

Le manifeste UMIH/GNC sur le tourisme et l'hôtellerie

Jean Imbert élu Top Chef 2012

Equip'Hôtel 2012 met la cuisine à l'honneur

Les finalistes du concours Malongo

L'Hôtellerie Restauration

13 avril 2012 N° 3285

ANNONCES CLASSÉES P. 22

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

Horaires d'ouverture : Dimanche 15 : 14 h - 19 h
Lundi 16 et mardi 17 : 9 h - 19 h
Parc des Expositions : © 05 59 40 01 50
7, bd Champetier-de-Ribes - 64000 PAU

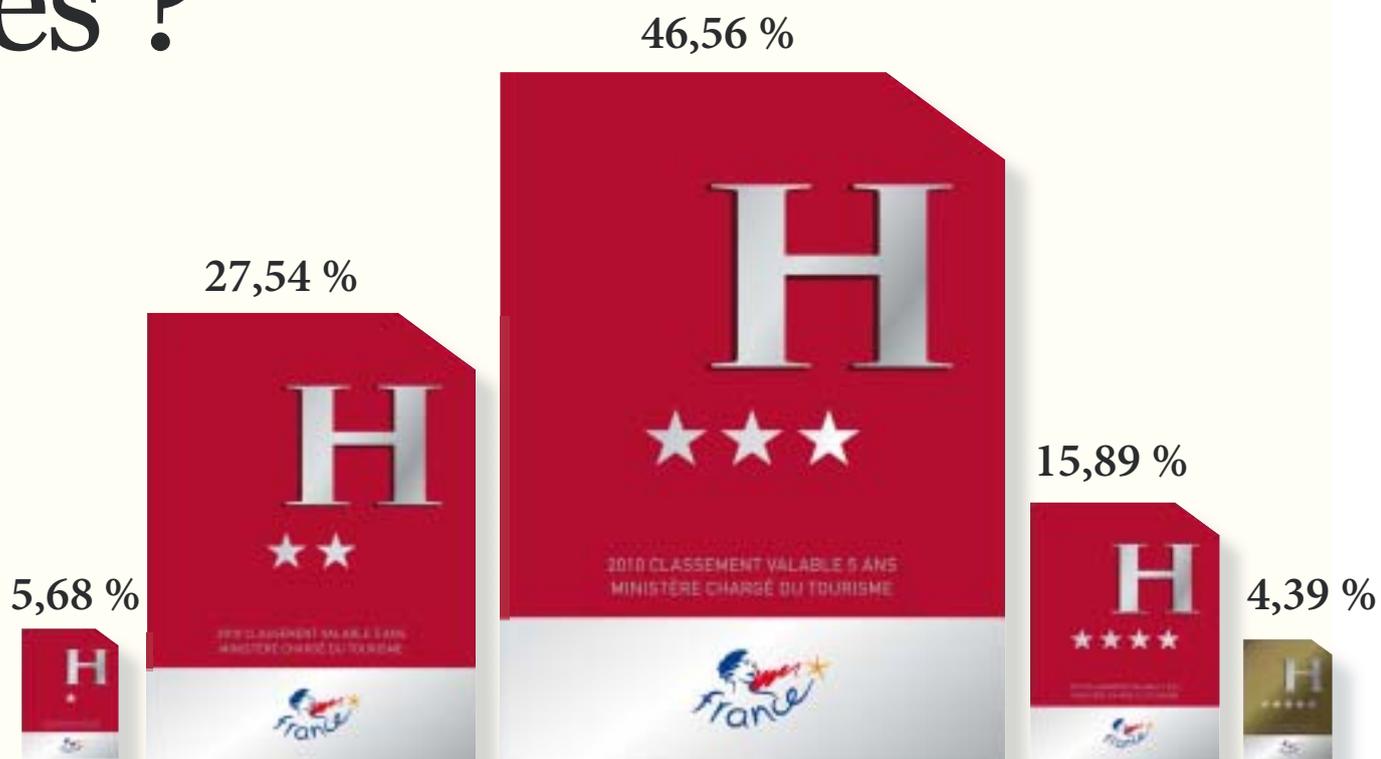
Pour toute information : www.saphir-pau.com

Grand angle

pp. 2-5

60 % des chambres sont classées. Et les vôtres ?

Le 24 juillet 2012, les hôteliers qui n'auront pas effectué leur demande de classement selon les nouvelles normes devront retirer toute référence aux étoiles sur leur façade et leurs documents commerciaux. Selon Atout France, plus de 7 700 hôtels sont classés ou en cours. Plus de 50 % d'entre eux sont passés en catégorie supérieure, 40 % sont restés dans la même et à peine 1 % se sont classés dans une catégorie inférieure. Une majorité des établissements déjà classés se positionne en deux et trois étoiles (voir schéma ci-contre). Marche à suivre pour continuer à revendiquer vos étoiles (pp.2-3), et tour d'horizon sur le terrain (pp.4-5).



Sur les 4 122 établissements répertoriés sur le site d'Atout France comme ayant déjà bénéficié du nouveau classement hôtelier, la majorité se positionne en 2 et 3 étoiles (Source Atout France)



T R A V A I L T E M P O R A I R E

Adaptel

Interim, hôtellerie - restauration

Agence Paris Ouest - 17, rue Emile Duclaux - 75015 Paris - Tél : 01 53 58 30 30
 Agence de Paris Nord - 40, rue de Chabrol - 75010 Paris - Tél : 01 48 24 58 58
 Agence de Paris Est - 6, boulevard Jules Ferry - 75011 Paris - Tél : 01 43 14 32 20
 Agence de Lyon - 36, avenue Berthelot - 69007 Lyon - Tél : 04 37 65 25 90
www.adaptel.fr

Restauration House keeping Hébergement

Nos profils :	Nos profils :	Nos profils :
Runner Commis de salle Serveur Chef de rang Maître d'hôtel Volturier Bagagiste Hôtesse d'accueil Plongeur Officier Equipier Banquet Aide Cuisinier Commis de cuisine Chef de Partie Second / Chef de Cuisine	Femme de chambre Valet de chambre Equipier d'étage Cafetière Assistante gouvernante Gouvernante d'étage Gouvernante Technicien - Maintenance	Receptionniste Concierge Veilleur de Nuit Night Auditor

Une ardente obligation

Alors qu'il ne reste que quelques semaines avant la date limite de juillet prochain pour le nouveau classement hôtelier, il appartient à l'ensemble des professionnels concernés de tout mettre en œuvre pour décrocher l'indispensable label.

C'est pourquoi le dossier que nous proposons cette semaine aux hôteliers leur permettra de faire le point sur l'état d'avancement de leur demande de classement, voire de décider enfin de rester dans la compétition commerciale en obtenant un classement dont l'absence équivaut à une sortie pure et simple du marché.

Lancée dès l'arrivée d'Hervé Novelli au secrétariat d'État au Tourisme

et poursuivie par son successeur **Frédéric Lefebvre**, la réforme des hébergements touristiques s'inscrit dans une politique de relance de la promotion de la destination France, après des années d'immobilisme stérilisant.

La réforme du classement hôtelier, conduite depuis près de cinq ans et enfin aboutie, participe de cette rénovation en profondeur de l'image du tourisme français dont la valorisation a été confiée à Atout France. Lourde tâche qui ne concerne pas seulement l'hôtellerie, mais également la restauration avec le label de Maître restaurateur pour lequel Hervé Novelli n'hésita pas à 'mouiller sa chemise', ainsi que toutes les autres formes de métiers d'accueil, des campings aux parcs de loisirs en passant par les chambres d'hôte, les villages de vacances ou les meublés de tourisme.

Face à la révolution internet qui a bouleversé les modes de

commercialisation et les canaux de distribution des produits touristiques, il était indispensable pour l'hôtellerie française de participer pleinement à ce mouvement inéluctable. Tout en gardant la maîtrise de son image et de sa promotion et en ne laissant pas l'attribution d'une hypothétique classification aux seules 'online travel agencies' et autres sites de commentaires livrés à l'anarchie des opinions incontrôlées.

Tout hôtelier conscient des réalités ne saurait aujourd'hui faire l'impasse sur son classement sans courir au désastre assuré.

L.H.

En bref

Légion d'honneur : la promotion de Pâques



Guy Martin.



Louis Le Duff.



Christophe Marguin.

La promotion de Pâques de l'ordre national de la Légion d'honneur a été dévoilée. Plusieurs personnalités de la profession sont distinguées : **Gérald Rapp**, président national de la société nationale des Meilleurs ouvriers de France, est promu officier par la Grande Chancellerie de la Légion d'honneur ; **Guy Martin**, chef du grand Véfour (Paris, 1^{er}) chevalier depuis le 12 mars 2003, a lui été élevé au rang d'officier.

Sont promus chevaliers : **Louis Le Duff**, président fondateur du groupe Le Duff, **Elias Ettedgui**, directeur général du groupe Mandarin Oriental, **Renée Boucharinc**, ancienne restauratrice (restaurant del Faou à Fau-de-Peyre, 48), **Christophe Marguin**, chef du restaurant Christophe Marguin, aux Échets-en-Dombes (01), **Marcel Laroppe**, viticulteur à Bruley (54), **Cécile Lepers**, directrice générale du château de Pommard (21), **Sylvie Hénon-Badoinot**, présidente de la fédération française des spiritueux.

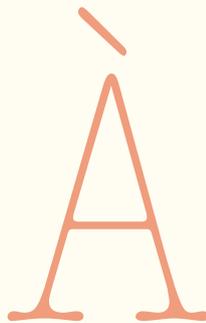
Sont nommés officiers : **Bernadette Dodane**, présidente de la société Cristel, fabricant français d'ustensiles culinaires et vice-présidente de l'Unitam, syndicat des fabricants des arts de la table et des articles de ménage, **Philippe Castéja**, ancien président du syndicat viticole de Saint-Émilion (33) et **Yves Benard**, président de l'organisation internationale de la vigne et du vin.

Grand

La course contre la montre a commencé

60 % des chambres Et les vôtres ?

Le 24 juillet 2012, les hôteliers qui n'auront pas effectué leur demande de classement selon les nouvelles normes devront retirer toute référence aux étoiles sur leur façade et documents commerciaux. Il vous reste à peine quatre mois si vous voulez continuer à revendiquer vos étoiles. Marche à suivre pour se faire classer.



À l'approche de la date fatidique du 24 juillet, on assiste à une montée en puissance des demandes de classement hôtelier. En l'espace de quelques mois, les demandes ont été multipliées par deux par rapport à 2011. Selon Atout France, près de 7 700 établissements auraient déjà demandé leur classement. Un peu plus de 4 000 d'entre eux sont déjà référencés sur le site d'Atout France, qui estime dans le même temps qu'au moins 3 000 ont entamé une démarche de classement sur le site www.atout-france.fr. Et ce, sans compter ceux qui se sont adressés directement auprès des cabinets de contrôle pour faire visiter leurs établissements, environ un millier. Ce qui représente 30 % de l'offre hôtelière, 60 % en nombres de chambres.

FAITES UNE AUTO-ÉVALUATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT EN LIGNE

Vous ne savez pas dans quelle catégorie postuler, ou vous souhaitez vous faire une idée du nombre d'étoiles auquel votre établissement peut prétendre ? Vous pouvez effectuer une auto-évaluation sur le site www.atout-france.fr. Cet outil gratuit mis en place par Atout France permet à l'hôtelier d'évaluer la capacité de son établissement à atteindre le niveau de classement souhaité. Pour cela, il suffit de créer votre compte en cliquant sur 'créer votre compte', de donner un minimum de renseignements sur vous-mêmes et votre établissement : nom commercial de l'établissement, numéro de Siret, adresse, nom et prénom de l'exploitant, votre adresse e-mail et de

définir un mot de passe. Ensuite, grâce à votre identifiant et votre mot de passe, vous pourrez accéder directement à votre espace et commencer à faire votre auto-évaluation en répondant à toutes les questions couvrant l'ensemble des critères. Les résultats sont automatiquement enregistrés, ce qui vous permet de stopper et de reprendre votre démarche à tout moment et d'évaluer votre établissement sur différentes catégories de classement. L'hôtelier peut ainsi retrouver les résultats de son évaluation par rapport au niveau de classement visé ainsi qu'un tableau de bord détaillé relevant chaque critère - obligatoire ou à la carte - qui n'a pas été validé. Pour vous aider et remplir correctement les critères, il est conseillé de se procurer le guide de contrôle de classement des hôtels, qui définit les règles d'évaluation et de validation de chaque critère. Vous pouvez télécharger ce dernier sur le site d'Atout France. Ce guide à destination des inspecteurs des organismes de contrôle a pour but d'éviter des écarts d'évaluation, mais peut aussi aider les hôteliers à mieux appréhender les critères demandés. Une note de clarification vient compléter ce guide de contrôle sur certains critères afin d'apporter des informations sur les exigences ou sur la méthodologie d'évaluation. Note que vous pouvez aussi le télécharger sur le site d'Atout France.

VOUS POUVEZ VOUS FAIRE AIDER

Les chambres de commerce et d'industrie, les organisations professionnelles du secteur - au travers de leurs centres de formation - ont mis en place des formations de courte durée pour vous aider à réaliser votre classement et à remplir certains critères qu'il n'est pas toujours facile d'appréhender. Très souvent, on constate que l'hôtelier perd des points car il n'a pas validé les critères relatifs à l'accessibilité et au développement durable, notamment en ce qui concerne les informations. Manquent aussi la sensibilisation et la formation du personnel à l'accueil des clients en situation de handicap ou sur le développement durable. Des actions qui ne sont pas onéreuses mais qu'il faut mettre en place.

du parc hôtelier sont classées.



LA DÉMARCHE DE CLASSEMENT EN 5 ÉTAPES

- 1) Remplir le pré-diagnostic, qui est un formulaire type que vous pouvez retrouver sur le site d'Atout France dans la rubrique 'documents et textes de référence'. Ne confondez pas ce document avec le formulaire d'auto évaluation qui va vous aider à remplir ce pré-diagnostic.
- 2) Commander votre visite de contrôle auprès de l'un des 50 cabinets accrédités par le Cofrac. La liste des cabinets de contrôle accrédités ainsi que leurs coordonnées figurent sur le site d'Atout France. Lors de la commande, l'hôtelier doit préciser la catégorie dans laquelle il souhaite postuler. Il doit aussi accompagner sa demande du pré-diagnostic rempli.
- 3) L'organisme de contrôle programme une visite pour vérifier, sur place, le respect ou non des critères. Pour les établissements prétendant au classement en 4 ou 5 étoiles, cette inspection est précédée d'une visite mystère. À l'issue de cette visite, le cabinet doit remettre son rapport dans les 15 jours suivant l'inspection (délai réglementaire), avec un avis favorable ou défavorable.

4) L'hôtelier constitue son dossier de demande de classement qui comporte les pièces suivantes : formulaire Cerfa de demande de classement, pré-diagnostic, rapport de contrôle, grille de contrôle et adresse aux services de la Direccte de sa région administrative.

Cette demande doit impérativement être effectuée dans un délai de 3 mois après la visite de contrôle par le cabinet d'audit.

5) La préfecture prend la décision de classement. Elle dispose d'un délai d'un mois maximum pour instruire le dossier. La décision favorable est prise par un arrêté préfectoral transmis à l'hôtelier. Cet arrêté est valable 5 ans.

Attention ! La loi relative à la simplification du droit et à l'allègement des démarches administratives du 22 mars 2012, dite loi Warsmann, donne compétence à Atout France pour prononcer le classement des hébergements touristiques à l'exception des meublés de tourisme. Mais ce dispositif n'est pas encore en vigueur, il faut attendre la publication des décrets d'application. Les hôteliers doivent pour l'instant continuer à s'adresser à la préfecture.

PASCALE CARBILLET

À partir du 24 juillet 2012, l'ancien classement hôtelier selon les normes de 1986 deviendra caduc, et seuls ces 5 panonceaux seront autorisés.

LE CLASSEMENT, OUTIL MARKETING

Christian Mantéi, directeur général d'Atout France, l'agence de développement touristique de la France, constate une montée en gamme des établissements. Plus de la moitié des hôtels a augmenté de catégories, 40 % d'entre eux sont restés dans la même et ils sont à peine 1 % à s'être classés dans une catégorie inférieure. Une majorité des classés se positionne en deux et trois étoiles. Un peu plus de 7 700 hôtels sont classés ou en cours, représentant 60 % de la capacité hôtelière en nombre de chambres. Est-ce suffisant pour promouvoir la destination France à l'étranger ? Oui, estime le directeur général d'Atout France, qui fait part du succès rencontré par ce classement auprès des voyageurs et de la clientèle étrangère. Pour l'hôtelier, le classement constitue donc un véritable outil marketing.

Les conséquences du non-classement de votre hôtel

À partir du 24 juillet 2012, l'ancien classement hôtelier selon les normes de 1986 deviendra caduc. En conséquence, vous ne pourrez plus faire référence à vos étoiles qui devront disparaître. Enseignes, panonceaux, documentation commerciale, mention sur votre site internet, produits d'accueil, tous les supports où figure une référence à ces étoiles devront être retirés. Vous pourrez continuer à utiliser la dénomination d'hôtel pour votre établissement, mais il vous sera interdit de mentionner 'hôtel de tourisme'. Passé cette date, les hôtels qui continueront malgré tout à utiliser leurs étoiles seront passibles d'amendes au titre de la publicité mensongère. Sans oublier l'article L.311-8 du code du tourisme, qui prévoit notamment que "les infractions aux dispositions applicables en matière de classement et de prix des hôtels sont punies d'une amende de 15 000 €".

Un report de la date butoir est-il possible ?

Non ! Il ne faut pas espérer un tel report. La loi de développement et de modernisation des services touristiques du 22 juillet 2009 a laissé aux hôteliers un délai de 3 ans à compter de la promulgation de la loi pour se mettre en conformité, soit jusqu'au 24 juillet 2012. Par conséquent, seul un nouveau texte législatif pourrait rallonger ce délai. Mais en raison de la suspension des travaux de l'Assemblée nationale, pour cause d'élection présidentielle et des prochaines élections législatives qui auront lieu au cours de la première quinzaine du mois de juin, il n'est pas réaliste de croire à une possible modification de cette loi. En effet, quel que soit le nouveau gouvernement, le rallongement de ce délai ne constituera pas une priorité. Certains professionnels misent aussi sur une bienveillance de la part des services administratifs dans un premier temps. Sans préjuger de leurs réactions, il ne faut pas oublier que cette date butoir intervient en pleine saison estivale, période pendant laquelle les établissements des HCR font l'objet d'une surveillance renforcée par les services des Direccte (Directions régionales des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi).

COMBIEN DE CRITÈRES ET DE POINTS FAUT-IL OBTENIR ?

Le nouveau référentiel de classement fonctionne selon un système à points.

Chaque critère est affecté d'un nombre de points (de 1 à 5). Certains d'entre eux ont un caractère 'obligatoire' et sont désignés par la lettre 'x', d'autres sont à la 'carte', c'est-à-dire optionnels, et marqués par la lettre 'o'.

Pour être classé dans une catégorie donnée, l'hôtel doit obtenir un nombre minimal de critères obligatoires et de critères optionnels. Il peut ne remplir que 95 % des critères obligatoires et les 5 % restant peuvent être compensés, mais par trois fois plus de critères à la carte.

Attention !

Ces critères à la carte compensatoires ne peuvent pas être les mêmes que ceux qui servent à calculer le nombre minimum de points à atteindre dans la catégorie des critères à la carte.

Points correspondants à des critères obligatoires

Catégories		1*	2*	3*	4*	5*
Nombre de critères obligatoires	x	61	68	75	95	124
Équivalents points obligatoires		141	161	177	226	298
Nombre de points minimum obligatoires	95 %	134	153	168	215	283
Écarts admis	5 %	7	8	9	11	15
Nombre de points à compenser	Coef. 3	21	24	27	33	45

Points correspondants à des critères à la carte

	1*	2*	3*	4*	5*
Nombre de critères à la carte (marqués O)	172	165	151	132	102
Équivalent en points	474	454	417	372	294
Seuil des points à atteindre (en %)	5 %	10 %	20 %	30 %	40 %
Nombre de points à atteindre	24	45	83	112	118

Nouveau classement hôtelier : les

L'hôtel parisien Le Sénat choisit de passer en 4 étoiles

Paris (VI^e) Catherine Bracon, propriétaire de cet établissement de 41 chambres, peut désormais prétendre à changer de catégorie, malgré la petite superficie de ses chambres.



Catherine Bracon, propriétaire de l'hôtel Le Sénat.

L'hôtel Le Sénat est situé, à Paris, dans le quartier très chic et touristique du jardin du Luxembourg. L'établissement, classé en 4 étoiles, compte 41 chambres. Sa propriétaire, **Catherine Bracon**, est totalement convaincue de l'utilité des nouvelles normes hôtelières. Depuis leur mise en place, elle a décidé d'engager les travaux nécessaires pour passer de 3 à 4 étoiles. Femme de caractère, son opinion est très tranchée : *"Je pense que les nouvelles normes ont changé la donne, notamment à Paris. Elles ont créé une nouvelle niche. Notre hôtel de 41 chambres, dont 6 juniors suites, était classé dans la catégorie 3 étoiles. Avec les anciennes normes, il n'était pas question d'obtenir la 4^e étoile, car du point de vue de l'administration, nos chambres étaient trop*

petites. Avec ce système de points, il est désormais possible de passer dans la catégorie supérieure", confie-t-elle. Le passage en 4 étoiles, *"qui est encore en cours d'instruction"* ne devrait pas avoir d'incidence sur les prix moyens et la clientèle. *"Nos tarifs actuels sont proches d'un hôtel 4 étoiles, surtout en haute saison, en raison de notre emplacement. Mais le produit doit correspondre au prix pratiqué. Or, notre hôtel avait besoin d'un sérieux coup de jeune",* explique Catherine Bracon, consciente que les clients recherchent avant tout le meilleur rapport qualité-prix.

Pour cette raison, elle a également décidé, en plus des travaux de rafraîchissement, d'offrir à ses clients de nouvelles prestations *"Notre hôtel sera doté d'un confort optimal et les services seront améliorés. Nous allons créer par exemple un 'honesty bar' [où l'on se sert librement, NDLR], et un room service",* détaille-t-elle.

ÉVELYNE DE BAST

www.hotelsenat.com

Une belle opportunité pour l'Hôtel des Thermes

Castéra-Verduzan (32) L'établissement gersois, premier du département à avoir obtenu le nouveau classement, est passé de 2 à 3 étoiles.



Les travaux ont porté surtout sur le confort des chambres.

Vincent Chiberches, propriétaire de l'Hôtel des Thermes, est catégorique : *"Nous avons tiré l'établissement vers le haut. Nous avons sollicité une 3^e étoile car elle correspond à ce que recherche la clientèle étrangère qui, par principe, ne va pas dans les hôtels de catégorie inférieure."*

Les efforts ont essentiellement porté sur l'amélioration du confort dans les chambres avec un nouvel équipement pour les salles de bains (sèche-cheveux, produits d'hygiène, miroirs, etc.), et une nouvelle décoration. *"On s'est posé la question de la suppression des bidets. En France, cela paraît vieillot mais pour la clientèle étrangère, c'est indispensable. On les a donc conservés",* dit-il. Vincent Chiberches a procédé lui-même à une première évaluation et a fait *"les modifications qui s'imposaient"*, avant de solliciter l'audit d'un organisme certifié. Le nouveau classement hôtelier l'a incité à anticiper la mise en place des nouvelles normes d'accessibilité pour les personnes handicapées. *"On a installé un ascenseur qui permet d'accéder aux 2 étages de l'hôtel et on a créé deux chambres pour les personnes handicapées",* souligne-t-il.

110 000 € D'INVESTISSEMENTS

L'investissement total s'est élevé à 110 000 € financé en majeure partie par le propriétaire de l'hôtel qui, toutefois, a bénéficié de la défiscalisation de 15 000 € sur trois ans dans le cadre de l'obtention du titre de Maître restaurateur. Vincent Chiberches, hôtelier depuis trente-trois ans, est spécialisé sur le segment senior. *"J'organise des séjours hôteliers avec pension complète, incluant circuits touristiques et transport en autocar",* précise-t-il. L'Hôtel des Thermes dispose de 40 chambres, 4 salles de restaurant et d'une terrasse. Il reçoit 40 à 50 autocars par an, ce qui représente les trois quarts du chiffre d'affaires.

BERNARD DEGIOANNI

www.hotel-des-thermes.fr

Hôtel du Vieux Saule : "La démarche n'implique pas forcément de monter en gamme"

Paris (III^e) Après avoir réalisé d'importants travaux de rénovation dans son établissement, Alain Barilleau a intégré le processus des nouvelles normes, mais souhaite pour le moment rester dans la catégorie 3 étoiles.

PROPOS RECUEILLIS PAR É. DE B.

L'Hôtellerie Restauration : Que pensez-vous de la nouvelle procédure d'attribution des étoiles ? Constitue-t-elle une amélioration par rapport à l'ancienne ?

Alain Barilleau : Nous étions déjà dans la démarche avant même qu'elle ne soit décidée. Nous avons rempli nous-mêmes la grille d'auto-diagnostic. Ceux qui ne veulent pas entreprendre la démarche seuls peuvent se renseigner auprès des syndicats professionnels ou des chambres de commerce.



Alain Barilleau et sa fille Juliette.

Pensez-vous que la liste de critères soit plus pertinente ?

La grille est plus complète, mais elle comporte encore beaucoup de points d'ombre auxquels les hôteliers ne peuvent pas répondre. Par ailleurs, à Paris, les surfaces sont, de manière générale,

très petites : il nous faut donc compenser par d'autres critères pour obtenir les points nécessaires.

Vous venez de terminer de gros travaux de rénovation. Désirez-vous changer de catégorie ?

Je m'interroge sur la pertinence de passer en 4 étoiles. Nous allons certainement attendre un an, voire deux, avant de prendre cette décision. Mais je pense toutefois que ce nouveau classement est une bonne chose parce qu'il impose une remise en question tous les cinq ans.

www.hotelvieuxsaule.com

Le lobby de l'Hôtel du Vieux Saule.



professionnels témoignent

Comment l'Hôtel de France est devenu le premier 4 étoiles d'Angers

Angers (49) Fin 2010, alors qu'il venait de décrocher l'écolabel, l'établissement a changé de catégorie sans investissement particulier, excepté l'achat d'un fauteuil roulant et de badges pour les réceptionnistes.

55 chambres est dirigé depuis 1995 par **Vincent Bouyer**. L'arrivée d'une 4^e étoile fin 2010 s'est faite d'une façon "assez naturelle". Vincent Bouyer a voulu "être le premier" à vérifier que les critères de qualité de son établissement lui permettraient de passer de 3 à 4 étoiles. Il venait alors de décrocher l'écolabel et le 5^e étage de son établissement sortait d'une vague de rénovations.

Autre prestation qui a évolué depuis la fin 2010 : la table de l'Hôtel de France, baptisée Les Plantagenêts. "Nous sommes montés en gamme", explique Vincent Bouyer, via le recrutement d'un nouveau chef et d'un pâtissier.

ANNE EVEILLARD

www.hoteldefrance-angers.com

Une des 55 chambres.



Vincent Bouyer, directeur de l'hôtel de France.

Établissement familial depuis 1893, l'Hôtel de France est une institution à Angers (49). Situé face à la gare et à deux pas du centre-ville, ce bâtiment haussmannien de

UN PETIT DÉJEUNER REVU ET CORRIGÉ

L'Hôtel de France est donc devenu le premier 4 étoiles d'Angers. "Sans que je n'aie eu d'investissement particulier à prévoir", confie son directeur. Excepté l'achat d'un fauteuil roulant et "de nouveaux badges pour les réceptionnistes, indiquant les différentes langues qu'elles pratiquent". Puis, il a fallu s'adapter aux exigences d'un nouveau profil de clientèle : "celle qui a l'habitude des 4 étoiles". Vincent Bouyer a alors revu et corrigé le petit déjeuner : désormais celui-ci est à base d'une majorité de produits bio. L'hôtel a, en effet, conservé ses tarifs de 3 étoiles.



Hôtel Borel à Dunkerque : "Une bonne façon de se remettre au cause"

Dunkerque (59) L'hôtel Borel s'est engagé très tôt dans la démarche du nouveau classement. Une suite logique après des travaux de rénovation, qui ont valu à l'établissement de monter en gamme.



Toutes les chambres ont été refaites.

La façade discrète ne laisse pas présager le charme douillet de cet établissement situé sur le port de plaisance de Dunkerque. **Gérard Mailliet** a acquis l'hôtel Borel en 2003 et a entrepris la démarche de classement fin 2010. D'emblée, son objectif a été de monter en gamme et de passer

de 3 à 4 étoiles. Une suite logique après six ans de travaux de rénovation conséquents. Les 48 chambres ont été refaites, ainsi que les salles de bains et le hall d'entrée. Une suite et une salle de musculation ont également été aménagées.

UNE DÉMARCHÉ RELATIVEMENT SIMPLE

"J'ai trouvé relativement simple d'établir le pré-diagnostic sur le site d'Atout France, mais aussi l'ensemble de la démarche de classement", témoigne Gérard Mailliet. "Pour la 4^e étoile, on est visité par un client mystère, raconte-t-il. J'ai eu la chance d'être présent ce jour-là. L'inspecteur a passé la nuit et s'est présenté le matin." Meticuleux, il a pu l'accueillir avec un tableau précis reprenant les mesures de chaque chambre, une surface minimum étant un critère retenu. L'hôtel a réussi sans peine à cumuler les 95 % de critères obligatoirement requis et a obtenu sa 4^e étoile fin février. Le Borel est aujourd'hui le seul établissement dans cette catégorie à Dunkerque. L'ensemble de la procédure a coûté un peu plus de 1 000 €. "Plus le temps passé", nuance Gérard Mailliet, qui s'est beaucoup investi dans la démarche. "Ce reclassement permet, au vu du pré-diagnostic, de se repositionner. Il y a toujours des points que l'on néglige." Une bonne chose, ce classement ? "Je n'y vois que des avantages, conclut-il. À condition d'avoir le souci de se remettre en cause."

MARIE-LAURE FRÉCHET

Le Grand hôtel Mercure Saxe Lafayette de Lyon attend ses étoiles

Lyon (III^e) La rénovation récente de l'établissement devrait faciliter sa classification, prévue pour mai.



L'hôtel Mercure Saxe Lafayette arbore une façade totalement rénovée.



Jean-Philippe Dupuy dirige le grand Hôtel Mercure Saxe Lafayette depuis deux ans.

Propriété du groupe Accor depuis 1999, l'hôtel Mercure Saxe Lafayette, situé dans le III^e arrondissement de Lyon, a fait peau neuve. Il faut dire que l'établissement a été totalement rénové, après plus de deux années de travaux.

Outre la nouvelle façade, le rez-de-chaussée (réception, bar, restaurant, salles de réunion, ascenseurs, parking...), les étages supérieurs (156 chambres, 3 salons), et les locaux de travail (atelier de stockage, installations électriques...) ont été refaits. Sans oublier la création au sous-sol d'un espace bien-être, doté d'une salle de fitness et d'une piscine intérieure. Coût total du chantier : 6 M€. "Ces travaux s'imposaient car l'hôtel avait vieilli. Son image était devenue obsolète, surtout pour un quatre étoiles", assure **Jean-Philippe Dupuy**, le directeur. Ce dernier a donc attendu la fin des travaux pour lancer le processus de conformité aux nouvelles normes. L'hôtel devrait être classé en mai prochain.

MONTÉE EN GAMME

Si les travaux ont été entièrement financés par le groupe Accor, Jean-Philippe Dupuy admet que cela peut être plus difficile pour des petits hôtels indépendants. "Je pense que certains établissements ne seront pas classés, faute de moyens financiers. Se mettre en conformité avec ces nouvelles normes est assez contraignant, et peut coûter cher. Même si des aides existent", remarque-t-il. Reste que cette rénovation a permis au Mercure Saxe Lafayette de monter en gamme, et d'augmenter le prix moyen des chambres.

STÉPHANIE PIOUS

www.mercure.com

Interpeller les pouvoirs publics Jacques Barré, président du GNC, et Roland Héguy, président confédéral

La compétitivité du tourisme et de l'hôtellerie au

L'Hôtellerie Restauration : L'Umih a publié en 2011 'La restauration française : un accélérateur de croissance'. Le mois dernier, les organisations patronales ont présenté une étude économique sur la restauration, qui a été financée dans le cadre du Fonds de modernisation. Pourquoi cette nouvelle enquête ? Qu'en attendez-vous et à qui s'adresse-t-elle ?

Jacques Barré : L'étude 'La restauration française : un accélérateur de croissance' avait été initiée par l'Umih, et le GNC y avait largement souscrit. Elle portait sur le seul volet de la restauration et apportait un éclairage objectif du secteur deux ans après l'application du taux de TVA à 5,5 %. Le rapport d'Euro Group réalisé dans le cadre du Fonds de modernisation de la restauration avait pour ambition non seulement de valider les impacts bénéfiques de l'alignement fiscal, mais surtout de mener une approche prospective du secteur en relevant les risques à éviter et les opportunités à saisir. Le manifeste Umih-GNC 'Rendre sa compétitivité à l'industrie du tourisme et à son moteur, l'hôtellerie' prétend, pour sa part, placer le secteur de l'hôtellerie, que les précédentes études ne traitaient pas, au cœur du débat sur l'avenir du tourisme en France. À destination des candidats aux prochaines élections - présidentielle et législatives - et aux principaux décideurs, ce document souligne sans concession les faiblesses du secteur, son potentiel insuffisamment soutenu et exploité, et les champs d'intervention que l'on doit d'urgence occuper pour rendre à la France touristique la place qu'elle n'aurait pas dû perdre.

Roland Héguy : À quelques semaines du premier tour de l'élection présidentielle, ce manifeste cosigné par l'Umih et le GNC est avant tout un document pédagogique à destination des futurs décideurs, qui vise à replacer nos métiers, et principalement l'hôtellerie, dans le grand ensemble du tourisme. Il faut comprendre que, dans la perception du consommateur, les métiers que nous représentons - cafetiers, hôteliers, restaurateurs - font partie d'une seule et même grande famille, celle du tourisme en France. Or, cette perception débute dès l'arrivée des touristes dans les gares ou les aéroports, se prolonge dans nos établissements et va jusqu'à la diversité de notre offre culturelle. Dans cette compétition mondiale, la France bénéficiait jusqu'à présent d'une position de leader incontestée. Toutefois, l'émergence de destinations concurrentes, le vieillissement de nos infrastructures et l'insuffisance des efforts de promotion ont conduit notre pays à perdre ces dernières années de nombreuses parts de marché au profit d'autres destinations qui ont su, de leur côté, faire du tourisme leur priorité. Avec ce manifeste, nous souhaitons adresser aux futurs décideurs et à leurs équipes une série de propositions pour redonner de la compétitivité à l'industrie du tourisme et à son moteur : l'hôtellerie.

Le nombre d'hôtels en France diminue. Vous craignez une "fuite de la clientèle vers d'autres pays mieux équipés". L'hôtellerie française doit-elle se réinventer ?

J. B. : Peut-on rester immobiles devant ce constat ? Un hôtel et deux bars-restaurants ferment chaque jour, le tourisme international croît de près de 5 % par an et la France n'en recueille pas les fruits : la part de marché de la France dans le tourisme européen a baissé de près de 5 points en dix ans... L'hôtellerie française doit se réinventer en même temps qu'une politique touristique volontariste doit être menée au plus haut niveau de



Jacques Barré, (à gauche) Roland Héguy (au centre) ici avec Hervé Bécam, vice-président de l'Umih, lors des Universités d'été du Medef en 2011.

l'État. Une politique fiscale et financière orientée vers l'hôtellerie doit être mise en œuvre pour alléger notre profession des contraintes réglementaires qui captent l'essentiel des capacités d'investissement au détriment de celles nécessaires pour réinventer l'hébergement de demain. La volonté et l'imagination des professionnels sont présentes, reste à leur permettre de se développer.

R. H. : Au 1^{er} janvier 2012, la France comptait à peine 17 000 hôtels classés (nouveau et ancien classement confondus), pour un total inférieur à 615 000 chambres. En moins de cinq ans, ce sont ainsi près de 1 000 hôtels qui ont disparu du paysage français faute de repreneur, alors que l'hôtellerie est bien souvent la dernière activité économique dans nos territoires ruraux. Face à cette hémorragie, nous proposons de mettre en place des mécanismes de financement pour relancer l'investissement dans le secteur touristique, que ce soit pour l'hôtellerie existante et celle à venir. La profession doit pouvoir également compter sur une plus grande stabilité fiscale et réglementaire. La question de la mise aux nouvelles normes des établissements existants - sécurité incendie et accessibilité - et notre capacité à adapter l'offre hôtelière aux nouvelles attentes du consommateur sont primordiales si l'on veut conserver une hôtellerie de qualité. Enfin, toutes les formes d'hébergement doivent pouvoir être soumises aux mêmes règles de fonctionnement et répondre aux mêmes obligations. Il n'est pas acceptable en France que les règles du jeu soient différentes selon que vous soyez un hôtel, une chambre d'hôte ou une résidence de tourisme.

Vous estimez que le tourisme doit devenir l'un des moteurs de la reprise économique. Quels sont les principaux leviers à actionner ?

J. B. : Dans les huit à dix années qui viennent, les mouvements touristiques mondiaux seront passés de 1 milliard à 1,5 milliard, c'est-à-dire une croissance de plus de 5 % par an. La France veut-elle prendre sa part ? Cela signifie reconnaître le potentiel incomparable de notre pays et la nécessité d'en activer sa promotion, en favorisant le développement de pôles touristiques, en menant des politiques de qualité et de formation, en accordant enfin à ce secteur le bénéfice qui lui est dû au titre de sa contribution à la

balance des paiements : plus de 30 % des nuitées sont consommées par une clientèle internationale.

R. H. : Je préférerais dire que le tourisme et nos métiers redeviennent des relais de croissance sur lesquelles l'économie française peut s'appuyer. Rendez-vous compte, notre secteur représente 7,1 % du PIB, 41,6 milliards d'euros de valeur ajoutée contre 30 milliards d'euros pour l'énergie ou pour l'agriculture. Il emploie 975 000 personnes - dont 175 000 non-salariés - directement et presque autant indirectement, soit un total de 1,8 million d'emplois non-délocalisables, quatre fois plus que dans l'industrie automobile ! Au-delà de ces chiffres, nous souhaitons avant tout que les futurs décideurs prennent conscience que si la France est dotée naturellement de formidables richesses touristiques, nous perdons chaque jour un peu plus de parts de marché face à la concurrence d'autres pays qui ont su faire du tourisme et de sa promotion l'un des axes prioritaires de leur politique économique. Face à ce constat, nos futurs dirigeants devront, eux aussi, à l'image de nos concurrents espagnols ou américains, porter demain à haut niveau le flambeau de l'industrie du tourisme français et offrir à nos hôteliers les outils nécessaires pour mieux promouvoir leurs compétences et restaurer notre leadership. Nous proposons également que les mécanismes d'allègement de charges actuellement en vigueur puissent être pérennisés pour garantir un haut niveau d'emploi et pour que nous puissions continuer à jouer notre rôle d'ascenseur social notamment pour les jeunes et les non-qualifiés.

Au chapitre de l'emploi et la formation, vous recommandez de "rendre plus attractives les conditions de travail des salariés". La profession n'a donc pas fait suffisamment d'efforts ?

J. B. : Beaucoup d'efforts ont été consentis : conditions de travail, rémunération, avantages sociaux, formation... Beaucoup d'actions de promotion ont été engagées. Il reste encore du chemin pour faire reconnaître nos métiers, les opportunités qu'ils offrent... et le formidable champ d'action d'un secteur dont on est sûr qu'il est un secteur d'avenir.

R. H. : Je crois qu'en matière de dialogue social, la

de l'Umih, s'expliquent sur leur démarche commune et les préconisations qu'ils établissent.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

cœur du manifeste publié par l'Umih et le GNC

profession a depuis dix ans avancé à pas de géant, grâce notamment à la baisse de la TVA dans la restauration. Les différents contrats passés avec les pouvoirs publics - contrat de croissance et contrat d'avenir - ont permis de revaloriser de manière très importante les conditions de travail de nos salariés : rémunération, temps de travail, régime de prévoyance et de frais de santé, primes... Je considère que c'est une richesse et un investissement dans l'avenir de nos métiers, secteur de main-d'œuvre par excellence. Il nous faut aujourd'hui davantage travailler à la promotion de nos métiers et communiquer sur les opportunités de carrières que l'on peut y trouver... Chez nous, il faut le savoir, l'ascenseur social n'est pas resté bloqué. En matière de formation, là aussi, nous devons travailler à une meilleure adéquation des cursus scolaires aux besoins de nos entreprises, avec par exemple la mise en avant de l'apprentissage. Cette filière est fondamentale pour notre industrie : elle assure une qualification et une insertion professionnelle réussie dans 80 % des cas.

Comment expliquez-vous que les hôteliers indépendants ne se soient pas emparés davantage du nouveau classement ?

J. B. : De nombreux facteurs peuvent en être la cause : la priorité donnée aux investissements contraints, le manque de visibilité fiscale et réglementaire, leurs capacités d'emprunt, les incertitudes sur l'avenir de certaines exploitations...

R. H. : Fin février 2012, environ 3 500 hôtels avaient décroché leur nouveau classement. Ce score nous déçoit quelque peu quand on récapitule toutes les actions que l'Umih et ses départements ont organisées sur l'ensemble des territoires pour encourager les hôteliers dans cette démarche : diagnostic en ligne, PPRH, réunions d'informations, ateliers... Je crois surtout que les difficultés d'accès au financement constituent aujourd'hui l'un des principaux obstacles à la croissance et à l'investissement de nos entreprises et donc à la mise en place du nouveau classement. De surcroît, la dégradation de la situation économique n'a fait qu'exacerber les difficultés dans ce domaine : durcissement des conditions d'obtention des prêts, garanties élevées... Le resserrement général des conditions de crédit s'accompagne d'un manque de visibilité de la part de nos entreprises en matière de réglementation - accessibilité, sécurité incendie - et découragent le plus souvent les efforts d'investissement ou favorisent l'attentisme des professionnels qui hésitent à s'engager dans ce nouveau classement.

Pourquoi cette analyse commune GNC/Umih ? Doit-on en conclure : 'hôtellerie de chaîne, hôtellerie indépendante, même combat ?'

J. B. : Plus de 50 % des hôtels de chaîne sont des établissements indépendants. Tous les hôtels de chaîne ou indépendants répondent aux mêmes contraintes. Si

les chaînes peuvent avoir des perceptions différentes de celles des indépendants sur certains sujets, ce n'est certainement pas le cas des recommandations formulées dans notre manifeste commun touchant la compétitivité du tourisme en France dont l'hôtellerie est un des moteurs.

R. H. : Il convient de rappeler, en premier lieu, que l'Umih et le GNC sont associés depuis 1994. Cette association découle d'une volonté commune des deux organisations de voir l'hôtellerie parler d'une seule et même voix en France. Voilà donc maintenant près de dix-huit ans que les deux structures travaillent côte à côte à défendre et promouvoir les intérêts de l'hôtellerie en France. Ce manifeste est l'illustration de la collaboration constructive qui existe entre les deux structures et est une formidable réponse à ceux qui tentent systématiquement d'opposer chaîne et indépendant. Enfin, il m'apparaît paradoxal de demander aux pouvoirs publics de mutualiser davantage les moyens consacrés à la promotion du tourisme et de ne pas commencer par appliquer cette règle à soi-même. Je suis convaincu que plus la représentation de nos métiers se consolidera et plus nous serons entendus et écoutés par les pouvoirs publics.

(Avec nos remerciements aux services administratifs de l'Umih et du GNC.)



CARPACCIO DE BŒUF EN TRANCHES INDIVIDUELLES



NOUVEAU!

Idéal pour préparer des entrées originales

1 tranche = 10g



Prêt en 2 minutes !

Notre process de fabrication breveté permet :

- d'obtenir des tranches fines et fondantes d'épaisseur régulière
- des tranches à utilisation individuelle pour une décongélation ultra-rapide

Retrouvez toutes nos gammes de produits sur www.jean-routhiau.fr





Photographie non contractuelle - suggestion de présentation



Jean Routhiau SA - BP 2 - 85250 Saint-Fulgent - France - Tél. 33 (0)2 51 42 70 70

“Un hommage particulier”

Le 29 mars dernier, au palais du Luxembourg, 19 jeunes talents issus des métiers de bouche ont reçu leur médaille et leur diplôme.

Les Meilleurs apprentis de France récompensés au Sénat

Comme chaque année, les lauréats du concours national Un des Meilleurs apprentis de France, organisé par la Société nationale des Meilleurs ouvriers de France, ont reçu leur médaille et leur diplôme dans les salons du Sénat. Le 29 mars, 261 jeunes ont été distingués en présence de **Jean-Pierre Bel**, président du Sénat, **Gérard Rapp**, président de la société des MOF, de nombreux sénateurs et personnalités de la profession. “Recevoir les apprentis au cœur de la République, c’est rendre un hommage particulier à tous ces jeunes qui sont méritants et qui seront les professionnels de demain. On veut honorer ce type de parcours. Le Sénat soutient l’apprentissage parce que nous pensons qu’il n’y a pas que les voies royales dans la vie. L’apprentissage n’est pas source de facilité et nous voulons en faire la promotion. C’est utile pour la France”, a déclaré **Bariza Khiari**, vice-président du Sénat.



Diplôme et médaille en main, les lauréats posent dans les salons du Sénat.

Pour les métiers de bouche, il y avait 19 lauréats : dans la catégorie ‘barman’ : **Pierrick Baudry** et **Sabine Graziani** ; ‘boulangier’ : **Mathieu Cabarat**, **Quentin**

Clourenec et **Romain Beneytout** ; ‘restaurant art de la table et du service’ : **Marion Sarnelli** et **Gwenaelle Lhermiteau**. **H. B.**

Hure et **Maxime Laplace** ; ‘cuisine froide’ : **Guy Schivo**, **Jériko Van Der Wolf**, **Anne-Lise Denis**, **Antoine Bassine**, **Anthony Mourot** et **Lucille Watieaux** ; ‘desserts de restaurant’ : **Anthony Chapuis** et **Julien Gagnereaux** ; ‘poissonnier’ : **Marie Labrousse**, **Antoine Reydel**, **Anthony**

En bref

Jean-Christophe Lebascle élevé au rang de chevalier de l'ordre du Mérite

C’est lundi 2 avril, à la mairie d’Issy-les-Moulineaux (92), qu’a eu lieu la cérémonie de remise des insignes de chevalier de l’ordre du Mérite à **Jean-Christophe Lebascle**, patron depuis 1994 du restaurant La Manufacture à Issy-les-

Moulineaux. Celui-ci fait partie de ces restaurateurs autodidactes dont la seule école fut celle de l’expérience. Formé dans de prestigieuses maisons (Fouquet’s, Apicius et l’Appart, entres autres), le Maître cuisinier de France a tenu, lors de la

cérémonie, à remercier, outre ses parents, les chefs **Michel Guérard**, **Michel Rostand** et **Jean-Pierre Vigato**. Veillant à la qualité de ses produits et de son travail comme au bien-être de ses clients, Jean-Christophe Lebascle a été décoré par **André Santini**, député-maire d’Issy-les-Moulineaux, dont l’appétence pour la gastronomie n’est plus à démontrer. **A. J. A**

Jean-Christophe Lebascle décoré par **André Santini** de l’ordre national du Mérite.



Wesley Durand, lauréat du concours Jeunes Talents 2012

Pour la 2^e édition de son concours Jeunes Talents, JOA, 3^e casinotier français, a réuni le 29 mars dernier, à l’institut Paul Bocuse, 8 juniors chefs sélectionnés dans les 21 restaurants du groupe. Le thème était, cette année, l’huître et le cabillaud. **Wesley Durand**, second de cuisine au restaurant JOA du Boulou, sous la houlette du chef **Jean Plouzenec**, a remporté la 1^{re} place. Ses deux recettes étaient : Déclinaison d’huîtres en chaud-froid et Pavé de cabillaud en croûte d’herbes, accompagné de rosace de topinambours, champignons, et purée de carottes safranées. Le jury était présidé par le chef **Christian Têtedoie**. **Émeline Ignaczak**, junior chef au casino JOA de Luxeuil arrive 2^e, et **Amory Le Goff**, junior chef au casino JOA de Port Crouesty, 3^e.



De gauche à droite : **Amory Le Goff**, **Émeline Ignaczak**, **Grégory Cuilleron** (membre du jury) et **Wesley Durand**.

7^e édition

Réservé aux professionnels, le concours se déroulera en deux étapes : la réalisation d’un grand classique de la pâtisserie - les mirabelles flambées - puis la création d’un dessert libre avec l’utilisation de la pêche de vigne et de la verveine.

Trophée Carol Duval-Leroy Dessert of the Year : les inscriptions sont ouvertes



La 7^e édition du trophée Carol Duval-Leroy Dessert of the Year ne déroge pas à la règle. Chaque candidat finaliste sera accompagné d’un binôme qui devra, lors de la présentation du dessert au jury, proposer un accord mets-champagne à choisir parmi 4 cuvées Duval-Leroy : Femme de champagne millésime 2004, Lady Rose, rosé prestige et Duval-Leroy demi-

sec. Les candidats disposeront de 3 h 30 pour réaliser les deux desserts et de 5 minutes pour présenter leurs desserts en accord avec le champagne sélectionné à **Carol Duval-Leroy**, présidente-directrice générale de la maison Duval-Leroy, entourée d’un jury composé de **Christophe Bacquié**, Hôtel du Castellet, **Éric Frechon**, Le Bristol à Paris, **Marc Haerberlin**, L’Auberge de l’Ill à Illhausern, **Guy Martin**, Grand Véfour à Paris, **Emmanuel Renaut**, Flocons de Sel à Megève, **Gilles Marchal**, pâtissier, **Philippe Faure-**

Brac, Le Bistrot du sommelier à Paris et **Olivier Poussier**, sommelier de la Maison Lenôtre.

Les deux lauréats et leurs binômes se partageront une dotation d’une valeur de plus de 10 000 € qui comprend notamment un week-end gastronomique au Flocons de Sel, un dîner à l’Hôtel Bristol, un week-end gastronomique à l’Auberge de l’Ill, un repas pour deux personnes au Bistrot du sommelier, un week-end gastronomique à l’Hôtel du Castellet. Chaque finaliste recevra la collection des champagnes Duval-Leroy. Sans oublier, pour le vainqueur, sa sélection pour le concours Mickael Nadell’s Trophy, où il défendra les couleurs de la France. **L. C.**

INFOS PRATIQUES

- 24 juin 2012 : date de clôture des inscriptions
 - Courant juillet 2012 : sélection sur dossier des 8 candidats finalistes
 - 10 septembre 2012 : finale et remise du Trophée Carol Duval-Leroy à l’école de cuisine Ferrandi à Paris.
- Les dossiers d’inscription peuvent être retirés sur simple demande auprès de **Christelle Tisserand**, tél. : 03 26 52 43 30 ; e-mail : c.tisserand@duval-leroy.com ou téléchargeable directement sur le site internet www.duval-leroy.com

Du 11 au 15 novembre 2012

Parrainée par Alain Ducasse, l'édition 2012 d'Equip'Hôtel sera un haut lieu d'expression pour la cuisine et l'ensemble de la filière.

Equip'Hôtel 2012 met la cuisine à l'honneur

La liste des chefs qui ont d'ores et déjà confirmé leur présence à Equip'Hôtel 2012 promet un salon extrêmement dynamique et ouvert sur le monde de la gastronomie. À l'image du parrain de l'édition, **Alain Ducasse**, pour qui ce rendez-vous est résolument "un moment fort, qui offre un panorama complet de ce qui se fait, des tendances et des innovations". En tête, le TransGourmet Market, un village d'exposition et de dégustations dédié à l'alimentaire, qui, pour sa deuxième participation, revient en force sur plus de 6 000 m² (hall 7.3), avec plus de 200 marques. Pour **Yves Cesbron de Lisle**, directeur marketing de TransGourmet France, et **Gaëlle Kerrec**, responsable de la communication, cet espace est avant tout "une cuisine géante", où se succéderont "demos culinaires et dégustations". Organisé par pôles, régions et filières, TransGourmet Market 2012 va "théâtraliser les nouveautés et solutions, au travers d'un dispositif novateur, immédiatement repérable par le visiteur, en périphérie de chaque stand". Objectif ? "Que le visiteur ne passe pas à côté de l'innovation." Une grande part sera, en outre, consacrée aux produits frais et locaux. Cette année, les Chefs en or du concours TransGourmet et ses présidents de jury, **Michel Roth** et **Christian Le Squer**, apporteront leurs connaissances et talents sur le Studio des chefs Equip'Hôtel, un espace qui accueillera aussi la journée Collège culinaire. Au programme : 12 talents, choisis par le Collège culinaire, accompagnés par 12 apprentis, s'affronteront en direct à partir de paniers imposés pour décrocher le titre de Talent Equip'Hôtel 2012, en 60 minutes chrono.



EQUIP'HÔTEL
PARIS
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
11-15 NOV. 2012

Yves Cesbron de Lisle lors de la présentation des nouveautés cuisine du salon Equip'Hôtel, à l'Ecole Ferrandi, à Paris.

d'échanger leurs connaissances et de démontrer leur savoir-faire", rappellent les organisateurs. Ou encore le trophée Masse, consacré au foie gras et, pour la première fois, le concours du Meilleur apprenti cuisinier de Paris, cuisine et salle, sous l'égide de l'association des Maîtres cuisiniers de France et de la Société nationale des MOF. Prometteur également, le Resto des Chefs, restaurant gastronomique du salon, qui ouvrira ses portes avec la complicité d'Electrolux et de Rungis. "Chaque jour, un chef relèvera le challenge d'un déjeuner gastronomique, pour 150 couverts. Les visiteurs pourront vivre en live la préparation et le service de ce restaurant grâce à une cuisine entièrement ouverte, imaginée par l'architecte **Jean-Philippe Nuel** en exclusivité pour Equip'Hôtel", annonce **Corinne Ménégaux**, directrice du salon. Du 11 au 15 novembre, beaucoup d'autres nouveautés vont animer la porte de Versailles. Ainsi, Equip'Hôtel va investir les espaces de restauration du site et mettra "en scène les grandes tendances de la restauration en partenariat avec Elijior et Gira Conseil. L'occasion de voir et de tester en direct ces tendances à travers ces lieux spécialement revisités".

[la volonté de] démontrer à nouveau notre savoir-faire en matière de vins, il s'agit pour France Boissons d'aider le monde de la restauration hors domicile à découvrir et à mettre en valeur des produits et des offres qui collent le plus aux tendances de consommation", indique **Roland de Boissieu**, directeur régional Île-de-France du distributeur. Côté 'sucré', la pâtisserie fera du Studio VIP un lieu de réconfort gourmand, hors du temps, avec la complicité de **Francesca Avossa**, scénographe. Ici, les élèves de l'école Ferrandi travailleront sur le thème de la religieuse, désormais emblématique du salon depuis deux ans. **Philippe Conticini**, auteur de la 'religieuse Equip'Hôtel' fera le point sur les grandes tendances de la pâtisserie lors d'une table ronde le 14 novembre. À noter enfin, la création de l'Indice 'KFÉ'. Gira Conseil relèvera le prix du café dans 11 régions et l'analyse portera sur l'ensemble des lieux de consommation, de la vente à emporter à l'hôtel, en passant par le bistrot ou la collectivité... Ce travail sera présenté dans le cadre des Cahiers de tendances d'Equip'Hôtel. **SYLVIE SOUBES**

www.equiphotel.com

ESPACES THÉMATIQUES CONSACRÉS AU VIN

Les arts de la table seront également sous les projecteurs avec le showroom de **Sylvie Amar**, des ateliers, des tables rondes, des témoignages de responsables de salle et cette mise en avant des '10 essentiels de la table' ou un focus sur les 'plateaux'. Toujours au chapitre nouveautés, France Boissons proposera, les dimanche 11 et lundi 12 novembre, deux journées 'spéciales vins'. Situés dans l'univers Cuisiner et Servir, 20 espaces thématiques et 4 bars de dégustation permettront au visiteur d'appréhender le vin dans toute sa diversité et ses opportunités. "Face à un consommateur qui évolue sans cesse et au-delà de

Le Bus Equip'Hôtel

En partenariat avec la mairie de Paris et Tous au Restaurant, un bus aux couleurs d'Equip'Hôtel va sillonner les rues de la capitale en septembre et en octobre. À l'intérieur : un restaurant éphémère dont les cuisines seront dirigées par de grands chefs. On attend notamment : **Thierry Marx**, **Patrice Hardy**, **Akrame Benallal**, **Gilles Choukroun** ou encore **Flora Mikula**.



De gauche à droite : **Alain Ducasse**, **Michel Filzi** (Reed Expositions France) **Thierry Brener** (Syneq) et **Corinne Ménégaux**, directrice d'Equip'Hôtel lors de la présentation du salon en février.

DÉJEUNER GASTRONOMIQUE POUR 150 COUVERTS

D'autres concours sont prévus comme le Mondial des Chefs des collectivités. Parmi les six challengers, **Ghislain Moureaux**, lauréat du Gargantua national 2011, représentera la France. "Ce concours permet à des cuisiniers de différentes cultures et nationalités

En bref

Franck Ferigutti prend la tête des cuisines de Four Seasons Provence at Terre Blanche

Le chef, MOF 2000, vise clairement l'obtention dès l'an prochain d'une étoile au guide *Michelin*. Un nouveau challenge, dans un hôtel en plein repositionnement puisque c'est la fin du contrat de management avec Four Seasons. La cuisine de Franck Ferigutti y sera inspirée par la Méditerranée et par ses influences internationales. D'ores et déjà, la

carte du Faventia, le restaurant gastronomique de l'hôtel, comporte des plats signatures tels que le Foie gras de canard d'Andrignac, tomate de Provence, framboise Tulameen.

V. G.-B.

Franck Ferigutti, chef exécutif, Four Seasons Provence at Terre Blanche.



Four Seasons Provence - Terre Blanche • 3100 route de Bagnols-en-Forêt • Domaine de Terre Blanche • 83440 Tournettes • <http://www.fourseasons.com/provence>

Avec une nouvelle formule

Reims (51) Plusieurs centaines de jeunes issus d'écoles hôtelières ont convergé le 2 avril vers le centre des congrès pour soutenir leurs champions, en cuisine comme en salle. Une troisième édition remportée par Clément Fontaine et Yohan Pagniez du lycée hôtelier Jesse de Forest d'Avesnes-sur-Helpe (59).

Le service s'invite à Cuisine en joute



Clément Fontaine et Yohan Pagniez du lycée hôtelier Jesse de Forest d'Avesnes-sur-Helpe (59) remportent le 3^e concours Cuisine en joute.

Tambours, clairons, cornes de brume, cris d'encouragement, les supporters prennent leur rôle très au sérieux pour cette 3^e édition de Cuisine en joute. Ils ont confectionné des banderoles, des panneaux, des tee-shirts avec le nom de leur école ou les prénoms de leurs candidats ont gonflé des ballons... Dans l'amphithéâtre du centre des congrès, on croise une miss monde très virile, une guêpe, une policière américaine, des pom-pom girls, un pingouin, des vaches, des visages rouges et verts (le lycée de Bazeilles ayant adopté les couleurs de l'équipe de foot de Sedan), des damoiselles du Moyen-Âge... Le spectacle est pourtant sur scène où se succèdent des joutes d'une durée de quinze minutes. Un spectacle, digne d'un mini-Bocuse d'or, que l'on doit à l'association Générations Cuisines et Cultures, présidée par **Laurent Trochain**.

Le principe : dix écoles hôtelières sélectionnées sur dossier présentent un binôme composé d'un élève

qui concocte des plats et d'un autre qui les présente au jury, répond - par écrit - à des questions sur le service et enchaîne des épreuves de travail en salle. "En cuisine, ils connaissent le thème et ont pu étudier le bon d'économat, explique **William Boquelet**, membre de Génération Cuisines et Cultures. Ils ont tous réalisé de nombreux entraînements avec leur professeur." Ombre chevalier et céleri boule étaient les deux ingrédients phare des qualifications pour les demi-finales. À ce stade, il ne reste plus qu'Avesnes-sur-Helpe, Bazeilles, Ferrandi et Poligny. Ces 4 équipes s'affrontent avec deux plats, le premier à base d'onglet de bœuf, le second de pain d'épices. En finale, encore deux plats. C'est l'escargot et, pour finir en apothéose, un ingrédient surprise. Les chefs de Génération Cuisines et Cultures ont choisi la salade, avec tout ce qu'il faut pour réaliser une bonne vinaigrette. Les équipes finalistes ont réalisé 6 joutes (6 plats) dans la journée. Le thème des 5 premières joutes est connu à l'avance. Pour la 6^e, il faut être inspiré.

"UNE PRESSION D'ENFER"

Les épreuves de salle ont beaucoup plu au jeune public. "Lever les filets de l'ombre chevalier et assurer le dressage, ou découper une tarte en cinq parts égales, ce n'est pas si facile que ça quand tu es sur scène devant tes camarades. Ils avaient une pression d'enfer. Certains en tremblaient", raconte **Cyril Lignac**, membre du jury. Reconnaître des fromages les yeux bandés (comté, munster, roquefort), réaliser un cocktail à base de champagne, 4 herbes à identifier... Pour les questions écrites, il fallait se souvenir du titre du premier livre de cuisine ou encore de la partie de l'animal à laquelle correspondent les ris de veau. Ils ont dû aussi présenter au micro les plats de leur camarade aux membres du jury, leur prestation étant reproduite sur écran géant. Les jeunes avaient visiblement été très bien entraînés. La finale s'est jouée en fin d'après-midi entre l'école Ferrandi à Paris, vainqueur de la précédente édition,

et le lycée hôtelier Jesse de Forest d'Avesnes-sur-Helpe (59). Le jury, composé de **Julie Trochain** (Numéro trois au Tremblay-sur-Mauldre, 78), **Jacques Marcon** (Restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, 43), **Philippe Mille** (Les Crayères à Reims, 51), **Cyril Lignac** (Le Quinzième à Paris, XV^e), **Johan Leclerre** (La Suite à La Rochelle, 17) et **Olivier Nasti** (Le Chambard à Kaisersberg, 68), a voté pour le binôme du Nord, **Clément Fontaine** et **Yohan Pagniez**, coaché par leur professeur **Frédéric Gouteau**. Ils rentrent donc chez eux avec une superbe coupe qu'ils remettront en jeu l'année prochaine à Reims. Pour leur école, ils remportent un four mixte Preciso dernière génération d'une valeur de 10 670 €, offert par Bonnet Grande Cuisine. Mais cette année, l'opération, organisée par Génération Cuisines et Cultures, prend une autre dimension. Le binôme vainqueur est sélectionné pour la version européenne de Cuisine en joute qui aura lieu en octobre au sein du salon Equip'Hôtel à Paris. Six nations devraient y envoyer leur meilleur duo.

Générations Cuisines et Cultures, association dédiée à la transmission du savoir-faire, a monté une opération qui motive les jeunes. Les professionnels bénévoles qui la composent ont aussi décidé de s'adresser au grand public, en créant un concours pour les amateurs entrecoupé de démonstrations de chefs, pour la promotion du métier. Cette journée a connu aussi une belle affluence la veille.

Pour finir, l'intégralité des sommes récoltées grâce à l'entrée payante (5 €) ainsi que le produit d'une vente de livres de cuisine offerts par les chefs, soit environ 15 000 €, ont été remis à la Chaîne de l'espoir. Cette association soigne des enfants démunis dans plus de 30 pays.

En fin de journée, les dix cars remplis de futurs professionnels ont rejoint leur ville d'origine avec des images et de la musique plein la tête, des rêves aussi qui leur donnent envie de revenir. **NADINE LEMOINE**



Le jury : **Jacques Marcon** (Restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid), **Julie Trochain** (Numéro Trois au Tremblay-sur-Mauldre), **Philippe Mille** (Les Crayères à Reims), **Cyril Lignac** (Le Quinzième à Paris), **Johan Leclerre** (La Suite à La Rochelle) et **Olivier Nasti** (Le Chambard à Kaisersberg).

En bref

La nuit reprend ses droits dans le Rhône

Le préfet de Rhône-Alpes **Jean-François Carencio** a pris un arrêté autorisant la mise en place d'horaires spécifiques pour la ville de Lyon, ce qui permet à la ville de conserver son dynamisme, et aux professionnels de poursuivre leur activité

économique. Dans le Rhône désormais, les restaurants, les bars à ambiance musicale, les bowlings, les billards et les établissements avec licence d'entrepreneur de spectacles ont l'autorisation d'ouverture jusqu'à 4 heures du matin avec une période blanche

(sans vente d'alcool) d'une heure. Les discothèques ont jusqu'à 7 heures avec 90 minutes de période blanche. L'Association Sauvez la Nuit et l'Umih s'associent pour saluer cette décision du préfet pour la sauvegarde de l'emploi

et l'attractivité de la ville. Parallèlement, ils enjoignent les professionnels de respecter ces horaires afin que la confiance qui leur a été accordée ne soit pas remise en question. "C'est positif, la profession a été entendue. Le travail qui a été

fait par les professionnels de l'hôtellerie-restauration, la CGPME et le Medef, a été reconnu. Le préfet a pris une bonne décision", se félicite **Laurent Duc**, président de la Fédération française de l'hôtellerie, et président de l'Umih 69. **SOPHIE SENTY**

Un pari réussi

L'ouverture du Sofitel Mumbai en février 2012 confirme la solidité de la marque et son ouverture sur l'étranger. Ce premier établissement réalisé en Inde incarne l'archétype de la marque et de son ambition : exporter le luxe à la française partout dans le monde.

Accor introduit le luxe en Inde avec le Sofitel Mumbai

Depuis 2007, le travail de repositionnement de Sofitel a su donner à la marque une identité forte. La création d'une société à part, filiale à 100 % du groupe Accor, a permis à la marque d'assurer son indépendance, tout en bénéficiant des services transversaux du groupe. À cela s'est ajoutée une cure d'amaigrissement. *"En quatre ans, nous sommes passés de 206 à 123 hôtels"*, déclare



Une chambre du Sofitel Mumbai.

Robert Gaymer Jones, le directeur général de la marque. Sofitel décline tous ses projets selon trois axes : le design, le lien culturel avec la destination et la gastronomie. Le bâtiment a été réalisé par des architectes locaux avec l'appui de l'équipe technique d'Accor. Sa façade en pans coupés rappelle les facettes du diamant, clin d'œil à la Bourse de la pierre précieuse qui se situe de l'autre côté de la rue. La décoration a été confiée à l'architecte d'intérieur **Isabelle Miaja**, qui a voulu créer une atmosphère *"entre la french touch et une expérience à l'indienne"*. Premier hôtel de luxe français à Mumbai, ce fut pour les dirigeants d'Accor un vrai pari : *"nous avons rencontré beaucoup de difficultés dans la construction d'abord, explique Robert Gaymer Jones, mais aussi avec l'administration. Nous avons attendu deux mois avant d'ouvrir alors que l'hôtel était prêt."*

60 % DE TAUX D'OCCUPATION

Avec ses quatre restaurants, l'hôtel propose une cuisine multiethnique, entre le Pondichéry café, le bar végétarien Tuskers, le Jyran, grand buffet situé dans le lounge, et enfin, un coin 'artisan' qui propose des pâtisseries. Situé dans le nouveau quartier d'affaires du Bandra Kurla Complex, l'hôtel est fréquenté par le personnel des ambassades situées à proximité, les

visiteurs du National Stock Exchange et de la Bourse de commerce du diamant. Depuis son ouverture, l'établissement atteint 60 % de taux d'occupation alors que la marque est encore méconnue en Inde. *"Nous sommes actuellement leaders sur notre créneau avec un prix moyen plus élevé que celui de nos concurrents"*, précise le directeur des ventes, **Saurabh Dube**.

Conforté par ce succès, Sofitel devrait ouvrir deux nouveaux hôtels dans le quartier nord-est de Mumbai. Deux établissements - un Sofitel et un So - seront réunis dans un même bâtiment grâce à une architecture particulièrement audacieuse. Le projet devrait voir le jour en 2015. *"Avec 37 établissements actuellement dans la zone Asie-Pacifique, et 21 dans le pipeline, nous prévoyons un parc de 60 hôtels environ, dans les trois prochaines années en poursuivant le développement de notre réseau sur des destinations phares comme Jakarta et Bali en Indonésie, Tokyo, Singapour, Séoul et Hong-Kong."*

UNE MARQUE RENTABLE

Aujourd'hui, Sofitel représente un réseau de 123 établissements mais avec l'objectif d'atteindre 150 hôtels dans le monde. *"Depuis notre nouveau positionnement, Sofitel est devenue une*

marque connue et identifiée. Elle est également devenue rentable", précise Robert Gaymer Jones, puisque prix moyen et RevPAR ont tous les deux augmenté de 8 %.

Pour **Denis Hennequin**, p.-d.g. d'Accor, le secteur haut de gamme - qui représente aujourd'hui 9 %

du parc hôtelier - est l'un des axes de développement du groupe dans le monde. *"Si l'on ajoute le développement des hôtels MGallery, soit 100 hôtels dans le monde d'ici à 2015, et la marque Sofitel en So et Legend, le segment haut de gamme d'Accor devrait représenter environ 350 hôtels d'ici à 2015"*, conclut-il. **ÉVELYNE DE BAST**

SOFITEL DANS LA ZONE ASIE-PACIFIQUE

Pays	Nombre d'hôtels
Chine	20
Cambodge	2
Australie	4
Fidji	1
Polynésie française	3
Inde	1
Nouvelle-Zélande	1
Philippines	1
Thaïlande	4

LES CINQ PROCHAINES ANNÉES

Pays	Hôtels
Chine	8 dont 2 en 2013, 2 en 2014, et 4 en 2015
Inde	2 en 2015
Singapour	1 en 2013



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 10 811 65 65 88
PRIX APPEL LOCAL

TRANS GOURMET
 Engagé à vos côtés



Accor possèdera un réseau de 23 hôtels en Inde à fin 2012

Le groupe Accor - qui possède déjà 15 hôtels en Inde - accélère le mouvement et ouvrira 11 hôtels (dont 3 sont déjà ouverts) en 2012 avec deux nouvelles marques, Pullman et Formule 1, et pour la première fois un établissement mixte comprenant à la fois un Novotel et un ibis.

La présence des marques en Inde se traduit par :

- 1 Sofitel à Mumbai (302 chambres) et 2 autres d'ici à 2015 ;
- 1 Pullman à Gurgaon Central (284 chambres) et 4 autres d'ici à 2013 ;
- 4 Novotel + 1 ouvert en avril à Bangalore Techpark (215 chambres) et 14 autres d'ici à 2015
- 4 ibis + 5 d'ici à la fin 2012 (sur les 20 négociés au travers d'une joint-venture entre Accor et InterGlobe)
- 1 Formule 1 à Noida + 11 autres à suivre d'ici à 2015.

Pour **Denis Hennequin**, l'inauguration le 5 avril dernier du Novotel de Bangalore couplé à un ibis nouvelle génération représente un événement important *"car c'est l'actif le plus important dans le sud de l'Inde"*, se félicitant du partenariat étroit entretenu par Accor avec InterGlobe.

Restauration

Deux recettes

Paris (XVII^e) Le concours culinaire, organisé par Président Professionnel et présidé par Thierry Marx, chef exécutif du Mandarin Oriental Paris a été remporté par le demi-chef de partie au restaurant du Meurice, à Paris.

Yann Maget s'inscrit au palmarès du concours Création et Saveurs

Un quasi de veau façon Orloff et un dessert à base de mascarpone Galbani : voici le thème de la 3^e édition du concours Création et Saveurs, qui s'est déroulé le 5 avril au lycée des métiers de l'hôtellerie Jean Drouant à Paris (XVII^e). Les huit candidats disposaient de 3 h 45 pour réaliser les deux recettes.

Yann Maget a conquis le jury avec son quasi de veau Orloff, cannellonis de Bucatini, calisson de laitue aux morilles et ses Fuseaux croustillants au caramel et mangue gingembre. Il s'envolera pour le Brésil, à l'occasion d'un voyage gastronomique, pour deux personnes, d'une valeur de 7 000 €, offert par Président Professionnel.

Les 2^e et 3^e prix ont été décernés à **Jeanne Rutten**, demi-chef de partie



Yann Maget et Thierry Marx lors de la remise des prix au lycée des métiers de l'hôtellerie Jean Drouant à Paris.



Le quasi de veau Orloff, cannellonis de Bucatini, calisson de laitue aux morilles.



Fuseaux croustillants au caramel et mangue gingembre.

à l'Hôtel du Palais à Biarritz (64), et **Maurice Alexis**, chef de partie au Palais de l'Élysée (Paris, VIII^e), qui se voient offrir respectivement un week-end découverte pour deux

personnes au Mandarin Oriental Paris, d'une valeur de 2 000 € et un week-end gastronomique d'une valeur de 1 000 € dans l'un des établissements d'exception Châteaux & Hôtels Collection. **L. C.**

Ouvert le 14 mars

Paris (VI^e) Inspiré par son concept original ouvert dans le 1^{er} arrondissement, le chef inaugure rive gauche une nouvelle adresse.

Pinxo Saint-Germain : essai transformé pour Alain Dutournier

Les tapas, les portions façon dégustation... : beaucoup de restaurants adoptent le concept. En 2003, le chef du Carré des Feuillants **Alain Dutournier** avait déjà compris l'intérêt et la convivialité du partage à table en ouvrant Pinxo (Paris, I^{er}).

Pinxo ? Contraction de 'pincher' (chiper) et de XO (terme utilisé pour les liqueurs). L'idée lui est venue en observant la façon dont ses amis piquaient à gauche et à droite dans les assiettes au restaurant.

Pourquoi ne pas créer un lieu où les assiettes, de l'entrée au dessert, seraient toutes composées de trois portions et permettraient ainsi de faire goûter et de partager ?

Le 14 mars dernier, après de coûteux travaux (800 000 €), c'est un Pinxo qui a ouvert ses portes rive gauche, entre galeries d'art et Saint-Germain-des-Prés. Dans ce coin touristique mais aussi très parisien, l'adresse est ouverte 7 jours sur 7 et sert en continu de 12 heures à 23 heures. L'équipe se réjouit que, après deux semaines, Pinxo Saint-Germain, affiche déjà complet les soirs de vendredi et samedi. Elle est composée aux trois quarts du personnel de Pinxo



Le décor épuré et les tableaux contemporains font écho aux galeries d'art alentour.

Tuileries, à l'image du chef **Franck Stassinnet**, aux côtés d'Alain Dutournier depuis treize ans, qui explique : "Cela crée un noyau de gens qui aiment travailler ensemble."

AMBIANCE ARTY ET PRIX RAISONNABLES

Le lieu se compose d'une salle au rez-de-chaussée et d'une autre à l'étage, avec sa table d'hôte pour 8 à 10 personnes, soit 60 places assises en tout. Le décor épuré et les tableaux contemporains font écho aux galeries alentour et le mobilier est dessiné par l'ami peintre et sculpteur **Alberto Bali**. La cuisine au sous-

sol permet une large préparation en amont. Seuls la cuisson minute et le dressage sont réalisés au dernier moment, ce qui permet un service réactif et rapide. La carte élaborée par Alain Dutournier comporte quelques références de la première adresse : bœuf de Chalosse (servi cru en carpaccio, en tartare ou juste saisi), saumon baltique fumé à l'aulne de Peyrehorade (servi avec une rémoulade de granny-smith au raifort), bouchon de chocolat noir pimenté. Une cocotte du jour façon semainier devrait bientôt être proposée. À la carte, il faut compter entre 30 et 40 € et au déjeuner, une formule est proposée à 29 €, salade, cocotte du jour, café gourmand, eau ou verre de vin compris. La carte des vins classe, quant à elle, les bouteilles par fourchettes de prix. Lucide quant au contexte économique, le chef applique des prix raisonnables, il compte d'ailleurs aligner les tarifs du Pinxo Tuileries sur le Saint-Germain : "On n'a pas le droit de ne pas être conscient de la période actuelle."

CAROLINE MIGNOT

Pinxo Saint-Germain • 82 rue Mazarine • 75006 Paris
• Tél. : 01 43 54 02 11 • www.pinxo.fr

“Les CFA regorgent de talents”

Le premier est arrivé en tête des chefs, le second dans la catégorie des apprentis. Chaque édition se révèle un moment d'exception. 2012 confirme la règle.

Lucas Marini et Andréas Baehr au sommet des Chefs en or 2012

La sixième édition Chefs en or de TransGourmet France s'est déroulée, lundi 2 avril, dans les cuisines du CFA Médéric (Paris, XVII^e). Ils étaient huit chefs et huit apprentis en lice. Président du jury des chefs depuis la création de l'événement, en 2004, le double étoilé **Michel Roth**, MOF et Bocuse d'or, a rappelé l'esprit qui anime ce challenge : “C'est un concours exclusif, différent, qui met en avant des valeurs qui me sont chères : la créativité, le respect des produits et le partage des savoir-faire.” Les trois produits imposés cette année - le poulet de Bresse, le sang et l'oignon des Cévennes - marquaient une volonté d'audace. Au-delà de la technique, la personnalisation du terroir allait peser dans la balance. La renommée de ce concours s'est aussi bâtie autour d'une volonté de rencontre inter-génération.

En 2009, les organisateurs créent l'épreuve des apprentis. “À l'instar des professionnels, un thème dédié est proposé. Il leur permet de mettre à l'épreuve leur créativité et leur maîtrise des techniques. À la différence des chefs, c'est toutefois en solo que les finalistes mettent en œuvre leur recette dans les trois heures imparties.”

Christian Le Squer, directeur des cuisines du Pavillon Ledoyen, trois étoiles *Michelin*, en est le président du jury. “Les CFA regorgent de talents. Ce sont des mines d'or dont les pépites sont les chefs de demain. Les Chefs en or permettront à tous ces jeunes créateurs de montrer leur technicité et leur inventivité. C'est en relevant des défis qu'on accède aux étoiles”, estime cet ancien du CFA de Vannes. Dans le panier 2012, “*Exotisme des fonds marins*” : Saint-Pierre, seiche et pulpe de passion.

Nécessaires ici : “une grande maîtrise des techniques culinaires pour préparer et marier ces deux monstres à grosse tête”. Quant à la pulpe de passion, “plus subtile et colorée que l'agrume”, sa douce acidité donnera le tempo.

“LA PROFESSION NE S'Y TROMPE PAS”

La remise des prix était prévue à partir de 20 heures sous les dorures de la salle Wagram. Plus de 350 personnes ont répondu à l'invitation de **Jean-Christophe Adouritz**, président de TransGourmet France. “Notre concours a réussi à se



hisser parmi les plus grands et la profession ne s'y trompe pas. **Thibaut Ruggeri**, gagnant des Chefs en or 2011, nous l'a démontré en représentant la France au Bocuse Europe et bientôt au Bocuse monde”, a-t-il rappelé avant de laisser la place au podium 2012 avec cette nouveauté, la remise de la mention spéciale sauce pour la sélection Chefs avec la marque Chef de Nestlé Professionnal. Elle revient à **Pascal Garrigues**, du Monte-Carlo-Beach à Roquebrune (06). L'épreuve des apprentis a été remportée par **Andréas Baehr**, du

De gauche à droite : **Michel Roth**, président de la sélection chefs, **Jean-Christophe Adouritz**, président de TransGourmet France, **Lucas Marini**, vainqueur 2012 de la sélection chef, **Carinne Teyssandier**, journaliste culinaire et animatrice de la soirée, **Andréas Baehr**, vainqueur 2012 de la sélection apprentis et **Christian Le Squer**, président de la sélection apprentis.

Cecof d'Ambérieu-en-Bugey (01) qui est en apprentissage au restaurant La Marelle à Perronnas (01). Sa recette : Saint-pierre laqué passion, cannelloni de seiche aux morceaux maigres, Pak-choï et œuf 'Hop la'. **Ketlene Meranne** (CFA Médéric-Hôtel Westminster à Paris) est arrivée deuxième, suivie par

Nicolas Durand (lycée Édouard Branly à La Roche-sur-Yon-Restaurant le Balata à Coëx en Vendée). Palmarès des chefs : **Lucas Marini**, de la présidence du Sénat, est couronné Chef en or 2012. Sa recette : Dôme de volaille de Bresse au foie gras, oignon doux des Cévennes et boudin noir au navet et raisin. Tout en élégance ! **Benoît Lorlu** du Chalet Mouniers aux Deux-Alpes (38) monte sur la deuxième marche et **Laurent Wozniak** de La Réserve à Ramatuelle (83) sur la troisième.

Sylvie Soubes

En bref

Autogrill dévoile les points de vente de la gare Saint-Lazare

Rénovée de fond en comble, la gare de Paris Saint-Lazare a été inaugurée le 21 mars dernier au terme de dix années d'un gigantesque chantier. Ce nouveau lieu de vie dispose désormais d'un vaste espace commercial de 10 000 m² sur trois niveaux, soit 80 commerces. C'est au groupe Autogrill qu'a

été confiée la partie restauration, pour une durée de douze ans. Les nouveaux points de vente : Starbucks, Joosbayoo, Segafredo, La Croissanterie, Class'Croute, Puro Gusto, Tazio, Soï, Beaudevin, Pains à la ligne, L'Atelier des Sandwichs. Grâce à cette nouvelle offre, 130 emplois vont être créés.

Soit, au total, 180 emplois proposés par Autogrill. “Notre objectif est de satisfaire au mieux les attentes et les besoins de tous les clients de cette nouvelle galerie commerciale, qu'ils soient voyageurs, professionnels, ou touristes”, indique **Vincent Monnot**, directeur général Autogrill France.



L'équipement de la bonne cuisine



CAPIC

Constructeur depuis 1955

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



Une compétition serrée

Île Maurice Les deux professionnels se sont distingués lors de cette 7^e édition, qui a eu lieu du 25 mars au 1^{er} avril au Constance Belle Mare Plage.

Ankur Daru et David Johansen remportent le Festival culinaire Bernard Loiseau

Ankur Daru et David Johansen ont, lors de la 7^e édition du festival culinaire Bernard Loiseau, le mieux capté l'esprit de la compétition : partager, transmettre, se sublimer et respecter les produits et le goût. Le concours est organisé par **Dominique Loiseau**, le chef **Patrick Bertron** (3 étoiles) et le groupe Constance Hôtels Expérience. Les binômes sont composés d'un chef européen (1 étoile) et un cuisinier des îles de l'océan Indien des hôtels de Constance Hôtels Expérience. *"Bernard Loiseau aurait été fier de la dimension prise par le Festival et de la qualité des vainqueurs"*, a souligné Dominique Loiseau lors de la remise des prix. Sur le podium, le duo **Ankur Daru** (Constance Ephelia Resort aux Seychelles) et **David Johansen** (Kokkeriet à Copenhague) devance **Angela Harnett** (Murano à Londres)



Ankur Daru et David Johansen lors de la remise des prix.

et **Kamlesh Doorjean** (Constance Le Prince Maurice, île Maurice) et **Jayram Seenanum** (Constance Belle Mare Plage) et **Dominique Gauthier** (Le Chat botté, Beau Rivage, Genève). La compétition a été serrée, seulement quelques points ont départagé les concurrents.



"Bernard Loiseau aurait été fier de la dimension prise par le Festival et la qualité des vainqueurs" a déclaré Dominique Loiseau.

C'est la première fois que le Festival culinaire Bernard Loiseau sacre un chef d'origine indienne, et c'est également la première fois (en cinq participations) qu'un chef de la très inventive cuisine danoise décroche le 1^{er} prix. David Johansen a été très sensible à ce couronnement. *"C'est toujours un vrai*

plaisir de voir son talent être reconnu à l'étranger et qui plus est dans un si beau pays que l'île Maurice et un festival tel que le Festival culinaire Bernard Loiseau. Ankur a tout intégré et, le jour du concours, j'ai été fier de voir à quel point il avait respecté ce que nous avions décidé. La vedette c'est Ankur, pas moi", a-t-il déclaré.

Ankur Daru a lui aussi rendu hommage à son partenaire : *"Remporter le Festival culinaire Bernard Loiseau est vraiment une grande fierté pour moi (...). Je suis venu ici avec le secret espoir de gagner et j'ai eu la chance d'être avec le chef David Johansen, qui m'a immédiatement fait confiance. Il a été pour moi un mentor, un 'guru', tel que nous le concevons en Inde : plus qu'un professeur, il a été un vrai coach qui m'a aidé à grandir et je lui serai éternellement reconnaissant."*

Des restaurateurs solidaires des plus démunis

L'association, créée en septembre 2007, mène 7 actions à travers le monde, dont une au Cambodge et à Madagascar qui permet de fournir de l'eau potable à près de 5 000 enfants.

JEAN-LUC FESSARD, 'LE TEMPS DU CLIENT'

Restaurants sans Frontières soutient 1001 Fontaines pour demain

Philippe Hersant, fondateur de Restaurants sans Frontières, explique l'origine de son association : *"C'est en découvrant dans les brousses africaines et les campagnes du Maghreb que des milliers d'élèves devaient se lever très tôt le matin pour parcourir, le ventre vide, de bien longues distances à pied ou en bus pour rejoindre leur école, et étudier ainsi toute une journée sans pouvoir s'alimenter, que nous avons décidé, avec quelques amis, de tenter l'aventure associative. Nous avons créé Restaurants sans Frontières, convaincus que la richesse de la toile relationnelle que nous avons tissée tout au long de notre parcours au sein du monde de la restauration européenne nous permettrait de bénéficier de relais médiatiques forts, d'expertises professionnelles solides et de moyens financiers conséquents. Avec l'appui enthousiaste de notre parrain **Michel Boujenah**, l'histoire de Restaurants sans Frontières pouvait alors commencer."*

Grâce aux dons effectués chaque année par une quarantaine d'entreprises du secteur de la restauration, les fonds récoltés sont effectivement substantiels. Ainsi, en 2012, sous l'impulsion du nouveau bureau composé de Philippe Hersant, fondateur, **Robert Petit**, président, **Daniel Majonchi**, **Henri Boutboul**, **Jean-Louis Torzynski**, **Thierry Poupard**, **Olivier Schram**, sept actions ont déjà été ou vont être réalisées :

- au Maroc, avec Initiatives Maroc : fourniture d'un bol de lait quotidien aux 1 600 élèves des écoles d'Agourai ;
- à Madagascar, avec Écoles du monde : construction d'un grenier de stockage de riz et d'un poulailler ;
- au Vietnam, avec l'Association culturelle franco-vietnamienne : construction d'une cantine-modèle pour l'école du district de Cho Lach ;
- en Argentine, avec Bolivia Inti-Sud soleil :



Un centre de traitement de l'eau créé par 1001 Fontaines pour Demain.

financement de 6 fours autocuiseurs dans 6 écoles ;

- en Arménie, avec le Fonds arménien de France : fourniture de matériel pour les élèves de la section cuisine de l'école professionnelle de Stepanakert.
- Au Niger, avec l'association Tapoa : aide alimentaire pendant un an aux 80 écoliers de l'école du Parc W.
- au Cambodge, avec 1001 Fontaines pour demain : approvisionnement en eau de boisson pendant un an pour 5 000 jeunes élèves.

OPÉRATION 'PARRAINE-MOI... UNE FONTAINE'

Avec son slogan 'Pour qu'ils n'aient plus à boire... l'eau de la mare', la vocation de l'ONG 1001 Fontaines pour demain est de permettre à de petites communautés isolées de produire de l'eau potable, en traitant l'eau de surface disponible sur place. L'eau de boisson est vendue aux familles à un prix accessible. L'activité permet de créer de 2 à 4 emplois suivant la taille des villages.



Dans les villages qui bénéficient d'une fontaine, l'association livre gratuitement les écoles, pour que tous les enfants, les plus vulnérables vis-à-vis des maladies transmises par l'eau impropre à la consommation, puissent bénéficier d'une eau saine. L'association a vu le jour début 2004, sous l'impulsion de **François Jaquenoud**, **Virginie Legrand** et **Chay Lo**. Fin 2011, 53 fontaines au Cambodge et 11 à Madagascar produisent de l'eau de boisson pour près de 100 000 bénéficiaires, dont 35 000 enfants parrainés. Le don de RSF permettra d'augmenter de 15 % le nombre d'enfants parrainés.

Restaurants Sans Frontières • 64 rue Rennequin • 75017 Paris • www.restaurants-sans-frontieres.org

Blog des Experts 'Développement durable en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Des coûts calculés au plus juste

Boulogne-sur-Mer (62) Cuisiner chaque jour un seul plat à emporter : c'est le pari de David Duval, qui a créé son enseigne avec des moyens limités, mais un concept bien pensé.

Du 'fait maison' à emporter : une idée gagnante

Les idées les plus simples sont parfois les meilleures. **David Duval** le démontre. Après avoir travaillé dans l'agroalimentaire, occupé le poste de directeur d'un Buffalo Grill en région parisienne et traversé une période de chômage, ce Nordiste a décidé de revenir sur la Côte d'Opale pour reprendre un restaurant, mais les banques ne l'ont pas suivi. Il a donc lancé une nouvelle activité en auto-entreprise. Son concept : concurrencer la restauration rapide type pizza, kebab et sandwich avec un plat et un dessert par jour à emporter. Des "plats de grand-mère", cuisinés sur place le jour-même : tomate farcie, chou-fleur au gratin, rôti de porc pommes de terre sautées...

David Duval avait des moyens limités : 3 000 €, soit le capital accordé par Pôle emploi pour la création d'entreprise. Il a choisi un local petit, mais bien situé en centre-ville de Boulogne-sur-Mer, avec un loyer de 400 €. L'investissement en matériel a été réduit au strict nécessaire : des éléments de cuisine et un équipement de type ménager. La décoration est simple mais avenante et le nom de son enseigne, Si bon... tellement frais..., donne le ton.

CLIENTÈLE D'HABITUÉS

Les achats sont aussi calculés au plus serré : "Je ne vais pas chez Metro, explique-t-il, car je ne peux pas récupérer la TVA. Je table essentiellement sur les



David Duval a réussi à créer son activité sans l'aide des banques.

supermarchés, dont j'écume les promos." Tout est acheté au jour le jour, en flux tendu. "Je n'ai pas encore de trésorerie", justifie David Duval, qui marge de 2,5 à 3. Le plat du jour est à 5,50 €, 6,50 € avec le dessert, 7,50 € avec la boisson.

Le seuil de rentabilité est établi à dix repas par jour, mais après deux semaines d'activité, la barre des 25 est dépassée, avec des pointes à 35. La pub s'est faite

toute seule, par les médias locaux. Et une clientèle d'habitues, notamment de personnes âgées, se constitue déjà. Un site internet donne le menu de la semaine : les familles débordées apprécient... David Duval s'est inspiré d'un confrère installé à Merville (59), petite ville de 8 500 habitants. **Didier Réant** y a lancé le même concept sur le même modèle économique. Malgré sa formation de cuisinier-pâtissier et un tour de France, y compris chez des étoilés, il n'a pas obtenu de prêt bancaire pour s'installer. Avec 2 000 € d'économies personnelles et un local de 12 m², il a donc lancé Les Plaisirs du chef en août dernier, ravi d'avoir, dit-il, "trouvé un bon créneau". Il se fournit localement, dans les fermes pour les légumes, à la boucherie du coin pour la viande. Le succès aidant, il va investir prochainement dans des mètres carrés supplémentaires. "On pourra manger sur place et, une fois par mois, je ferai une soirée à thème autour d'un plat", explique-t-il. Presque comme au restaurant...

MARIE-LAURE FRÉCHET

Si bon... Tellement frais... • 6 rue Coquelin • 62200 Boulogne-sur-Mer • Tél. : 06 79 75 97 42 • www.sibontellementfrais.fr

Les Plaisirs du chef • 4 avenue Clemenceau • 59660 Merville • Tél. : 06 69 26 23 12

Finale en décembre

Saint-Brieuc (22) La première réunion régionale des adhérents Euro-Toques de la région Bretagne s'est tenue au bistrot l'Arbalaïse du chef Mathieu Aumont.

Euro-Toques Bretagne organise son concours culinaire



Les participants à la première réunion d'Euro-Toques Bretagne.

En Bretagne, une vingtaine de cuisiniers a reçu le titre de Maître restaurateur, et une dizaine d'entre eux fait également partie d'Euro-Toques, union européenne de cuisiniers. Cette organisation, créée en 1986 par **Pierre Romeyer** et **Paul Bocuse**, regroupe aujourd'hui plus de 2 800 chefs en Europe, dont 250 en France. La première réunion d'Euro-Toques Bretagne a eu lieu le 19 mars à Saint-Brieuc (22), au bistrot l'Arbalaïse du chef **Mathieu Aumont**. Devant les chefs présents - dont **Didier Peschard**, président national Euro-Toques -, **Éric Lavallée**, délégué Bretagne et chef de l'Iroise à Audierne (29), a souhaité "souligner l'importance du réseau Euro-Toques. Notre but est de créer une collaboration entre professionnels bretons de la restauration, à travers des animations". Succès en 2011, le

concours culinaire L'Armor Thalasso Breizh, organisé par **Laurent Tanguy**, chef de l'Armor à Douarnenez, sera renouvelé à l'automne prochain. Sa particularité est de mettre en compétition des personnes en formation de moins de 23 ans et des non-professionnels de plus de 18 ans. Les demi-finales auront lieu en novembre au lycée Chaptal à Quimper (29) et la grande finale, en décembre. Le jury sera composé de plus de 20 chefs et de **Marcel Lesoille**, champion du monde d'ouverture d'huitres creuses et délégué adjoint Euro-Toques de la région Rhône-Alpes. Les produits bretons seront mis à l'honneur : huitre de Bretagne, pomme de terre princesse Amandine, filet mignon de porc, et bien sûr beurre de baratte breton. **JEAN-YVES TOURNELLEC**

www.eurotoques-france.fr

'Ambiance Masterchef'

Chartres (28) Le patron du Grand Monarque s'associe à son chef pour ouvrir un atelier de cuisine.

11 Cours Gabriel, la nouvelle carte de la maison Jallerat

Bertrand Jallerat, patron du Grand Monarque, l'hôtel-restaurant de référence de la région de Chartres (28) ne dénigre pas la cuisine revisitée par la télé-réalité : "Je vois d'un bon œil ces émissions qui montrent la noblesse de l'apprentissage : elles sont un moteur de progrès et peuvent donc déclencher des vocations", explique-t-il. C'est cette "ambiance Masterchef" qu'il a voulu recréer avec 11, Cours Gabriel, cuisine d'Auteur, un atelier de cuisine qui vient d'ouvrir dans l'ancien garage du Grand Monarque. Pour cela, Bertrand Jallerat s'est associé à **Laurent Clément**, le chef étoilé du Grand Monarque, qui va y dispenser des cours et animer un atelier de cuisine dans une surface équipée de 145 m². Pour inaugurer ce nouvel espace, le duo Clément-Jallerat a voulu s'inscrire dans la Semaine nationale de l'artisanat, en



Laurent Clément et **Bertrand Jallerat** à la tête du 11 Cours Gabriel.

mettant à l'honneur deux apprentis. Et d'abord **Thomas Danigo**, apprenti au Grand Monarque en première année de BP cuisine, qui a obtenu la 4^e place au concours du Meilleur apprenti de France. L'autre intervenant est **Rémy Carton**, lui aussi classé parmi les meilleurs apprentis de France en BP boulangerie, qui a d'ailleurs reçu une médaille remise par le préfet d'Eure-et-Loir. **JEAN-JACQUES TALPIN**

11, Cours Gabriel • 11 rue Gabriel Péri • 28000 Chartres

Giro Pizza et Master Pizza France

Près de 600 exposants ont répondu présent au rendez-vous de GL Events, les 3 et 4 avril à Paris porte de Versailles, pour les trois salons réunis : MDD Expo, Paris Halal Expo et Pizza & Pasta Expo 2012.

Deux concours de pizzaiolos ont animé Pizza & Pasta Expo 2012



Concours Master Pizza : Sylvie Caudrelier de la Pizza La Nonna à Lestrem (62) remporte le titre de Meilleur pizzaiolo français 2012.

Deux concours de pizzaiolos se sont déroulés lors de Pizza & Pasta Expo 2012. Organisé le 3 avril, le Giro Pizza, championnat d'Europe par étapes de pizza, a réuni les dix meilleurs finalistes parmi 250 pizzaiolos inscrits. Jugés sur des critères de qualité, de saveurs et d'esthétique de la pizza, les candidats avaient quinze minutes pour se démarquer et prétendre au titre de meilleur pizzaiolo d'Europe. Au terme du concours, trois Italiens montent sur le podium. La première place revient à Favero Daniel, Trattoria Ometto à Carrara. Il est suivi par Vittorio Alessandro, Pizza e vino à Montesarchio, et Giallongo Giuseppe, Giuseppe à Avola. Le lendemain, place au Master Pizza France, avec 26 prétendants au titre de Meilleur pizzaiolo français. Ils disposaient de quinze minutes

pour réaliser, cuire et présenter leur pizza, ranger et nettoyer leur poste de travail. Les critères de notation sont : goût, aspect de la cuisson, hygiène, préparation des fours, tenue. Sylvie Caudrelier de la Pizza La Nonna à Lestrem (62) rafle le titre avec sa Pizza aux coques, moules farcies, langoustines et crème de champagne. La championne de France participera à la finale du championnat du monde à Stagio Maggiore, près de Parme (Italie). Elle affrontera, le 17 avril prochain, 480 concurrents. Nadège Navassartian de L'Atelier des pâtes à Paris termine 2^e, et Menouar Gorine de la pizzeria Le Garage à Paris, 3^e.

VIDÉO : CÉCILE CHARPENTIER



Retrouvez le concours Master Pizza France en vidéo avec le mot-clé RTR020288 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre

Concours Giro Pizza. De gauche à droite, Vittorio Alessandro (Pizza e vino à Montesarchio), 2^e; Favero Daniel (Trattoria Ometto à Carrara), 1^{er}, et Giallongo Giuseppe (Giuseppe à Avola), 3^e.

“Lieu de création et d'échanges”

Carros (06) À Carros Village, en pays niçois, Marie-Christine et Patrick Lhermitte défendent une crêperie de gastronomie.

Crêperie du moment : une galette aux saveurs méditerranéennes

Contre la crise, des crêpes ! Oui, mais pas n'importe lesquelles. Les galettes à la farine de sarrasin et les crêpes au froment de Marie-Claire Lhermitte, au cœur de Carros, village perché du pays de Nice, sont connues pour leur finesse et la diversité des recettes. La crêperie créée en 2008 par cette enfant du pays est aussi une histoire de reconversion réussie. “Je suis une autodidacte passée de la décoration à la restauration. Je me suis formée à l'école Treblec de maître crêpier à Maure-de-Bretagne, raconte Marie-Claire. Les préparations se font avec mon mari Patrick, qui vient de suivre un stage de cuisine méditerranéenne à l'institut gastronomique Riviera à Seillans. Je suis perfectionniste, j'aime servir des assiettes gourmandes et réussies, mixer les influences et les terroirs. Une crêperie ne doit pas être une table figée et routinière mais un lieu de création et d'échanges.” Chez Patrick et Marie-Claire, 56 et 51 ans,



On vient de loin pour goûter les crêpes de Marie-Christine et Patrick Lhermitte en haut-pays niçois.

pas de décor à l'ancienne mais une salle claire aux dix-huit couverts, murs de pierres apparentes, cuisine à vue et terrasse ouverte d'avril à octobre. Entre rénovation d'une ancienne cave et équipements, 80 000 € ont

été investis dans cette ‘crêperie différente’ qui propose une formule à 12,90 € à déjeuner en semaine, avec un ticket moyen de 20 € à la carte.

RESPECT DE LA TRADITION

On vient de loin partager un repas de galettes fines et gastronomiques, la pâte battue à la main dans le respect de la tradition : Rustique avec camembert au lait cru et ratatouille niçoise, Garrigue, crottin de chèvre, ciboulette, miel et pignons ou La Carrosoise qui invite pistou, parmesan et tapenade. “Je travaille avec des producteurs locaux”, explique Marie-Claire. Quant à la farine de sarrasin 100 % blé noir, elle vient de la minoterie Le Stunff dans le Morbihan.”

JACQUES GANTIÉ

Crêperie du moment • 06510 Carros Village
• Tél. : 04 93 08 34 24 • www.creperiedumoment.com

Depuis 1987

Roasted Potato constitue la plus importante chaîne brésilienne de fast-food spécialisée dans les pommes de terre garnies. Un concept qui devrait bientôt être exporté vers l'Europe.

Roasted Potato a la patate

Frites ou purée ? Jusqu'à la fin des années 1980, les recettes à base de pommes de terre étaient très limitées au Brésil. C'est l'une des raisons pour lesquelles le concept de Roasted Potato a tant plu. Imaginée en 1987 par Modesto Carone Junior et Maria Lucia Rezende Carone, l'enseignante s'est inspirée des fameuses ‘jacket potatoes’ (pommes de terre en robe de chambre) anglo-saxonnes. Aujourd'hui, la carte, élaborée en collaboration avec

des nutritionnistes, comporte une vingtaine de garnitures : poulet ou bœuf (Stroganoff, bolognaise...), fromages fondus, fruits de mer, ‘light’ (roquette, mozzarella et tomates séchées...) ou encore une version pour les enfants, pour un prix moyen tournant autour de 16,5 réais (soit 6,7 euros). Les pommes de terre s'invitent même au dessert en servant d'ingrédient de base pour la pâte à gaufres. Roasted Potato, dont le concept a été copié par d'autres chaînes locales

concurrentes, compte aujourd'hui 80 points de vente (en propre ou en franchise), au Brésil et au Paraguay. Son objectif est d'atteindre une centaine d'établissements d'ici à la fin de l'année et d'accélérer son déploiement à l'international. L'Amérique du Sud est bien sûr concernée, mais aussi l'Europe, à commencer par le Portugal.

VIOLAINE BRISSART

www.roastedpotato.com.br



Roasted Potato a imaginé une vingtaine de garnitures différentes au menu.

“Il y a un potentiel touristique très important sur l'île”

L'hôtellerie haut de gamme se redresse avec de nouveaux fleurons. Et le taux d'occupation s'en ressent : il revient à son niveau de 2009, avant la crise.

Les nouveaux joyaux de l'hôtellerie martiniquaise



Cap Est est le seul Relais & Châteaux des Antilles. Il se dresse face au lagon.

Le paysage de l'hôtellerie haut de gamme en Martinique a changé au cours des dix dernières années. Des hôtels comme Le Bakoua, aux Trois-Îlets, ou La Batelière, à Schoelcher, ont été pendant longtemps les références. Aujourd'hui, ces établissements doivent envisager une restructuration et un plan de rénovation pour retrouver le niveau atteint par d'autres hôtels, de luxe ou de charme, qui ont su dépasser les difficultés engendrées par la crise sociale de 2009. Le Cap Est Lagoon Resort and Spa, doté de 5 étoiles et seul Relais & Châteaux des Antilles, est aujourd'hui le “joyau de l'hôtellerie martiniquaise”. Situé dans un jardin tropical face à la baie du François, l'établissement compte 50 suites de luxe de 55 à 130 m², dont certaines avec piscine privative. Pour **Anthony Torkington**, directeur de l'hôtel, “l'excellence n'est pas le fruit du hasard, c'est une remise en question permanente et quotidienne”. Mais cette position d'excellence, en situation de



Une suite du Plein soleil : l'espace y a été privilégié.

monopole, n'est pas pour autant un avantage. “Toute la difficulté pour moi est de faire venir la clientèle haut de gamme en Martinique. Si nous étions plusieurs établissements, il y aurait



Un design contemporain allié à beaucoup de confort pour la chambre Caramel de Suite villa.

à terme une habitude de cette clientèle dans le choix de notre destination. Il y a un potentiel touristique très important sur l'île et un vrai marché pour le haut de gamme.” L'ouverture récente d'une ligne aérienne entre Fort-de-France et Roissy facilite désormais le transit vers la Martinique pour les touristes européens, mais pour Anthony Torkington, “il existe également un potentiel à développer avec la clientèle américaine. Il faudrait pouvoir leur dire ‘n'allez pas jusqu'en métropole, la France est ici’, mais le temps de transport reste beaucoup trop long”. Selon lui, un autre axe de développement de l'économie hôtelière de l'île se trouve dans l'allongement de la haute saison touristique. “Actuellement, les très bons mois sont décembre, janvier



De gauche à droite : Gilles et Anna Duplan et Pierre Segaud, patrons de la Suite villa.

et février : c'est très court ! Il faut arriver à doubler cette haute saison pour pérenniser l'activité économique du secteur.”

ESPRIT MAISON D'HÔTE

Dans un autre esprit, la Suite villa, aux Trois-Îlets, avec ses 4 étoiles, est conçue dans l'esprit d'une maison d'hôte de caractère. Avec sa décoration contemporaine, l'habitation de style colonial abrite 6 suites qui offrent une vue panoramique sur la baie de Fort-de-France. De 24 à 40 m², chaque suite dispose d'une terrasse privative avec balnéothérapie. Une prestation haut de gamme pour des prix allant de 140 € à 320 € la nuit. Par ailleurs, l'établissement dispose de 9 villas de plain-pied de deux ou trois chambres, chacune avec terrasse ou jardin privatif et jacuzzi. Dans une gamme de prix allant de 230 € (basse saison) à 510 € (haute saison) la nuitée. Les propriétaires, **Gilles et Anna Duplan** et **Pierre Segaud**, sont très attentifs à la qualité, que ce soit dans les prestations comme dans l'accueil. “L'essentiel, c'est le détail et la régularité”, estiment-ils. Nouveaux venus dans la profession, ils ont fait de cette inexpérience un atout : “Nous nous sommes inspirés de nos voyages et de ce que nous apprécions - ou pas - en vacances. On fonctionne à l'intuition en nous mettant



Des suites avec piscine privative et douche extérieure au Cap Est.

constamment à la place du client.” Un bon sens affûté qui leur a permis de remporter, en seulement deux années, un indéniable succès.

Alors que pendant longtemps, le haut de gamme a été tenu par de grands établissements, le Plein soleil, au François, est lui aussi basé sur le concept

de la maison d'hôte intimiste. Rénové en 2006, l'hôtel compte 16 chambres, dont certaines suites avec piscine privative. Les Master Pool se louent entre 169 € et 244 € selon la saison. L'essentiel de la clientèle est composé de métropolitains et de couples, plutôt aisés et habitués des hôtels de charme. Pour trouver du personnel à la hauteur des prestations proposées, le gérant, **Jean-Christophe Yoyo**, travaille avec les lycées hôteliers de l'île et accueille des élèves en stage durant trois mois, afin d'observer, former puis éventuellement garder les meilleurs éléments.



Jean-Christophe Yoyo, gérant du Plein soleil.

Malgré la fragilité du secteur, il apparaît néanmoins que l'hôtellerie en Martinique a retrouvé récemment une certaine dynamique. Depuis 2011, le secteur bénéficie d'un plan d'action entrepris par le comité martiniquais du tourisme qui porte ses fruits, puisque le taux d'occupation de l'hôtellerie haut de gamme est revenu à son niveau de 2009. Mais comme le souligne Anthony Torkington, “Nous rattrapons le passé, mais nous n'avons pas encore retrouvé les très bons chiffres de 2006. C'est un travail sur le long terme et des investissements sur plusieurs années pour consolider le secteur et le faire évoluer.”

MARIE TABACCHI

De multiples projets

Corinne Veyssière :

“Soutenir et accompagner nos adhérents dans leurs projets”

L'Hôtellerie Restauration :
Pourquoi avoir choisi de créer une entité nationale ?

Corinne Veyssière : Premièrement, nous souhaitons continuer de valoriser notre métier vers l'extérieur et ce, à l'échelle nationale. Puis nous voulons aussi mieux définir le périmètre du métier de gouvernante générale. Il est variable en fonction de nombreux critères : le type d'hôtels, la chaîne hôtelière dont fait partie l'établissement, l'équipe dirigeante... Enfin, il est important pour nous de soutenir et accompagner au mieux nos 120 adhérents dans leurs divers projets.

© THIERRY SAMUEL



nous sommes des acteurs principaux dans l'accueil des clients. Comme auparavant, nous allons continuer nos interventions dans les lycées et les centres de formation. Notre objectif :

Corinne Veyssière, présidente de l'AGGH au niveau national.

accélérer nos interfaces avec les 53 partenaires de l'AGGH pour élaborer des produits pouvant nous aider à améliorer notre travail au quotidien. Basé à Paris, le bureau national sera constitué de 10 membres issus des trois antennes régionales confondues dans le but de créer une réelle cohésion. Nous allons élire les membres de ce bureau national dans les semaines à venir.

Avez-vous des projets pour 2012 ? Souhaitez-vous mettre en place d'autres événements pour promouvoir le métier de gouvernant(e) ?

Parmi nos nombreux projets, nous allons créer un outil de soutien pour les candidats qui souhaitent se présenter

au concours Un des Meilleurs ouvriers de France classe gouvernante des services hôteliers. Puis, nous affilier aux différentes associations professionnelles de l'hôtellerie telles que l'AICR, les Clés d'or, CDRE, afin d'organiser divers échanges et rencontres sur des thématiques qui touchent notre secteur.

Dans les tablettes, nous préparons notre prochain événement : le Show-room de l'AGGH avec nos partenaires qui sera organisé cette année à Nice, courant juin. Également l'élaboration de notre trophée Gouvernante - qui vient

de se dérouler à Marseille. Et, pourquoi pas, étendre le réseau AGGH en ouvrant d'autres antennes sur la France.

PROPOS RECUEILLIS PAR HÉLÈNE BINET



En bref

Inauguration d'hôtels 'nouvelle génération' pour Novotel

Après l'ouverture de l'hôtel de Rennes (35) fin 2011, Novotel vient d'inaugurer trois hôtels 4 étoiles 'nouvelle génération' à Toulouse (31), Lyon (69) et Avignon (84). Les nouveaux établissements comprennent des chambres de 25 m², des espaces de restauration disponibles 24 heures sur 24, des salles de remise en forme, des piscines, des terrasses et des espaces verts, la gratuité pour les enfants de moins de 16 ans et la création d'espaces Eureka inclus dans l'offre Meeting@Novotel qui sont des lieux de détente et bien-être proposés à la clientèle affaires.

Le Château Boisniard décroche la cinquième étoile

Le Château Boisniard situé à Chambretaud (85) vient de se voir décerner la cinquième étoile, premier hôtel de Vendée à obtenir ce classement. Il dispose de 26 chambres dont 9 sur pilotis, d'un restaurant gastronomique, d'un salon de thé, de 4 salles de réunion, d'un spa, d'un hammam, d'un centre de fitness et d'une piscine extérieure.

Valérie Astruc intègre Jones Lang LaSalle Hotels



Valérie Astruc vient de rejoindre le pôle 'Mid-Market' de Jones Lang LaSalle Hotels comme directrice du bureau Marseille Grand Sud. Diplômée de l'ESC Euromed Marseille et forte d'une expérience de vingt-deux

ans acquise dans le domaine du commerce, du tourisme et de la négociation hôtelière, sa mission sera de développer l'activité conseil et transaction dans les régions Paca et Languedoc-Roussillon et de mettre en place une équipe de négociateurs.

17 appartements de standing

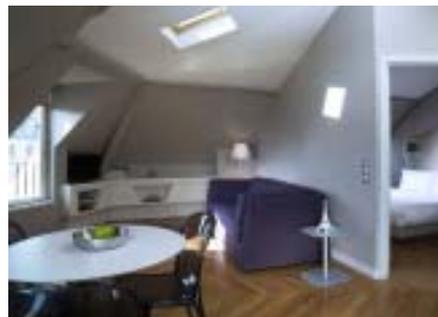
Paris (IX^e) L'établissement, qui fait partie du petit groupe hôtelier Charm and More, a été entièrement redécoré par l'agence Jouin Manku.

Design discret et raffiné pour la Résidence Nell

Situé à l'angle de la rue Richer et de la rue Montmartre, dans un quartier animé de la Capitale, la Résidence Nell vient d'ouvrir ses portes au public. Elle appartient au groupe hôtelier Charm and More qui a confié les travaux de décoration à l'agence **Jouin Manku**. La caractéristique essentielle des 17 appartements - dont les surfaces sont comprises entre 26 m² (studio) et 55 m² (deux chambres) -, est la lumière, et ce, même au dernier étage pourtant mansardé. Dans les pièces, les camaïeux de gris sont rehaussés de quelques touches de couleur vives, comme la laque orange des meubles de cuisine, ou le violet des canapés. Les luminaires Murano et Artemide procurent un éclairage tamisé. Les literies sont particulièrement raffinées et les moindres détails des chambres font partie intégrante du décor, tels ces coffres qui cachent les sommiers, ces têtes de lit réalisées sur mesure... Pour les salles de bains, le décorateur **Sanjit Manku** a utilisé de petites mosaïques blanches et bleues, très délicates. Les cuisines aménagées sont dissimulées par des portes en accordéon.

DE 350 À 650 € LA NUIT

“Nous avons voulu répondre au moindre souhait de la clientèle”, explique la jeune propriétaire **Lisa Konckier-Abrat**. Ainsi, les enfants trouveront des consoles de jeu PlayStation 3 disposées à côté de la télévision, précise le directeur de la résidence **Arnaud Valary**. “Nos tarifs vont de 350 à 650 € la nuit pour les appartements



Un appartement mansardé.



Une chambre.



Lisa Konckier-Abrat, propriétaire de l'établissement.

de type junior suite, ce qui inclut le service de conciergerie avec voiturier et un service de livraison disponible auprès de 15 restaurants sélectionnés”, souligne Lisa Konckier-Abrat. Pour cette avocate de profession qui gère la branche

hôtellerie de la holding familiale spécialisée dans la parfumerie, ce métier est devenu une passion. La résidence Nell est le deuxième établissement hôtelier de la famille Konckier, après le Benkirai à Saint-Tropez. Bientôt ouvrira l'hôtel Nell situé rue Sainte-Cécile, à deux pas de la Résidence. La rénovation a été confiée à Jean-Michel Wilmotte. “Nous ne souhaitons pas nous arrêter là et nous voulons nous développer dans les grandes capitales européennes, en procédant toujours de la même manière, avec achat des murs et du fonds, même s'il faut envisager des travaux importants.”

ÉVELYNE DE BAST

Résidence Nell • 60 rue Richer • 75009 Paris
• Tél.: 01 53 24 98 98 • www.residencenell.com

Un vaste programme

Vienne (Autriche) Les membres de l'EHMA - European Hotel Managers Association -, se sont réunis du 29 mars au 1er avril. Si les réflexions autour de technologie et des médias sociaux étaient omniprésentes, les hôteliers n'ont pas manqué de rappeler que, en toutes circonstances, l'authenticité reste une valeur sûre.

Le futur au cœur du 39^e congrès des managers d'hôtels

Un programme passionnant attendait les membres de l'EHMA (European Hotel Managers Association) à Vienne (Autriche), lors de leur congrès annuel ; le thème cette année étant 'L'hôtel du futur : entre mode et tendances de fond, comment naviguer vers le succès'. L'apport des nouvelles technologies était évidemment omniprésent, mais les experts réunis, lors de la table ronde sur ce sujet, défendaient des avis divergents. Pour **Ted Teng**, président de Leading Hotels of the World, l'avenir de l'hôtellerie réside avant tout dans la préservation de l'authenticité : "Restez vous-mêmes, gardez votre caractère et votre identité." **Gregor Jasch**, président de la société de marketing Plan B, expliquait : "Il est important de revenir à son ADN, de rappeler ses racines, et de faire partager son histoire à ses clients." Pour **Bill Carroll**, professeur à Cornell University (Ithaca, États-Unis) : "Désormais, la communication passe par les médias sociaux : les clients twittent pour faire part de leurs émotions en instantané, et les voyageurs utilisent leur mobile pour trouver leur hôtel", d'autant que, comme l'ont rappelé les participants, 2012 est l'année du Solomo (social, local, mobile).

Tous étaient toutefois d'accord pour reconnaître la place des collaborateurs dans ce contexte. "Il est indispensable de [les] former pour qu'ils utilisent au mieux ces nouveaux médias. Pour les enseignants, le point délicat consiste d'ailleurs à former des étudiants déjà surinformés", poursuivait Bill Carroll. Car tout va très vite dans l'univers de la technologie : "Aujourd'hui, plus de 93 % des spécialistes du marketing



De gauche à droite : **Michel Fernet, Ray Junius, Gregor Jasch, Rob Hornman, Ted Teng, Christophe Harle, Bill Carroll, Peter Biewirth.**

utilisent les médias sociaux, rappelait-il, ajoutant : "En matière de promotion, les photos les plus incitatives sont celles postées par les clients sur YouTube."

Définir l'hôtel du futur est donc toujours extrêmement délicat. La seule vérité à ce jour est l'adaptation obligatoire aux évolutions technologiques et à l'intégration des médias sociaux dans la communication. **ÉVELYNE DE BAST**

Consultez les ventes de fonds du jour



www.lhotellerie-restauration.fr

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

En bref

3 nouveaux MGallery en France

La collection d'hôtels haut de gamme MGallery vient de s'enrichir de 3 nouveaux établissements 5 étoiles en France opérés en franchise : l'Hôtel de la Cité à Carcassonne (11), le Burdigala à Bordeaux (33) et le Parc Baumont à Pau (64). L'objectif pour 2015 est de passer de 50 à 100 hôtels dont 30 en France.



En bref

InterContinental Hotels Group encourage l'esprit citoyen



InterContinental Hotels Group propose une réduction de 20 % du prix de la chambre aux clients qui auront voté aux deux tours de l'élection présidentielle, dans 21 hôtels en France. Le client devra présenter au moment de son arrivée sa carte d'électeur dûment tamponnée avec les dates des deux tours. La réservation sera possible à partir du 15 avril en appelant directement les hôtels participants. Cette offre baptisée 'Élections 2012' va permettre aux clients de profiter des ponts du mois de mai puisqu'elle se poursuit après l'élection présidentielle.

Pour attirer une clientèle d'affaires

Le Starling Geneva Hotel passe volontairement de 5 à 4 étoiles

Si il est fréquent que des hôtels 4 étoiles veuillent se repositionner en 5 étoiles, il est peu fréquent d'entendre parler de 'rétrogradation' volontaire. Pourtant, nombreux sont les hôtels à mériter le niveau 5 étoiles et à se positionner volontairement en catégorie 4 étoiles. La motivation est

souvent la même : attirer une clientèle d'affaires, qui se fait rare dans les 5 étoiles. Question d'image, question de crise, question d'économies. Dans le cas du Starling Geneva Hotel, ce choix tient probablement à deux raisons : attirer une clientèle business et clarifier



son offre. Par ailleurs, l'hôtel, qui dispose de 496 chambres, est sorti depuis peu de la marque Crowne Plaza : se repositionner en 4 étoiles clarifie l'offre de l'hôtel aux yeux de ses clients. Il propose ainsi des chambres à des tarifs

deux à quatre fois plus bas que les 5 étoiles environnants. Il lui est enfin plus aisé de fournir une prestation haut de gamme qu'un service luxe, qui demande plus d'investissements, de personnel... Un choix finalement rationnel.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

Le plus grand hôtel de Suisse vient de faire le choix peu commun d'abandonner sa 5^e étoile.

Objectif : 40 adhérents en 2013

Aix-en-Provence (13) Jean-Louis Bayol, président départemental, croit en l'avenir de la chaîne volontaire depuis le renouvellement de la gouvernance nationale.

Les Logis des Bouches-du-Rhône gardent le cap



Lors de l'assemblée générale des Logis des Bouches-du-Rhône à l'hôtel-restaurant Arquier d'Aix-en-Provence, 21 établissements sur 32 étaient représentés.

Objectif : 40 adhérents fin 2013 contre 32 aujourd'hui. C'est le pari "raisonnable" lancé par **Jean-Louis Bayol**, président des Logis Bouches-du-Rhône. "J'y crois parce que, depuis les élections nationales, la gouvernance est meilleure et parce que nous disposons de vrais moyens de commercialisation - notamment une centrale de réservation - qui nous permettent de résister à la crise et d'attirer de nouveaux adhérents vers les

Logis." Il ajoute : "Notre département a perdu 4 adhérents l'an dernier. C'est très peu par rapport aux poids lourds de la région - Alpes-Maritimes, Vaucluse et Var - qui connaissent une véritable hécatombe avec 50 % de départs, mais aussi par rapport au niveau national. Cette relative stabilité est le résultat du travail de terrain mené par **Caroline Olivier**, notre animatrice. Cette présence permanente explique la forte progression de l'e-distribution. Elle concerne

aujourd'hui 19 Logis pour un chiffre d'affaires moyen de 14 760 € en 2011 et une cotisation de 3 000 €."

"L'UNION DE TOUS PAR TEMPS DE CRISE"

Autre élément d'optimisme pour Jean-Louis Bayol, "le partenariat avec Bouches-du-Rhône Tourisme [nouvelle appellation du comité départemental du tourisme, NDLR]". Il porte notamment sur l'implication des Logis dans le cadre de Marseille Provence 2013, capitale européenne de la culture, avec la création d'une labellisation "Tables de la capitale" et le lancement au plus tard en mai d'un site de réservation pour l'ensemble de l'offre touristique du département. Dernier atout des Logis, "l'union de tous par temps de crise". Et Jean-Louis Bayol d'ajouter : "Nous n'avions pas été aussi nombreux à une assemblée générale depuis très longtemps : plus de 21 Logis sur 32 sont représentés. C'est le signe que nous avons besoin de nous retrouver tous ensemble et de partager quand les temps sont difficiles."

Le point fort de l'assemblée générale restera l'hommage rendu à **Francis Robin** (Mas du soleil à Salon), nouveau trésorier des Logis 13, qui a reçu le trophée **Lelièvre** 2012 "pour son dévouement". Trophée dédié à la mémoire de son épouse, récemment décédée.

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

LES LOGIS BOUCHES-DU-RHÔNE EN CHIFFRES

- 32 établissements
- 548 chambres
- 4 logis une cheminée
- 18 logis deux cheminées
- 9 logis trois cheminées
- 1 logis en cours de classement

Association départementale des Logis des Bouches-du-Rhône • Domaine du Vergon • 13370 Mallemort • Tél. : 04 90 59 49 26 • www.logis13.com

En bref

Malène Rydahl nommée directrice de la communication corporate Hyatt pour la zone EMEA

Directrice depuis 2006 des relations publiques pour la zone Europe, Moyen-Orient et Afrique (EMEA) pour le groupe Hyatt, **Malène Rydahl** vient d'être nommée directrice

de la communication corporate EMEA. Ses fonctions sont élargies à la responsabilité sociale et environnementale (projet Thrive), et elle sera en charge de toute

la communication institutionnelle du groupe Hyatt, y compris la gestion de la communication de crise. Malène Rydahl est sensibilisée aux problèmes sociaux et

environnementaux : "Le groupe Hyatt possède déjà un projet global autour de ce thème, je viendrai donc en renfort sur ce sujet en appui auprès des hôtels pour mettre en œuvre des

projets plus structurés", explique-t-elle. D'origine danoise, Malène Rydahl avait auparavant été directrice de la communication au sein de Relais & Châteaux.

É. DE B.



12 chambres sont encore fermées

Marseille (13) Du passé - un incendie qui a ravagé la Cité radieuse en début d'année -, l'établissement veut faire table rase.

L'Hôtel Le Corbusier renaît de ses cendres

Situé au 3^e étage de la Cité radieuse à Marseille, l'Hôtel Le Corbusier et son restaurant, le Ventre de l'architecte, sont une plongée dans les années 1950 que l'on doit à ses propriétaires, **Dominique** et **Alban Gérardin**. Le couple a mis tout son cœur à restaurer l'esprit du lieu : "Nous avons racheté en 2003 un fonds de commerce qui ressemblait plutôt à un hôtel de préfecture", se remémore Dominique Gérardin. Le lieu est traité dans "un esprit de restauration et non de rénovation", une nuance de taille, en effet. Dans les espaces créés par **Fernand Bokobza**, le couple redessine un bar réalisé par un artisan local, chine les meubles d'époque, déniche une créatrice de mobilier, **Mathilde Penicaud**, qui réalise des tables comme dans le jus de l'époque. Les chambres, en parquet de chêne, sont également repensées, avec du mobilier des années 1950, modèle Le Corbusier. Cet hôtel totalement atypique, est "design, mais on y trouve tout le confort", déclare la propriétaire. Dans les chambres, qui vont être refaites suite à l'incendie qui a ravagé la Cité radieuse le 9



Alexandre Mazzia, le chef du Ventre de l'architecte, et **Dominique Gérardin**, propriétaire de l'établissement.

février dernier, Dominique Gérardin a trouvé des idées originales. Les prix varient de 70 à 139 € et "sont les mêmes toute l'année", assure Dominique Gérardin. En cuisine, c'est **Alexandre Mazzia** qui crée l'événement. Arrivé en 2010 au Ventre de l'architecte, ce

chef de 35 ans est passé chez **Alain Passard** ou **Pierre Gagnaire**, avant de s'engager auprès d'un milliardaire. "J'ai parcouru le monde avec lui, servi les personnages les plus haut placés, souvent dans des conditions de stress maximales", résume-t-il. Ce tourbillon de voyages finit par lui donner l'envie de se poser. "Venir à la Cité radieuse est un choix de vie avec un double risque, confie-t-il. D'une part parce que la gastronomie ne fait pas partie du patrimoine marseillais - ici, nous n'avons qu'un seul 3 étoiles Michelin - et, d'autre part, parce que le lieu lui-même est atypique." Rapidement, Alexandre Mazzia bénéficie de la reconnaissance de ses pairs. **Gérard Passadat** l'a immédiatement intégré à son club Gourmediterranée, qui réunit les plus grands chefs de la région. "Avant l'incendie, nous faisions le plein trois jours par semaine, midi et soir", confie le chef. Le restaurant a été miraculeusement épargné par les flammes. Il n'en a pas été de même pour 12 chambres, qui restent encore fermées, mais qui devraient rouvrir d'ici à deux mois. **EVELYNE DE BAST**

□ Courriers des lecteurs

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

sur www.lhotellerie-restauration.fr

La présentation des boissons non alcoolisées est toujours obligatoire

Pourriez-vous me dire s'il est toujours obligatoire de présenter 10 boissons sans alcool dans un bar et, dans l'affirmative, quel texte impose cette obligation ? Doit-on obligatoirement présenter des bouteilles pleines ? Merci d'avance pour votre aide.

L'obligation de présenter des boissons non alcoolisées dans un débit de boissons est toujours d'actualité. Elle est prévue par l'article L.3323-1 du code de la santé publique. Cet article prévoit qu'il est obligatoire, dans tous les débits de boissons, de procéder à l'étalage de boissons non alcoolisées qui sont mises en vente dans l'établissement. L'étalage doit comprendre au moins 10 bouteilles ou récipients, et présenter, dans la mesure où le débit est approvisionné, un échantillon au moins de chaque catégorie des boissons suivantes :

- jus de fruits, jus de légumes
- boissons aux jus de fruits gazéifiées
- sodas
- limonades
- sirops
- eaux ordinaires gazéifiées artificiellement ou non
- eaux minérales gazeuses ou non.

Il est en outre précisé que cet étalage, séparé de celui des autres boissons, doit être installé en évidence dans les lieux où sont servis les consommateurs.

Quant aux sanctions pour le non-respect

de cette présentation, elles sont prévues par l'article R.3351-2 du code de la santé publique : *"le fait pour un débitant de boissons à consommer sur place de ne pas avoir installé un étalage de boissons non alcooliques mises en vente dans son établissement dans les conditions prévues à l'article L.3323-1 est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la 4^e classe."* Ce qui représente une amende d'un montant de 750 € pour une personne physique et de 3 750 € pour une personne morale, c'est-à-dire si vous exploitez votre débit de boissons en société. Cette obligation a été instaurée afin de rappeler aux consommateurs qu'un débit de boissons n'est pas exclusivement réservé aux boissons alcoolisées. C'est la raison pour laquelle la loi impose aux professionnels d'exposer des boissons non alcoolisées en évidence devant le consommateur, afin de l'inciter à consommer ces dernières. Par conséquent, ces boissons doivent être présentées pleines et non vides, afin de susciter l'envie chez les clients.

'Droit et réglementation en CHR'

Trois mois d'ancienneté suffisent pour bénéficier de jours fériés chômés

Qu'en est-il de l'ancienneté ramenée à trois mois pour bénéficier du maintien de salaire sur les jours fériés chômés ? La convention collective mentionne une ancienneté d'un an pour bénéficier des jours fériés garantis.

Effectivement, l'avenant n°6 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997 prévoit que les salariés doivent remplir une condition d'ancienneté d'un an pour pouvoir bénéficier des 10 jours fériés en plus du 1^{er} mai. Il s'agit là d'une disposition conventionnelle.

En revanche, l'article L.3133-3 du code du travail prévoit que *"le chômage des jours fériés ne peut entraîner aucune perte de salaire pour les salariés totalisant au moins trois mois d'ancienneté dans l'entreprise ou l'établissement"*. Cette disposition prévue par la loi ne concerne que l'hypothèse où l'employeur décide de fermer l'entreprise un jour férié et que celui-ci ne correspond pas au jour de fermeture habituel de l'entreprise, ce qui correspond au chômage d'un jour férié. Dans ce cas, l'employeur doit payer ce jour férié à tout salarié bénéficiant de trois mois d'ancienneté et ne peut déduire un jour de congé payé pour ce jour férié chômé, ni effectuer une retenue sur salaire.

Cet avantage accordé par la loi ne s'applique pas aux salariés travaillant à domicile, aux salariés saisonniers, aux salariés intermittents et aux salariés temporaires. En conséquence, les entreprises qui décident de fermer un jour férié doivent payer ce jour férié à tous leurs salariés qui comptent 3 mois d'ancienneté. La loi de simplification du droit et d'allègement des démarches administratives supprime les deux autres conditions pour bénéficier de cette disposition. Auparavant, en effet, il fallait avoir accompli au moins 200 heures de travail au cours des 2 mois précédant le jour férié, être présent le dernier jour de travail le précédant, et le premier jour suivant ce jour férié. Désormais, il faut uniquement justifier de ces trois mois d'ancienneté pour bénéficier du paiement d'un jour férié chômé.

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

1 € ht /jour*
Mobilié Livré et installé

04 92 15 85 00
marketing@serfigroup.com

*Clip vidéo offert pour tout contrat Mobilier signé en 2012 au tarif de 16 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.

La crise est là

Selon le baromètre de fréquentation hôtelière du cabinet de conseil Deloitte, les catégories économique et super-économique sont gagnées par la morosité. La province constitue le marché le plus durement touché avec un recul significatif des recettes hébergement sur de nombreuses grandes villes.

Baromètre Deloitte : gros coup de froid sur le marché hôtelier hexagonal en février

En région, la crise frappe les hôteliers essentiellement en raison de taux d'occupation relativement bas (inférieur à 50 % pour les catégories milieu de gamme à grand luxe). Sur cette dernière catégorie, la baisse significative de taux d'occupation fait fortement reculer le chiffre d'affaires hébergement de ces établissements (- 7 %). Les reculs de RevPAR sont moins prononcés pour les marchés économique et super-économique grâce à la solidité du prix moyen.

De nombreuses grandes villes ont accusé le coup au mois de février 2012. Les reculs dépassent parfois les 10 % comme à Lyon, Grenoble, Nantes, Montpellier et Toulouse. Quelques rares villes affichent néanmoins des croissances de fréquentation à l'instar de Bordeaux, Angers, Avignon ou Le Havre (exception faite de l'hôtellerie super-économique).

Paris demeure l'exception qui confirme la règle puisque la demande ne montre guère de signe de faiblesse. Un constat qui vaut tant pour les catégories

économique qu'haut de gamme. Dans la Ville lumière, les établissements de grand luxe, après avoir pourtant entamé l'année sur les chapeaux de roue, marquent,

eux, le pas : la faute à une baisse conjointe du taux d'occupation et du prix moyen. La fréquentation des hôtels de charme fléchit également (- 3,6 %). Les résultats sont plus nuancés en Île-de-France. La majorité des départements bénéficie d'une progression de RevPAR, ceci malgré un fléchissement de la demande sur certains marchés économique et super-économique. La Seine-Saint-Denis et le Val-d'Oise constituent des cas à part puisqu'ils affichent un recul général des recettes hébergement.



INFOGRAPHIE STÉPHANIE GOUTTE

“Le client doit être au centre de nos préoccupations”

Le club Luxe Emlyon Forever vient d'organiser un débat sur le thème de la transformation du paysage hôtelier de luxe en France. Une occasion d'analyser la nouvelle offre à Paris.

Le nouveau visage de l'hôtellerie de luxe dans la capitale

L'arrivée des chaînes hôtelières asiatiques de luxe à Paris, la refonte du système d'attribution des étoiles, la création de la 5^e étoile et du label palace, sans oublier l'émergence de nouveaux profils de touristes du luxe, ont modifié la donne au niveau du paysage hôtelier en France, et en particulier au sein de la capitale. Réunis au Cercle national des armées, à Paris, le Club Luxe Emlyon Forever, association des anciens d'Emlyon Business School, et le Club Services Emlyon Forever, ont débattu des enjeux de cette nouvelle offre hôtelière. Animée par **Vincent Dubois**, président de l'Agence CB'A, et **Élodie de Boissieu**, coprésidente du Club Luxe Emlyon Forever, cette rencontre a permis de recueillir les points de vue de **Pascal Billard**, directeur adjoint du Plaza Athénée, **Philippe Lebœuf**, directeur général du Mandarin Oriental, et **Nicolas Ricat**, directeur général du groupe Lucien Barrière, sur cette métamorphose. “Comparé à New York et Londres, Paris manquait de palaces”, a d'emblée souligné Pascal Billard. D'où la légitimité du “tsunami de business qui vient d'Asie”, a commenté Philippe Lebœuf. Un continent asiatique connu et reconnu pour son sens du service. D'où le mot d'ordre donné au sein des palaces parisiens : “le client doit être au centre de nos préoccupations.” Un client choyé, soigné, rassuré, auquel “on doit faire vivre une expérience”, que ce soit avec la Chambre Barbie, que le Plaza Athénée a créée deux étés de suite pour les petites filles, ou avec la patinoire mise en place l'hiver et qui attire



Le Club Luxe Emlyon Forever a réuni **Pascal Billard**, directeur adjoint du Plaza Athénée, **Philippe Lebœuf**, directeur général du Mandarin Oriental, et **Nicolas Ricat**, directeur général du groupe Lucien Barrière. Le débat était animé par **Vincent Dubois**, président de l'Agence CB'A, et **Élodie de Boissieu**, coprésidente du Club Luxe Emlyon Forever.

les enfants d'une clientèle de plus en plus exigeante, qu'il faut surprendre. Or ce n'est plus avec une literie d'exception, une robinetterie sophistiquée ou des lumières tamisées que l'on devient concurrentiel, “car les très riches ont l'identique, voire mieux encore chez eux”, souligne Nicolas Ricat. C'est désormais avec un accueil personnalisé, un service irréprochable et cette impression de vivre un moment à part que l'on séduit et que l'on retient un client.

“INNOVER SANS CESSER ET FORMER SON PERSONNEL”

L'offre doit être originale, mais également “évolutive”, a remarqué le directeur général du Mandarin Oriental. Il faut fidéliser et fédérer les générations : “nos clients ont besoin de se ressourcer en famille”, a expliqué Pascal Billard. Pour cela, “il faut innover sans cesse et former

son personnel”. Ce sont de nouvelles contraintes, dans de nouveaux décors réalisés par des architectes et designers de renom. Autour de nouvelles tables aussi, où les chefs étoilés ont carte blanche pour étonner. Enfin, ce débat a permis de dessiner les contours des orientations stratégiques de demain dans l'hôtellerie de luxe. “L'une de nos priorités est de fidéliser nos employés autant que nos clients”, a confié Pascal Billard. Il a également insisté sur l'importance d'une “personnalisation” du service et de la mise en place d'une technologie de pointe dans les chambres et suites, “car du portable au smartphone, en passant par la tablette, tout doit fonctionner comme au bureau, comme à la maison, et être aussi simple à utiliser”. Philippe Lebœuf, pour sa part, a rappelé l'intérêt de se positionner vis-à-vis de la protection de l'environnement. Nicolas Ricat mise, lui, sur “moins de rigidité et moins d'obséquiosité” dans les restaurants gastronomiques de palaces : “on veut de la qualité dans l'assiette, mais dans une ambiance moins coincée qu'avant.” Il est vrai qu'au restaurant d'**Alain Ducasse**, au Plaza Athénée, la cravate n'est déjà plus un accessoire obligatoire.

ANNE ÉVEILLARD

“Le temps de l'apprentissage”

Paris VIII^e Le Four Seasons Hotel George V encourage ses jeunes à passer des concours, pour les motiver et les fidéliser. Une façon de dynamiser les équipes et, à terme, de proposer le meilleur à une clientèle exigeante.

Le George V chouchoute ses talents

En moins d'un an, quatre salariés du Four Seasons Hotel George V âgés de moins de 30 ans se sont illustrés dans de prestigieux concours. En mai 2011, **Maxime Hoerth**, premier barman du palace, a décroché le concours de Meilleur ouvrier de France dans la catégorie barman. Six mois plus tard, c'était au tour du sommelier **Gabriele Del Carlo** d'être sacré Meilleur sommelier d'Italie. Une victoire qu'il a ajoutée à un palmarès déjà impressionnant. Fin 2011, la réceptionniste **Céline Bodo** s'est illustrée lors de la finale nationale du trophée David Campbell, organisée par l'Amicale internationale des chefs de réception. Puis, début 2012, c'est **Iris Lau**, ex-graphiste à Hong-Kong et aujourd'hui chef de partie junior au George V, qui a remporté la finale du trophée de pâtisserie C3 Valrhona à Madrid, après plus d'un an de préparation. La liste ne va pas s'arrêter là. Car, aux ressources humaines du palace parisien, “on recherche avant tout des personnes passionnées, motivées, impliquées. Dès que l'une d'elles souhaite participer à un concours, nous l'encourageons”,

explique **Sylvie Rolland**, DRH du George V. Aider à progresser est une façon de fidéliser les jeunes recrues. “Dès que nous sentons certains de nos salariés prêts à s'investir dans un concours, à représenter leur équipe et les couleurs de leur établissement au sein d'une compétition, nous leur proposons un accompagnement bienveillant”, ajoute la DRH. Les jeunes talents sont testés en amont de leur concours. “Je ne crois pas aux parcours clonés”, poursuit Sylvie Rolland. En revanche, je crois à l'éclosion des talents.” Le palace prend parfois des paris en embauchant des profils qui ne viennent pas forcément de l'hôtellerie. À l'image d'Iris Lau, qui s'est reconvertie dans la pâtisserie à l'issue d'un cursus au sein du Cordon bleu.

UN POSITIONNEMENT AUDACIEUX

Sylvie Rolland se souvient également avoir donné sa chance à une stagiaire aux achats en la nommant responsable de formation, ou encore à une réceptionniste qu'elle a progressivement menée à la tête du spa. “Nous leur donnons le temps de l'apprentissage”, souligne-t-elle.



En janvier 2012, **Iris Lau**, ex-graphiste à Hong-Kong et aujourd'hui chef de partie junior au George V, a remporté la finale du trophée de pâtisserie C3 Valrhona à Madrid.

Un vrai luxe. Et un positionnement audacieux. Mais, à l'heure où le premier motif de départ d'une entreprise est



DRH du Four Seasons Hotel George V depuis sept ans, **Sylvie Rolland** encourage tous les salariés du palace parisien qui souhaitent s'inscrire à des concours.

l'environnement au travail et la façon dont les salariés se sentent respectés et écoutés, l'initiative a du sens. Ajoutons à cela que Sylvie Rolland croit dur comme fer à l'esprit d'équipe : “Le George V est une grande famille de 600 personnes, de 40 nationalités différentes.”

ANNE EVEILLARD

Un enjeu stratégique

Le groupe Casino lance une grande campagne de recrutement d'apprentis venus des formations de l'hôtellerie-restauration. Méconnue des jeunes, la grande distribution offre pourtant des carrières alternatives.

La grande distribution recrute des profils issus de la restauration

L'objectif est ambitieux. Les hypermarchés, supermarchés et Géant Casino recrutent 500 nouveaux apprentis des métiers de la restauration pour la rentrée de septembre. L'enjeu pour le distributeur est stratégique. “En 2010, nous avons lancé et développé dans nos magasins une offre baptisée ‘le nouveau marché’”, explique son directeur des ressources humaines, **Jean-Claude Delmas**. Tourné vers les produits frais fabriqués traditionnellement, ce concept correspond à une forte orientation commerciale et exige de nouvelles compétences. Face à la pénurie des professionnels des métiers de bouche, le groupe doit anticiper ses besoins en créant un vivier de talents. Pour constituer ses futures équipes, Casino fait appel à l'alternance. Alors que l'entreprise stéphanoise accueillait jusqu'à présent un millier



Jean-Claude Delmas, DRH des hypermarchés, supermarchés et Géant Casino, développe l'alternance sur les profils issus de la restauration.

d'apprentis essentiellement sur des profils de chef de rayon ou gestionnaire des flux et des stocks, la priorité



Emmanuelle Nogarotto, responsable alternance du groupe Casino, a travaillé avec les écoles hôtelières.

est clairement aujourd'hui d'attirer des jeunes des CFA hôtellerie-restauration. L'enseigne s'est rapprochée des écoles hôtelières. “Nous avons rencontré une centaine de CFA dans toute la France en 2010 et noué de véritables partenariats avec eux sur les programmes de formation,

notamment”, précise **Emmanuelle Nogarotto**, responsable alternance. Dans le groupe, 500 tuteurs ont été identifiés et formés pour suivre et accompagner les jeunes dans leur parcours professionnel.

DES RÉMUNÉRATIONS ATTRACTIVES

Pour séduire cette cible si convoitée, Casino ne ménage pas ses efforts : des rémunérations à hauteur de 65 % du smic dès la première année et 75 % la deuxième année, et un niveau qui peut monter à 100 % pour des métiers en pénurie comme les bouchers. Les horaires structurés et adaptés au rythme de l'apprenti s'inscrivent dans l'accord d'entreprise. Enfin, un site est dédié à l'ensemble des apprentis du groupe de distribution. Chouchoutés et accompagnés, ces derniers ont un taux de réussite lors de leur diplôme de près de 80 %. Les perspectives

de carrière en cas d'embauche en contrat à durée indéterminée profitent des opportunités offertes par un grand groupe. En effet, 50 % des managers sont issus de la promotion interne. Enfin, les salaires ont fortement augmenté sur certains postes sensibles. Ainsi, un chef boucher peut émarger entre 2 600 et 3 500 € brut sur treize mois. Quant au package comprenant les avantages sociaux classiques, il fait aussi partie des arguments avancés par la grande distribution pour attirer les jeunes.

VALÉRIE MEURSAULT

CASINO EN CHIFFRES

- 35 000 collaborateurs
- 450 magasins en France
- 700 apprentis dont 365 en métiers de bouche
- Objectif : recrutement de 1 050 apprentis pour la rentrée 2012, dont 50 % en métiers de bouche (soit 500 alternants)

Ils possèdent des qualités très recherchées

Les jeunes diplômés des Business Schools hôtelières sont plus que jamais appréciés par les recruteurs et peuvent prétendre à de belles carrières. Preuves à l'appui avec l'Essec IMHI et Glion.

Les enfants gâtés des écoles d'Hospitality Management

La crise aurait tendance à valoriser les profils des diplômés des Business Schools hôtelières. Ils reçoivent, en effet, des apprentissages aux techniques les plus avancées et des formations aux 'Soft Skills' (compétences comportementales) tant recherchées dans le monde du management.

Résultat : des taux d'insertion dans le monde professionnel de l'ordre de 100 % à l'institut suisse Glion au bout de trois mois et de 95 % pour la promotion 2011 à l'Essec IMHI (Institut de management hôtelier international). "On ne ressent pas l'impact de la crise. Les ouvertures d'hôtels restent très dynamiques : 115 nouveaux établissements sont prévus en 2012 en Grande-Bretagne et en France", confirme **Philippe Attia**, directeur de Glion. Et les Business Schools sont souvent aux premières loges pour placer leurs étudiants sur ces beaux projets. "Hilton a annoncé l'ouverture de 200 unités supplémentaires en Europe. Nous avons, bien sûr, pris contact avec les équipes du groupe", explique **Cyril Lanrezac**, directeur carrières de l'IMHI.



Philippe Attia, directeur de Glion.

Autre moteur du marché de l'emploi : le fort développement de chaînes haut de gamme comme l'asiatique Mandarin Oriental ou encore de régions du monde comme l'Inde, l'Amérique du Sud, l'Asie et le Moyen-Orient. "Dans ce contexte, il y a un fort besoin de managers de proximité pour assurer les lancements", ajoute Philippe Attia.

DES PROFILS ADAPTÉS

Or, les cursus suivis dans ces prestigieuses écoles assurent le profil le mieux adapté aux exigences d'un secteur compétitif, financiarisé et de plus en plus tourné vers les outils internet. "Le-commerce y est en plein développement, avec, à la clé, des postes à pourvoir", confirme Cyril Lanzerac. Parmi les compétences en pointe, on trouve aussi le Revenue Management, le développement durable et la finance. Les acteurs de l'hôtellerie investissent de plus en plus d'argent dans l'immobilier et

doivent intégrer des expertises d'Asset Management pour entretenir et valoriser ces biens. Ces spécialités sont largement enseignées dans des écoles qui restent constamment en veille sur les besoins du marché. Mais les étudiants bénéficient aussi d'un accompagnement dans leur recherche d'emploi et une approche des compétences comportementales. À Glion où les étudiants sont en grande majorité pensionnaires,

"nous insistons beaucoup sur la vie en communauté, l'entraide, le sport et la culture. À la fin des études, nous offrons également à nos étudiants une étude de personnalité réalisée par un cabinet extérieur", précise Philippe Attia. Les offres d'emploi, les visites et présentation sur le campus des plus grands groupes hôteliers mais aussi d'entreprises plus modestes, le soutien apporté à la rédaction de son C.V., à la préparation d'un entretien de recrutement et surtout à la définition d'un véritable projet professionnel, complètent les outils nécessaires à la promesse d'une belle carrière.

Il y a un fort besoin de managers de proximité pour assurer les lancements [d'hôtels].

Philippe Attia, directeur de Glion.

VALÉRIE MEURSAULT

Conseils d'experts

CHRISTIAN DAUJAT, DOYEN ACADÉMIQUE DE L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GLION



1/ Se construire un plan de carrière

Il faut se fixer une vision professionnelle à dix ans. En effet, il y a trop de jeunes diplômés qui choisissent un emploi uniquement en fonction

de son emplacement géographique ou de son salaire, sans penser à ce que cette expérience peut leur apporter en terme de compétences. Mais attention, les objectifs doivent être ambitieux mais réalistes. À Glion, nous avons mis en place une semaine spécifique dédiée au positionnement des étudiants sur le marché pour les aider à cerner ce qui leur correspond le mieux.

2/ Prendre le temps d'étudier les propositions

Ne jamais sous-estimer une offre d'emploi mais prendre soin de l'étudier sous l'angle de son plan de carrière. Faire la liste des points forts et des points faibles permet de prendre de la distance, à un moment toujours très fort émotionnellement. Une petite structure, par exemple, peut accélérer la prise de responsabilités. Une expérience à l'étranger peut permettre de maîtriser une langue. Il faut rester en veille, investir sa recherche en allant à la rencontre de groupes

ou de secteurs moins connus. Le premier emploi n'est pas une fin en soi mais un moyen.

3/ Mettre en avant sa personnalité

Les recruteurs nous le disent et une récente étude TNS Sofres le prouve. Pendant longtemps les entreprises du secteur recherchaient des experts et des techniciens. Aujourd'hui, elles privilégient les compétences comportementales, le sens du travail en équipe, l'adaptabilité ou encore la capacité à réagir en temps de crise. Que ce soit dans la lettre de motivation, dans le C.V. ou au cours de l'entretien, il faut valoriser sa personnalité, mettre en avant ses valeurs, son éthique et sa motivation. On peut les illustrer par des exemples personnels.

CYRIL LANREZAC, DIRECTEUR CARRIÈRES À L'IMHI



1/ Être mobile

Beaucoup trop d'étudiants se ferment des portes en donnant leur priorité au marché parisien. Or, il faut parfois accepter de s'expatrier. En effet, il y a de très belles opportunités dans des pays au fort développement hôtelier. Les évolutions de carrière y sont aussi souvent plus rapides. Ainsi, en 2011, une jeune diplômée de l'IMHI a été recrutée, à 26 ans, comme directrice

de marque au sein du département marketing d'une chaîne d'une cinquantaine d'hôtels en Indonésie. Certains groupes très actifs à l'international offrent même à leurs nouvelles recrues des 'management trainings'. Il est donc intéressant de sortir des sentiers battus et cibler des régions très dynamiques, comme le Moyen-Orient ou encore l'Asie.

2/ Valoriser sa candidature

Certains étudiants se voient trop vite à des postes de direction et donnent trop souvent la priorité à des considérations personnelles. Avant de se poser la question de savoir ce qu'une entreprise peut lui apporter, un candidat doit se demander ce qu'il peut lui offrir. Il faut considérer le recruteur comme un client. En quoi puis-je être utile ? Qu'est ce qui peut l'intéresser dans mon parcours ou mon expertise ?

3/ Privilégier son employabilité

En choisissant son premier emploi, il faut penser à son employabilité. Qu'est ce que je peux apprendre avec cette expérience professionnelle ? Quels postes dois-je accepter pour atteindre mon objectif ? Quelles formations ou quelle carrière m'offre un recruteur ? Pour cela, bien sûr, l'étudiant aura défini son projet professionnel en amont. Nous l'accompagnons dans cette démarche déterminante tout au long de sa scolarité.

Esprit d'équipe

Quand les élèves avancent masqués

Le jeudi 22 mars, le lycée Alexandre Dumas organisait un 'TP masqué' dans la salle de son restaurant pédagogique. Il s'agissait pour un groupe de huit élèves de première année de CAP restauration d'effectuer l'intégralité d'un service en salle avec un masque et sans parler. Le but : "Faire le parallèle entre le métier de serveur et celui d'acteur, sortir de l'image du serviteur. On travaille sur le paralangage, la gestuelle et l'utilisation des silences. En mettant le masque, on finit justement par faire tomber les masques. C'est un vrai spectacle dans la salle !", explique **Dominique Coudert**, professeur de restaurant, qui a préparé le groupe pendant douze heures pour ce déjeuner masqué.

Les 3 groupes de CAP première année de l'établissement régional d'enseignement adapté (Erea) étaient mobilisés pour préparer le repas et gérer le bar, tandis qu'un seul groupe s'occupait du service. Les huit élèves masqués ont d'abord



Les élèves masqués veillent sur le bon déroulement du déjeuner.

accueilli et placé les 17 convives. N'ayant pas la possibilité de parler, ils utilisaient des bouts de papier pour présenter leurs suggestions, s'informer du bon déroulement du déjeuner.

"UNE PÉDAGOGIE PAR LE DÉTOUR"

À la fin du repas, les 8 serveurs du jour ont pris place dans un décor de théâtre dressé pour l'occasion et ont joué, cette fois-ci avec leurs voix, une pièce de quelques minutes créée avec leur professeur.

En tant qu'Erea, le lycée

Alexandre Dumas accueille des élèves qui présentent des difficultés cognitives. L'exercice théâtral prend alors tout son sens, comme l'explique Dominique Coudert : "Il est important que les apprenants reprennent confiance en eux, en leur image."

D'après lui, l'évolution de la profession impose de nouvelles méthodes pédagogiques, notamment de travailler le savoir être et pas seulement les savoir-faire. C'est donc en toute logique que le théâtre a fait son entrée dans l'établissement car

il permet de "libérer la parole et d'apprendre du vocabulaire". Dominique Coudert n'hésite pas à emprunter des termes au monde du spectacle : "J'aime remplacer le mot classe par le mot troupe. Il permet de donner une dimension collective, solidaire et affective au groupe. C'est de la pédagogie par le détour. J'arrive là où les élèves ne nous attendent pas pour ancrer les apprentissages."

Deux élèves partageant la même difficulté à vaincre leur timidité, confient leur sentiment sur l'expérience. **Julia** confirme la force de l'esprit d'équipe : "C'est très bien quand on est en groupe, ensemble ça se passe toujours bien." **Marlena**, jeune Polonaise de 18 ans qui apprend le français tout en suivant sa scolarité, confie pour sa part : "Je tremblais avant la pièce de théâtre, puis quand tout s'est terminé, j'ai fait ouf... Je suis très contente !" Malgré l'appréhension qu'elles avouent avoir eu au début de l'exercice, elles s'exclament finalement en chœur qu'elles ont "trouvé ça génial !"

Le déjeuner se déroulait - sous le regard attentif des professeurs de restaurant **Dominique Coudert** et **Éric Boulay**, et de **Philippe Bonnet**, chef des travaux - en présence de **Claude Michellet**, directeur du rectorat de Paris, accompagné de plusieurs collaborateurs dont le doyen des inspecteurs d'académie, **Dominique Marcaillou**. Le ministère de l'Éducation nationale a également répondu présent avec **François Muller**, chargé de mission à la Direction générale de l'enseignement scolaire. **Edmond Peirotes**, le proviseur de l'établissement, a pris la parole à la fin du repas pour saluer les efforts fournis par les élèves et l'équipe pédagogique. Cet événement a également fait l'objet d'un reportage pour Respire (Réseau d'échange de savoirs professionnels en recherche et en expérimentation).

LOÏC SAULNIER

Lycée d'enseignement adapté Alexandre Dumas • 29 bis rue Cronstadt • 75015 Paris • Tél. : 01 45 31 18 11

Avec son premier certificat de qualification professionnelle

Une première session en commis de cuisine vient d'être initiée pour le groupe Compass. D'autres sont en projets pour les restaurateurs locaux.

Le CFA de Bourges s'ouvre aux adultes

Avec un peu plus de 160 apprentis en CAP et BP cuisine et restaurant, le CFA de Bourges (18) peine à maintenir ses effectifs. C'est pourquoi il a décidé d'accroître sa palette de formations en s'ouvrant aux adultes via un certificat de qualification professionnelle (CQP). La première session vient de débuter avec 11 employés du groupe Compass, l'entreprise qui gère notamment la restauration du CFA. Ces élèves vont préparer, en 38 jours avec des modules de 3 ou 4 jours, un diplôme en commis de cuisine.

"C'est une orientation stratégique pour nous, explique **Jackie Barreau**, directeur du CFA, nous ne pouvons plus simplement nous développer avec l'apprentissage des jeunes, nous devons répondre à la demande des professionnels et maintenir notre activité avec de nouveaux publics." Le CFA connaît notamment une baisse de ses effectifs en BP, formation concurrencée par l'Éducation nationale avec ses lycées professionnels et le bac pro en trois ans. C'est pourquoi le CFA a demandé et obtenu une accréditation pour trois CQP : commis de cuisine, agent de restaurant et employé qualifié de restauration. "Nous voulons travailler avec les professionnels locaux, poursuit Jackie Barreau, nous démarchons les entreprises, Pôle emploi et nous avons bon espoir d'ouvrir une première formation en avril." L'Umih Berry, en particulier **Jean-Pierre Amiot**, s'est également mobilisée pour soutenir cette initiative. **JEAN-JACQUES TALPIN**

FRÉDÉRIC BOURDEAU, DRH DU GROUPE COMPASS : "LE CQP EST UN VRAI REMÈDE À LA CRISE DU RECRUTEMENT"



L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi lancer ce CQP à Bourges ?
Frédéric Bourdeau :
D'abord parce

que nous sommes client de ce centre, dont nous gérons le restaurant. Mais cela correspond à notre volonté de développer nos compétences internes. Nous avons de plus en plus de difficultés à recruter des cuisiniers,

nous misons donc sur le CQP qui permet de valoriser les employés de nos différentes entreprises. Nous avons reçu un bon accueil à Bourges, pour nos 11 stagiaires originaires de la région parisienne et du Cher, et qui vont se former durant une petite année.

Quels personnels visez-vous en priorité ?

Nous travaillons dans toute la France, avec cinq qualifications différentes, et formons 7 000 à 8 000 salariés

par an, dont 200 diplômés par un CQP sur nos 18 000 employés. Il y a quatre ans, nous avions 30 titulaires de ce certificat, aujourd'hui 200 et nous voulons atteindre le millier d'ici à trois ans avec une cible prioritaire : les femmes qui sont encore trop peu nombreuses en cuisine. Le CQP est un vrai remède à la crise du recrutement. Il favorise l'acquisition de compétences, la promotion interne et permet à ces nouveaux diplômés d'apprendre un métier reconnu par un diplôme officiel.



La première session de CQP commis de cuisine du CFA de Bourges.

www.univ-angers.fr/itbs

Devenez manager dans l'hôtellerie ou la restauration

DIRIGER UNE ÉQUIPE - EXERCER DES RESPONSABILITÉS

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

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

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

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

UNIVERSITÉ ANJERS UFR INGÉNIERIE DU TOURISME, DU BÂTIMENT ET DES SERVICES Imitis-estiva

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

“Il faut faire bouger les lignes”

Rambouillet (78) On retiendra du 42^e congrès de la CPIH, qui s'est déroulé fin mars en Île-de-France, une volonté forte de débattre de la qualité. Mais aussi une poussée des départements à puiser dans le maillage territorial l'essence d'un syndicalisme toujours plus en phase avec les attentes des professionnels.

La CPIH, bien dans ses actions et ses départements



“Ce congrès est une étape”, a lancé **Gérard Guy**, président de la CPIH, devant ses troupes à Rambouillet.



Plusieurs messages ressortent du 42^e congrès de la CPIH. D'abord, la nécessité de davantage communiquer. Que ce soit sur les réseaux sociaux, pour faire connaître son établissement. Que ce soit en se rapprochant de Pôle emploi en région, pour une meilleure diffusion de l'information et des besoins. Ensuite, un appel à la qualité, à la cohérence, à la traçabilité a été répété. En d'autres termes, il faut répondre aux attentes des consommateurs. La priorité absolue. Avec cette difficulté supplémentaire : la rapidité. Le consommateur évolue très vite. **Corinne Ménégau**, directrice d'Equip'Hôtel, est là pour le confirmer. Le rôle du salon : réunir un maximum de solutions et produits. L'édition 2012 devrait être dans ce sens un excellent cru. En revanche, le compte à rebours de l'accessibilité s'inscrit dans l'impasse pour bon nombre d'entreprises du secteur. L'intervention de **Marie Prost-Coletta**, déléguée interministérielle, n'est qu'un constat supplémentaire. La loi est la loi. Jusqu'où iront les dérogations, les aménagements de texte ? Il fera jour demain... Dans l'immédiat, l'urgence est au business et au bon sens. “Il faut faire bouger les lignes. Est-ce logique que les banques ne nous suivent pas ? Est-ce normal d'être systématiquement stigmatisé alors que nous sommes souvent le dernier lien social d'une commune ?” s'insurge un participant. Non, bien sûr, et **Gérard Guy**, président de la CPIH, en est conscient. “Ce congrès est une étape. Il y a du pain sur la planche et la famille CPIH n'a pas l'intention de baisser les bras.” Sur le terrain, l'heure est bien à l'action. Aperçu en régions.

CHARENTE Le saisonnier “est confronté à tous les problèmes”, rappelle **François Effling**, président national des saisonniers de la CPIH. La branche, qui s'était réunie début mars à L'Isle-d'Espagnac (16), a haussé de nouveau le ton à Rambouillet et réclame notamment que le terme ‘hôtel’ puisse enfin être protégé notamment vis-à-vis des résidences hôtelières. Aux yeux de ses responsables, c'est au Gouvernement d’“obliger l'Insee à accepter un code APE spécifique à tous les saisonniers. L'intérêt, pour la profession, concerne des démarches administratives moins lourdes - par exemple, la déclaration du chiffre d'affaires. Ce n'est pas à l'Insee de répondre défavorablement à notre demande.”

HAUTE-MARNE **Pascal Gendron**, président des cafetiers du département, est intervenu sur le sujet de la qualité du service et de l'accueil. À la tête de l'établissement Les Berthom, à Chaumont, celui-ci plaide en faveur d'audits réguliers qui permettent de savoir où on en est, de juger de l'efficacité du management. “L'enseigne que j'ai choisi pratique ce type d'audits. Il regarde la convivialité, l'amabilité des équipes, comment est organisé le départ du client... Il faut revenir aux

fondamentaux et ne plus tirer l'accueil vers le bas. L'image du garçon de café était très positive dans les années 1960. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas et il y a pourtant de vraies cartes à jouer.” Pour ce syndicaliste, le bistrot évolue aussi “vers une spécialisation des genres. Le consommateur a besoin d'être rassuré par une offre organisée, qui répond à des attentes précises”. Il ne s'agit pas, pour lui, d'une remise en cause du statut de l'indépendant mais d'une nécessaire mise en réseau “pour exister, se faire connaître, être reconnu”. Le Haut-Marnais va, dans cet esprit, ouvrir un nouveau bar à bières à Troyes en septembre.



Pascal Gendron, président des cafetiers de Haute-Marne.

MAINE-ET-LOIRE Après la signature d'un accord national entre la CPIH et Pôle emploi, le 15 mars dernier, visant à mutualiser leurs moyens sur le terrain, les initiatives se mettent en place. Ainsi, les membres de la CPIH du Maine-et-Loire ont accompagné l'opération de Pôle emploi Angers La Roseraie. Durant une matinée, les professionnels se sont tenus à la disposition des demandeurs d'emploi dans le centre-ville d'Angers à l'occasion d'une opération organisée sous forme de rallye, baptisée Un plateau pour l'emploi.

SARTHE La visite du ministre des Sports **David Douillet**, dans l'établissement du président de la CPIH 72, **Jean-Paul Hennin**, a permis une rencontre opportune avec **Bernard Warain**, président de la CCI du Mans. Tous deux ont ainsi conclu un parrainage bénéfique pour la cité sarthoise. Si une chambre professionnelle “doit être une source de renseignements précise et fiable, être à l'écoute et assumer une représentativité auprès des partenaires sociaux, publics, administratifs, des élus”, son rôle doit aujourd'hui aller plus loin, selon Jean-Paul Hennin et son bureau, qui ont décidé de mettre à disposition des adhérents des outils d'aide à la gestion du quotidien. Désormais, deux avocats mancaux, un partenaire banquier, une collaboration resserrée avec la CCI ou encore un partenaire formation participent à cette volonté de répondre aux interrogations des professionnels sarthois.



LOIRE ATLANTIQUE/VENDÉE C'est au restaurant Chez Charles, à Challans, que la CPIH 44/85 a donné rendez-vous cette année à ses adhérents. Parmi les sujets abordés : la nécessité, aux yeux des professionnels, que les commissions de sécurité contrôlent également les résidences hôtelières et de tourisme reconnues depuis janvier 2012 comme établissements recevant du public. À “l'instar de la solidarité paysanne”, les adhérents souhaitent une plus grande mobilisation des professionnels. La mise en place en 2012 de la redevance spéciale pour les déchets professionnels sur le territoire de Nantes métropole, qui se cumule avec la taxe d'enlèvement des ordures ménagères et autres taxes diverses, est très mal vécue par les professionnels. Le syndicat, en partenariat avec la CGPME, examine actuellement les moyens et la méthodologie d'une redevance claire et précise, qui mettrait davantage en œuvre la réduction des déchets. La CPIH 44/85 a souhaité aussi mettre sous les projecteurs les élèves des lycées Nicolas Appert d'Orvault et Sainte-Anne de Saint-Nazaire qui ont participé bénévolement et avec beaucoup d'énergie à “la réussite du défi culinaire fil rouge sucéen”. Pendant 36 heures, le bateau de croisière L'O Dyvine, amarré à Sucé-sur-Erdre, a vu se succéder en cuisines, par tranches de trois heures, quelque 14 chefs de la région. Un menu à 25 € était proposé et tous les bénéfices ont été reversés au Téléthon. “La spontanéité des élèves à répondre présent pour vaincre la maladie et la générosité qu'ils ont déployée pour qu'un tel échange puisse avoir lieu du vendredi 18 heures au samedi minuit, en continu, ont permis de remettre un chèque de 11 388 € au Téléthon



François Effling, président des saisonniers, et **Jacques Blanchet**, président des hôteliers de la CPIH lors du 42^e congrès du syndicat.

2011”, se félicite **Yvonnick Briand**, président de la CPIH 44/85, qui souligne aussi le soutien apporté par les responsables des lycées. La remise du chèque a eu lieu en présence notamment de **Philippe Giroux**, du lycée Nicolas Appert d'Orvault, et du chef de cuisine **Marc Fourcadet**.

SYLVIE SOUBES

VIDÉOS : CÉCILE CHARPENTIER



Retrouvez en vidéo les interviews de **Gérard Guy**, **Robert Touchet**, **Roland Croisé**, **Bernard Gontier**, **Jean-Luc Madec**, **Yvonnick Briand** et **Philippe Lhomme** en tapant le mot-clé RTR420301 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre.

Les élèves des lycées professionnels d'Orvault et de Saint-Nazaire (44) ont apporté leur contribution au Téléthon 2011, une collaboration que la CPIH 44/85 a souhaité mettre sous les projecteurs.

Assemblée générale annuelle

Son président François Galabert a officialisé le lancement d'une campagne de communication pour valoriser le rattachement syndical des professionnels auprès du grand public.

Le 'label' Umih 66 veut faire parler de lui



François Galabert, président de l'Umih 66.

Le département des Pyrénées-Orientales ne manque ni de soleil ni de bonnes volontés, à l'instar des restaurateurs des Toques blanches du Roussillon, qui réunissaient 2 000 personnes à Perpignan une semaine avant l'assemblée générale annuelle de l'Umih 66. Un département qui compte déjà 15 Maîtres

restaurateurs, ce qui prouve aussi l'engagement des professionnels. En somme, la question de la motivation n'est pas problématique pour les instances départementales de l'Umih, qui revendiquent 600 membres, dont deux tiers de restaurateurs.

François Galabert, président de l'Umih 66, s'en est donc tenu à ce qui préoccupe le plus ses adhérents : "la TVA, et les questionnements de l'après-élection présidentielle. L'augmentation de la TVA n'a pas changé les avenants à la convention collective, et les professionnels redoutent une nouvelle hausse après l'élection." Le président départemental a ensuite passé la parole à Brigitte Montserrat, directrice adjointe au service réglementaire de l'Umih, venue éclairer les professionnels sur les mises aux normes de sécurité incendie et d'accessibilité.

FAIRE CONNAÎTRE LA "VALEUR AJOUTÉE" DE L'UMIH

Concernant les enjeux plus locaux, on a pu constater la préoccupation de certains adhérents concernant la difficulté à mettre en place un bureau stable en

Languedoc-Roussillon, dont dépend le syndicat départemental des Pyrénées-Orientales. Même si, sur ce plan, François Galabert a préféré l'action aux tergiversations, en annonçant une campagne de communication de l'Umih 66 : "Un professionnel qui fait la démarche d'adhérer au syndicat travaille dans un esprit de recherche d'informations légales et de conformité ; c'est ce qui fait sa différence, sa valeur ajoutée, et il faut que le grand public soit conscient de cela." C'est pour cela que l'Umih 66 a d'ores et déjà entamé cette dynamique de promotion, à travers notamment une publicité dans le guide des Toques blanches du Roussillon, mais également en établissant des échanges avec la presse locale afin de diffuser au mieux leurs informations. Notamment autour d'initiatives comme celle qui vient d'être lancée en partenariat avec la mairie de Perpignan, avec la signature de la charte des terrasses, pour donner davantage d'homogénéité aux devantures des bars et restaurants de la ville.

FRANCIS MATÉO

<http://umih66.umih.fr>

Motifs d'inquiétude

Chartres (28) Lors de l'assemblée générale, un appel à la mobilisation a été lancé pour la certification des professionnels.

Umih 28 : le redressement par les Maîtres restaurateurs



De gauche à droite, Chantal Maudhuit, présidente de l'Umih 28, Véronique Gaulon, présidente de l'Umih Berry et Bertrand Jallerat, président des hôteliers.

TVA, paracommercialisme, baisse du nombre d'apprentis : les motifs d'inquiétude ne manquent pas pour l'Umih 28 qui vient de tenir son assemblée générale à Luisant (28). Autant de raisons pour la présidente Chantal Maudhuit de "se mobiliser, de se défendre au sein de l'Umih qui représente bien la profession". L'une des préoccupations majeures est la baisse des inscrits au CFA de Chartres : ils étaient 277 en salle et cuisine l'an passé et 255 cette année, sans compter une trentaine d'abandons. "Et pourtant, constate Véronique Gaulon, présidente de l'Umih Berry venue présenter le dispositif des Maîtres restaurateurs, 80 % de nos apprentis trouvent rapidement un travail alors que 78 % des lycéens professionnels quittent le secteur un an après leur diplôme." "Il faudrait intervenir au collège pour mieux orienter les jeunes et renforcer le rôle des conseillers

d'orientation", explique Florent Doittée, coordinateur hôtellerie-restauration au CFA. Une grande partie de la réunion était consacrée à la modernisation de la restauration. Bertrand Jallerat, président des hôteliers, a présenté les avantages du prêt PMR tandis que Véronique Gaulon a appelé à la mobilisation pour le titre de Maître restaurateur. Avec 9 titulaires, l'Eure-et-Loir est "en retard" par rapport à de nombreux départements. Ce titre peut être aussi une réponse à l'amendement Siré, nouvelle législation sur la transparence "qui peut vite devenir une usine à gaz" alors que "le titre de Maître restaurateur répond déjà à cette exigence". Mobilisation encore pour Chantal Maudhuit et Gil Eleaume, le vice-président, contre la taxe additionnelle de 0,10 % que veut imposer le conseil général d'Eure-et-Loir, mesure "discriminatoire" que l'Umih refuse.

JEAN-JACQUES TALPIN

Nouveaux statuts

Bordeaux (33) Après sept ans à la tête du syndicat, il laisse à son successeur Jean-Paul Manenc un syndicat en ordre de marche.

Umih 33 : dernière assemblée générale pour Jean-Pierre Héland

Jean-Pierre Héland a réuni sa sortie, lors de l'assemblée générale de l'Umih 33, le 26 mars à l'hôtel bordelais Burdigala, avec l'adoption de nouveaux statuts créant, entre autres, une commission formation professionnelle. Le président sortant avait fait de la formation son cheval de bataille. Permis d'exploitation, hygiène alimentaire, risques professionnels, CQP agent de sécurité : l'offre colle aux besoins. "En 2011, elle a rapporté 70 000 € au syndicat", se réjouit Jean-Pierre Héland, également vice-président national d'Umih Formation.

Se former, agrandir, rénover, innover, les aides ne manquent pas. Yannick Cambacedes pour Oséo a présenté le prêt participatif pour la rénovation hôtelière (PPRH) et le prêt pour la modernisation de la restauration (PMR). Pour sa part, Jean-Jacques Ernandorena, président de l'Umihra, a annoncé l'accord du conseil général de la Gironde pour la prise en charge à 50 %, du 'pack nouvelles normes' doté des pré-diagnostic sécurité, accessibilité et classement. Il y a urgence. Président de la branche hôtellerie, Thierry Gaillac résume : "À la fin mars, seulement 27 % des établissements de Gironde (76 sur 283) représentant 41% des chambres ont obtenu leur classement." Un dossier de taille pour Jean-Paul Manenc, le nouveau président élu à l'unanimité. "Après toutes ces années, j'ai pu mesurer son intérêt pour le syndicat qui dépassait largement sa fonction de trésorier", témoigne Jean-Pierre Héland, qui se retire confiant.

BRIGITTE DUCASSE



Jean-Paul Manenc, nouveau président de l'Umih 33.

Meilleur jeune professionnel du café 2012

Nice (06) Parrainée par Jean-Luc Petitrenaud, la 18^e édition de ce concours s'est déroulée comme chaque année au lycée Paul Augier, dans une ambiance alliant convivialité et rigueur.

Trophée Malongo : la Monégasque Agathe Ravinale couronnée

Cette année, 160 élèves, représentant 75 établissements scolaires, ont participé au 18^e concours du Jeune professionnel du café Malongo. Un mouvement en faveur du café et de la qualité dans la tasse qui ne cesse de s'amplifier depuis la naissance de ce challenge, placé sous la présidence d'honneur d'**Alain Ducasse**. Mercredi 4 et jeudi 5 avril, seuls 22 candidats restaient en lice pour la finale 2012 qui s'est déroulée, comme chaque année, et avec bonheur, au lycée Paul Augier de Nice. Le top départ a été donné à 14 heures par l'épreuve écrite, suivie par la réalisation technique d'expressos et de cappuccinos, et d'un cocktail 'signature' - création de l'élève - à base de café. Le lendemain matin, au terme d'une série de dégustations, le podium gagnant allait se dessiner. Les trois meilleurs à ce stade (par ordre alphabétique) : **Nathan Boutet** (Hérouville Saint-Clair, 14), **Martial Ghys** (La Rochelle, 17) et **Agathe Ravinale** (Monaco). Pour les départager, une ultime épreuve, disputée à partir de 17 heures et en public, dans l'amphithéâtre. Deux tables de convives, un poste de travail avec machine à café - quelques pièges comme un reste de marc qu'il faut nettoyer - et vingt-cinq minutes pour présenter sa carte des cafés, la commenter, conseiller, réaliser plusieurs boissons dont sa recette de cocktails en deux exemplaires et servir...

'PETIT CONSERVATOIRE DU CAFÉ'

Une finale alliant convivialité et rigueur, animée par **Carinne Teyssandier**, avec la complicité de **Jean-Pierre Blanc**, directeur général des Cafés Malongo, et un jury composé notamment de **Hervé Fleury**, directeur de l'Institut Paul Bocuse, de **Jean-Pierre Rous**, président de Slow Food Monaco, de **Jean-Michel Trohay**, intendant à la présidence de la République, d'**Olivier Antonioli**, directeur d'exploitation du restaurant Louis XV à Monaco, de **Kathleen Serdons**, championne de Belgique de barista, de **Claire Verneil**, de l'émission Masterchef... Peu avant le coup d'envoi d'une fin d'après-



De gauche à droite : **Aline Van Layed**, **Jean-Pierre Blanc**, **Nathan Boutet**, **Serge Serrier**, **Agathe Ravinale**, **Michel Etchegoyen**, **Martial Ghys** et **Carinne Teyssandier**.



De gauche à droite : **Serge Serrier**, **Jean-Pierre Blanc**, **Agathe Ravinale** et **Carinne Teyssandier**.

midi riche en émotions, **Jean-Luc Petitrenaud**, parrain de l'édition, a tenu à saluer ce 'petit conservatoire du café' créé par le torréfacteur niçois, faisant référence au Petit Conservatoire de Mireille qui mit sous les projecteurs du petit écran, et à leurs débuts, d'illustres chanteurs... Sans doute prémonitoire au regard de l'aisance et des connaissances déployés par le trio et surtout le professionnalisme déjà prononcé de la lauréate 2012, Agathe Ravinale. Sur la deuxième marche : Nathan Boutet, et sur la troisième : Martial Ghys. Quant à Serge Serrier, professeur du lycée hôtelier de Monaco et coach de la gagnante, celui-ci a rappelé que "s'il existait aujourd'hui un certain nombre de challenges" et que les enseignants étaient "fortement sollicités", le trophée Malongo était à ses yeux "l'un des

plus prestigieux : "Il se démarque de tous les autres car il propose aux jeunes un véritable accompagnement. Même nous, les professeurs, ne manquons jamais d'y apprendre une foule de choses. C'est la raison pour laquelle j'y viens depuis dix ans !"

SYLVIE SOUBES

Tous les résultats

- **1^{er} prix** : **Agathe Ravinale** (professeur référent **Serge Serrier**) ; **2^e** : **Nathan Boutet** (professeur **Aline Van Laeyd**) ; **3^e** : **Martial Ghys** (professeur **Michel Etchegoyen**).
- **Prix de la meilleure carte** : **Mehdi Bensalem Favri** (professeur référent **Claude Robin Desquiers**), Paris.
- **Prix du meilleur expresso** : **Antoine Balsack** (professeur **Didier Hunault**), Orchies.
- **Prix du meilleur cappuccino** : **Estelle Hernandez** (professeur **Julie Botijo**) Nîmes.
- **Prix de la meilleure boisson (cocktail)** : **Florine Filipieff** (professeur **Pascal Obrecht**), Illkirch-Grattenstaden.
- **Prix de la meilleure dégustation** : **Jennifer Guillemot** (professeur **Catherine Prost**), Château-Chinon.

"Une carte de vins assez étoffée"

Le Hall de la Bourse joue la carte du bar classieux

Bien connu des nuits lyonnaises, **Didier Dantzikian** récidive avec un nouvel établissement situé à proximité de la Bourse. Propriétaire du Charles, pub dansant de la rue Mercière, le gérant a depuis quinze ans dirigé une demi-dizaine d'établissements de nuit au cœur de la cité rhodanienne.

Avec le Hall de la Bourse, **Didier Dantzikian** joue aujourd'hui la carte du bar 'classy' : déco design, écrans plasma, mobilier en acier brossé, musique tendance et surtout des éclairages par LED programmées pour des jeux de lumière tout au long de la journée. "L'idée c'est d'en faire un lieu branché, explique le gérant. D'où une carte de vins assez étoffée avec une trentaine de

belles références, notamment de la région. Sans oublier plusieurs grands champagnes, proposés notamment en jéroboam et mathusalem." Pour séduire la clientèle, **Didier Dantzikian** a privilégié un snacking de qualité sous forme de tapas. Les produits proviennent d'ailleurs des Halles de Lyon, adresse réputée de la ville. Le bar propose ainsi des ardoises de charcuteries ibériques Bellota (pata negra, chorizo, jambon serrano de Trevelez...), des assiettes de fromages de la Mère Richard ou de fruits de mer (saumon, Saint-Jacques...). Ouvert de 11 heures à 4 heures du matin, l'établissement organise également deux fois par semaine des soirées à thème.

STÉPHANIE PIOUS



Didier Dantzikian a misé sur une ambiance design pour son nouvel établissement.

Le Hall de la Bourse • 37 rue de la Bourse • 69002 Lyon
• Tél. : 04 78 03 59 03

La page du chef

De chef à chef

ENVOYEZ-NOUS VOS RECETTES

Celles-ci seront publiées dans le Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' et les recettes coup de cœur de L'Hôtellerie Restauration seront

publiées dans le journal. Vous pouvez faire parvenir vos recettes ainsi que vos vidéos à : L'Hôtellerie Restauration • Recettes de chef à chef • 5 rue Antoine

Bourdelle • 75737 Paris cedex 15
• Tél. : 01 45 48 64 64
• Fax : 01 45 48 04 23 • E-mail :
dechefachef@lhotellerie-restauration.fr .

Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' sur www.lhotellerie-restauration.fr Cliquez sur 'Blogs des Experts'

Foie gras de canard de Souprosse cuit en cocotte, raisins et pommes, jus de canard au vin du Jura

PAR GRÉGORY COUTANCEAU, RESTAURANT LES FLOTS, 17000 LA ROCHELLE

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 lobe de foie gras de canard
- Fleur de sel de Guérande
- Mignonette de poivre Sarawak

Sucs de canard

- 0,500 kg de carcasses de canard
- 30 g de parures de foie gras
- 2 cuillerées de graisse de canard
- 0,100 kg d'échalotes
- 2 gousses d'ail en chemise
- 10 grains de raisin
- 0,25 l de vin jaune du Jura

Garniture

- 0,100 kg de beurre
- 0,050 kg de beurre clarifié
- 0,060 kg de raisins chasselas de Moissac
- 0,060 kg de raisins muscat de Hambourg
- 6 pommes Pink Lady
- Fleur de sel de Guérande

Progression

- Réaliser le suc de canard au vin du Jura. Colorer la carcasse de canard concassée à la graisse d'oie.



- Ajouter l'ail en chemise, les échalotes émincées et les parures de foie gras. Laisser étuver, ajouter les grains de raisins écrasés puis le vin jaune du Jura.
- Cuire jusqu'à consistance, passer au chinois, assaisonner et monter au beurre.
- Avant le service, verser quelques gouttes de vin jaune.

Préparer et cuire le foie

- Détailler le lobe de foie gras en 4 escalopes de 100 g, les filmer et les réserver au froid.
- Au moment du service, les cuire à la plancha bien chaude jusqu'à obtenir une belle coloration.

- Réserver sur papier absorbant, saler à la fleur de sel de Guérande et à la mignonette de poivre Sarawak.

Cuire les garnitures

- Laver le raisin, le sécher sur un linge et couper ensuite aux ciseaux des grappes de 5 ou 6 grains.
- Les disposer sur une plaque et les faire sécher au four à 130 °C pendant 1 h 30 environ jusqu'à obtenir des grains semi confits.
- Au dernier moment, les faire revenir au beurre clarifié. Tailler les pommes en 2, éliminer le péricarpe puis couper une tranche pour faire une assise stable.
- Cuire les pommes au sautoir avec le beurre clarifié, terminer la cuisson au four et les colorer au moment.

Dresser

- Disposer tous les éléments dans des petites cocottes en fonte et les servir ainsi. Autre possibilité : disposer l'escalope de foie gras en bas d'une grande assiette, répartir les garnitures en arc de cercle, verser un cordon de sauce et assaisonner d'un peu de fleur de sel et de poivre. Servir très chaud.

Préparation haute en goût et en saveurs.

Vin conseillé : vin jaune du Jura.

Vins

Indication géographique protégée Boostez vos ventes avec les IGP

Les IGP - indications géographiques protégées -, anciens vins de pays, sont de plus en plus présentes sur nos cartes, car ils sont généralement de bonne qualité et sont proposés à des prix abordables. De plus ils offrent une gamme complète : vins blancs (secs ou moelleux), vins rouges (légers ou corsés), vins rosés et, depuis 2009, vins effervescents. Qui plus est, ces vins sont souvent accompagnés par le nom du ou des cépages dont ils sont issus, aspect non négligeable à un moment où les vins de cépages ont de plus en plus la faveur de la clientèle.

Qu'est-ce qu'une IGP ?

Avec la mise en place définitive de la réforme de l'Organisation commune du marché (OCM) depuis le 1^{er} août 2009, les vins de pays ont laissé la place aux IGP. Une IGP désigne un produit issu d'une zone géographique précise, qui

lui confère une qualité déterminée, une réputation ou d'autres caractéristiques. Comme les AOP (appellation d'origine protégée), cette catégorie n'est pas réservée aux seules boissons. Chaque IGP fait l'objet d'un cahier des charges spécifique validé par le comité national de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao), homologué au niveau national, et envoyé à la Commission européenne.

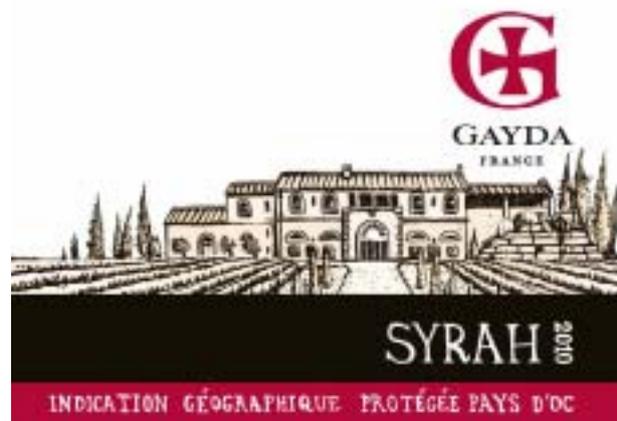
Principaux changements

Alors qu'il y avait un peu plus de 150 vins de pays, il ne reste plus que 75 IGP. La plupart des dénominations ont été conservées : Vin de pays du Val de Loire est devenu IGP Val de Loire ; Vin de Pays d'Oc, IGP Pays d'Oc, etc. Quelques changements sont toutefois intervenus : Vin de pays du Lot est devenu Côtes du Lot ; Vin de pays des sables du golfe du



Anciens vins de pays, ils offrent de nombreuses possibilités pour diversifier votre carte des vins à des prix très abordables.

PAUL BRUNET



Lion, Sable de Camargue, etc.

Les IGP en restauration

La diversité et la personnalité des IGP offrent aux restaurateurs de nombreuses possibilités. Pour améliorer leur commercialisation, il suffit souvent de proposer le vin IGP provenant de la zone où est implanté l'établissement. Très souvent, le seul nom apporte une part de

rêve : Cité de Carcassonne, île de Beauté, Sable de Camargue, Coteaux du pont du Gard, Vin des Allobroges... Sachez que les IGP peuvent être commercialisées en vin primeur, dès le 3^e jeudi d'octobre soit un mois avant les autres vins primeurs.

IGP et carte des vins

Attention, sur la carte des vins, les IGP doivent être présentées à part,

pour éviter la confusion avec les AOC/AOP. Il faut indiquer l'intitulé exact en plus du cépage et de la mention IGP, par exemple : IGP pays d'Oc, cépage chardonnay ; IGP Val de Loire, cépage gamay ; IGP Vin des Allobroges, cépage mondeuse.

Blog des Experts
'Le vin et les vins au restaurant'

Avec 9 clubs dans le monde

Miami Créé en 1995 par le britannique Nick Jones, ce 'social club' londonien, destiné à l'origine à promouvoir des artistes, est aujourd'hui en passe de devenir une chaîne d'hôtels de luxe réservée aux initiés.

Soho House poursuit son développement dans l'hôtellerie de luxe



Laurent Fraticelli, directeur du Soho Beach House de Miami.

Fort de 30 000 membres à travers le monde, Soho House est un club privé dont la cotisation annuelle varie entre 1 800 \$ et 2 400 \$ (environ 1 400 € à 1 800 €) par an. Avec 5 clubs à Londres, 3 aux États-Unis et un en Allemagne, Soho House propose des lieux de villégiature pour ses membres, mais pas uniquement pour ceux-ci. Ouvert en 2010, le Soho Beach House de Miami reçoit une clientèle composée pour 75 % de membres, selon Laurent Fraticelli, directeur de l'établissement.

L'hôtel comporte 49 chambres, donnant sur l'océan. "La première année, nous avons obtenu un taux d'occupation de 78 %, explique Laurent Fraticelli, ce qui est remarquable pour un hôtel de cette catégorie." Le prix des chambres s'échelonne de 400 \$ (300 €) à 625 \$ (470 €) la nuit.

Les Fifties ont servi d'inspiration pour la décoration de l'hôtel, des canapés aux luminaires en passant par le salon de coiffure ou le mobilier des chambres. "Nous vieillissons les meubles nous-mêmes, pour leur

donner un certain cachet et une authenticité. Le Soho Beach House de Miami est un hommage au fondateur du club, Nick Jones, qui adore cette période. D'où le choix de la décoration." Du côté de la clientèle, "nous ne cherchons pas à tout prix à voir défiler des banquiers ou des avocats venus signer le contrat du siècle, explique Laurent Fraticelli. Nous souhaitons surtout faire du Soho un lieu de rencontre entre journalistes, personnalités du monde artistique, hôteliers, restaurateurs... Des gens qui viennent nouer des contacts. Des projets d'ouverture se précisent : à Bombay, Toronto et, dans un futur moins proche, à Istanbul, Barcelone et Chicago". Disposant de deux piscines, d'un spa, d'un cinéma et d'un salon de coiffure, l'établissement de Miami, qui emploie 200 à 300 personnes, est le plus emblématique des clubs Soho House.

"UN RESTAURANT ACCESSIBLE AUX NON-MEMBRES"

Afin de préserver sa tranquillité toute britannique, un code de conduite doit être accepté par ses membres. "Dans l'hypothèse où un membre transgresserait ces règles, il peut se voir notifier une suspension plus ou moins longue de son affiliation au club. Par ailleurs, si nous jugeons un membre indésirable, nous ne renouvelons pas son adhésion l'année suivante", précise le directeur de l'établissement. Ces exigences permettent aux membres du club de jouir d'une tranquillité certaine, l'hôtel ayant par ce biais trouvé le moyen de s'affranchir

La plupart des chambres disposent d'une terrasse donnant sur l'océan.

La boutique répond aux mêmes critères de décoration que le reste de l'établissement.

d'une clientèle fortunée dont les comportements sont parfois déplacés. Fidèle à sa vocation première de présenter de nouveaux artistes, le Soho House expose dans son hall des talents locaux. En outre, l'hôtel propose de multiples activités, tel ce boulodrome trahissant les origines phocéennes de Laurent Fraticelli. Attendant à l'hôtel, le restaurant Cecconi est ouvert du petit déjeuner au dîner, sept jours sur sept. D'une capacité de 400 couverts, il propose une cuisine aux saveurs vénitienes. "Le restaurant permet aux membres de faire visiter le club à des gens susceptibles d'être intéressés pour adhérer au Soho House." Le club anglais a su procéder, par son mode de fonctionnement, à un développement hôtelier de luxe et de charme, tout en filtrant une partie de sa clientèle.

A. J. A.

Soho Beach House • 4385 Collins Avenue • Miami Beach • FL 33140 États-Unis • Tél. : +1 (786) 507 79 • www.sohobeachhouse.com

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Retrouvez sur www.lhotellerie-restauration.com :

- d'autres conseils et reportages sur les États-Unis : cliquer sur 'Conseils et reportages par pays'
- les annonces d'emploi à l'international : cliquer sur 'candidats à l'international'



PORTRAITS

NICK JONES, LE PROPRIÉTAIRE

Britannique né en 1963, Nicholas Jones a fait ses premières armes au sein du groupe Forte à Londres. Dans les années 1980, il fonde le groupe de

restauration Over the Top. En 1995, il ouvre son premier Soho House au-dessus du restaurant Café Bohème à Londres. À 49 ans, Nick Jones

possède aujourd'hui la chaîne de club Soho House (9 établissements dont 5 à Londres) ainsi que plusieurs restaurants à Londres.

LAURENT FRATICELLI, DIRECTEUR DU SOHO BEACH HOUSE MIAMI

Ancien élève de l'école hôtelière de Lausanne, Laurent Fraticelli, Marseillais d'origine, dirige aujourd'hui le Soho Beach House de Miami. Arrivé à 26 ans aux États-Unis, il a travaillé dans

différents hôtels de luxe - du Plaza Athénée de New York au Standard Hotel Hollywood de Los Angeles - avant de revenir à Miami. "Si vous êtes travailleur, passionné et que vous ne vous plaignez pas,

"l'Amérique est faite pour vous", estime-t-il. Au Soho Beach House, Laurent Fraticelli apporte un savoir-faire rigoureux à un établissement exigeant, tout en cultivant sa passion pour ce métier.

Produits & équipements

S.A.P.H.I.R.
PAU 15 au 17 avril 2012

Salon de l'Alimentation Pyrénées,
de l'Hôtellerie - Restauration

LE SALON SAPHIR AU PARC DES EXPOSITIONS DE PAU DU 15 AU 17 AVRIL

L'Umih, la chambre de commerce et d'industrie de Pau, la chambre des métiers, les syndicats des boulangers, pâtisseries, bouchers et charcutiers, et le parc des expositions de Pau organisent le Saphir, salon de l'alimentation Pyrénées hôtellerie et restauration. Un événement essentiel pour l'économie locale, plébiscité par 30 000 professionnels du Sud-Ouest. C'est l'occasion pour l'ensemble de la filière, entreprises agroalimentaires, marchands de matériels, prestataires de services, organismes de formation, de présenter leur savoir-faire et leurs dernières innovations. Saphir réunira 135 exposants et 180 marques, sur une surface d'exposition de 7 500 m².

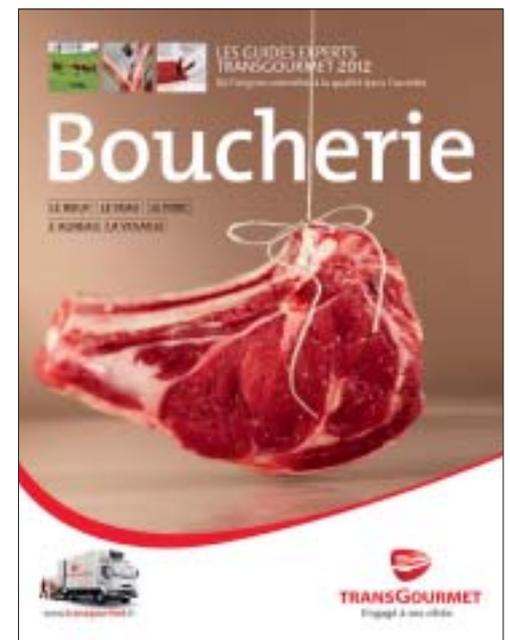
Tél. : 05 59 40 01 50
www.saphir-pau.com



CONCEPT BIEN CUISINER : L'AIDE ET LE SOUTIEN AUX POINTS DE VENTE

Rentrer dans l'univers Bien Cuisiner, c'est économiser deux ans de démarches, de négociations auprès des fabricants et de réflexion. Un exemple : Bien Cuisiner met à disposition et loue du matériel sur le concept des cuiseurs de pâtes. Ceux-ci apportent un complément de gamme pour les points de vente. Le concept à lui seul permet d'avoir un rendement moyen de 33 % sans devoir investir en matériel puisque Bien Cuisiner reste le propriétaire. Une large gamme de matériels professionnels (ustensiles, coutellerie, vaisselle, couverts, librairie culinaire) est également proposée. De nombreuses marques reconnues comme Electrolux, Riebert, Matfert, Bron Coucke, etc., font partie du catalogue. Sans oublier que rentrer dans l'univers de Bien Cuisiner, c'est aussi devenir un organisme de formation, puisque tout acteur professionnel a des droits au financement de formations professionnelles.

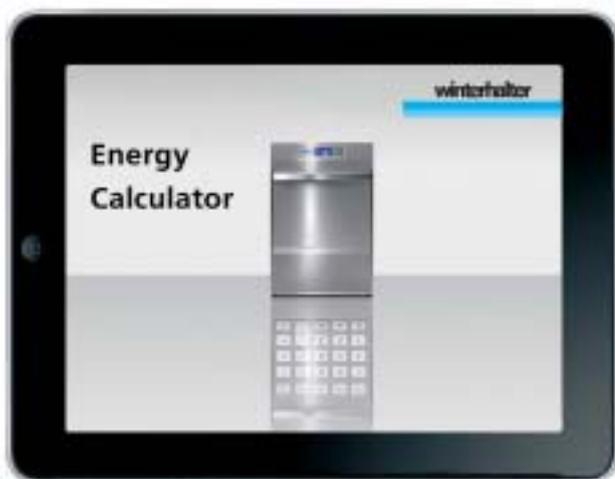
aaronly@wanadoo.fr
www.biencuisiner.fr



NOUVELLE ÉDITION DU GUIDE EXPERT BOUCHERIE PAR TRANSGOURMET

TransGourmet propose son Guide expert boucherie, un catalogue complet regroupant l'intégralité de sa gamme de viandes et volailles. On y retrouve toute la diversité de la gamme TransGourmet : bœuf, veau, porc, agneau, viande halal, abats, brochettes, volaille, viandes cuites et mini-rôtis. Divisé en deux parties, boucherie fraîche et boucherie surgelée, on retrouve un large choix de produits de qualité, labélisés et certifiés. Sont également présentées dans ce catalogue les différentes races à viande telles que la Limousine, la Black Angus, l'agneau de Patagonie, le veau d'Aveyron... Le Guide expert boucherie est disponible auprès de toutes les équipes commerciales TransGourmet et consultable intégralement sur le site internet www.transgourmet.fr dans sa version à feuilleter.

Tél. : 01 41 76 22 24



APPLICATION WINTERHALTER ENERGY CALCULATOR SUR IPHONE ET IPAD

Winterhalter, spécialiste du lave-vaisselle commercial, a mis au point une application spécialisée pour iPhone et iPad : 'Winterhalter Energy Calculator'. Elle permet de calculer les coûts d'utilisation individuels des machines UC Series, GS 500 et GS 600. Il s'agit d'un matériel de promotion innovant, pouvant être facilement utilisé sur les sites client afin d'illustrer les coûts de consommation d'énergie et d'utilisation des machines de lavage. De plus, si le client souhaite réaliser davantage d'économies d'énergie et s'intéresse à une machine dotée du système de récupération de la chaleur Energy, il peut immédiatement calculer la durée nécessaire pour amortir l'investissement, ainsi que les économies pouvant être réalisées grâce au système Energy.

www.winterhalter.fr



NOUVEAU PACK AUX COULEURS DE LA NORMANDIE POUR ELLE & VIRE

Le nouveau pack de Crème Excellence d'Elle & Vire revendique sa modernité et son origine de fabrication : la Normandie. Elle est produite depuis plus de trente-cinq ans à la laiterie de Condé-sur-Vire au cœur du bocage normand. Les qualités de la Crème Excellence sont reconnues par les professionnels de la restauration. Onctueuse et agréable à travailler, elle s'adapte parfaitement à une cuisine et une pâtisserie gourmande et créative. Elle & Vire Professionnel propose également un jeu-concours 'Au cœur de l'excellence', depuis le 1^{er} mars et jusqu'au 31 mai 2012. Il suffit de se connecter au nouveau site internet et de répondre à un quiz. Un tirage au sort désignera des centaines de vainqueurs. Parmi les lots à gagner : 12 escales dans les hôtels du Groupe Barrière, 6 bons d'achat de 200 €, 12 bons d'achat de 150 €, 69 bons d'achat de 75 €, valables dans le catalogue de matériel professionnel de l'opération.

www.elleetvire-pro.com

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdos des C.H.R. • 3 €

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

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

**RESPONSABLES
DE RUBRIQUE**

**WEBNEWS/RESTAURATION/
FORMATION**

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

**ORGANISATIONS
PROFESSIONNELLES/VINS/
LICENCE IV/CAFÉS**

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

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillat
E-mail :
pccarbillat@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO
Cécile Charpentier

E-mail :
ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRETARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Claude Veyrac/Richard Kubicz/
Provenances

COMMISSION PARITAIRE
n° 0915 T 79916

Dépôt légal à parution
Diffusion : 64 403 - ISSN 0750 - 3717

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



Presse PRO

Onze semaines de compétition

Lors de la finale de l'émission de M6, le jeune patron du restaurant parisien L'Acajou s'est imposé devant Cyril Zen, propriétaire de La Bergerie à Sarpoil (63). Un chèque de 100 000 € et une notoriété qui remplit déjà l'établissement.

Jean Imbert remporte le titre de Top Chef 2012

Le titre s'est joué sur un repas. Les deux finalistes devaient réaliser un menu, entrée-plat-dessert pour 107 personnes, avec l'aide de 4 candidats précédemment éliminés. Dans les cuisines du Trianon Palace à Versailles, **Jean Imbert** et **Cyrille Zen** se présentent comme des "machines de guerre". Après onze semaines d'épreuves, les deux jeunes chefs d'entreprise sont des battants. Ils veulent aussi profiter de cette ultime épreuve (de dix heures) pour montrer 'leur' cuisine. Ils ont choisi les plats. Pour Jean Imbert, ce seront Homard breton, avocat, légumes croquants et fleurs de pensée ; Veau de lait rôti, parmigiano, truffe noire ; Ananas-mangue-citron vert, crème vanille bourbon. Cyril Zen répond avec une Tarte fine de Saint-Jacques et foie gras, granny smith, mangue, passion ; Autour de la truffe noire et des choux : le poulet de Bresse en deux cuissons ; Le rocher chocolat Manjari premier cru de Madagascar et framboises coulantes. Le jury, composé de **Ghislaine Arabian**, **Christian Constant**, **Cyril Lignac**, **Thierry Marx** et **Jean-François Piège**, se prononce pour le menu de Jean. Les candidats ont dû, ensuite, patienter trois mois avant d'avoir le résultat du vote des 102 clients (chacun ayant déboursé 100 € qui sont reversés à Action contre la Faim). 5,4 millions de téléspectateurs étaient devant leur poste lundi soir.



Jean Imbert, Top Chef 2012 et heureux patron de L'Acajou à Paris, veut utiliser sa notoriété pour défendre la cuisine.

Les deux candidats sont, cette fois, chacun dans leur établissement, entourés de leurs proches. La fameuse lame orange est pour Cyril : "Ça ne change rien aux très belles choses que j'ai vécues. J'ai encore envie de m'améliorer et de gagner peut-être un jour une 2^e étoile." Chez Jean, la lame étincelante provoque une joie immédiate. "C'est la plus belle aventure de ma vie, mais c'est d'abord une aventure humaine. C'est magique !", confie Jean Imbert. Pour la première fois depuis le lancement du programme, le public a suivi le vote des professionnels. C'est à 17 ans, le bac en poche et avec

une formidable soif d'apprendre, que le jeune Parisien débarque à l'Institut Paul Bocuse à Lyon. Deux ans, un CAP, un BEP et le diplôme de l'IPB plus tard, il passe chez **Rostang** et **Westermann**. À 22 ans, en 2003, il reprend "un restaurant en dépôt de bilan que l'on a amélioré petit à petit". La clientèle a suivi. L'Acajou tourne avec 7 personnes pour une capacité de 30 à 40 couverts (15 de plus avec la terrasse). Un menu à 30 € le midi, à 60 le soir avec un choix pour le client. Depuis plusieurs semaines, le restaurant est plein. Le téléphone sonne en permanence. Le site internet et le compte Facebook ont "explosé".

Que faire avec les 100 000 € ? "Je vais les investir dans le restaurant. Je veux repousser encore les limites pour faire plaisir à mes clients." Et l'avenir ? "J'ai envie d'être un jour comme mes modèles, mes Brad Pitt à moi, les grands chefs. L'étoile Michelin, ce n'est pas un objectif, c'est un rêve, comme Jean Dujardin a dû rêver de l'Oscar sans penser un jour que cela lui arriverait..." Et dire que c'est un copain de Jean qui l'a inscrit à son insu au concours Top Chef. **NADINE LEMOINE**

L'Acajou • 35 bis rue Jean de la Fontaine • 75016 Paris • Tél. : 01 42 88 04 47 • www.l-acajou.com



Jean Imbert, lors de la finale au Trianon Palace.

En direct des Blogs des Experts

Absence injustifiée depuis le 10 novembre et attestation Pôle Emploi : que faire ?

Un de nos employés est en absence injustifiée. Nous lui avons adressé 4 courriers avec AR afin de lui demander de reprendre son poste dans les meilleurs délais. Hier, nous recevons de lui un courrier recommandé dans lequel figure juste une attestation Pôle Emploi nous demandant de lui délivrer tous les documents dont un salarié a droit en quittant un emploi. Je ne pense pas que ce jeune homme ait mentionné à l'agence Pôle Emploi qu'il a quitté son poste du jour au lendemain (pas de démission) et pas de licenciement de notre côté. Il n'y a donc aucune rupture de contrat d'un côté comme de l'autre, et nous lui envoyons ses bulletins de salaires à zéro. Je souhaite lui envoyer une belle lettre : que dois-je formuler dans ce cas précis ?

VALÉRIE

Daniel Gillot - auteur : Je pense qu'il faut seulement lui indiquer que vous avez bien reçu son courrier alors qu'il a laissé sans réponse vos lettres RAR des... Par le fait qu'il soit en contact avec Pôle Emploi, vous supposez qu'il ne reprendra pas son poste chez vous. C'est avec plaisir que vous lui adresserez tous les documents en fin de contrat dès qu'il vous aura confirmé par écrit sa démission puisque, pour le moment, il est toujours dans vos effectifs, en absence injustifiée.

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé **RTK1258** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
Blog des Experts 'Droit du travail en CHR : les ruptures du contrat de travail (+ modèles de lettre) par Daniel Gillot et Tiphaine Beausseron

Abonnez-vous

**L'Hôtellerie
Restauration**

■ 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