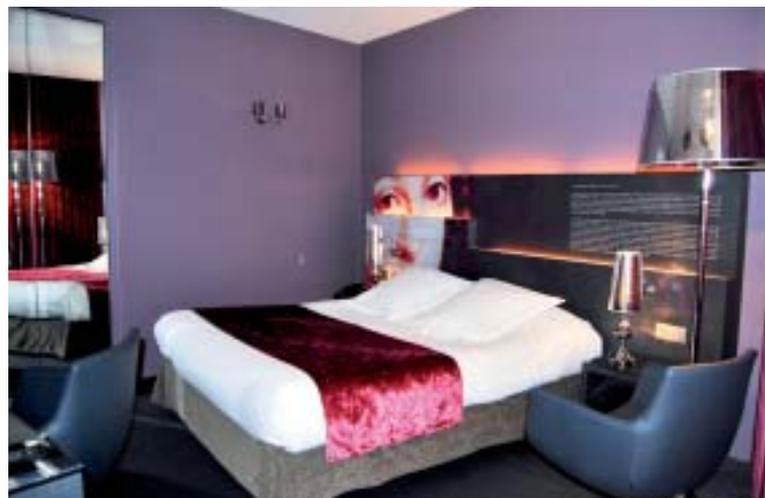
week-end avec des personnes de 30 à 40 ans qui n'hésitent pas à prolonger leur séjour d'une journée grâce à nos nouvelles installations." En l'occurrence, un spa équipé de 2 douches (dont une hydromassante), un sauna et un hammam ainsi qu'un salon de massage. Sur les 29 chambres actuelles (dont une suite), il en

reste une vingtaine à rénover. Un bar viendra s'adosser au restaurant en lieu et place du hall actuel, de manière à le redynamiser. Le chef souhaite *"s'ouvrir à une nouvelle clientèle locale"*. William Frachot reste confiant quant à la poursuite de cette belle histoire menée depuis 1999 à la tête de l'Hostellerie. *"En treize ans d'exercice, nous avons tout cassé ici, confie-t-il, mais les résultats sont là. C'est aujourd'hui une belle maison. Les jalons ont été posés, la maison est financièrement bien assise et nous sommes enfin prêts pour la suite."* ■

MYRIAM HENRY

Best Western Hostellerie du chapeau rouge

- 5 rue Michelet • 21000 Dijon
- Tél. : 03 80 50 88 88
- www.chapeau-rouge.fr



L'hôtel a été en partie rénové avec la refonte de trois chambres de taille moyenne en deux grandes au design contemporain.

ASSURANCE HÔTELLERIE-RESTAURATION



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

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

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

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

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

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

N°Azur 0 810 81 19 09

PRIX APPEL LOCAL

entreprises@matmut.fr

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

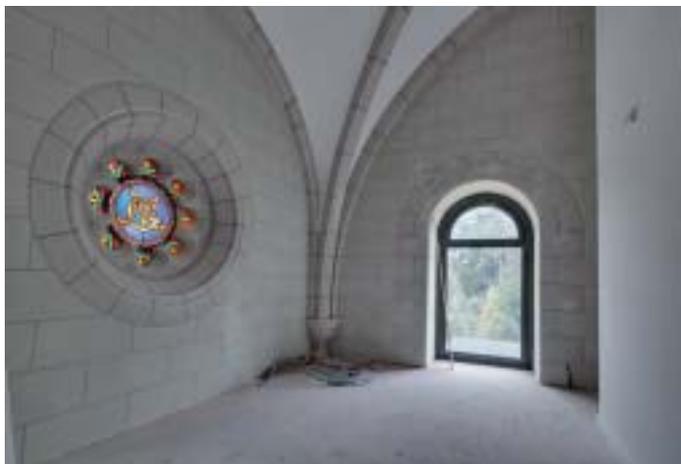
Photos : © Lucky Dragon, Jinar - Fotolia.com

 **Matmut**
ENTREPRISES

Nantes (44) L'ouverture de ce boutique-hôtel 4 étoiles de 28 chambres, prévue en avril 2012, avant celle du palais de justice à l'automne, marque le renouveau de l'hôtellerie nantaise.

Sozo, un hôtel dans une chapelle

À Lyon, Marseille ou Strasbourg, des éléments du patrimoine ont été transformés en hôtels. C'est également le cas à Nantes, avec l'ancien palais de justice et la chapelle des sœurs de Notre-Dame. Cette dernière, rachetée en 2010 par **Benoît Boiteau**, a nécessité un an et demi de travaux pour être transformée en un boutique-hôtel 4 étoiles de 28 chambres baptisé Sozo Hotel. Un architecte



Une chambre séduction, encore en travaux, avec vitrail.

dominante (safran, anis, violet) qui tranche avec le blanc omniprésent. Les chambres semblent dessinées dans la vouate, à l'exception de quelques touches de couleur éparses posées sur certains objets (porte, coffre-fort, table...) Tout le reste est blanc ou transparent comme le lustre de chez Kartell, les fauteuil Pumpkin, les lampes de chevet Rotaliana et les têtes de lit dessinées par la maison ST Bois, qui a poussé le raffinement jusqu'à inscrire le nom Sozo Hotel en surimpression blanche.

local a réalisé le gros œuvre, et toute la partie décoration est le choix du propriétaire. Son concept : capitaliser sur la chapelle, élément central du projet, et choisir une décoration minimaliste, pour ne pas surcharger l'ensemble. Pour créer cet univers, la laque blanche domine, au sol, dans le desk du hall d'entrée, au bar... Au-delà du rez-de-chaussée, chaque étage possède une couleur

UNE CLIENTÈLE BIEN CIBLÉE

Tout proche de la gare, le Sozo Hotel a bien cerné sa cible : jeunes branchés seuls en semaine, en couples le week-end, petits séminaires VIP d'entreprises locales

LES AVANTAGES



Pour vos Clients

- Facilité et précision de recherche sur internet - contact DIRECT par Mails et FAX gratuits.
- Interrogation sur les chambres disponibles sur votre Ville en cliquant sur "SOS HÔTELS".
- Réservations en temps réel 24h/24h - recherche d'hôtels de voisinage.
- Hotelbiz.fr direct sur Smartphones (en programmation).
- Pas de coût de réservation.

Pour vous - Pas de contrat, pas de commission, pas d'intermédiaire

Hotelbiz vous permet de publier votre hôtel sur internet, votre site, votre courriel, de façon à recevoir les contacts de vos clients directement et gratuitement

- Visibilité sur internet - Contact direct de votre client par mail doublé d'un fax (gratuit).
- Présence de votre hôtel sur une recherche dans votre ville ou département.
- Réservations en ligne en temps réel 24h/24 BOOKSECURE, géré par votre back-office, sur votre propre site internet. (Gratuit).
- Connections Smartphones
- Lien inter-hôtels (Sur un simple clic ! informez vos collègues hôteliers de votre ville, des disponibilités que vous avez, ou tout autres messages.) Gratuit.

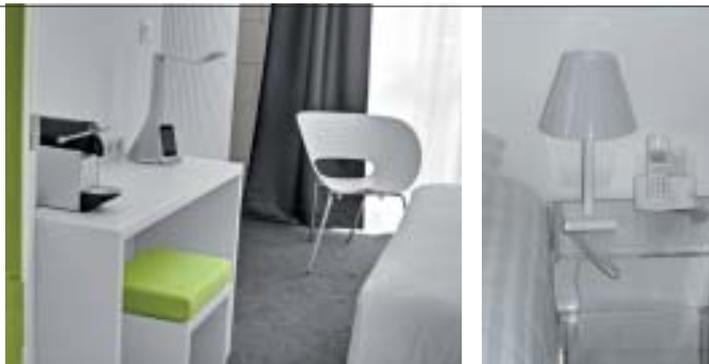
Et bien plus encore !!! Visionnez notre vidéo !!!

<http://client.productionaudiovisuelle.tv/generate.php?idv=1303>

Une information ? Contact@hotelbiz.fr

La chapelle des sœurs de Notre-Dame, vue de l'extérieur.





Chaque étage possède une couleur dominante qui tranche avec le blanc omniprésent. Ci-contre, une chambre anis.



ou parisiennes. Le prix moyen devrait avoisiner 120 € pour les chambres les plus petites (18 à 22 m²) et 240 € pour les plus grandes (24 à 26 m²). *“Nantes est une agglomération de 500 000 habitants très active, avec une politique culturelle affirmée et un tissu économique dynamique. Et nous ne sommes qu’à 1 h 45 de Paris”*, déclare Benoît Boiteau.

Par ailleurs, il mise aussi sur la clientèle féminine *“plus attentive aux décors inattendus”*.

Pour la restauration, le Sozo Hotel se démarquera

avec uniquement des produits locaux, au petit déjeuner comme en room-service. *“Nous devons offrir ce que les gens n’ont pas chez eux”*, précise Benoît Boiteau. En attendant l’ouverture, le propriétaire peaufine son établissement, qui sera affilié Hotels et Préférences, sous l’œil bienveillant des sœurs de Notre-Dame, qui assurent une présence discrète dans le bâtiment mitoyen. ■ **ÉVELYNE DE BAST**

Sozo Hotel • 16 rue Frédéric Caillaud
• 44000 Nantes
• Tél. : 02 51 82 40 00
• <http://sozohotel.fr>

JTECH FRANCE

POUR UNE MEILLEURE COMMUNICATION, ADOPTÉZ LA BONNE VIBRATION

ESSAI GRATUIT

N°1
DU BIPEUR

BIPEURS
SERVEURS

BIPEURS
HÔTELS

DEMANDEZ VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ

☎ 01 75 00 09 00

✉ info@jtech.fr

www.jtech.fr

Paris (VI^e) Petit hôtel précieux de 34 chambres rouvert en janvier 2011, l'établissement est un hommage à Juliette Récamier et est le fruit du travail de Vincent Bastie, l'architecte, Anne Gelbard pour l'esprit couture, Alain Bisotti pour l'iconographie, sous la direction de Corinne Moncelli, propriétaire.

La Belle Juliette, dans les pas de Madame Récamier



Le ton sur ton, une signature.



© JÉRÔME D'ALMEIDA

Situé à deux pas de l'Abbaye aux bois, aujourd'hui détruite, où habitait Juliette Récamier à la fin de sa vie, l'hôtel était destiné à porter son nom. Son style couture, réalisé par la talentueuse créatrice de mode **Anne Gelbard**, incarne tout à fait la grâce et le naturel qui faisaient partie du charme de Juliette Récamier, avec l'inspiration Directoire et Empire qui sied au lieu. L'architecte **Vincent Bastie** a été le grand organisateur des travaux, qui ont duré quinze mois, Anne Gelbard en a imaginé toute la décoration intérieure. Elle a joué sur toute la palette de couleurs, les ton sur

RENCONTRE AVEC **ANNE GELBARD**

Créatrice de mode, la Belle Juliette a été son premier hôtel mais ne sera certainement pas le dernier. Morceaux choisis.

Sur son rapport à l'hôtellerie : "J'ai avec l'hôtellerie un rapport différent de celui que j'entretiens avec la mode. Les volumes y sont plus grands et la création y est plus statique, en opposition avec le monde de la mode où tout est en perpétuel mouvement. Par ailleurs, je raconte une histoire, et celle-ci s'inscrit dans un environnement. Avant tout, je réfléchis à un lieu dans lequel j'aurais envie de vivre."

Sur son travail de créateur : "Quand je travaille, je fonctionne beaucoup par rapport à la lumière, et c'est en fonction d'elle que je choisis des matières, de couleurs et de matériaux qui vont avoir un rapport à la lumière."

Sur le choix des tissus : "Je suis très versatile. Il y a peu de temps j'étais très crépine et velours, aujourd'hui je suis très cuir et résine. Tout dépend des influences de la mode."

Sur les couleurs : "J'aime les couleurs, mais je peux tout aussi bien proposer des décors sans."

les scénarios historiques : "Pour moi, l'époque Directoire a été un véritable exercice de style. Je suis d'habitude plutôt design, mais je ne suis pas du tout 'total look'. Je préfère toujours le vrai et j'aimerais toujours mieux un vieux fauteuil Louis XV qu'un faux Louis XV rutilant."

Sur elle : "Je ne suis pas architecte d'intérieur, et je n'ai donc pas de style qui me soit propre. Quand je travaille sur un projet, je l'interprète à ma manière. Il faut donc me faire confiance. Ma valeur ajoutée, c'est la proximité que j'ai avec mon client."

Une chambre de La Belle Juliette.

de brillance sur le mat des doubles rideaux tout comme les papiers peints brossés à la peinture argentée, qui changent de couleur selon la lumière.

Avec plus de 85 % de taux d'occupation à l'année, le succès de La Belle Juliette est d'ores et déjà assuré. Le groupe des Hôtels Paris Rive Gauche, qui appartiennent murs et fonds à la famille **Moncelli**, forment un parc de 196 chambres, dont désormais 34 en 4 étoiles. ■

ÉVELYNE DE BAST

La Belle Juliette

- 92 rue du Cherche -Midi
- 75006 Paris
- Tél. : 01 42 22 97 40
- www.hotel-belle-juliette-paris.com

© JÉRÔME D'ALMEIDA



ton rose (fuchsia et violine), osant les complémentaires, avec le jaune anis, et le mur vert Directoire (fruit de son imagination), ou reproduisant ailleurs une ambiance à l'italienne, en bleu et parme,

qui rappelle le ciel brumeux des petits matins italiens.

Le mobilier du restaurant et des chambres est inspiré des frères Jacob, célèbres ébénistes au début du XIX^e siècle, tout comme

ceux du lobby et de l'entrée rendent hommage à Ludovic Avenel, autre ébéniste célèbre de l'époque. Les tissus, créés par Anne Gelbard, sont retissés avec du fil de métal qui donne cette impression



De taille à satisfaire vos spécificités professionnelles

Toute une nouvelle gamme Octoplus.

Performance : Des rendements professionnels optimisés ; Jusqu'à 40 kg de capacité ; Une ergonomie et une simplicité d'utilisation au quotidien.

Tranquillité : Tous les atouts pour répondre aux exigences écologiques et économiques.

octoplus®
Value Added.

www.miele-professional.fr

Miele S.A.S - 9 avenue Albert Einstein - 93151 Le Blanc Mesnil Cedex - Tél. : 01 49 39 44 44 - Fax : 01 49 39 44 38 - E mail : adv.prof@miele.fr

Miele
PROFESSIONAL

Kei Kobayashi, la tête dans les étoiles

À 9 ans, Kei a eu le coup de foudre pour la gastronomie française. Depuis bientôt treize ans, le jeune cuisinier a choisi l'Hexagone pour y exercer son art. Sa cuisine française mâtinée de touches japonisantes fait mouche dans l'ancien restaurant de Gérard Besson à Paris.

PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE



C'est au Japon que **Kei Kobayashi** découvre la cuisine française. Venu en France pour parfaire ses connaissances, il s'y est finalement installé.

“ Je n'ai pas réussi. La réussite, c'est quand on atteint le plus haut niveau. ”

KEI en 10 dates

29 août 1977 : naissance à Nagano (Japon)
1993 : premier poste dans une cuisine française à Nagano
1999 : arrivée en France. L'Auberge du vieux puits à Fontjoncouse (11) chez **Gilles Goujon**
2000 : Le Cerf à Marlenheim (67) avec **Michel Husser**
2003 : arrivée chez **Alain Ducasse** au Plaza Athénée
2004 : rencontre de **Chikako**, son épouse, dans les cuisines du Plaza Athénée
2005 : premier poste de sous-chef de cuisine au Plaza Athénée
Mars 2010 : ouverture du restaurant Kei à Paris
Mars 2011 : 1^{re} étoile *Michelin*.

Quand avez-vous su que vous vouliez devenir cuisinier ?

Quand j'avais 9 ans, j'ai vu une démonstration d'**Alain Chapel** en veste blanche de cuisinier à la télévision japonaise. Son plat était magnifique. J'ai découvert un univers qui m'attirait. Mon père est aussi cuisinier, mais de cuisine japonaise. J'ai passé quatre ans à Nagano puis deux à Tokyo dans des restaurants de gastronomie française dont les chefs avaient travaillé dans de grandes maisons en France. J'y ai appris les bases. Mon père disait : *"Il faut toujours écouter le chef."*

Votre première journée en cuisine en France ?

J'ai été étonné par l'ambiance très tonique qui règne en cuisine, notamment au moment du coup de feu. Au Japon, le service est beaucoup plus linéaire.

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

Le Bar croustillant aux agrumes.

Votre plat best-seller ?

La Salade de saumon fumé, mousse de shungiku, glace à l'oignon, concassée de tomates, croustillant de basilic, caviar, huile d'olive de Sicile.

Le repas le plus éblouissant ?

En 2001, chez **Philippe Rochat** à Crissier, en Suisse. Tout était parfait. J'ai tout particulièrement le souvenir d'une lotte exceptionnelle.

Vos produits français préférés ?

Le gibier. En France, on reçoit le produit brut en cuisine et on peut le préparer à sa guise. Au Japon, nous avons peu d'oiseaux. J'aime aussi la sole, qui est beaucoup plus grosse ici qu'au Japon.

Quels produits japonais utilisez-vous dans votre cuisine ?

Yuzu, miso blanc sucré, shungiku (épinards japonais), navet de Tokyo, kabocha (potiron japonais).

Ce qui vous agace le plus ?

Les difficultés de recrutement en salle. Au Japon, il y a encore plus de problèmes ! Il faut revaloriser les métiers de la salle.

Le plus beau compliment que l'on vous ait fait ?

Les félicitations de mes parents pour ma première étoile. C'est une vraie reconnaissance après un départ pas terrible, car je n'étais pas un bon élève...

Le secret de la réussite ?

Je n'ai pas réussi. La réussite, c'est quand on atteint le plus haut niveau.

Votre plus grand rêve ?

Je pense sérieusement à passer le concours du MOF. Mais mon plus grand rêve serait la 3^e étoile *Michelin*.

Une personne à qui rendre hommage ?

À **Chikako**, mon épouse, rencontrée il y a huit ans au Plaza Athénée, en pâtisserie. Grâce à son soutien et à son regard sur ma cuisine, nous avons monté ensemble notre restaurant. ■

Restaurant Kei • 5 rue Coq Héron
 • 75001 Paris • Tel. 01 42 33 14 74

Les 3 recettes du chef

- Morceaux de saumon fumé pp. 90-91
- Homard rôti sur carapace pp. 92-93
- Tout chocolat pp. 94-95

Les marques



Les marques encadrées par les cahiers des charges ci-dessous sont disponibles sur www.ilovemeat.fr



La norme de qualité EBLEX* pour l'agneau

La norme de qualité EBLEX fixe une limite d'âge des animaux, impose un tri qualitatif de la viande ainsi que des exigences particulières supplémentaires à certaines périodes de l'année, destinées à améliorer la qualité de la viande.



La norme de qualité EBLEX* pour le bœuf

des génisses et des boeufs de moins de 36 mois et impose un tri qualitatif de la viande. Une maturation de 14 jours (ou équivalent) est imposée pour les morceaux à rôtir, poêler ou griller.



Le programme d'Assurance Qualité Red Tractor :

Outre l'adhésion des éleveurs au code de bonnes pratiques d'élevage, le programme Red Tractor impose un contrôle à chaque étape de la production, garantissant ainsi la traçabilité totale de la viande.

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter AHDB France par téléphone au 01 60 71 04 49 ou par mail office@ahdbfrance.fr



Morceaux de saumon fumé | crumble noisette, poudre d'olives noires séchées, vinaigrette au yuzu

INGRÉDIENTS

Légumes

• Copeaux de radis red meat • Copeaux de radis rose • Copeaux de pomme granny • Copeaux de carottes orange et violette • Carottes orange et violette à la grecque

Salades et pousses

• Mizuna • Moutarde • Cordifole • Tetragone • Oxalis • Mouron des oiseaux • Pousses de poireaux • Pousses de perilla • Fleurs comestibles

Siphon shungiku

• 150 g de fromage blanc • 25 g de lait • 85 g de crème montée • 100 g de purée de shungiku • P.M. huile d'olive • P.M. sel et poivre

Crumble noisette

• 50 g de noisettes • 100 g de farine • 100 g de beurre • 95 g de poudre de noisettes • 75 g de cassonade • Poudre d'olives noires, PM
Cuire à 170 °C pendant 17 min.

PROGRESSION

Pour réaliser le siphon, commencer par monter la crème puis la réserver au frais.
Ajouter le reste des ingrédients dans un saladier et bien fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Assaisonner le mélange avec l'huile d'olive le sel et le poivre et verser le tout dans un siphon.
Fermer et gazer le mélange. Agiter et réserver au frais.

DRESSAGE

Disposer soigneusement un morceau de saumon fumé dans le côté haut d'une assiette ronde, réaliser ensuite des points de siphon de shungiku de différentes tailles sur un seul côté de l'assiette en quinconce. Parsemer le crumble noisette mélangé à la poudre d'olives noires séchées sur toute l'assiette ainsi que sur les points de siphon. Mettre tous les légumes dans un saladier et les salades dans un autre saladier. Assaisonner légèrement chaque saladier de vinaigrette au yuzu, de sel et de poivre et mélanger délicatement. Réaliser le montage de la salade en disposant harmonieusement tous les ingrédients tout en faisant en sorte de leur donner du volume. Terminer l'assiette en décorant avec les pousses et les fleurs. Servir aussitôt.



LA RECETTE
C'EST **VOUS,**
LE FOISONNEMENT
IDÉAL
C'EST
PRÉSIDENT
PROFESSIONNEL



Crème
Supérieure 35%

Des qualités de
foisonnement fiables
et régulières

Une tenue parfaite
dans le temps



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.president-professionnel.fr





Homard rôti sur carapace tête farcie aux tomates, girolles et queue de homard, sauce vinaigrette tomate et pistou, tomate ananas, copeaux de noisettes fraîches

INGRÉDIENTS

Garniture

- 2 homards bleus d'environ 600 g cuits
- Tomate ancienne • 60 g de brunoise de tomates mondées • 80 g de girolles à la grecque (aigre douce)
- 4 noisettes fraîches décortiquées
- Vinaigre balsamique P.M.
- Fleur de sel P.M.
- Poivre du moulin P.M.

Pesto

- 1 botte de basilic vert • 50 g de parmesan râpé • 25 g de pignons de pin
- 1/2 gousse d'ail • 25 cl huile d'olive vierge extra • Sel fin P.M.
- Poivre du moulin P.M.

Vinaigrette tomate

- Tomates cœur de bœuf mûres et bien rouges • Vinaigre de xérès P.M.
- Huile d'olive P.M. • Sucre semoule P.M.
- Sel fin P.M.

Finition

- 15 cl de fumet de homard • 2 noisettes fraîches décortiquées

PROGRESSION

1 - Placer dans la cuve d'un mixeur le basilic préalablement effeuillé, l'ail épluché et dégermé et mixer une première fois pour hacher ces éléments. Ajouter ensuite les pignons de pin et le parmesan râpé et mixer de nouveau rapidement afin d'obtenir une pâte. Terminer en incorporant progressivement l'huile d'olive tout en mixant jusqu'à obtenir un pesto ni trop liquide ni trop épais. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre et débarrasser dans une pipette. Réserver au frais.

2 - Laver et ôter les pédoncules des tomates cœur de bœuf, les couper grossièrement puis les mixer jusqu'à obtenir une pulpe lisse et homogène.

Assaisonner cette pulpe avec l'huile d'olive, le vinaigre de xérès, le sel et le sucre tout en fouettant bien pour avoir une vinaigrette bien émulsionnée et stable. La verser dans une pipette et réserver au frais.

3 - Décortiquer les homards et réserver les carapaces des queues ainsi que celle des têtes. Laver ces carapaces et les retailler aux ciseaux proprement, les mettre de côté. Nettoyer également les pinces, les coudes et les corps avec un couteau d'office pour en

retirer l'exsudat. Tailler les corps en deux moitiés égales et retirer les boyaux ainsi que les parties sableuses ou coraillées.

Remettre les demi-queues dans leur carapace et les placer dans une sauteuse avec les pinces, les coudes et le fumet de homard.

4 - Dans un saladier mélanger la brunoise de tomate avec les giroles à la grecque, quelques brisures de noisette fraîche et assaisonner d'un peu d'huile d'olive, de fleur de sel et poivre du moulin.

Placer ce mélange dans les carapaces des têtes de homards et réserver au frais. Tailler la tomate ancienne en gros quartiers et les assaisonner d'un peu d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de fleur de sel.

FINITION

Réchauffer les homards au four à 200 °C tout en les arrosant régulièrement avec le fumet. Dresser sur assiette en spirale la vinaigrette tomate puis le pesto en les intercalant.

Placer un quartier de tomate marinée ainsi qu'une tête de homard garnie par assiette. Lorsque les morceaux de homard sont chauds, les égoutter rapidement sur une grille et les dresser sur assiette. Râper à la mandoline quelques copeaux de noisettes fraîches et servir aussitôt.



Simplicité et maîtrise
des coûts portion,
c'est le moment
de passer
au foie gras
surgelé



Mini Escalope
25/40 G



Escalope Classique
40/60 G



Foie Gras
de Canard Cru
Eveiné
500 G



www.rougie.com



Tout chocolat mousse chocolat blanc, croustillant
caramel chocolat noir, poudre de chocolat au lait,
sorbet chocolat noir

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- Mousse chocolat blanc au siphon
- 100 g de lait • 2 g de gélatine
- 140 g de chocolat blanc pour pâtisserie • 1 jaune d'œuf • 125 g de crème liquide

Tuile de chocolat noir

- 200 g de fondant blanc (sucre cuit que l'on trouve dans les magasins spécialisés) • 100 g de glucose
- 90 g de chocolat noir à 70 % pour pâtisserie

Poudre de chocolat lait

- 100 g de chocolat au lait pour pâtisserie • 40 g de maltodextrine
- 10 g de sucre semoule

Sorbet chocolat

- 300 g d'eau • 50 g de glucose • 13 g de cacao en poudre • 125 g de chocolat noir 70 % pour pâtisserie

PROGRESSION

1 - Réalisation du sorbet

Casser le chocolat noir en morceaux et le mettre dans un saladier. Dans une casserole, verser le glucose et l'eau et porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter le cacao en poudre puis porter à nouveau à ébullition. Verser immédiatement sur le chocolat noir tout en remuant pour

lisser le mélange et verser dans la cuve d'une sorbetière.

2 - Réalisation de la mousse au chocolat blanc

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Verser le chocolat blanc dans un saladier. Verser le lait et 25 g de crème dans une casserole. Porter à ébullition puis retirer immédiatement du feu. Ajouter la gélatine après l'avoir essorée et verser la moitié du mélange sur le chocolat blanc. Fouetter et, lorsque le chocolat a fondu, verser le reste de la casserole dans le saladier. Bien mélanger pour lisser l'appareil. Incorporer ensuite le jaune d'œuf et la crème liquide restante en fouettant puis laisser refroidir quelques instants, verser le tout dans un siphon, fermer et gazer l'appareil. Agiter et réserver au frais.

3 - Réalisation des tuiles chocolat

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Cuire dans une casserole le fondant et le glucose à 165 °C. Vérifier la température à l'aide d'un thermomètre de cuisine. Retirer du feu et ajouter le chocolat noir fondu tout en mélangeant à la spatule. Une fois le mélange homogène, couler sur un papier sulfurisé et laisser refroidir. Casser l'appareil à tuile refroidi en petits

morceaux en le brisant à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis le réduire en poudre en passant ces petits morceaux au mixeur. Chauffer le four à 175 °C. Saupoudrer le papier sulfurisé de poudre sur 2 à 3 mm. Faire fondre au four, sortir et détailler des rectangles de 10 cm x 4 cm environ. Repasser légèrement au four pour ramollir les rectangles puis les enrouler sur des tubes en inox. Les laisser refroidir et les démouler. Réserver dans un endroit sec.

4 - Réalisation de la poudre de chocolat au lait

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Ajouter la maltodextrine et le sucre et mélanger au fouet. Verser le tout dans une poêle et à feu doux, mettre la poudre de chocolat à chauffer 4 min tout en remuant pour la faire sécher puis la verser sur une assiette afin de la faire refroidir. Réserver la poudre de chocolat au lait dans un endroit sec.

DRESSAGE

Dans une partie de l'assiette faire une ligne avec la poudre de chocolat au lait. Secouer le siphon et remplir le tube de tuile chocolat de mousse au chocolat blanc. Déposer sur un côté du trait de poudre et de l'autre côté, déposer une quenelle de sorbet chocolat. Servir immédiatement.

La cuisson est notre passion



CAPIC

Constructeur depuis 1955
d'équipements de grande cuisine

CAPIC Quimper France
Tél 02 98 64 77 00 / www.capic-fr.com



11 avril

Forum emploi de l'EPMTTH

École de Paris des métiers de la table du tourisme et de l'hôtellerie - 17 rue Jacques Ibert, Paris XVII^e
epmtth@epmtth.org

Forum des métiers de l'hôtellerie-restauration

Lycée du Gué à Tresmes, Congis-sur-Thérrouane (77)
ce.0771658j@ac-creteil.fr
www.lycee-gueatresmes.fr

15-17 avril

Saphir

Salon professionnel de l'hôtellerie, restauration, alimentation Pyrénées
 Exposants, concours cuisines, réservé aux professionnels...
 Parc des expositions 7 boulevard Champetier de Ribes - 64000 Pau
 De 14 heures à 20 heures le dimanche et de 9 heures à 20 heures les lundi et

mardi. Sur invitation seulement
contact@parc-expo-pau.com
www.saphir-pau.com

25 avril

Forum emploi du lycée Les Petites Bruyères

Saint-Chamond (42)
ce.0421736J@ac-lyon.fr
perso.wanadoo.fr/lycee.hotelier.lesbruyeres/

Au Moyen-Orient, Dubaï (Émirats arabes unis) offre des perspectives d'emploi lucratif dans l'hôtellerie-restauration.



10 mai

Forum emploi du CEFAA de Villepinte

contact@cefaa.net
www.cefaa.net

15 mai

Forum emploi du lycée hôtelier de Saint-Quentin

Guyancourt (78)
 salomon.cfatrajectoire@gmail.com

17-19 mai

The Hotel Show Jeddah (Arabie saoudite)

La porte d'entrée sur le marché très lucratif de l'hôtellerie-restauration en Arabie saoudite.
 Le rendez-vous incontournable de l'hôtellerie-restauration au Moyen-Orient.
 Contact France : REM Exhibitions
Tél. : 06 80 84 43 78 - Stéphane de Rémusat
remexhibitions@sfr.fr

Abonnez-vous



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

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

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

3 Nom : Adresse :
 Code postal & Localité :
 Téléphone : (facultatif mais utile en cas de problème sur l'adresse)

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :
 (vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)

Abonnez-vous par



Tél. : **01 45 48 45 00** Fax : 01 45 48 51 31 **abo@lhotellerie-restauration.fr**

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

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

www.lhotellerie-restauration.fr

Recherchez une école ou une formation



COUP DE PATES®

Découvrez notre nouveau catalogue

Collection

Printemps Été

AVRIL / SEPTEMBRE 2012

N°44



CATALOGUE
GRATUIT
Disponible sur
simple demande



VIENNOISERIE



SNACKING



RÉCEPTION



PÂTISSERIE



PRODUITS SERVICES



PAINS



TRAITEUR CUISINE



GLACES

Pour ce nouveau catalogue
Printemps-Été 2012,
nous avons voulu une collection estivale,
colorée, gaie, inspirée et efficace,
avec une offre totale de **1315 produits**.
Résolument créative avec
39 améliorations et **79 nouveautés**,
elle saura éveiller votre curiosité
et celle de vos clients !



Amis des Artisans

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