

Lancement
des **Sentiers du
patrimoine
gourmand français**

2011, une
bonne année en
restauration selon
Gira Conseil

**Loi de
simplification
du droit :**
ce qui change

Mer, montagne,
campagne :
**vos atouts
bière**

L'Hôtellerie Restauration

19 avril 2012
N° 3286

ANNONCES
CLASSÉES
P. 14

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Le chef **Michel del Burgo**
de retour à Carcassonne
p. 10



Pêche durable

pp. 2-3

Mr Goodfish : les restaurateurs en première ligne

Avec un tiers de la pêche française consommé dans les restaurants, les chefs ont leur rôle à jouer pour promouvoir un poisson local, durable et de saison. Bien choisir son poisson, c'est justement le leitmotiv du programme Mister Goodfish. Avec un enjeu de taille : la préservation des stocks de pêche. Seuls 20 % de ces stocks sont actuellement exploités de façon modérée, le reste l'étant trop, voire au maximum. *"Mais il est faux de dire qu'en 2050, il n'y aura plus de poissons. Il n'y a que des possibilités mal exploitées"*, prévient **Philippe Vallette**, directeur de Nausicaá, le centre océanographique de Boulogne-sur-Mer (62), l'un des trois grands aquariums qui se sont réunis sous



l'égide du Réseau océan mondial (avec l'Acquario di Genova en Italie et l'Aquarium Finisterrae en Espagne), pour lancer ce

programme. Pour les restaurateurs, l'engagement est simple : proposer sur sa carte au moins deux poissons recommandés par Mr Goodfish.

Vote utile

En bonne rhétorique, une affirmation n'est pertinente que si son contraire l'est également. Ainsi, depuis plusieurs semaines, les médias nous assènent des discours plus ou moins construits sur le fameux 'vote utile', par opposition à un vote 'inutile'. À suivre de tels raisonnements, le choix se résumerait à un seul candidat puisque, par définition, tout suffrage exprimé pour un prétendant non élu est forcément inutile.

Mais il est vrai que la rhétorique et la logique ont quitté depuis longtemps les salles de rédaction qui fonctionnent quasi-exclusivement à l'aide des 'éléments de langage' obligamment fournis par de doctes communicants.

Il n'est donc pas étonnant que les observateurs les plus attentifs jugent la campagne pour l'élection présidentielle au mieux ennuyeuse, au pire franchement nulle. Le citoyen qui voudrait se forger un jugement à partir de la pertinence des propositions formulées sur des constats objectifs et des données économiquement incontestables a du mal à déceler des fulgurances susceptibles d'emporter l'adhésion.

Au-delà des inévitables promesses auxquelles plus personne ne croit puisqu'elles n'engagent que ceux qui les écoutent, difficile de faire un choix clair sur les graves préoccupations de l'heure. À quelques jours du scrutin majeur de notre République, que sait-on sur des questions aussi fondamentales que la maîtrise des dépenses publiques, la stabilisation des prix et des changes, le rôle de dernier prêteur dans la zone euro, la compétitivité d'une économie écartelée entre les pesanteurs d'un État providence dangereusement boursoufflé et les contraintes d'une concurrence mondialisée ?

Rien, sinon de vaines incantations que le simple bon sens ne saurait prendre en compte. Il ne reste plus au citoyen que le choix politique au sens le plus restrictif du terme, loin des réalités de l'entreprise qui reste malgré tout la seule source de création de richesses. On l'a un peu oublié dans le débat de ces derniers mois où l'anecdote l'a souvent emporté sur l'essentiel. Raison de plus pour voter véritablement 'utile', mais pas forcément à partir des prestations des candidats à la magistrature suprême.

L. H.

En bref

Accor : bonne croissance du chiffre d'affaires trimestriel

L'année a bien commencé pour le groupe Accor : son chiffre d'affaires du premier trimestre 2012 s'établit à 1 371 M€, en hausse de 4,5 % par rapport au premier trimestre 2011 en données comparables et de 1,2 % en données publiées. Accor enregistre de solides performances sur l'ensemble des segments, principalement grâce à la bonne progression des prix : les redevances de management et franchise font un bond de 22,2 %. Ce premier trimestre reste également marqué par un développement record, Accor restant fidèle à sa politique d'asset light, avec l'ouverture de 7 720 chambres (56 hôtels) à 90 % en contrats de management et franchise. En outre, si les effets de périmètre liés à la stratégie de cession d'actifs impactent négativement le chiffre d'affaires de 71 M€ (soit - 5,2 %), dont 25 M€ correspondant à la cession de Lenôtre, les effets de change ont eu un impact positif de 16 M€ (soit + 1,2 %) avec notamment les hausses du dollar australien et du dollar américain. **Analyse détaillée dans notre prochain numéro.**

Formation au webmanagement

L'Infa organise à Paris (place d'Italie) une formation au Webmarketing hôtelier les 23 et 24 avril prochains. Cette formation est gratuite, prise en charge par le Fafih et les entreprises participantes ne sont pas facturées.

Tél: 01 45 14 64 76/77/79

E-mail : jcmeurville@infa-formation.com

3^e édition de l'Open Forum Essec-Hanploi

La 3^e édition de l'Open Forum Essec-Hanploi se tiendra le 31 mai dans les locaux de l'Essec au Cnit, à La Défense. Ce forum permettra à des personnes en situation de handicap de rencontrer des recruteurs et de se voir proposer des offres de stages, de formation - en alternance ou non - et d'emploi. Plus de 30 entreprises dont le groupe Accor seront présentes. Pour s'inscrire au forum, rendez-vous sur le site www.openforum.fr

Grand

Un message positif, pas restrictif

Mr Goodfish : les



Florence Huron, coordinatrice de Mr Goodfish, et Philippe Vallette, directeur du centre océanographique Nausicaá, défendent le programme en France.

Aiglefin, tacaud, grondin... verra-t-on bientôt ces poissons sur les cartes des restaurants, au même titre que le bar, le cabillaud ou le turbot ? Si l'on en croit le retour en grâce du topinambour ou du salsifis, ce n'est pas impossible. Pour les légumes et les fruits, manger local et de saison est devenu une ligne de conduite que suivent nombre de professionnels de la restauration. Le programme Mister Goodfish entend surfer sur la même vague. Avec un enjeu de taille : la préservation des stocks de pêche. Seuls 20 % de ces stocks sont actuellement exploités de façon modérée, le reste l'étant trop, voire au maximum. *"Mais il est faux de dire qu'en 2050, il n'y aura plus de poissons. Il n'y a que des possibilités mal exploitées"*, prévient d'emblée **Philippe Vallette**. Voilà une dizaine d'années que le directeur de Nausicaá, le centre océanographique de Boulogne-sur-Mer (62), planche sur le sujet. Soutenu par la Oak Fondation, qui œuvre notamment en faveur de l'environnement, il a lancé ce programme intelligent et motivant. S'appuyant sur le Réseau océan mondial, auquel adhère Nausicaá, et en collaboration avec l'Acquario di Genova (Italie) et l'Aquarium de Finisterrae (Espagne), Mr Goodfish entend sensibiliser le public et les professionnels de l'industrie poissonnière à la consommation durable de produits de la

Mr Goodfish en pratique



Le restaurateur s'engage à proposer sur sa carte au moins deux produits recommandés par Mr Goodfish. Moyennant 25 € la première année, et 50 € la seconde, pour couvrir les frais de communication, il reçoit des vitrophanies, des dépliants de présentation

à destination des clients, des petits adhésifs logo à apposer devant les plats sur la carte et des brochures destinées aux enfants. Il bénéficie du support du site internet, auquel il peut contribuer en fournissant des recettes. Il est tenu au courant par une alerte e-mail de la publication des listes d'espèces recommandées.

mer. Les poissonniers et les restaurateurs sont en particulier ciblés. Mais avec un message positif, et non pas restrictif. *"En partenariat avec Ifremer [Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, NDLR], nous établissons tous les trois mois des listes en tenant compte de l'état des ressources des quatre bassins de pêche français - Manche, mer du Nord, Atlantique, Méditerranée -, de la taille, de*

angle

Avec un tiers de la pêche française consommé dans les restaurants, les chefs ont leur rôle à jouer pour promouvoir un poisson local et de saison. Bien choisir son poisson, c'est justement le leitmotiv du programme Mr Goodfish.

restaurateurs en première ligne

la saison et du statut des espèces. Ces listes ont valeur de recommandation. Il n'y a pas de liste rouge. Seules les espèces y figurant peuvent être marquées du logo Mr Goodfish, mais ce n'est qu'un conseil d'achat."

Il ne s'agit en effet pas d'un label, lié à de strictes certifications, comme celui établi par le Marine Stewardship Council (MSC) - un programme mondial de certification et d'écolabellisation. "Nous n'avons pas les mêmes moyens, reconnaît Philippe Vallette. Et puis nous travaillons sur le local. Le MSC préconise ainsi actuellement le pétoncle de Patagonie alors que nous sommes en pleine campagne de la Saint-Jacques sur nos côtes."

Le local est d'ailleurs le fer de lance de l'opération. Les neuf cantines scolaires et les dix poissonneries actuellement signataires sont dans le

Nord-Pas-de-Calais. Comme la plupart des 85 restaurateurs qui soutiennent Mr Goodfish, notamment les chefs de l'association Côte d'Opale gourmande, qui se sont réunis pour éditer un livre de recettes mettant en valeur les poissons de leur côte.

“ Il est faux de dire qu'en 2050, il n'y aura plus de poissons. Il n'y a que des possibilités mal exploitées. ”

Philippe Vallette, directeur du centre océanographique Nausicaá.

À Paris, on ne compte que cinq adresses, dont celle de **Gaël Orieux** (voir ci-contre) et d'**Éric Fréchon**, au Mini Palais (VIII^e), qui jouent la carte Mr Goodfish. "Mais nous recevons chaque jour de nouvelles demandes d'adhésion", confirme **Florence Huron**, coordinatrice du projet, en contact par exemple avec l'association Euro-Toques. Les chaînes de restauration collective se disent également intéressées. Enfin, une convention a été signée avec le distributeur Metro Cash and Carry pour qu'il mette en avant dans ses magasins les produits Mr Goodfish. Pour les consommateurs, une application iPhone permettant de localiser les établissements



Hervé Diers a apposé le logo Mr Goodfish sur ses packagings.

Mr Goodfish est en cours. Nausicaá compte également s'appuyer sur les centres océanographiques breton, aquitain et méditerranéen pour relayer le message sur leur territoire. Reste à faire de Mr Goodfish une vraie image de marque, soutenue par un marketing gagnant-gagnant. "Plus les gens feront de l'argent avec Mr Goodfish et mieux les stocks de poissons se porteront", affirme sans ambages Philippe Vallette.

Hervé Diers, dirigeant de l'entreprise de salaison de harengs JC David, a ainsi apposé le logo Mr Goodfish à côté de son tout récent Label rouge sur ses packagings destinés aux restaurants de New York et San Francisco. "Les Américains y sont très sensibles", confirme-t-il. Vendeur Mr Goodfish ? En décernant en janvier dernier à ce programme le prix Innovation 2012, le salon Ecorismo (environnement et développement durable pour le tourisme) montre la voie.

MARIE-LAURE FRÉCHET

www.mrgoodfish.com

GAËL ORIEUX, CHEF DU RESTAURANT AUGUSTE (PARIS, VII^E), PARRAIN DE MR GOODFISH : "IL N'Y A PAS DE POISSONS NOBLES"

Précurseur et passionné. Ainsi peut-on résumer l'engagement de **Gaël Orieux** en faveur de la pêche durable. Breton d'origine et moniteur diplômé de plongée sous-marine, il est très sensible à la biodiversité et à la protection de la nature et de ses ressources.

"Or, s'insurge-t-il, même chez les plus grands étoilés, on ne cuisine que peu d'espèces - toujours les mêmes - de poissons et de crustacés".

Dès 2005, à l'ouverture de son restaurant Auguste, il se met en quête d'une liste de poissons privilégiant une pêche française et éco-responsable. C'est finalement le ministère de la Pêche, attentif à sa démarche, qui l'a mis en contact avec **Philippe Vallette**.

Le chef accorde depuis son soutien actif à Mr Goodfish, qu'il accompagne depuis deux ans et représentait, cette année, au salon de l'Agriculture. "On a réuni les frères ennemis, s'enthousiasme-t-il. Les pêcheurs et les scientifiques." La tâche



Gaël Orieux, parrain de Mr Goodfish.

semble moins facile avec ses confrères. "Je passe pour un mutant", reconnaît-il. Il faut dire qu'il n'y va pas de main morte. "Il n'y a pas de poissons nobles. Et l'abondance ne veut pas dire commun." De même, il raille ceux qui parlent de 'nouveaux poissons'. "Il n'y a que des poissons retrouvés, comme les légumes oubliés. J'ai ainsi servi récemment un bouillon de sprat et une de mes clientes s'est rappelé que c'est un poisson qu'elle consommait beaucoup quand elle était petite." Encore faut-il faire preuve d'un peu de curiosité. "Ne passez pas devant

ces poissons en disant qu'ils ne valent rien, préconise-t-il. Commandez-en un et testez-le !" Balayé aussi, l'argument temps. "Mr Goodfish est l'outil idéal. C'est clair, logique et simple, résume-t-il. Il suffit d'aller chercher la liste tous les trois mois sur internet. Les chefs passent leur temps sur leur site. Qu'ils en profitent pour aller sur celui de Mr Goodfish."

Le reste suit. Gaël Orieux a ainsi développé un réseau d'approvisionnement en circuit court, en commandant directement au mareyeur, voire au pêcheur. "C'est plus frais et moins cher", souligne-t-il, tout en appréciant le contact direct avec les professionnels de la pêche. "On se parle parfois quand ils sont en mer et je leur demande de noter leur point GPS. Je l'indique ensuite sur la carte." Moins par souci de traçabilité, que pour raconter une histoire au client et lui rappeler que, derrière un plat, il y a des mers et un océan.

LA PÊCHE FRANÇAISE EN CHIFFRES

La consommation totale annuelle des produits de la mer en France est de 2,2 millions de tonnes, soit 35,5 kg par habitant. La pêche française (en 2010) représente 470 000 tonnes par an (300 000 pour la pêche fraîche), la conchyliculture 195 000 tonnes et la filière piscicole 50 000 tonnes (poissons marins et d'eau douce). En 2010, la restauration collective et commerciale (RHF) a acheté 123 861 tonnes de poissons, coquillages et crustacés non transformés, soit un tiers de la consommation française dans le secteur.



Dans toutes les bonnes librairies

À lire : 'Le Travail aujourd'hui', par Frédéric Lefebvre

'Travailler plus pour créer des richesses', mais surtout 'travailler mieux pour vivre mieux'. C'est le constat que dresse Frédéric Lefebvre, secrétaire d'État au Tourisme, dans un essai qui vient de paraître.

Il ne s'agit pas d'un manifeste mais d'un constat qui s'appuie plus particulièrement sur l'expérience de **Frédéric Lefebvre** en tant que secrétaire d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat, des PME, du Tourisme, des Services, des Professions libérales et de la Consommation auprès du ministre de l'Économie, des Finances et de l'Industrie. Un poste qu'il occupe depuis novembre 2010 et qui l'a plongé dans des univers très différents et pourtant, tous et à chaque fois, très proches des attentes individuelles et des métiers.

"S'ÉLEVER SOCIALEMENT ET FINANCIÈREMENT"

Au centre de sa réflexion, la qualité. Vaste sujet qui vient en écho à la période de 'manque' qui a marqué la dernière Guerre mondiale et les générations qui l'ont suivie ; terme désormais largement utilisé et qui symbolise un XXI^e siècle en quête de valeurs nouvelles. Pour l'essayiste, 'travailler mieux pour vivre mieux' doit être un "objectif de société". La valeur travail, non pas subie, mais



Frédéric Lefebvre est l'auteur d'un essai prospectif sur le travail qui s'appuie notamment sur les métiers et secteurs qu'il représente depuis novembre 2010.

comme l'expression même du Moi. "Valoriser le travail, c'est faire en sorte que chaque individu puisse s'élever

socialement et financièrement au travail". À quelques heures et jours des échéances électorales, se plonger dans cet ouvrage, qui se révèle d'une lecture très accessible, est instructif pour celui ou celle qui accepte de regarder la société autrement qu'à travers du petit écran... Frédéric Lefebvre s'en prend à la fraude, estime qu'il est nécessaire de soumettre le choix de la répartition de l'effort de redressement des finances publiques aux Français, dans le cadre, pourquoi pas, d'un référendum. Dans ses réflexions encore, une revalorisation des métiers "les plus essentiels à notre société" : médecins, enseignants, agriculteurs... S'ajoutent, plus généralement, les entrepreneurs indépendants ou assimilés. Pour les TPE, il réclame le "zéro chiffre d'affaires, zéro charges" tout en plaidant pour

la création d'un dividende du travail. "Valoriser le travail, c'est aussi mieux partager les fruits dans l'entreprise." Il revient sur la formation, sur l'importance de donner aux jeunes l'accès à des filières qu'ils ne connaissent pas. "Il faut mettre en place de nouveaux outils pour qu'ils aient la possibilité de découvrir une passion et travaillent de leur passion." Leur donner accès en priorité aux métiers en tension

participe de cette démarche. Frédéric Lefebvre défend la liberté du commerce, les heures supplémentaires défiscalisées, la réduction du poids des charges, l'insertion professionnelle.

SYLVIE SOUBES



Le Travail aujourd'hui, 5 €, aux Éditions du Cherche Midi.

"Un vent nouveau souffle sur toute la profession"

Le conseil d'administration d'avril de l'Umih s'est déroulé quasiment à mi-mandat pour Roland Héguay et Hervé Bécam. L'occasion pour les deux hommes de faire un premier bilan et de jeter les bases des deux années à venir.

L'Umih tiendra ses assises en juin

En prenant les rênes de la rue d'Anjou, **Roland Héguay** et **Hervé Bécam** savaient qu'ils allaient devoir "reconstruire une entreprise fragilisée" après les démêlés internes qui ont marqué le syndicat en 2009 et 2010. Aujourd'hui, la "page est tournée", l'Umih s'est "rétablie" et des dossiers difficiles comme la Spré ou les normes de sécurité pour les très petits hôtels "ont pu aboutir". "Cela a été possible grâce au soutien des départements. Nous avions tous envie d'aller de l'avant", constate Roland Héguay. Cela dit, "de nouvelles échéances se préparent et nous avons besoin de peser de tout notre poids", a-t-il rappelé dans son discours. "Je pense à l'accessibilité. Nous savons tous que c'est une question de vie ou de mort pour certains hôtels." Or, comment avancer quand on a face à soi des "ayatollahs" ou encore des "fonctionnaires qui ne saisissent pas tout l'enjeu"? Roland Héguay et Hervé Bécam, aidés dans ce combat par **Bertrand Lecourt** et de **Laurent Duc**, ont annoncé qu'ils auraient d'ici à la fin de l'année des "résultats à présenter" et qu'ils menaient actuellement un rapprochement avec la Fédération française du bâtiment qui donnerait lieu à une convention entre les deux organismes. "L'idée étant de s'assurer que les travaux effectués seront conformes." Pour les deux hommes, "un vent nouveau souffle non seulement à l'Umih mais sur toute la profession", évoquant notamment l'accord cadre



Hervé Bécam, vice-président de l'Umih, et Roland Héguay, président confédéral, à la sortie du conseil d'administration d'avril.

signé avec le ministre de l'Éducation, **Luc Chatel**. "C'est une reconnaissance de ce que nous demandons depuis toujours : rapprocher l'Éducation nationale de l'entreprise. Cela veut dire que nous allons pouvoir intervenir dans la conception des programmes, dans l'orientation. On ne doit plus venir dans l'hôtellerie et la restauration par défaut."

ACTIONS FORTES ET EMBLÉMATIQUES

Le paracommercialisme fait partie des 'fléaux' que l'Umih veut éradiquer désormais coûte que coûte.

"Dans tous les départements, il prospère. À chaque région sa spécialité. Dans le Pays basque, nous avons les 'penia'. Dans le Nord, ce sont les clubs sportifs. À Paris, il y a 20 000 appartements loués à la nuit et la dernière mode consiste à aller au restaurant chez l'habitant. Et dans le Sud, il y a de vraies discothèques géantes." En projet, le "lancement d'actions fortes et emblématiques dans les départements" et la volonté de "mettre les pouvoirs publics devant leurs responsabilités" au plus haut niveau de l'État. Roland Héguay devrait aussi prochainement s'adresser aux chefs d'entreprise au travers d'une lettre ouverte. Celle-ci sera "la première étape de notre politique de resyndicalisation" du secteur, a-t-il indiqué. Elle sera suivie par des assises de l'Umih, prévues en deux dates, les 4 juin et 3 septembre. "Je veux qu'ils ressorte de ces assises un programme d'actions pour conquérir de nouveaux adhérents", a insisté le chef de file confédéral. Défis et mobilisation au rendez-vous.

SY. S.

Sous l'égide des Cuisineries gourmandes

Lors des 4^{es} états généraux de la restauration, Claude Izard, président des Cuisineries gourmandes, a annoncé le lancement des Sentiers du patrimoine gourmand, un programme destiné à promouvoir le patrimoine gastronomique régional.

Lancement des Sentiers du patrimoine gourmand français

Le 16 avril, au ministère de la Culture, se sont tenus les 4^{es} états généraux de la restauration. À cette occasion, **Claude Izard**, président des Cuisineries gourmandes, a dévoilé son projet de Sentiers du patrimoine gourmand. Celui-ci a pour but de fédérer tous les acteurs - de la terre à l'assiette - engagés dans une démarche de qualité afin de promouvoir le patrimoine gastronomique régional. *"Nous portons cette démarche de défense du patrimoine culinaire français depuis plus de trente ans, a rappelé Claude Izard, mais elle ne peut s'appuyer sur les seuls restaurateurs. Il devenait donc indispensable d'y associer nos partenaires. L'idée des Sentiers est de regrouper ensemble toutes ces traditions qui constituent notre patrimoine."*

L'objectif est de fédérer un réseau national d'environ 400 professionnels engagés dans des démarches qualité officielles qui garantissent la fabrication sur place et la traçabilité de ses produits régionaux. Puis de recenser les



Le ministre de la Culture, **Frédéric Mitterrand**, **Claude Izard** et **Robert Touchet**, président et vice-président des Cuisineries gourmandes.

recettes traditionnelles emblématiques des régions françaises sous le label 'recettes patrimoniales garanties' en association avec le Conservatoire des

traditions culinaires artisanales. Le tout constituera un recueil des Sentiers du patrimoine gourmand français fédérant l'ensemble des acteurs de ces recettes à

travers un guide national. Cette mise en réseau des différents acteurs permettra une meilleure communication à destination des consommateurs. Chaque sentier du patrimoine gourmand repose sur quatre éléments clés :

- une recette du patrimoine régional ;
- un professionnel reconnu et certifié qualité Cuisineries gourmandes ;
- un produit provenant d'un producteur labellisé ou d'un artisan des métiers de bouche recommandé ;
- une histoire façonnée par les hommes à travers les paysages, les sites remarquables ou les fêtes locales.

La gastronomie est ainsi considérée comme élément de notre patrimoine culturel. *"Nous ne sommes pas là seulement pour nourrir les gens, mais surtout pour leur apporter du plaisir en s'appuyant sur des produits labellisés qui respectent un cahier des charges strict"*, précisait Claude Izard. Enfin, des savoir-faire régionaux parfois ancestraux et menacés de disparition seront ainsi préservés.

PASCALE CARBILLET

Emploi, croissance et innovation

Le projet de schéma de développement touristique régional 2012-2016 a été présenté aux acteurs du secteur. Objectifs : un tourisme plus compétitif et plus responsable, le renforcement de l'attractivité régionale et l'amélioration de la performance de l'action publique.

La région Paca révisé son schéma de développement touristique

Dernière ligne droite pour le schéma de développement touristique régional 2012-2016. Après plusieurs réunions de concertation, le conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur a présenté sa copie aux acteurs du tourisme. À charge pour lui de prendre en compte leurs remarques avant de soumettre le document au vote des élus. En fait, il s'agit d'une révision du schéma précédent, pas d'une révolution. Pour **Pierre Meffre**, président du comité régional du tourisme Paca, *"nous voulons miser sur l'innovation, en particulier l'e-tourisme. Dans ce but, nous allons mettre en place un serveur open data - un appel d'offre est en cours - pour partager les informations touristiques émanant des acteurs publics, voire les réservations. Cela permettra de rattraper notre retard sur des régions comme Rhône-Alpes où la mutualisation des informations est en place depuis longtemps."*

Autres points forts du schéma : la stratégie de conquête des pays émergents (Chine, Russie et Brésil), des pays européens proches, l'éco-tourisme, etc. Si le schéma fait une large part aux offices de tourisme et autres comités départementaux du tourisme, il n'oublie pas les professionnels. Pierre Meffre ajoute : *"Ils portent l'emploi, la croissance et l'innovation. Nous sommes là pour les soutenir, les aider financièrement en matière d'accessibilité, de modernisation de leurs établissements, ou les accompagner dans les missions à l'étranger. Nous, nous vendons la destination. Sans*



Pierre Meffre (président du comité régional du tourisme Paca) et **Jean-Louis Bayol** (président régional des Logis, vice-président de la CCI d'Arles) entourés de nouveaux labellisés Qualité Tourisme.

eux, sans leur offre et leur accueil, on ne peut rien faire." Avant de s'insurger : *"Pourquoi le tourisme n'est-il pas davantage pris au sérieux ?"* Un vieux débat. D'autant qu'avec 25 000 entreprises régionales vivant du tourisme, 7,5 % de l'emploi régional, 30 millions de personnes accueillies, 14 milliards d'euros de chiffre d'affaires - soit 11 % du PIB -, il constitue une vraie force économique.

QUALIFICATION DE L'OFFRE

"Pour combien de temps ?", s'interroge **Jean-Louis Bayol**, président régional des Logis, vice-président de la CCI du pays d'Arles. Et de poursuivre : *"D'ici vingt ans, l'offre touristique mondiale sera multipliée par trois alors que la demande doublera. Ici, il est évident*

qu'on ne pourra pas se battre sur le prix. Il faut qualifier davantage l'offre, avoir un meilleur rapport qualité-prix, être plus souriant, plus accueillant." Pierre Meffre acquiesce : *"Quel que soit le niveau de prix, il faut proposer le juste prix. C'est comme cela qu'on gagnera."* *"À condition d'anticiper le changement climatique et ses répercussions sur les habitudes de consommation"*, souligne **Jean-Marie Collombon** (Fédération internationale du tourisme solidaire). Une observation qui ne préoccupe pas totalement les élus, sauf dans les stations de montagne où ils refusent le 'tout ski alpin'. La journée s'est terminée par la mise à l'honneur des professionnels récemment labellisés Qualité Tourisme.

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

“Une lutte écologique, économique et contre les nuisances”

Le président de la Fédération environnement durable (FED) dénonce le développement des éoliennes en mer entraînant avec elles le saccage de sites historiques et touristiques. Les plages du Débarquement, la Baule ou encore la baie de Saint-Brieuc sont directement concernées.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Jean-Louis Butré : l'éolien en mer, un danger pour le tourisme et la pêche



“Aujourd'hui, l'offshore produit une électricité qui coûte environ quatre à cinq fois plus cher que le reste”, assure **Jean-Louis Butré**.

L'Hôtellerie Restauration : L'État vient d'annoncer les résultats d'un appel d'offre de 3 000 mW offshore, soit 500 à 600 éoliennes, au large des côtes normandes et bretonnes. Alors que votre association défend l'environnement durable, vous vous élevez contre les éoliennes en mer, pourquoi ?

Jean-Louis Butré : L'éolien dit offshore, en réalité à quelques kilomètres des côtes, est une aberration parce qu'il s'agit de machines gigantesques, de 180 m de hauteur, qui sont de véritables plateformes industrielles. Ça tourne, ça flashe la nuit, et les coûts de production ne sont pas compétitifs au regard des quantités produites... Le prix de revient de cette électricité n'apparaît nulle part dans l'appel d'offre, ce qui n'est pas normal. Aujourd'hui, l'offshore produit une électricité qui coûte environ quatre à cinq fois plus cher que le reste. Or, l'investissement annoncé est de 10 milliards d'euros. Cette somme, prise sur la facture d'électricité des Français, va être engloutie pour fabriquer 1,5 % d'une électricité intermittente dont la France n'a pas besoin puisqu'elle exporte déjà 15 % de sa production actuelle. Les tarifs vont grimper de 15 à 20 % à cause de cette dépense. Quand on sait que plus de 4 millions de ménages sont en situation énergétique précaire...

Les défenseurs de l'éolien mettent aussi l'emploi en avant...

Ce sont des promesses d'emplois qui oublient de parler des emplois détruits. Prenons le cas du Tréport, avec ses 950 familles de pêcheurs. La pêche fait vivre 3 ou 4 personnes. Si vous faites le calcul, ce sont plus de 3 000 emplois potentiellement perdus... Je suis stupéfait quand les promoteurs disent que les personnes touchées vont être indemnisées. Un petit bateau de pêche vit en équilibre et en harmonie avec le milieu marin. Là, on saccage le site, l'environnement, et on détruit une filière. Une éolienne terrestre est composée d'un socle de béton armé de 1 500 tonnes, d'un mât en acier ou de béton de 100 mètres, d'une nacelle de 70 tonnes contenant le générateur d'électricité, entraîné par une hélice tripale, chaque pale pouvant atteindre une dimension de 55 mètres. Les éoliennes offshore sont encore plus gigantesques. L'aménagement d'éoliennes est associé à la construction de centrales thermiques. On met en avant 'l'éolienne pure' et on oublie de vous préciser que l'on va construire à proximité des habitations des lignes à haute tension, des transformateurs et des centrales thermiques qui fonctionnent au gaz et crachent beaucoup de CO₂, parce qu'il faut faire tourner les éoliennes quand il n'y a pas assez de vent ! L'éolienne

ne stocke pas l'énergie. On est dans le mensonge. Ce projet va industrialiser des sites qui étaient encore à l'état naturel.

Vous appelez à une mobilisation des acteurs du tourisme, des professionnels de la mer et des associations de l'environnement. Dans quel esprit ?

Notre lutte sur terre et le long des côtes est triple : écologique, économique et contre toutes les nuisances. En Corbières, nous avons des exemples où l'implantation a fait chuter le prix de l'immobilier de 20 à 40 %. Le tourisme est en danger. Le Mont-Saint-Michel, contrairement à ce qui est dit, n'est pas sauvé. Si une zone de protection de 40 km a été déterminée, elle laisse l'accès à une bande géographique qui place les éoliennes à seulement 20 km de distance. C'est rien ! Vouloir installer des éoliennes au large des plages du Débarquement est une atteinte à l'histoire. J'ai été frappé par les milliers d'appels d'Anglais, de Canadiens et d'Américains qui sont scandalisés par ce projet. C'est un cimetière marin. Combien de milliers de soldats ont péri en mer durant le Débarquement ? Choisir ces lieux relève du sacrilège. Sans parler, là encore, des pêches côtières. C'est toute la filière du tourisme et les productions locales qui vont être touchées. Vous croyez vraiment que les gens vont venir sur la plage pour voir des éoliennes ? La Baule, la baie de Saint-Brieuc, Arromanches à Courseulles-sur-Mer... le paysage va être massacré et l'écosystème mis à mal. Nous appelons tous les professionnels de la mer, du tourisme, de la restauration, de l'hôtellerie à se mobiliser au plus vite. Nous demandons aussi à l'Unesco que les plages du Débarquement soient définitivement classées au patrimoine mondial.

environnementdurable.net
contact@environnementdurable.net

Pour **Jean-Louis Butré**, président de la FED : “Vouloir installer des éoliennes au large des plages du Débarquement est une atteinte à l'histoire.”



En bref

140 millions d'euros de travaux pour l'Hôtel Ritz

D'après le site internet du journal *Les Échos*, les travaux qui seront réalisés au sein de l'hôtel du Ritz, à Paris (1^{er}) ont été confiés à Bouygues Construction. Le palace emblématique de la place Vendôme, qui fermera en juillet prochain pour ne rouvrir qu'au cours de l'été 2014, procédera à la refonte complète de sa décoration, avec création d'un restaurant d'été sous verrière mobile. Le montant des travaux a été estimé à 140 M€, et mobilisera jusqu'à 600 personnes, toujours selon le quotidien économique.

Dans la foulée, après la fermeture du Ritz, on attend maintenant les décisions de l'hôtel de Crillon, autre établissement emblématique de la Ville lumière, situé place de la Concorde et qui devrait faire une annonce officielle dans les prochaines semaines.

Indice des prix : la profession se maintient avec une hausse de 0,2 %

En mars 2012, l'indice des prix à la consommation est en hausse de 0,8 % après une augmentation de 0,4 % en février. Pour leur part, les professionnels du secteur des

HCR restent raisonnables avec une hausse de 0,2 %. En revanche, sur l'année, la progression des prix du secteur est légèrement supérieure à l'indice général avec un indice à 2,8 % contre 2,3 %. La hausse des prix du mois de mars provient en grande partie de l'augmentation des prix des produits manufacturés liée à la fin des soldes d'hiver, mais aussi à de fortes augmentations du prix des produits pétroliers et alimentaires. L'énergie renchérit de nouveau (+ 1,2 % et + 6,5 % sur un an) dans le sillage de la hausse des prix du pétrole brut.

Pour des raisons notamment saisonnières, les prix des produits frais s'accroissent (+ 5,5 %, et + 2,8 % sur un an). Les difficultés de production du mois de février pèsent encore sur les prix des légumes frais (+ 4,8 %, après + 8,7 % en février). De manière saisonnière, les prix des fruits frais sont également en hausse (+ 8,2 %). La poursuite des vacances scolaires en mars fait augmenter principalement le prix des voyages touristiques tout compris (+ 2,6 %), mais aussi les hébergements (+ 0,6 % et + 3,4 % sur un an).

Restauration

Du 14 au 16 septembre prochain

Mougins (06) Le 7^e festival international de la gastronomie Les Étoiles de Mougins aura lieu sur le thème Médias et gastronomie. Frédéric Anton, 3 étoiles *Michelin* au Pré Catelan à Paris et jury de l'émission *Masterchef* sur TF1, sera invité d'honneur.

Quand les chefs font la une à Mougins



Près de 300 chefs (représentant un total de 412 étoiles *Michelin*) ont participé aux Étoiles de Mougins depuis sa création en 2006, à l'initiative du maire de la commune **Richard Galy**. L'année dernière, **Frédéric Anton** avait réalisé une démonstration très suivie avec **Christelle Brua**, chef pâtissier du Pré Catelan. En 2012, il récidive en tant qu'invité d'honneur et préside le jury du concours international du jeune chef Les Espoirs de Mougins, réservé aux professionnels de moins de 35 ans. La présélection des 8 candidats s'effectue sur dossier avec une recette sur le thème :

2 daurades royales de 1 kg farcies, avec 3 garnitures. Ils réaliseront leur plat en demi-finale le samedi 15 septembre. Les meilleurs iront en finale le lendemain où une surprise les attend, car les ingrédients à travailler seront dévoilés le jour-même. C'est l'une des nouveautés de cette 7^e édition. Elle en compte d'autres comme le passage de 7 à 9 espaces de démonstration et de dégustation. Les ateliers pour les adultes mais aussi pour les enfants qui pourront mettre la main à la pâte seront plus nombreux pour répondre à une demande pressante du grand public. Les amateurs de gastronomie sont curieux, ils ont envie de voir comment les chefs choisissent leurs produits. Le tout nouveau

marché du festival va leur en donner l'occasion. Et pour rebondir sur le thème de l'édition 2012, 'Médias et gastronomie', un plateau télé accueillera chefs, journalistes et conférenciers autour de thèmes d'actualité. On y rendra hommage d'ailleurs au plus médiatique des chefs, **Paul Bocuse**. Selon les organisateurs, "cette nouvelle animation autour des médias aura de quoi pimenter le festival..."

NADINE LEMOINE

Inscription au concours avant le 17 juillet 2012 • Les Espoirs de Mougins - Concours international du jeune chef • Office de tourisme de Mougins • 18 boulevard Courteline • 06250 Mougins • www.lesetoilesdemougins.com

Frédéric Anton, 3 étoiles *Michelin* au Pré Catelan à Paris, est l'invité d'honneur des Étoiles de Mougins 2012.

En bref

Nouveau bureau de l'Association des sommeliers de Monaco

L'Association des sommeliers de Monaco s'est réunie au Meridien Beach Plaza Monte-Carlo pour élire son nouveau bureau. C'est à l'unanimité que **Patrice Frank** a été réélu pour un mandat de trois ans. Les projets sont nombreux, entre autres le concours du Meilleur sommelier d'Europe en 2013 organisé conjointement par Monaco et l'Italie.

Le nouveau bureau

• **Président** : Patrice Frank, chef sommelier de l'Hôtel de Paris à Monaco

- **Président d'honneur, délégué association sommelier international** : Jean Pallanca
- **Trésorier général** : Nathalie Ausello, Cost-Controller Hôtel Fairmont Monte-Carlo
- **Secrétaire général** : Didier Calzia, caviste au Café de Paris à Monaco
p.frank@sbm.mc

Retrouvez l'intégralité du bureau avec le mot-clé **RTR120308** sur le moteur de recherche www.ihotellerie-restauration.fr

À lire : D'ici et d'ailleurs, de Pierre Sang

Pierre-Sang Boyer, finaliste de Top Chef 2011, propose dans cet ouvrage préfacé par **Christian Constant** près de 50 recettes de son enfance, de ses voyages et de son restaurant. Chaque partie se décline en mise en bouche, entrée, plat et dessert. Des exemples : Saumon, rosés-des-prés et cacahuètes ; Thon tandoori ; Cannellonis de cassis, fruits frais et chantilly.

D'ici et d'ailleurs, de Pierre Sang • M6 Éditions, 15 €



"Aller très vite et très haut"

Carcassonne (11) Avec beaucoup d'ambition, le chef a décidé de se poser dans la ville où il s'est révélé. Il rejoint l'Hôtel 111 où le restaurant portera son nom.

Michel del Burgo signe son retour à Carcassonne

Alors qu'il s'est taillé à l'étranger une solide réputation et que de nombreuses propositions l'invitaient à vivre de nouvelles expériences loin de l'Hexagone, **Michel del Burgo** a pris tout le monde à contre-pied en annonçant, le 6 avril, son intention de s'installer à Carcassonne. "J'avais effectivement des offres [à l'étranger], mais ici je suis chez moi et j'ai vraiment envie de m'y poser durablement."

Il s'était révélé à Carcassonne au cours des années 1990 en décrochant 2 étoiles *Michelin* à La Barbacane, le restaurant de l'Hôtel de la Cité. Une ville où il a conservé de nombreux amis et notamment **Jean-Charles Azibert**, un médecin qui a investi dans la création de l'Hôtel 111, un 5 étoiles ouvert il y a

moins d'un an. Et c'est là, dans la cuisine qui va être totalement réaménagée, qu'il s'installera au mois de juin prochain pour vivre une nouvelle aventure gastronomique.

SON FILS EN SALLE

"C'est un établissement magnifique qu'il est indispensable d'associer à une grande table. Ici, le but sera d'aller très vite et très haut pour donner à ce département, auquel je suis très attaché, un restaurant de plus de grande qualité. Les travaux que nous allons entreprendre nous en donneront les moyens." Désireux de constituer une équipe performante de 7 à 8 personnes en cuisine, Michel del Burgo est comblé également par la perspective de voir **Thomas**, son fils, venir travailler



en salle.

Les années passées au plus haut niveau, à l'image du restaurant aux 3 étoiles de **Joël Robuchon** à Hong-Kong, lui confèrent une certaine sagesse. "Je ne viens pas dans un esprit de concurrence, mais à l'image de **Gilles Goujon** et **Franck Putelat**, je suis là aussi pour

Michel del Burgo et **Jean-Charles Azibert** dans la salle très contemporaine du restaurant de l'Hôtel 111.

développer l'image d'un Languedoc-Roussillon gastronomique où chacun exprime sa personnalité. Je suis

pressé de mettre en avant les atouts de la région, en m'appuyant sur les producteurs avec lesquels j'ai toujours gardé le contact..."

JEAN BERNARD

Hôtel 111 • 290 avenue du Général Leclerc • 11000 Carcassonne • Tél. : 04 68 11 11 11 • www.hotel111.com

8 Restauration

Son ambition : du qualitatif accessible

Ermont (95) À 38 ans, cet ancien responsable de la restauration du Stade de France vient de reprendre le Colisée, café-brasserie du centre-ville.

Karl-Eric Ghillebaert fait le choix de l'indépendance

De ses années passées chez Lenôtre, sous la direction de **Patrick Scicard**, **Karl-Eric Ghillebaert** garde les "valeurs du travail et la rigueur". Il ajoute, avec respect : "C'est un grand monsieur, qui sait transmettre et nous donner envie d'aller plus loin." Dans le cursus du nouveau patron du Colisée, à Ermont, avant de choisir l'indépendance : l'Abbaye de Royaumont, le groupe Kompas, la restauration du Stade de France à Saint-Denis. Il y a deux ans, il reprend Le Grillon, à La Frette-sur-Seine (95). Un petit 'gastro' en bordure de fleuve, qu'il cède un an et demi après à son chef, pour reprendre un bar-brasserie du centre-ville d'Ermont. En effet, il



Karl-Eric Ghillebaert dans son nouvel établissement d'Ermont.

avait visité l'établissement ermontois avant d'acquiescer Le Grillon. "Mais l'affaire ne s'était pas faite..." Tenace, Karl-Eric Ghillebaert en est aujourd'hui l'heureux propriétaire. L'inauguration a eu lieu le 2 mars. 34 places assises côté bar, 53 dans la seconde salle. Tout a été refait, des murs aux banquettes. Le Colisée ouvre du mardi au samedi. 90 % de la carte revendique le titre 'fait maison'. Son ambition : du qualitatif accessible. S'il mise sur la restauration, ses ambitions sont en phase avec le potentiel local : "Je vise 60 couverts par service, une clientèle fidèle qui prend

plaisir à se retrouver autour d'un café à d'autres moments de la journée. Je pense, par exemple à la clientèle féminine." Le midi, la formule est à partir de 11 €. À la carte, il faut compter entre 23 et 34 €. En ce qui concerne le bar, l'homme a des projets de cocktails et se dit bien décidé à redonner au zinc ses lettres de noblesse. Première étape, d'ores et déjà instaurée : "Tout client qui passe la porte est accueilli par un regard et un bonjour, et lorsqu'il quitte l'établissement, salué par un au revoir et un merci." Un retour aux fondamentaux qui a séduit d'emblée.

SYLVIE SOUBES

Le Colisée • 2 bis rue de la République
• 95120 Ermont • Tél. : 01 34 14 85 14

12^e édition

Le règlement est désormais disponible et les deux premières dates du Tour de France des sélections régionales sont définies.

Du nouveau pour le trophée Masse 2012

Après une finale présidée par **Anne-Sophie Pic** et qui a consacré **David Alessandria**, une nouvelle équipe de présidents de jury régionaux portera cette édition, sous l'impulsion d'un nouveau directeur technique, **Guillaume Gomez**, MOF.

Le sujet est décliné en deux thèmes : une figure imposée et un sujet libre. La figure imposée est le foie gras chaud : Lobe de foie gras de canard entier, cuisson libre, accompagné d'un jus ou sauce, dressé sur un plat de service avant d'être tranché et dégusté à l'assiette. Les garnitures doivent obligatoirement être des produits de saison. Chaque président de jury régional définit le thème de ce foie gras chaud. Le sujet libre et créatif porte sur les pièces cocktail. Chaque candidat choisit un thème qu'il décline à travers ses pièces cocktail. Au cours



Qui succèdera à **David Alessandria**, vainqueur 2011 du trophée Masse ?

des précédentes éditions, de nombreux thèmes originaux ont ravi les jurys, par exemple : Les 5 continents ; Jeux, jeux d'enfants, jeux de forme, jeux de couleur, jeux de texture ; Le foie gras en sandwich salé-sucré ; Céréales et terroirs bretons ; Pâtisseries traditionnelles françaises au foie gras....

Les pièces cocktail peuvent être servies chaudes ou froides, elles doivent être transportables et dégustées en une seule bouchée. L'épreuve dure 4 heures et le candidat est aidé par un commis.

UN TROPHÉE EUROPÉEN

La première sélection aura lieu à

Marseille, le 8 octobre 2012, et **Gérald Passadat** (Le Petit Nice à Marseille) en sera président du jury. Il a choisi pour thème : acide-amer-croquant. La sélection Paris-Nord-Normandie se déroulera sur le salon Equip'Hôtel, le 13 novembre. **Michel Roth** (Ritz Paris), président du jury, dévoilera son thème très prochainement. Grande nouveauté : une première sélection européenne se déroulera au Luxembourg, à l'initiative de **Daniel Rameau**, restaurant La Rameaudière et président d'Euro-Toques international. Sont concernés par cette sélection les chefs du Luxembourg et des zones limitrophes en Allemagne, Belgique et Lorraine.

L. C.

Inscriptions et détails par région : www.tropheemasse.com

Jusqu'au 9 juin 2012

Saint-Lizier (09) Lancé à l'initiative de l'Umih 09, ce concours met à l'honneur le terroir du département et un couvert original, inventé par un Ariégeois.

Première édition de la Georgette d'or

Grâce à la Georgette d'or, l'Ariège dispose enfin de ses trophées de la restauration. La compétition est organisée par l'Umih 09, en collaboration avec la chambre de commerce et d'industrie et l'Agence de développement touristique de l'Ariège. Depuis le 9 avril et jusqu'au 9 juin prochain, elle réunit trois catégories de restaurants : les bistrotts, les établissements de cuisine traditionnelle et les gastronomiques. Son objectif est de mettre à l'honneur un produit régional de l'Ariège dans un plat ou un menu qui sera jugé à la fois par les clients et par un jury de professionnel. Une quarantaine de restaurateurs ariégeois se sont engagés dans ce concours. "Ces premiers trophées de la restauration

en Ariège s'inscrivent dans une politique globale de tourisme, explique **Bernard Garcia**, président de l'Umih 09. C'est aussi une façon de créer l'animation dans les établissements tout en faisant connaître notre terroir, nos producteurs."

Le restaurant le mieux noté de chaque catégorie recevra une Georgette d'or, du nom de ce couvert original inventé par l'Ariégeois **Jean-Louis Orengo**, la Georgette, qui réunit un couteau, une fourchette et une cuillère. De grands noms de la gastronomie française l'ont déjà mis sur les tables de leur restaurant, à commencer par **Paul Fontvieille** et **Alain Ducasse**. "Nous allons faire mentir le proverbe qui dit que nul n'est prophète en son pays", conclut



De gauche à droite : **Bernard Garcia** (président de l'Umih 09), **Jean-Louis Orengo** et **Didier Lamotte** (vice-président de l'Umih 09) présentent la Georgette.

Bernard Garcia, qui veut organiser ces trophées chaque année.

FRANCIS MATÉO



Retrouvez la Georgette d'or en vidéo avec le mot clé **RTR320291** sur www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre

Des chiffres exclusifs

Le chiffre d'affaires progresse de 4,17 % par rapport à 2010, soit un chiffre d'affaire global de 83,25 milliards d'euros. Le segment économique, une fois encore, dynamise le secteur.

2011, une bonne année en restauration selon Gira Conseil

Selon le cabinet Gira Conseil, 2011 reste l'une des meilleures années depuis dix ans. Le chiffre d'affaires progresse de 4,17 % portant ainsi le marché de la CAHD (consommation alimentaire hors domicile) à 83,25 milliards d'euros. Le nombre de repas pris hors domicile (9,40 milliards) se maintient par rapport aux années précédentes avec une évolution de + 2,81 %. Le ralentissement de la dépense moyenne se poursuit : elle n'augmente que



de 1,32 % en 2011. Les principaux moteurs de cette croissance demeurent la restauration commerciale (+ 4,67 %) et les circuits alimentaires alternatifs, ou CAA (+ 5,58 %). Une fois de plus, les segments économiques dynamisent le secteur, avec des hausses allant de 6 à 9 % selon les acteurs. De manière plus globale, les indépendants et les chaînes de restauration commerciale réalisent une

bonne année 2011. On constate, pour les premiers, une croissance de chiffre d'affaires de 5,58 % et une baisse du nombre d'établissements de près de 2 %. Pour les seconds, le chiffre d'affaires progresse de 5,22 % et la taille du parc affiche 5,30%. Mais les grands perdants de l'année sont une fois de plus les CBB (cafés-bars-brasseries) qui ne progressent que de 1,20 % et la restauration hôtelière, véritable lanterne rouge (+ 0,90 % entre 2010 et 2011). Pour la première fois, Gira Conseil segmente les 5 grands marchés (restauration commerciale, restauration collective, restauration hôtelière, restauration automatique et CAA), en fonction de deux natures d'activité : la restauration avec service à table et la restauration avec vente au comptoir à consommer sur place ou à emporter. Au niveau du marché global, la vente au comptoir représente 55,24 % du chiffre d'affaires total (pour 78 % des repas pris), la restauration

commerciale pèse, elle, 33,89 % du chiffre d'affaires total. Malgré une année 2011 marquée par un contexte économique défavorable avec notamment un chômage important et une croissance toujours faible, la hausse constatée du tourisme en France joue en faveur de la restauration. Toutefois, la confiance des ménages en l'avenir reste faible comme en témoigne le très fort taux d'épargne, qui induit une baisse de la consommation (- 0,2 %) et ce, en dépit d'une légère hausse du pouvoir d'achat sur l'année.

UN CONSOMMATEUR INTRANSIGEANT

Le consommateur d'aujourd'hui paraît insaisissable. Face à la diversité de l'offre, il est devenu intransigeant. S'il est de plus en plus pressé, il n'en reste pas moins exigeant et n'est pas prêt à renier le côté social et structuré du repas, ne le limitant pas à son seul caractère fonctionnel. Toujours plus attentif à son budget, le consommateur veut et sait aussi se faire plaisir, et reste attaché à la qualité des produits, au service et à son confort. Il est très versatile et contraint les restaurateurs à faire preuve d'inventivité et d'adaptabilité. Ces derniers, face à un client qui n'hésite pas à faire ouvertement part de son opinion (positive ou négative) via les réseaux sociaux et les blogs, doivent se surpasser et, plus que jamais, être soucieux de la satisfaction de leurs convives. **H. B.**



Les grands perdants de l'année sont les cafés-bars-brasseries.

Néo-brasserie

Paris (IX^e) Le chef étoilé décline sa néo-brasserie dans une version urbaine, tout en conservant les fondamentaux : une cuisine traditionnelle et un cadre bucolique.

Frédéric Vardon ouvre son 3^e Zinc



Frédéric Vardon : "C'est important d'instaurer une complicité avec ses collaborateurs !"

a confié l'aménagement intérieur de cette néo-brasserie à l'agence Black Stones. La décoration est fraîche et épurée : couleurs beige et parme, miroirs convexes, lustres baroques, verrière surplombant la salle de 62 places assises. Comme dans les autres adresses, un comptoir en zinc fait face à la table d'hôte de 6 personnes, à l'entrée de l'établissement.

Prônant la convivialité et la simplicité, Frédéric Vardon propose une carte avec des plats traditionnels, servis en cocottes ou en poêlons : l'Œuf cocotte bio, épinards, crème, ficelle toastée (9 €), Volaille fermière rôtie façon grand-mère (23 €), ou les Pommes au four Römertopf, crème crue (9 €).

Au déjeuner, la carte est complétée par le semainier, dévoilé à la clientèle quinze jours à l'avance. Formule à 23 € le midi, 40 € à la carte. "On fait environ 90 couverts par jour, mais il nous est arrivé d'aller jusqu'à 120", constate le chef après un mois d'ouverture. Pour attirer la clientèle des salles de spectacles, une offre 'Apéropicurien' est proposée les jeudis et vendredis de 18 heures à 20 h 30 autour d'une planche de

charcuterie et d'un verre de vin (30 références au choix) à 6 €. Le chef-entrepreneur s'est également entouré d'une équipe solide et de confiance : "En salle, c'est **Cyril Carcenac** avec qui j'ai déjà collaboré au *Restaurant 59 Poincaré*, puis au *Relais du Parc*. **Franck Bérubé**, jusqu'alors second au *Zinc de Gennevilliers*, est le chef des cuisines. C'est important d'instaurer une complicité avec ses

collaborateurs ! Et qui partagent également la philosophie du 'bon travail'. **HÉLÈNE BINET**

Zinc Opéra • 8 rue de Hanovre
• 75002 Paris • Tél. : 01 42 65 58 95
• www.zinc-opera.com

La salle de restaurant de 62 places assises, au cadre épuré et lumineux.



Jamais deux sans trois. Après l'ouverture du Zinc (qui s'écrit Z!nc) à Gennevilliers (92) en 2008 et du Zinc des Neiges à Courchevel (73) en 2011, le chef **Frédéric Vardon** - nouvellement étoilé au 39V - récidive dans le quartier de l'Opéra à Paris. "On s'adapte à 100 % à la situation géographique. Nous sommes cette fois-ci dans une zone concurrentielle", dit l'ancien disciple d'**Alain Ducasse**, qui

Hôtellerie

“Nous n’avons pas de visées expansionnistes”

À l’occasion du congrès de l’European Hotel Managers Association (EHMA), Ted Teng a exposé les perspectives de développement de la collection d’hôtels de luxe qu’il préside. Rencontre.

PROPOS RECUEILLIS PAR ÉVELYNE DE BAST

Ted Teng, président de Leading Hotels of The World, dévoile sa vision de l’avenir



Ted Teng :
“En période de crise, il vaut mieux réduire la voilure, plutôt que de baisser les prix.”

440 hôtels. Le marché a effectivement changé, mais nos clients sont toujours à la recherche de destinations uniques et sont même un peu blasés des expériences marketing assez frustrantes. Nous représentons une niche d’hôtels familiaux qui parlent d’un lieu et ne sont pas standardisés. Tous nos établissements ont une histoire, de sorte que nous avons plus de 400 histoires à raconter.

Lors de votre présentation devant les directeurs d’hôtels de l’EHMA, vous avez formulé trois vœux.

Pouvez-vous nous les rappeler ?

Premièrement, j’ai tenu à souligner le fait que ce sont les clients qui dictent l’avenir de nos hôtels. Deuxièmement, j’ai exprimé le souhait que nous restions toujours maîtres de notre distribution.

À ce jour, nous avons été approchés par Roomkey pour entrer dans leur système, mais nous n’avons pris aucune décision. Enfin, mon troisième vœu concerne l’adaptabilité de nos entreprises face à la conjoncture. Je pense en effet qu’en période de crise, il vaut mieux réduire la voilure - c’est-à-dire le nombre de chambres à proposer au public - plutôt que de baisser les prix. Cette période est alors idéale pour effectuer les rénovations nécessaires et indispensables pour répondre aux exigences de notre clientèle.

Souhaitez-vous développer davantage le réseau ? Comment considérez-vous les Relais & Châteaux : concurrents ou partenaires ?

Nous n’avons pas de visées expansionnistes, bien au contraire.

Nous avons diminué notre parc en devenant de plus en plus exigeant en termes de qualité. Nous sommes ainsi passés de 475 membres à 430. Parmi les pays émergents, c’est le Brésil qui a été notre plus grand marché porteur au cours de ces trois dernières années, mais c’est l’Europe qui reste le bastion de notre groupement, puisque plus de 50 % de notre parc s’y trouve, et avec deux villes phare : Paris et Londres. En ce qui concerne les Relais & Châteaux, nous sommes partenaires de longue date et nous organisons ensemble des opérations de promotion. Nous sommes tout à fait complémentaires : ils proposent davantage de circuits-étapes dans leurs hôtels, et nos établissements représentent davantage des destinations à part entière.

L’Hôtellerie Restauration : Pensez-vous que les Leading Hotels of the World auront toujours leur place dans une hôtellerie du futur hyper-technologique ?

Ted Teng : Plus que jamais. Nous existons depuis quatre-vingt-quatre ans, et notre parc actuel se compose de

“Une surprise totale”

Amboise (37) L’établissement du val de Loire décroche la première place du top 25 des meilleurs établissements hexagonaux selon le site comparatif d’avis.

Le Manoir des Minimes distingué par Tripadvisor

Petit établissement de 15 chambres installé à Amboise (37) entre Tours et Blois, Le Manoir Les Minimes vient de recevoir le Travellers’ Choice Awards décerné par le site d’opinions Tripadvisor. Chaque année, ce dernier établit un classement des meilleurs hôtels dans chaque pays en fonction des jugements des clients. Et cette année, la première place du top 25 français est occupée par le Manoir des Minimes devant le Park Hyatt Paris-Vendôme et l’Hôtel Keppler, également à Paris. “C’est une surprise totale”, avouent **Patrice Longet** et **Éric Déforges** qui ont créé le Manoir en 1998, et un classement incroyable devant ces établissements de référence que sont les grands hôtels parisiens.”

LA PROXIMITÉ RÉCOMPENSÉE

“C’est notre proximité qui est récompensée”, poursuivent les deux exploitants : “Nous avons une petite équipe de 8 ou 9 personnes en saison. Nous pouvons apporter du service et du conseil comme dans des chambres d’hôte.”



Patrice Longet et **Éric Déforges**, propriétaires du Manoir des Minimes.

Le Manoir est aussi récompensé pour son souci de la décoration, de l’ambiance et de l’innovation. Il a ainsi été le premier hôtel de la région à obtenir la certification Hôtelcert et à confirmer ses quatre étoiles de la nouvelle classification.

Cette récompense sera un atout pour la saison dont les objectifs s’annoncent supérieurs à 2011, où le taux d’occupation a déjà flirté avec les 85 %.

JEAN-JACQUES TALPIN

Le Manoir les Minimes • 34 quai Charles Guinot • 37400 Amboise
• Tél. : 02 47 30 40 40
• www.manoirlesminimes.com

Une atmosphère plus douce

Paris (VIII^e) L’établissement vient de terminer la rénovation de deux étages qui ont été confiés à **Christophe Daudré**.

L’hôtel de Sers offre un nouveau visage à ses suites

Dans les chambres rénovées de l’hôtel de Sers, l’architecte-décorateur **Christophe Daudré** s’est inspiré de photos réalisées à l’occasion d’un grand concours lancé par l’hôtel au printemps 2011, sur le thème : Paris, la nuit, la mode. En noir et blanc, posées sur un tissu mat sur la tête de lit, les photos originales ont été sélectionnées parmi 600 œuvres originales reçues à cette occasion. Les gagnants, tous amateurs, sont **Clémentine Mercier**, **Sidney Kwanone** et **Cheik Touré**.

400 000 € D’INVESTISSEMENTS

Le couloir a également été repensé, ainsi que les salles de bains, désormais éclairées par la lumière naturelle. L’ensemble a été choisi “pour créer une nouvelle atmosphère plus douce, en utilisant les tons grège et blanc, rehaussés par les pointes de couleur des tissus Missoni, qui forment



L’une des photos située en tête de lit, choisie parmi 600 œuvres originales au terme d’un concours.

l’ADN de la maison”, lance **Jennifer Boccara**, directrice de l’établissement. Celle-ci ajoute : “Le montant de cet investissement a été de 400 000 €.” Ce nouvel habillage donne un coup de jeune à l’établissement et de nouveaux travaux sont d’ores et déjà prévus pour les derniers étages et le rez-de-chaussée.

É. DE B.

Hôtel de Sers • 41 avenue Pierre-I^{er}-de-Serbie • 75008 Paris • Tél. : 01 53 23 75 75
• www.hoteldesers.com

Un paysage économique qui a beaucoup évolué

Nice (06) L'histoire de l'hôtellerie de luxe azurienne a été mise en perspective avec la réalité contemporaine lors de ce colloque. Un événement qui réunissait universitaires, passionnés et professionnels.

Colloque Grandeur et Tradition de l'hôtellerie de luxe sur la Côte d'Azur : le temps retrouvé

Entre redéfinition du concept de 'palaces' par **Pierre Gouirand**, ancien directeur de l'Hôtel Westminster de Nice, et description de leur architecture et de leur vie mondaine par des historiens et passionnés de la Belle Époque, la dimension historique de l'hôtellerie de luxe de la Côte d'Azur était au cœur des débats.

Une table ronde réunissant **Pierre-Alexandre Faidherbe**, directeur général de l'Hôtel Columbus de Monaco, **Dominique Milardi**, chef sommelier au Méridien Beach Plaza de Monaco, **Michel Chevillon**, directeur général de l'Hôtel Croisette Beach, ainsi que Pierre Gouirand, a replacé l'hôtellerie de luxe dans le contexte actuel : entre investissements pour rénovation, nouveaux établissements, extension de la gamme d'hôtels de luxe disponibles (du boutique-hôtel au palace) et modernisation des outils technologiques (du wifi à la domotique), le paysage de l'hôtellerie de luxe azurienne a beaucoup évolué.



De g. à d. : **Jean-Claude Guillon**, président international des Disciples d'Escoffier, **Gail Potfer**, gouvernante générale, Grand Hôtel du Cap Ferrat, **Alain Callais**, président du Centre d'étude et d'histoire du tourisme de la Côte d'Azur et de la Méditerranée, **Christophe Prosper**, premier maître d'hôtel, Grand Hôtel du Cap Ferrat, et **Marianu Saiu**, secrétaire CGT des hôtels, cafés et restaurants de Cannes, Majestic de Cannes.

Enfin, un débat a réuni **Jean-Claude Guillon**, président international des Disciples d'Escoffier, **Gail Potfer**, gouvernante générale au Grand Hôtel du Cap Ferrat, **Christophe Prosper**, premier maître d'hôtel au Grand Hôtel du Cap Ferrat, et **Marianu Saiu**, secrétaire CGT des hôtels, cafés et restaurants de Cannes et salarié du Majestic de Cannes. Celui-ci a permis de souligner, souvent en dépit de leur motivation et de leur passion, le nombre limité de jeunes qui restent dans le métier. Les modalités

EN FINIR AVEC LES PORTEURS D'ASSIETTES **Jean Montagard** et **Alain Bottero** sont revenus sur les mutations de l'enseignement hôtelier à Nice : d'un apprentissage très fermé, restrictif, limité à 70 recettes, le modèle d'enseignement de la cuisine a évolué vers un répertoire incomparablement plus ouvert des gestes

et techniques de cuisine. Parmi les problématiques évoquées par les enseignants, la nécessité de revaloriser les métiers de salle, depuis trop longtemps cantonnés à un rôle de 'porteur d'assiettes' dégradant pour l'image d'une profession dont la psychologie et le sens de l'accueil sont essentiels.

de formation des élèves ont alors été mises en cause : pourquoi former des jeunes en apprentissage uniquement en semaine et en journée, quand on sait qu'ils seront appelés à travailler les jours fériés, les soirs et les week-ends ?

VANESSA GUERRIER-BUISINE

“Comme à la maison”

Laissac (12) La 7^e génération de la famille Cazes-Arazat est prête à prendre le relais.

Hôtel Cazes-Arazat : la 7^e génération arrive

Quand on grandit dans ce milieu, on a du mal à s'en défaire”, affirme **Anne Cazes-Arazat**, la propriétaire qui a succédé à ses parents en 1998 et qui est aidée par son mari depuis 2006. “À 76 ans, ma mère est capable de



Florent, 19 ans (à droite) avec sa mère, **Anne Cazes-Arazat**, et **Sébastien Vidal**, second de cuisine.

s'occuper d'un repas de 120 personnes”, ajoutait-elle. **Florent**, le plus jeune des fils, en BTS au lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher, affirme déjà, à 19 ans, qu'il est impatient de “revenir à la maison”. Son frère aîné, **Marin**, 22 ans, aurait pu le précéder mais il s'oriente vers une carrière de nutritionniste. Ancien relais de poste, l'hôtel-restaurant existe depuis 1834. C'est en 1899 que les arrières-grands-parents d'Anne Cazes-Arazat ont initié sa bonne réputation.

relais de la clientèle ouvrière du déjeuner, sans oublier, dès le printemps, les touristes. Tête de veau, tripous et ris d'agneau y sont à l'honneur.

“Les gens viennent dans des établissements comme le nôtre parce qu'ils sont reçus comme à la maison”, dit Anne Cazes-Arazat, secondée en cuisine par **Sébastien Vidal**. L'hôtel-restaurant assure depuis 1972 les repas de la cantine de l'école d'un village voisin et du foyer des anciens, soit 120 personnes, ce qui permet 9 emplois à l'année. **BERNARD DEGIOANNI**

9 EMPLOIS À L'ANNÉE

Aujourd'hui, il dispose de 12 chambres et de 2 salles de restaurant. Le soir, en semaine, les représentants de commerce prennent le

Hôtel-restaurant Cazes-Arazat • Avenue de la Roque • 12310 Laissac • Tél. : 05 65 69 60 25 • www.hotel-cazes.fr

En bref

Mise en place d'un QR code pour les hôteliers de l'Aube

Afin de développer l'économie et accompagner les professionnels, le comité départemental du tourisme de l'Aube a fait appel à la société Lynkware, pour créer un QR code apposé dans les lieux touristiques de l'ensemble du territoire de l'Aube. Cette application permet aux 63 hôteliers participants d'indiquer leurs disponibilités et de communiquer sur leurs offres promotionnelles pour une réservation de dernière minute. Le client va ainsi flasher le code sur son téléphone ou en se connectant au site www.inaube.fr.



Le groupe Barrière remet un chèque de 2 800 € à l'APIPD



Le groupe Lucien Barrière Hôtels & Casinos vient de remettre un chèque de 2 800 € à **Jenny Hippocrate-Fixy**, présidente de l'APIPD (Association pour l'information et la prévention de la drépanocytose), qui lutte contre cette maladie génétique. Cette somme a été récoltée grâce à l'opération patinoire mise en place par le Grand Hôtel Barrière d'Enghien-les-Bains (95).

Jenny Hippocrate-Fixy, présidente de l'APIPD, et **Julie Desvaux**, responsable marketing de Barrière.

Ouverture d'un hôtel B&B en franchise à Auray

B&B Hôtels vient d'annoncer l'ouverture de son dix-septième établissement en Bretagne avec l'hôtel d'Auray (56). Dirigé par **Morgane** et **Arnaud Lecointre**, il dispose de 41 chambres réparties sur deux étages.

9,22€

Taux horaire minimum conventionnel

9,22€

Taux horaire Smic

3,44€

Valeur du repas

3 031€

Plafond Sécu

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

Juridique

Loi du 22 mars 2012

Cette loi qui comporte pas moins de 135 articles tend à simplifier le droit et alléger les démarches administratives qui pèsent sur les entreprises. Nous vous présentons les principales mesures relatives au droit du travail.

Loi de simplification du droit : ce qui change

La seconde partie de la loi relative à la simplification du droit et à l'allègement des démarches administratives concerne la vie sociale des entreprises, avec notamment l'harmonisation dans le code du travail des mentions relatives aux seuils d'effectifs, de la mise en œuvre de la déclaration sociale nominative (DSN) qui deviendra obligatoire en 2016, ou encore la dématérialisation généralisée des déclarations de paiement des cotisations sociales et de la télétransmission de la déclaration préalable à l'embauche. Certaines règles relatives aux relations sociales sont aussi modifiées et la majorité d'entre elles sont déjà en vigueur.

DROIT AUX CONGÉS PAYÉS DÈS LE PREMIER JOUR DE TRAVAIL

L'article L.3143-3 du code du travail prévoit qu'un salarié en contrat à durée indéterminée (CDI) doit avoir effectué au moins 10 jours de travail effectif chez un même employeur pour avoir droit à des congés payés. L'article 50 de la loi de simplification du droit supprime cette condition à compter du premier jour du troisième mois suivant la publication de la loi au *Journal officiel*, soit à partir du 1^{er} juin 2012. Cette modification entraîne comme principale conséquence qu'en cas de rupture de la période d'essai, le salarié a droit à une indemnité compensatrice de congés dès la première heure de travail, comme dans le cas d'un contrat à durée déterminée.

Si la loi laisse un délai de 3 mois avant que cette disposition ne soit applicable, nous conseillons aux entreprises de l'appliquer dès à présent. La condition de 10 jours a été jugée incompatible avec la réglementation européenne par la Cour de justice de l'Union européenne (CJUE du 24 janvier 2012), qui avait été saisie d'une question préjudicielle par la Cour de cassation. En conséquence, la Cour de cassation devrait s'aligner sur cette jurisprudence. Désormais, tout salarié, quel que soit son contrat de travail, bénéficie donc de 2,5 jours de congés par mois de travail effectif chez le même employeur.

TROIS MOIS D'ANCIENNETÉ POUR LE PAIEMENT DES JOURS FÉRIÉS CHÔMÉS

L'article L.3133-3 du code du travail prévoit désormais 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 s'applique dans 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. Dans ce cas, l'employeur doit payer ce jour férié à tout salarié bénéficiant de trois mois d'ancienneté. Il ne peut déduire un jour de congé payé pour ce jour férié chômé, ni effectuer une retenue sur salaire, y compris dans le secteur des HCR où la convention collective prévoit que les salariés doivent avoir un an d'ancienneté pour avoir droit aux jours fériés. L'article 49 de la loi a supprimé les deux autres conditions requises en plus de cette ancienneté pour bénéficier de ces jours (avoir accompli au moins 200 heures de travail au cours des 2 mois précédant le jour férié et être présent le dernier jour de travail précédant et le premier jour suivant ce jour férié).

FACILITER L'AMÉNAGEMENT DU TEMPS DE TRAVAIL PAR ACCORD COLLECTIF

L'article 45 vient rajouter un article L.3122-6 au code du travail qui prévoit que "la mise en place d'une répartition des horaires sur une période supérieure à la semaine et au plus égale à l'année prévue par accord collectif ne constitue pas une modification du contrat de travail." Ce qui veut dire que l'employeur qui conclut un accord d'aménagement du temps de travail sur tout ou partie de l'année n'a pas besoin de recueillir l'accord préalable des salariés concernés. Cet article vise à contrecarrer la jurisprudence de la Cour de cassation (Cass. Soc du 28 septembre 2010) qui avait jugé que la mise en place d'une modulation du temps de travail constituait une modification du contrat de travail, et nécessitait par conséquent l'accord préalable des salariés concernés.

Le Conseil constitutionnel a déclaré que cet article de la loi ne portait pas atteinte à la liberté contractuelle et était conforme à la Constitution. Il ajoute que "cette possibilité de répartition des horaires de travail, sans obtenir l'accord préalable de chaque salarié concerné, est subordonnée à l'existence d'un accord applicable à l'entreprise permettant une telle modulation". Cependant, l'accord préalable des salariés reste a priori nécessaire si, en dehors de l'aménagement du temps de travail, le dispositif a des répercussions sur d'autres éléments du contrat et notamment la rémunération. En revanche, cet article prévoit

expressément que ces dispositions ne s'appliquent pas aux salariés à temps partiel. Pour cette catégorie de salariés, l'aménagement du temps partiel sur tout ou partie de l'année nécessite son accord préalable. Accord qui se manifeste par une clause dans son contrat de travail ou par avenant.

INAPTITUDE PHYSIQUE NON PROFESSIONNELLE

En cas d'inaptitude physique liée à une maladie ou à un accident du travail, le salarié qui n'avait pu être reclassé - ou qui avait refusé un poste - voyait son contrat rompu à l'issue du délai de préavis. Mais, le plus souvent, il n'était pas en mesure de l'effectuer et, par conséquent, n'était pas rémunéré sauf circonstances particulières. Désormais, l'article 47 de cette loi prévoit que la rupture effective du contrat de travail prend effet dès la notification de licenciement. Le contrat de travail est donc immédiatement rompu et ne comporte pas de préavis. L'employeur n'est plus redevable d'aucune indemnité compensatrice de préavis. En revanche, l'indemnité de licenciement prend en compte cette période de préavis.

MODIFICATION DU DÉLAI POUR NOTIFIER UNE SANCTION DISCIPLINAIRE

L'employeur qui envisage de prononcer une sanction disciplinaire à l'encontre d'un salarié doit respecter une certaine procédure : convocation à un entretien préalable, audition du salarié et notification de la sanction. Celle-ci doit désormais intervenir dans un délai de moins de 2 jours ouvrables après la date de l'entretien et non plus "moins d'un jour franc" comme c'était le cas auparavant.

MISE À JOUR ALLÉGÉE DU DOCUMENT UNIQUE POUR LES TPE

Les employeurs, quelle que soit la taille de leur entreprise, ont l'obligation d'évaluer les risques pour la santé et la sécurité de leurs salariés et de transcrire cette évaluation dans le document unique. En principe, ce document doit être tenu à jour au moins une fois par an et à l'occasion de certains événements. Dans les entreprises de moins de 11 salariés, il sera possible de procéder à des mises à jour moins fréquentes. Cependant, il faudra garantir un niveau équivalent de protection dans des conditions fixées par décret après avis des organisations professionnelles concernées.

PASCALE CARBILLET

□ Courriers des lecteurs

Une question ?

Rendez-vous sur les Blogs des Experts
de Pascale Carbillet

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Quel est le taux de TVA applicable aux cours de cuisine ?

Nous nous permettons de vous contacter au sujet d'un de nos clients qui donne des cours de cuisine. Sa prestation est facturée au taux normal lorsque le client repart avec son repas à son domicile. Si cette même prestation est suivie du repas préparé par le client et servi à table par le restaurateur, peut-on considérer que la prestation totale est soumise à un taux de 7 % - comme en restauration - ou de 19,6 %, à l'instar du taux appliqué pour une prestation de cours ? Ou bien faut-il procéder à une ventilation du chiffre d'affaires total entre prestation à 19,6 % et restauration à 7 % ?

STÉPHANE

Interrogée sur cette même question de savoir si les cours de cuisine suivis d'une consommation sur place pouvaient bénéficier du taux réduit de TVA, l'administration fiscale vient de donner la réponse suivante dans un rescrit en date du 27 mars 2012 (n°2012/22) : en application de l'article 279 m du code général des impôts (CGI), les ventes à consommer sur place sont soumises au taux réduit de 7 % à l'exclusion de celles relatives aux boissons alcooliques qui sont pour leur part soumises au taux normal de TVA de 19,6 %. En revanche, les prestations d'enseignement de la cuisine relèvent du taux normal de la TVA fixé à 19,6 %. Conformément à l'article 268 bis du code général des impôts, lorsque des opérations sont passibles de taux différents, chacune d'elles doit être imposée à raison de son prix et au taux qui lui est propre. Dans l'hypothèse d'une facturation forfaitaire, il appartient au redevable de ventiler les recettes correspondant à chaque taux, de manière simple et économiquement réaliste, sous sa propre responsabilité et sous réserve du droit de contrôle de l'administration. À défaut d'une telle ventilation, le prix est soumis dans sa totalité au taux normal (19,6 %).

S'agissant des cours de cuisine suivis d'une consommation sur place, une méthode de ventilation de la prestation globale en fonction du temps passé à chaque étape de la prestation rendue constitue une méthode simple et économiquement réaliste. En conséquence, le taux de TVA réduit de 7 % prévu dans l'article 279 du CGI s'applique aux recettes à hauteur du rapport entre le temps consacré à la dégustation sur la durée totale de la prestation, le reste des recettes se voyant appliquer le taux normal de la TVA. Si le repas dégusté sur place est accompagné d'une boisson alcoolique, le prix de cette dernière ne doit pas faire l'objet de la ventilation mais doit être soumis dans sa totalité au taux normal de la TVA puisque les ventes à consommer sur place de boissons alcooliques sont toujours soumises au taux normal. Par ailleurs, lorsque le cours de cuisine n'est pas suivi d'une dégustation sur place mais de l'emport des plats préparés par le client, le taux normal de la TVA s'applique à l'intégralité du prix de la prestation.

'Droit et réglementation en CHR'

Comment fonctionne la rupture conventionnelle ?

Qu'est-ce que la rupture conventionnelle ? Comment fonctionne-t-elle et dans quel cas ? Quels sont ses avantages et inconvénients par rapport à une démission ?

BERNARD

La rupture conventionnelle homologuée (RCH) est une forme organisée de rupture amiable de contrat à durée indéterminée (CDI), par un commun accord entre l'employeur et le salarié, après un ou plusieurs entretiens. Celle-ci est régie par les articles L.1237-11 à L.1237-16 du code du travail. Cette rupture est soumise à autorisation administrative et permet au salarié de percevoir les allocations d'assurance chômage. De plus en plus de salariés, plutôt que de démissionner, demandent à leurs employeurs de conclure une rupture conventionnelle afin qu'ils puissent ensuite percevoir des indemnités chômage auxquelles ils n'auraient pas droit en cas de démission. Il faut savoir que si l'employeur accepte une telle demande - il n'y est nullement tenu -, ce n'est pas sans conséquence financière

pour lui, car il accepte aussi de verser une indemnité de licenciement à son salarié. Sans le versement de cette indemnité de licenciement, la rupture conventionnelle n'est pas légale. En conséquence, cette forme de rupture est plus avantageuse qu'une démission pour le salarié qui pourra percevoir non seulement une indemnité de licenciement mais aussi des indemnités chômage par la suite. En revanche, cela est nettement moins avantageux pour l'employeur qui ne souhaite pas se séparer de son salarié. Employeur qui, rappelons-le, n'a nullement l'obligation d'accepter une rupture conventionnelle.


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



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

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

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



Sirocco® web est un produit des Etablissements Sogal
www.siroccoweb.net

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


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

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

Aucun investissement, aucun engagement.

1 mois gratuit pour toute inscription

* Minimum de facturation : 45 € par mois.



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

Des canapés-lit haute couture sur mesure



Salon International des Equipements pour la Restauration, l'Hôtellerie et les Collectivités

Les meilleures solutions pour l'hôtellerie sur le meilleur des parcs d'expositions, à Barcelone.
www.hostelco.com

Fira Barcelona
Parc des Expositions de Gran Via
17-21 Octobre 2012

Info: BCN PROMOTIONS Tel: 0033 1 47 07 29 39 info@bcnpromotions.com



S'installer en Meuse

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

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

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

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

Aix-Noulette (62) Depuis neuf ans, Vincent Bogaert dirige la brasserie Saint-Germain, située dans le nord de la France. Brasseur autodidacte, il aime ce métier qu'il considère encore comme méconnu et pourtant porteur d'emplois. Reportage.

Vincent Bogaert, brasseur artisanal



Brasseur autodidacte, **Vincent Bogaert** aime son métier qu'il considère encore méconnu et pourtant porteur d'emplois.

La Brasserie Saint-Germain fabrique des bières artisanales, non pasteurisées et bénéficiant d'une conservation naturelle.



4 H 30 Il ne fait pas encore jour dans les rues d'Aix-Noulette, et pourtant **Vincent Bogaert** est déjà à pied d'œuvre. D'un pas décidé, il franchit les portes de la Brasserie régionale Saint-Germain. Construite en 2003 dans une ancienne menuiserie du nord de la France, celle-ci est le fruit de l'association de trois brasseurs régionaux : Vincent, son frère **Stéphane** et **Hervé Descamps** (créateur de la micro-brasserie de Saint-Omer, L'Audomaroise). L'entreprise a aujourd'hui une capacité de production annuelle de 8 000 hectolitres. Ici, on fabrique des bières artisanales, non pasteurisées et bénéficiant d'une fermentation en bouteille, leur assurant une conservation naturelle. Ces qualités ont permis aux trois brasseurs d'être récompensés lors de multiples concours nationaux et internationaux. Dernière en date, lors du Salon de l'agriculture avec une médaille d'or pour la blonde réserviste de garde, une médaille d'argent pour la bière triple, et une de bronze pour la blanche.

4 H 45 Chaque matin, c'est le même rituel. Vincent commence par vérifier que tout est en ordre dans sa brasserie, qui fait également office de point de vente. Ensuite, il s'occupe du nettoyage et de la désinfection de son matériel en atelier. Enfin, il s'active autour de la préparation de la levure de bière, indispensable à la fabrication de la boisson.

6 H 15 Toute l'équipe est maintenant sur le pont. Brasseurs, personnel du conditionnement, manutentionnaires, commercial... Vincent est entouré de ses huit employés. Après le concassage du malt, le brassage, la fermentation et la garde, il ne reste plus que la dernière étape à réaliser : celle de l'embouteillage. "Ces deux dernières années, confie-t-il, nous avons réalisé de nombreux investissements tant en matériel qu'en personnel. Notre but est de permettre à la brasserie une croissance régulière, tout en maintenant une qualité optimale et un caractère artisanal à nos productions." Avec 1,4 M€ de chiffre d'affaires, Vincent n'a pas à rougir de sa réussite. D'autant que ce quadragénaire a appris les rudiments du métier en autodidacte, puisqu'il n'existe aucune école de brasseur à ce jour.

c'est le moment du conditionnement des bières. Puis, après un déjeuner pris sur le pouce, Vincent se charge de la partie administrative de son travail. Règlement des factures, relances clientèle, enregistrement des numéros de lots pour assurer la traçabilité des produits... Celui-ci n'a pas le temps de chômer. Mais ce qui le passionne bien davantage, c'est incontestablement son engagement auprès du syndicat des brasseurs du Nord : "Nous menons toutes sortes d'actions, comme l'organisation d'événements visant à promouvoir la bière, la rédaction de recommandations environnementales - rejet d'eau, économies d'énergie... -, ou encore la mise en route d'une réflexion autour d'un identifiant géographique protégé. Le métier de brasseur est finalement méconnu. C'est à nous de mieux nous faire connaître."

AVANT CE POSTE, VINCENT BOGAERT A ÉTÉ

- **Depuis ses 31 ans** : patron de la Brasserie de Saint-Germain, à Aix-Noulette (62).
- **De 25 à 30 ans** : brasseur à La Taverne de l'écu, Arras (62).
- **De 23 à 25 ans** : responsable du restaurant-bar de nuit L'Océan Vert, Arras.
- **À 21 ans** : serveur au restaurant La Taverne de l'écu, Arras.
- **À 18 ans** : BP Traiteur charcutier, CFA d'Arras.
- **À 17 ans** : année complémentaire Traiteur, CFA d'Arras.
- **À 16 ans** : titulaire d'un CAP charcutier, CFA d'Arras.

15 HEURES La Brasserie Saint-Germain ouvre ses portes. Vincent reçoit une quinzaine de clients par jour. "Des cavistes, souhaitant renouveler leurs stocks, des restaurateurs en formation, des particuliers : nous sommes là pour informer et conseiller sur nos neuf produits à la vente."

16 H 45 Un homme déboule justement dans la boutique. Ce dernier a une demande un peu particulière : "J'organise prochainement une soirée avec de gros clients. Il me faudrait une bière sur mesure, dotée d'une grande richesse aromatique." Une bière à façon, rien de plus stimulant à réaliser

pour un brasseur. Crayon en main, tous deux élaborent la recette : "On va cibler la catégorie de bières, le degré d'alcool, la variété de couleur de malt, le style de levure, ainsi que le conditionnement désiré." Les demandes des clients constituent un mini-laboratoire d'essai pour Vincent. "Imaginer de nouvelles recettes de bières constitue un aspect très important de notre profession. Si on ne se renouvelle pas, on meurt. C'est pareil dans tous les métiers."

18 H 20 À la hâte, Vincent se charge de livrer une commande de bières pour l'inauguration d'un grand magasin. Baptêmes, mariages, réceptions pour de grandes entreprises, événements locaux... L'équipe de brasseurs fournit régulièrement professionnels et particuliers de la région.

19 HEURES Combatif et obstiné, Vincent sillonne la

région entre Arras et Lens. Son objectif : convaincre les cafetiers et restaurateurs d'ajouter des bières locales à leur carte. Pour cela, il n'hésite pas à aller faire du porte-à-porte. "Le Nord et l'Alsace sont très réputés pour la bière. Et pourtant, les restaurateurs du coin ne proposent souvent que des bières internationales. Je vais donc les rencontrer pour leur rappeler qu'il existe toute une gamme de produits issus de brasseurs locaux." D'ailleurs, Vincent aime à répéter qu'il réalise ses bières à partir de houblon issu à 100 % des Flandres françaises. "C'est un choix qui nous permet de gérer nos approvisionnements dans le respect du développement durable."

20 H 10 De retour dans sa brasserie, il vérifie que tout est en place pour le lendemain. Avant son départ, Vincent Bogaert évoque le bel avenir de sa profession. Les brasseurs ont incontestablement de beaux jours devant eux, assène-t-il. "Il est temps de prendre conscience que la France n'est pas seulement un pays de vin ! Chez nous, depuis des millénaires, on fabrique de la bière." Et visiblement, les consommateurs en redemandent : il y a neuf ans, l'Hexagone comptait 123 brasseurs de bières. Aujourd'hui, il y en aurait 442 ! Preuve que la demande est forte et qu'il y a des opportunités d'emplois à saisir dans ce secteur.

MYLÈNE SACKSICK

Ses responsabilités, c'est aussi

- Choisir les variétés d'orge et de houblon, doser les arômes, sélectionner les levures.
- Accompagner et surveiller les différentes phases du cycle de transformation et de fabrication du produit (maltage, brassage et fermentation de la bière).
- Effectuer des prélèvements, contrôler la température et assurer les opérations finales de traitement de la bière (affinage, filtrage).
- Réaliser un tri qualitatif des produits finis, ainsi que leur conditionnement.
- Nettoyer, désinfecter et entretenir les équipements.

Retrouvez le processus de fabrication de la bière avec le mot-clé **RTR320102** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

La Brasserie Saint-Germain • 26, rue d'Arras • 62100 Aix-Noulette • Tél. : 03 21 72 24 24 • www.page24.fr

13 HEURES La longue étape de l'embouteillage terminée,

“Une véritable politique d’envergure”

Mercredi 18 avril 2012, le groupe Accor a signé un accord-cadre de coopération avec le ministère de l’Éducation nationale. Le leader mondial de l’hôtellerie se mobilise pour promouvoir ses métiers, s’associe aux programmes de formation de l’Éducation nationale et développe l’employabilité de ses collaborateurs. Interview exclusive de Christophe Alaux, directeur général de l’Hôtellerie France.

PROPOS RECUEILLIS PAR VALÉRIE MEURSAULT

Le groupe Accor s’engage pour l’emploi



Bio express Christophe Alaux

Diplômé de l’Institut d’études politiques de Paris et titulaire d’un DESS de gestion.

- 1990 : responsable des relations sociales d’un centre de production chez PSA Peugeot Citroën.
- 1994-1999 : consultant chez Accenture
- 1999-2003 : directeur de l’organisation et des ressources humaines de Continent (Promodès)
- 2003-2008 : postes à la direction du groupe Carrefour.
- Depuis août 2008 : directeur général de l’hôtellerie France du groupe Accor

Christophe Alaux présente le projet pour l’emploi du groupe Accor.

L’Hôtellerie Restauration : Pourquoi avez-vous décidé de vous lancer dans cette coopération d’envergure ?

Christophe Alaux : Depuis plus de dix ans, notre groupe met en place des partenariats avec l’Éducation nationale, accueille 1 500 stagiaires chaque année et prend des initiatives pour accompagner ses salariés. Notre pôle économique a notamment lancé un programme d’apprentissage du français ‘Hôtel à la lettre’ et vient de délivrer les diplômes de sa deuxième promotion de dix VAE [validation des acquis de l’expérience, NDLR]. Mais nous avions besoin d’une véritable politique d’envergure qui traduise nos ambitions en matière d’emploi et porte notre promesse en tant qu’employeur. Avec l’arrivée de **Denis Hennequin** et sa vision pour le développement du groupe, c’était le bon moment pour s’engager dans

un programme ambitieux avec, à la clé, des actions concrètes. Le dispositif devait répondre à plusieurs défis : valoriser nos métiers et nos équipes, développer l’employabilité de nos collaborateurs et promouvoir l’escalier professionnel auquel nous croyons, mais aussi nourrir les programmes de formation de l’Éducation nationale et former les professeurs aux évolutions des compétences du marché de l’hôtellerie. En tant que leader du secteur, nous nous devons d’être présents sur ces grands enjeux de l’emploi. Nous avons donc engagé, il y a huit mois, des discussions avec le ministère de l’Éducation nationale. Nous avons réussi à nous mettre d’accord sur des thèmes prioritaires et des actions sur le mode ‘donnant-donnant’.

Quelles sont les principaux axes de cet accord ?

Sur le terrain de la sécurisation des parcours professionnels, nous nous engageons à mettre en place une centaine de VAE. Cette démarche s’inscrit dans notre accord GPEC [Gestion prévisionnelle des

emplois et des compétences, NDLR]. Nous avons donc demandé à nos marques d’identifier leurs besoins et les métiers sur lesquels devaient porter nos efforts en termes de VAE. C’est ainsi que Novotel a choisi d’aider ses chefs de service en hébergement et restauration à l’obtention d’un BTS hébergement et arts de la table. Par ailleurs, nous voulons couvrir tous les niveaux de qualification du CAP au master. La VAE est un puissant levier de motivation et d’évolution de carrière pour nos salariés. Autre ligne de force de notre coopération avec le ministère : renforcer l’attractivité de nos métiers et les actions en faveur de l’orientation et de l’insertion des jeunes. Nous apporterons notre concours à l’élaboration et la mise en œuvre de supports d’information et d’actions de communication. Pour aller encore plus loin, nous avons noué un partenariat avec 30 classes de lycées et collèges. Des journées d’immersion dans nos hôtels seront organisées. En nous engageant à alimenter le portail national de l’Éducation nationale, notre groupe compte accueillir 3 500 jeunes en stage. Enfin, dernier point fort de notre accord, le rapprochement des entreprises et des écoles. Notamment à travers la formation continue des enseignants. Nous leur ouvrirons nos établissements en développant des stages à leur intention et nous offrons à 30 professeurs deux journées de formation sur le revenu management et la distribution à l’Académie Accor. Il est essentiel que les nouvelles compétences de l’hôtellerie digitale soient intégrées dans les programmes de formation. C’est en agissant à grande échelle que nous pourrions faire changer les choses. Cet accord de coopération est un premier pas fondateur.

“En faveur de l’intelligence collective”

Le président de La Mie Câline place le capital humain au centre de la réussite de l’entreprise.



André Barreteau, Petit Poucet du management

Pour **André Barreteau**, le management consiste à mettre en œuvre une “interaction positive entre les individus”.

Barreteau, président de La Mie Câline (200 terminaux de cuisson, 2 000 franchisés et collaborateurs), aborde le management de façon très personnelle. Selon lui, la clé de voûte du management repose sur le manager. Plus précisément, sur son rayonnement personnel, son aptitude à diffuser des valeurs positives bénéfiques pour l’ensemble des salariés. Un “état d’être”, comme

résume ce fils et petit-fils d’artisan et dont les mots clés sont la solidarité, la loyauté, le bien-être, la confiance, le respect... “Plus les organisations deviennent complexes et les problèmes aigus, plus on se rend compte qu’il faudrait réactiver ces valeurs en faveur de l’intelligence collective”, souligne l’auteur.

“UN BON GÉNÉRALISTE”

Gestionnaire, animateur, contrôleur, formateur, facilitateur, André Barreteau présente les 5 casquettes du chef d’équipe ou du patron d’entreprise. “Mon expérience [...] me permet de rendre un verdict sans appel : les cinq rôles précités activés judicieusement dans un emploi du temps bien structuré permettent la haute performance”, écrit-il. Du comportement du leader dépend la réussite de l’entreprise : “Je suis parti du postulat que, ayant des carences dans de très nombreuses disciplines, je faisais



Le livre d’André Barreteau *Les Petits Cailloux blancs d’un chemin professionnel*, tranche avec les habituels ouvrages sur le management.

un bon généraliste mais en aucun cas un bon expert. C’est pourquoi je devais favoriser la restitution la meilleure possible des savoir-

faire des gens autour de moi.” La publication du livre, destiné principalement aux acteurs de son réseau et coédité par l’auteur, a bien suscité quelques sarcasmes : “Je dérange. On me dit : ‘Pour toi, c’était facile’. Mais je suis passé par toutes les évolutions. Au début, j’ai fait des erreurs managériales que j’ai ensuite payées cher.” Mais, il en est certain, “si je me comporte bien, j’ai l’espoir que l’entreprise se comporte bien et donc, au bout du compte, j’en toucherai les bénéfices.”

LYDIE ANASTASSION

Un acte militant

Après avoir développé des outils d'analyse de son impact environnemental, le groupe hôtelier publie un manifeste de son engagement en faveur du développement durable.

Accor lance son Grenelle de l'environnement avec Planet 21

Dans l'éditorial de la brochure Planet 21 présentant les engagements du groupe Accor en matière de développement durable, **Dennis Hennequin**, p.-d.g., rappelle que dès 1994 a été créée au sein du groupe une direction de l'environnement, suivie en 1998 par une charte. L'engagement du groupe Accor ne date donc pas d'hier. Néanmoins, depuis 2011 et la nomination de **Sophie Flak** à la tête de la direction, le processus s'accélère. La jeune directrice fait avancer le projet de façon méthodique, étape par étape.



Une première étude est lancée en 2011, destinée à mieux comprendre les attentes de la clientèle des hôtels vis-à-vis du développement durable. Celle-ci sera suivie par la réalisation d'un bilan de l'empreinte environnementale du groupe. Avec ces deux outils d'analyse, la

nouvelle directrice est en mesure d'évaluer les marges de progression du groupe et se fixer des objectifs.

PRÉSERVER LES ÉCOSYSTÈMES

Le nom de cette publication que lance Accor, Planet 21, fait référence au fameux Agenda 21 lancé à Rio de Janeiro en 1992. Sa mise en application était destinée à modifier les modes de production et de consommation pour préserver les écosystèmes et améliorer les conditions de vie des hommes. Dans ce manifeste militant, Accor donne le ton en détaillant au travers de 21 propositions les objectifs que s'est fixés le groupe d'ici à 2015 : la formation à la prévention des maladies dans 95 % des hôtels, la présence de plats équilibrés dans 80 % des établissements, l'utilisation de produits éco-labellisés dans 85 % des hôtels ou encore des diminutions de consommations d'eau et d'énergie respectivement à hauteur de 15 % et 10 % dans ses hôtels filiale. Enfin, Accor a choisi un parrain en

parfaite cohérence avec son engagement 'Plant for the planet' (Planter pour la planète). Spécialiste de projets de foresterie communautaire, **Tristan Lecompte** fait habilement le lien avec le projet de reforestation mené par

le groupe. Ce dernier a déjà permis de financer la plantation de plus de deux millions d'arbres grâce aux économies de blanchisserie et aux comportements éco-responsables des hôteliers et des clients. **ÉVELYNE DE BAST**

7 piliers, 21 engagements

Santé

- Garantir des intérieurs sains
- Promouvoir une alimentation responsable
- Prévenir les maladies

Nature

- Réduire nos consommations d'eau
- Développer le recyclage des déchets
- Préserver la biodiversité

Carbone

- Réduire nos consommations d'énergie
- Réduire nos émissions de CO₂
- Développer les énergies renouvelables

Innovation

- Favoriser l'éco-conception
- Faire progresser le bâtiment durable

- Introduire des offres et technologies durables

Local

- Protéger l'enfance face aux abus
- Développer des filières d'achats responsables
- Préserver les écosystèmes

Emploi

- Faire progresser les collaborateurs
- Faire de la diversité une richesse
- Améliorer la qualité de vie professionnelle

Dialogue

- Conduire nos affaires avec transparence
- Engager nos hôtels franchisés et managés
- Partager notre démarche avec nos fournisseurs

8 M€ de chiffre d'affaires en 2011

La Plaine-Saint-Denis (93) L'entreprise d'insertion L'Usine a créé une activité de traiteur bio-équitable, Té.

Le traiteur Té s'impose dans la cour des grands

Lancé en 2005 par le groupe SOS sur son site l'Usine, à la Plaine Saint-Denis (93), Té - pour Traiteur Éthique - s'apprête à franchir un nouveau cap. À la fin de l'année, il disposera d'un laboratoire de production flambant neuf à Montreuil (93). Ce nouvel outil de 3 000 m² aménagé dans une ancienne imprimerie permettra, selon **Richard Normand**, directeur général de l'Usine, de produire 5 000 couverts par jour, soit une multiplication par 4 à 6 du volume maximum réalisé par le laboratoire actuel. Il sera destiné à accueillir une brigade d'une quarantaine de personnes en insertion professionnelle, disposera de postes adaptés, notamment de plans de travail bas, et sera accessible aux personnes à mobilité réduite. Un peu plus de 5 M€ sont investis par SOS, qui compte bien faire entrer dans son giron des salles de réception situées en région parisienne, sur le même modèle que l'Usine : des lieux avec un passé industriel, réhabilités et adaptés à l'événementiel, dont l'activité génère un impact réduit sur l'environnement et crée de la plus-value sociale. "L'exploitation de nouveaux espaces de réception nous permettra de lisser notre activité sur l'année", précise Richard Normand. En 2011, l'Usine, en comptant l'activité de traiteur Té, affichait un CA de 8 M€.

NOUVEAU CHEF

C'est **Fabrice Fontaine** qui prendra les commandes de ce nouveau laboratoire. Embauché en octobre dernier, l'ex-directeur d'exploitation et chef du Domaine



de Chantilly (60) et ancien chef de travaux au CFA de Médéric à Paris renoue avec la formation. "J'aime l'idée de faire progresser les gens, c'est très valorisant." Il aura sous sa houlette une brigade d'une quarantaine de personnes en insertion professionnelle, épaulés par deux chefs pâtisseries, **Gérard Gicquel** et **Joffrey Lambert**. L'Usine forme 70 salariés par an et affiche un taux de 70 % de sorties dynamiques, c'est-à-dire de personnes ayant signé un CDI ou un CDD de plus de six mois. "La finalité de notre démarche est qu'au terme de leur

passage à l'Usine, nos salariés soient armés pour trouver un travail ailleurs", souligne Richard Normand.

LYDIE ANASTASSION

Té, Traiteur Éthique • 379 avenue du Président Wilson • 93210 La Plaine-Saint-Denis • Tél. : 01 55 87 55 24 • Tél. : 01 55 87 55 86 • www.traiteur-ethique.com

Le petit pois, vedette de la carte printemps-été



Le dessert 'petit pois en habit blanc', réalisé avec les cosses des petits pois.

La carte printemps-été du traiteur Té, réalisée avec des produits issus du commerce équitable (Max Havelaar) et bio (quand une production AB existe pour le produit)

porte les couleurs du chef **Fabrice Fontaine**. La star, c'est le petit pois bio, que le cuisinier et sa brigade déclinent 'à toutes les sauces' : œuf mimosa et petits pois, piston de charlotte et mousse de petits pois. Jusqu'au dessert : Petit pois en habit blanc, un financier pistache surmonté d'un fondant petit pois (réalisé avec les cosses) incrusté dans un cube de crème de menthe blanche. "Je reviens à la cuisine de base. La finalité n'est plus seulement l'assiette gastronomique. Là, je prends en compte la filière dans son ensemble, les produits mais également les déchets et leur gestion", souligne Fabrice Fontaine.

50 jeunes interrogés

Écully (69) Au cours de divers échanges, le directeur de restaurant Denis Courtiade a interrogé les jeunes de l'établissement lyonnais sur leur vision des métiers de service. En voici quelques extraits.

Les métiers de service vus par les élèves de l'Institut Paul Bocuse

À l'occasion de différentes interventions à l'Institut Paul Bocuse à Écully (69), **Denis Courtiade**, directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée (Paris, VIII^e), a demandé à 50 élèves, âgés de 20 à 25 ans, en 2^e année de licence professionnelle en management international hôtellerie et restauration de réfléchir à la question suivante : 'Quelles ont été et quelles sont les motivations qui vous ont poussé à faire carrière dans nos professions d'hospitalité et de service ?' Leurs réponses sont variées : "C'est avant tout une profession passionnante dans laquelle on peut s'épanouir : avoir le plaisir du contact avec les clients, découvrir de nouvelles clientèles d'origines et de cultures diverses ; créer un moment



Denis Courtiade, directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée (Paris, VIII^e).

heureux, être acteur, innover, et pouvoir apprendre tous les jours. On embrasse les métiers de service principalement parce qu'on veut se rendre utile et faire plaisir aux clients. Nous sommes également loin du schéma classique de la vie de famille... Sans passion, il n'est pas possible d'exercer notre profession", expliquent certains jeunes, dirigés par **Philippe Rispal**, responsable des relations entreprises stages & emplois et chargé du pôle arts de la table de l'établissement lyonnais.

"RIGUEUR, ÉCHANGE, PARTAGE"

Pour d'autres, "il y a une part stratégique dans notre choix, une certaine sécurité de l'emploi, car les métiers de bouche manquent de personnel. Les offres d'emploi sont toujours en forte

progression. Nous recherchons un métier où les valeurs professionnelles animent les collaborateurs : fraternité professionnelle, rigueur, échange, partage, effort, réconfort, cohésion, tutorat, reconnaissance, respect, écoute, compréhension... On a aussi la possibilité de voyager." Et Denis Courtiade de constater : "Je souhaitais par cet exercice, et après vingt-cinq années de carrière professionnelle, comprendre les motivations de cette fameuse génération Y, afin de mieux l'accompagner. Je me rends compte que mes motivations de départ sont proches des leurs, mais également que cette génération est beaucoup plus terre à terre, qu'elle a besoin d'être rassurée et qu'elle est moins téméraire et carriériste que ma propre génération." **H. B.**

Venir en aide aux enfants malades

L'association Croq'Espoir, présidée par Cédric Charreire, a organisé un repas caritatif, à laquelle ont participé élèves et professeurs de l'école Ferrandi.

La gastronomie à la rencontre de l'espoir

Le 5 avril 2012, l'association Croq'Espoir a organisé un dîner caritatif dans le restaurant d'application de l'école française de gastronomie Ferrandi. Fondée en 2010 par trois anciens élèves de l'établissement - dont **Cédric Charreire**, son président -, l'association veut mettre en relation des producteurs locaux qui fournissent des produits du terroir et des enfants malades, afin d'offrir à ces derniers un repas gastronomique et de réunir des fonds pour leur venir en aide. Elle a décidé, cette année, de soutenir **Yann Lechien**, 11 ans, atteint d'une leucémie. Le dîner a été placé sous le parrainage

de **Bruno de Monte**, directeur de l'école Ferrandi. La carte était signée par **Ludovic Colpart**, demi-finaliste MOF 2011 et finaliste du challenge du président de la République, assisté de **Sylvain Meilland**, professeur de cuisine. **Olivier Denizard**, maître d'hôtel, dirigeait l'ensemble de l'équipe pendant cette soirée. Le menu a été réalisé et servi par des étudiants de l'école, tous bénévoles. Tous les produits étaient fournis par les partenaires de l'association, tels **Corinne** et **Christian Perreau** (Le Jardin du maraîcher à Vert-le-Grand, 91), **Pierre Kerherve**, volailler (La

Bruno de Monte, directeur de l'école Ferrandi, **Pierre Chenut**, vice-président de l'association Croq'Espoir, **Mme Lechien**, **Yann Lechien**, **Cédric Charreire**, président de l'association, **M. Lechien**.



Ferme du bois brûlé à Simard, 71). Tout au long de la soirée, les plats se sont succédé au rythme des animations proposées par **Thomas Aussan Geru** et **Guillaume Rouxel**, étudiants BTS option B, sous les yeux du jeune Yann Lechien. Sa joie rappelait l'adage de

Shakespeare : "La souffrance serait la plus belle rareté si tous pouvaient l'embellir ainsi..." Tous les bénéfices de la soirée seront reversés au jeune Yann et à sa famille.

<http://croquespoir.org>

À l'école de Paris des métiers de la table du tourisme et de l'hôtellerie

De nombreux groupes hôteliers et de restauration étaient présents lors de cette journée organisée par l'école de Paris des métiers de la table du tourisme et de l'hôtellerie

Première rencontre 2012 pour l'emploi et la formation

Sous la houlette de **Pierre Mendes**, chargé des relations entreprises, de **Sophie Delory** et **Christophe Karleskind**, en charge du développement de l'apprentissage, l'école de Paris des métiers de la table du tourisme et de l'hôtellerie (EPMTTH) a réalisé son salon annuel Emploi formation le 11 avril. Cet événement a vu se présenter de nombreux apprentis en recherche d'un premier emploi ou d'un maître d'apprentissage. Une vingtaine de grands groupes de la restauration et de l'hôtellerie étaient présents : Accor, Hilton, Marriott,

Méridien Étoile, Mandarin Oriental, Lucien Barrière, Compass, Elio, Groupe Flo, Alain Ducasse, Le Duff, Score Services, Sodexo. "Nous recherchons pour septembre une trentaine d'apprentis dont des niveaux CAP, bac pro en cuisine et salle, ainsi que des niveaux BTS et licence management et gestion de restaurant. Cette journée nous a permis de recueillir 25 candidatures", confie **Karine Hiblot**, chargée du recrutement chez Scores Services, par ailleurs ancienne apprentie de l'EPMTTH. **Anne Bichet**, responsable des ressources humaines chez Pomme de Pain, tenait



une séance d'information dans le cadre d'un partenariat pour une formation en alternance management des unités commerciales. Cette enseignante souhaite former 24 jeunes en contrats de

Jean-Luc Ploquin-Maurel, chef des travaux, **Henriette Sauvage**, directrice, **Christophe Karleskind** et **Sophie Delory**, en charge du développement de l'apprentissage.

professionnalisation comme responsables de site de restauration rapide. "Nous pensons que ce BTS est l'un des diplômés les plus adaptés à cette demande", conclut **Jean-Luc Ploquin-Maurel**, chef des travaux de l'école. Fort de ce succès, deux autres rendez-vous sont prévus cette année, le 27 juin et le 26 septembre.

Autour de six thèmes différents

Éragny (95) En collaboration avec le lycée des métiers du design de Vauréal, l'établissement a marié tradition pâtissière et créativité.

Le lycée Auguste Escoffier met le macaron dans tous ses états



De gauche à droite : **Marie Chehady**, référente culturelle, **Philippe Le Boul**, proviseur du lycée Auguste Escoffier, **Elisabeth Néré**, enseignante, **Jacques Coadic**, enseignant, **Fabrice Leclair**, enseignant, **Marie Farneau**, enseignante, **Philippe Bonneville**, proviseur du lycée Camille Claudel, **Emmanuelle Tarin**, enseignante.

Pour la première fois, un vernissage culinaire s'est tenu au lycée des métiers de la gastronomie Auguste Escoffier à Éragny (95), en collaboration avec le lycée des métiers du design Camille Claudel de la ville voisine de Vauréal. Ce partenariat a abouti au mariage d'une tradition pâtissière et d'un savoir-faire dans le domaine du

design, les uns s'inspirant des techniques et du talent des autres. Des élèves de seconde bac pro boulangerie-pâtisserie, bac pro restauration et des élèves de l'école de design ont réalisé ensemble des macarons dans la plus pure tradition artisanale. Ce travail s'articulait autour de six thèmes (trois sucrés, trois salés), sous la houlette de **Fabrice Leclair**,

professeur de boulangerie-pâtisserie (chef pâtissier au George V pendant dix ans), de **Marie Chehady**, référent culturel, et **Élisabeth Néré**. De véritables petits chefs-d'œuvre ont été proposés aux visiteurs.

de macarons, un Scrabble à croquer, la Cité gourmande ou encore Paysage en bouche. Tel un Mandala patiemment élaboré et après avoir émerveillé les yeux des adeptes, les petits macarons furent bien vite par dévorés par les gourmets.

CLAUDE DIBIASE

TITRES ÉVOCATEURS ET POÉTIQUES

Chaque réalisation, présentée comme un tableau posé sur une table, était composée des petites pâtisseries mêlées à des objets hétéroclites, vieilles théières, dentelles et autres vases provenant d'Emmaüs. Ces tableaux, aux titres aussi évocateurs que poétiques, se visitaient comme une pinacothèque et chaque œuvre était décryptée et commentée abondamment. Parmi elles, la Dentelle



Ce scrabble à croquer apporte un côté ludique à la dégustation du macaron en permettant aux convives d'interagir avec la nourriture.

En bref

Valentin Cherifi et Thomas Cornelie, binôme gagnant du concours ARIV 2012



Les lauréats du concours ARIV et leurs maîtres d'apprentissage.

La troisième édition du concours ARIV (Association des restaurateurs indépendants du Val-d'Oise), organisée par la chambre de commerce et d'industrie de Versailles Val-d'Oise Yvelines et la chambre des métiers de l'artisanat du département, s'est déroulée le 2 avril à l'Institut

de formation par alternance Adolphe Chauvin à Osny (95). Le concours, présidé par **Frédéric Kayser**, MOF 2011 et directeur de salle du Bristol, a pour objectif de valoriser les métiers de cuisine et le service en salle. Sur le thème des produits d'Île-de-France et le printemps, les 7 binômes participants, en formation en alternance dans les restaurants de l'ARIV, devaient réaliser une entrée, un plat et un dessert et servir les plats. Le prix du meilleur binôme cuisine/salle a été remporté par **Valentin Cherifi**, CAP cuisine à l'école Médéric, et **Thomas Cornelie**, CAP service en salle à l'Institut des métiers de l'artisanat de la chambre des métiers de Cergy, tous deux apprentis à l'Auberge Les Côteaux à Boisemont. Le prix du meilleur cuisinier est revenu également à **Valentin Cherifi** pour sa Mousseline de saumon aux asperges, son Râble de lapin et son Ananas flambé. Quant à **Jeffrey Delobel**, BP salle deuxième année à l'IFA Alexandre Chauvin et

apprenti dans le restaurant Sous le Porche à Auvers-sur-Oise, il a été déclaré meilleur serveur.

Léa Parageault et Geoffrey Marzin, lauréats du concours du pigeonneau



La 8^e édition du concours vient de se terminer au lycée Jeanne Delanoue de Cholet (49). Le jury, présidé par **Pascal Favre d'Anne**, restaurant

Le Favre d'Anne à Angers (49), a sélectionné **Léa Parageault** du lycée Sainte-Anne de Saint-Nazaire (44) qui a reçu le 1^{er} prix dans la catégorie juniors pour son Pigeonneau rôti aux épines de pin, accompagné d'une trilogie croustillante de légumes d'antan, d'un nid de soba et champignons noirs, sauce aux agrumes et Cointreau. Autre primé : **Geoffrey Marzin**, du Restaurant Le 1 de Nantes (44) pour sa Tendresse de pigeon, risotto de biavetta maraîcher, quenelle de petits pois à la sarriette, sucs d'asperges.

Sur la base de recettes traditionnelles influencées par le 'Guide culinaire'

Initiée en 2006 par la Fondation Escoffier, cette compétition réservée aux jeunes s'est déroulée dans les cuisines du lycée Paul Valéry à Menton.

5^e Oscar de l'Entente cordiale culinaire franco-britannique

Initié en 2004 par **Michel Bourdin**, le conservateur du musée Escoffier de l'art culinaire et ancien chef de l'hôtel Connaught à Londres, le jumelage culinaire perdure et s'ancre dans le temps. Les 8 établissements professionnels anglais et azuréens impliqués ont envoyé chacun leur candidat afin de constituer 8 binômes franco-britanniques. Ces derniers ont donc réalisé dans les cuisines du lycée Paul Valéry à Menton une entrée

et un dessert sur la base de recettes traditionnelles influencées par le *Guide culinaire* d'Auguste Escoffier. Pour cette 5^e édition de l'Oscar, les élèves ont eu à réaliser un Loup farci façon Cléopâtre accompagné de courgettes farcies et de pommes olivettes safranées, suivi en dessert d'une Variation déstructurée autour du citron dans un esprit tarte au citron. Le jury, présidé par **Joël Garault**, chef de l'hôtel Hermitage à Monaco,

réunissait **Luc Gamel**, Hôtel de Paris, Monaco, **Charles Sémeria**, Vista-Palace, Roquebrune-Cap-Martin, **Christine Grandbouche**, chef pâtissier, Monaco, **Lucien Pasini**, ex-formateur de cuisine au lycée Paul Augier, Nice et **Pierre Scarselli**, ex-chef au Casino de Beaulieu. Le binôme vainqueur est composé de **Joe Gray** du Thanet College dans le Kent et de **Sonia Gomes**, du lycée Francis de Croisset à Grasse.

ANNE SALLÉ



Le binôme vainqueur : **Sonia Gomes**, du lycée Francis de Croisset à Grasse et **Joe Gray** du Thanet College dans le Kent.

“Nous sommes des porteurs de bonheur”

Châteauneuf-sur-Loire (45) L'assemblée générale, tenue en présence de Roland Héguy, a montré la mobilisation du syndicat dans le Loiret.

L'Umih 45 présente sur tous les fronts

Malgré une légère baisse d'adhérents, l'Umih 45, qui vient de tenir son assemblée générale à Châteauneuf-sur-Loire sous la présidence de **Jean-Louis Jama**, entend être plus que jamais présente sur tous les grands dossiers. “*La profession n'a pas trop mal résisté, explique Jean-Louis Jama, grâce à la baisse de la TVA. Mais attention aux dommages que pourrait provoquer une nouvelle hausse !*” Le président départemental met avant tout l'accent sur les difficultés de recrutement : “*Il s'agit d'un recrutement par défaut avec des métiers qui sont décriés par l'Éducation nationale. Et pourtant, on accueille tout le monde, nous ne sommes pas des esclavagistes*

mais des porteurs de bonheur.” L'Umih 45 a d'ailleurs mis au point avec l'Alpa, la CCI et Pôle emploi une formation pour l'insertion de jeunes adultes dans le métier. Jean-Louis Jama dénonce aussi le système à double vitesse des titres-restaurants avec des taux qui varient de 1 à 5 entre petits et grands établissements. **Roland Héguy**, président confédéral de l'Umih et invité d'honneur de cette assemblée générale, est venu parler de “*reconstruction et de resyndicalisation*”. Mais il veut avant tout galvaniser les troupes sur les dossiers ouverts, le “*bras de fer sur la Spré*”, la nécessaire souplesse sur les normes d'accessibilité, le classement hôtelier pour lequel “*les petits hôtels ont pris du retard*”.



Dominique Salmon, Jean-Louis Jama, Roland Héguy et Dominique Degenne.

Le président confédéral plaide aussi pour l'équité fiscale entre les différents types de restauration ou d'hôtellerie, sur les difficultés de recrutement ou de

formation notamment aux métiers de la salle. Mais Roland Héguy affiche pourtant son optimisme et sa fierté “*pourvu que l'accueil et la qualité suivent*”. **Alex Vagner**, pour les métiers de la nuit, ou **Dominique Degenne**, pour les cafés, se réjouissent de plusieurs avancées notamment avec une charte de bonne conduite renouvelée à Orléans et des fermetures administratives devenues rares. Seule ombre au tableau : le faible nombre de Maîtres restaurateurs dans le département (16) alors qu'il s'agit pourtant selon **Dominique Salmon** du “*seul label qui nous défend et nous protège contre la malbouffe*”. **JEAN-JACQUES TALPIN**

Faire entendre la voix des CHR

Alès (30) Avec une hausse de 20 % du nombre d'adhérents, le syndicat gagne en représentativité auprès de professionnels qui trouvent, à ses côtés, des réponses aux dossiers les plus complexes.

Menée par Gérard Hampartzoumian, l'Umih 30 se relance

C'est au CFA d'Alès, en présence de **Laurent Duc**, président de la Fédération française de l'hôtellerie, que l'Umih 30 a tenu son assemblée générale. Une réunion qui concluait une journée marquée par de nombreux ateliers apportant des réponses concrètes aux questions des professionnels : le titre de Maître restaurateur, le nouveau classement hôtelier, les nouvelles technologies de la communication, les accords avec la Sacem ou encore l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

PARADOXE

L'assemblée en elle-même n'a toutefois pas mobilisé la foule des adhérents. Un vrai paradoxe alors même qu'avec 518 membres enregistrés en 2011, le syndicat a noté une hausse de 20 % du nombre de ses adhérents et que l'objectif est d'atteindre le chiffre de 600 à la fin de l'exercice 2012. En l'absence, pour raisons de



Gérard Hampartzoumian (à droite) et une partie des élus de l'Umih 30.

santé, de **Fleur Little**, la présidente sortante, c'est **Gérard Hampartzoumian** qui a dressé le bilan d'activité. “*Jusque-là, beaucoup de nos confrères avaient le sentiment que rejoindre un syndicat était inutile. Aujourd'hui, ils découvrent toutes les nouvelles*

contraintes administratives et viennent chercher auprès de nous informations, conseils et expertise. Leur présence en plus grand nombre nous donne une force réelle”, expliquait le futur nouveau président départemental. Élu tout récemment à la chambre de commerce et d'industrie de Nîmes et en charge du tourisme, il compte bien faire entendre la voix des CHR et travailler dans le sens de la formation des jeunes. “*C'est un secteur dans lequel je m'investis beaucoup également. Ma volonté est notamment de faire du CFA de Nîmes un pôle d'excellence afin de former plus et mieux*.” À la tête de la seule liste en présence, son élection n'a pas posé de problème. “*J'avais la volonté de construire une équipe solide alors que nous ne sommes plus seuls. Je pense que j'y suis parvenu avec le soutien des présidents des différents collèges. Avec **Éric Bouget** pour les hôteliers, **Yannick Volle** pour les restaurateurs et **Gérard Kuyten** pour les cafetiers, nous allons continuer à rassembler*.” **JEAN BERNARD**

Motifs d'indignation

Umih 15 : combattifs malgré tout

En dépit d'une conjoncture peu engageante, maître **Kominé Bocoum**, l'avocat de l'Umih 15, a cité des exemples de jugements des prud'hommes favorables aux employeurs. Un salarié, contrarié par des dates de vacances refusées, a insulté son patron devant des clients, puis a demandé le paiement d'heures supplémentaires. Heureusement, des attestations des clients et un gros doute sur les horaires notés par l'employé ont poussé les prud'hommes à le débouter. Et l'avocat, en guise de morale, d'insister : “*Faites bien signer les fiches horaires !*” **Alain Chenot**, de HCR Prévoyance,

a rappelé aux adhérents du syndicat que des avantages existent pour leurs employés. Par exemple, la prime de 1 000 € pour passer le permis de conduire. “*500 € sont versés à l'auto-école et le solde au candidat, après l'obtention du permis*.” Des petits plus auxquels les professionnels ne pensent pas toujours.

“MIEUX SOUTENIR LES HÔTELIERS”

Pour les mises aux normes de sécurité, **Thierry Perbet**, président de l'Umih 15, va envoyer un courrier aux maires pour “*leur demander de mieux soutenir les hôteliers*”. Il a aussi demandé à **Bernard**

Vic-sur-Cère (15) Difficultés pour trouver du personnel, normes de plus en plus contraignantes, insécurité fiscale... Les professionnels font grise mine.



Thierry Grégoire, Thierry Perbet, Paulette Bruel, Frédérique Gramont, groupe Mornay, et **Alain Chenot**, HCR Prévoyance.

Faure, président de Cantal tourisme, que “*les hôtels soient mieux représentés dans les actions de promotion, en rapport avec leurs poids économique dans le département*”. Pour sa part, **Thierry Grégoire**, président des saisonniers au sein

de l'Umih nationale, s'indigne : “*Nous aménageons le territoire, nous sommes des entreprises qui ne délocaliseront jamais, nous créons de la richesse, des emplois et en face nous avons du paracommercialisme, une insécurité fiscale avec des changements trop fréquents de la règle du jeu. Et l'État devrait communiquer sur le nouveau classement hôtelier et le titre de Maître restaurateur*.” **PIERRE BOYER**

Faire de la Côte-d'Or "une destination incontournable"

Le 2 avril 2012, à la chambre de commerce et d'industrie de Dijon, s'est tenue l'assemblée générale 2012 du syndicat départemental. Un rendez-vous à la tonalité optimiste qui a rassemblé plus d'une centaine de personnes parmi lesquelles Roland Hégu, président national.

Umih 21 : une entité "active et moderne"

Élection des nouveaux membres, bilan de la saison touristique 2011, point sur les actualités touchant aux différentes branches... Ordre du jour chargé pour l'assemblée générale 2012 de l'Umih 21. Parmi les intervenants, **Roland Hégu**, président national, revient sur le dossier particulièrement délicat du paracommercialisme avant d'aborder la question du recrutement de nouveaux adhérents, qu'il juge "nécessaire". L'occasion pour **Patrick Jacquier**, président de l'Umih 21, de présenter **Véronique Tuan**, désormais en charge de la prospection sur le département.

En matière de contact avec ses adhérents, l'Umih 21 se démarque comme une entité "active et moderne" selon Patrick Jacquier. Outre le journal et les permanences qui existent depuis quelques années, le syndicat possède désormais un site innovant et interactif (www.umih21.fr). Le président général revient également sur les chiffres satisfaisants du tourisme en Côte-d'Or : hausse de 2,4 % pour les arrivées, 3,6 %



De gauche à droite : **Nathalie Koenders**, adjointe au maire de Dijon, **Jean-Pierre Rebourgeon**, président de Côte-d'Or tourisme, **Jean-Louis Humbert**, président des cafetiers Umih 21, **Patrick Jacquier**, président général de l'Umih 21, **Roland Hégu**, président confédéral, et **Jean-Paul Durand**, président des restaurateurs de l'Umih 21.

pour les nuitées en 2011 dont 74 % de croissance sur le marché chinois et de 15 % sur le marché espagnol... Autant d'éléments qui laissent présager que les nouvelles infrastructures - aéroport, tramway, futures lignes TGV, Route des grands crus - feront de la Côte-d'Or "une destination incontournable", avance Patrick Jacquier. En attendant, le département se démarque au chapitre du nouveau classement hôtelier puisque 58 hôtels - sur 217 établissements - ont fait une demande de reclassement.

UN PROCHAIN CONGRÈS INNOVANT

Retour sur le dossier CFA de la Noue "en pleine restructuration". Une subvention de 50 000 € lui a été versée en décembre dernier par l'Umih 21 mais **Jean-Paul Durand**, président des restaurateurs, insiste pour que "la mobilisation" de la profession "soit totale", aussi bien lors de la recherche de jurys d'examens que du versement de la taxe d'apprentissage. L'amendement Siré et la TVA sont bien entendu évoqués, mais Jean-Paul Durand

souhaite aller de l'avant en lançant des appels auprès des professionnels pour plusieurs événements : participation à l'opération estivale d'animation des terrasses 'Garçon, la note' et à la 2^e édition de la Fête de la gastronomie, sans oublier l'inscription dans les labels ou titre de qualité. En conclusion de cette assemblée générale, annonce est faite que le prochain congrès de l'Umih se tiendra à Dijon du 26 au 30 novembre. Celui-ci promet d'être de mettre l'accent sur l'innovation technologique. **MYRIAM HENRY**

Appel à la mobilisation des professionnels

Après dix-huit ans de présidence, il passe la main à Jean-Marie Gervais sans pour autant couper les ponts. Un hommage unanime lui a été rendu.

La 'der des der' pour Alain Lévesque à l'Umih 37



Jean-Marie Gervais, Roland Hégu, Véronique Gaulon, Alain Lévesque, Chantal Maudhuit.

Pour sa 18^e assemblée générale en tant que président de l'Umih 37, **Alain Lévesque** pensait aborder un ordre du jour classique. Mais les hommages émus se sont succédé : ceux de **Roland Hégu**, président national, de **Chantal Maudhuit** présidente régionale, de **Véronique Gaulon**, présidente de l'Umih Berry, mais aussi ceux de la chambre de commerce et d'industrie, de la ville de Tours, du Medef, de la CGPME, du CFA et bien d'autres. Hôtelier à Amboise et syndicaliste depuis 1969, Alain Lévesque aura donc marqué de son empreinte le syndicalisme de Touraine. Le 23 avril, un successeur sera élu : **Jean-Marie Gervais**, patron de l'Auberge du Val de Vienne à Sazilly, premier Maître restaurateur du département et ancien président des restaurateurs de l'Umih 37.

Mais Alain Lévesque ne coupera pas tous les ponts : il

reste présent au comité départemental du tourisme ou en représentant les employeurs au sein du Fafih. Dans son bilan, il a évoqué les avancées du syndicalisme (mutuelle, prévoyance, baisse de la TVA) mais aussi "la bombe à retardement" de la taxe Spré ("Faut-il donc qu'on soit si mal considérés pour qu'on cherche à nous tondre ?") ou encore le paracommercialisme, "premier dossier que j'ai traité comme président il y a dix-huit ans", et qui a tendance "à proliférer malgré les promesses de nos gouvernants".

LA "GANGRÈNE" DU PARACOMMERCIALISME

Il n'aura pas manqué aussi de rappeler à ses collègues hôteliers, "peu empressés" selon lui, la nécessité d'opérer leur classement avant juillet. Des points qui seront repris par Roland Hégu qui plaide notamment en matière d'accessibilité pour la "souplesse" et le "bon sens pour faire plier cette loi". Il milite aussi pour l'urgence du classement hôtelier, le titre de Maître restaurateur, contre les pratiques déloyales des centrales de réservation en ligne ou encore la "gangrène" du paracommercialisme. Sur tous ces points, direct, Roland Hégu n'hésite pas à affirmer qu'"on se fait marcher sur la gueule". C'est pourquoi il lance un appel à la mobilisation des professionnels et prépare des "assises de la resyndicalisation" pour conquérir de nouvelles avancées. **JEAN-JACQUES TALPIN**

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdos des C.H.R. • 3 €

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

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/
FORMATION

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

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/VINS/
LICENCE IV/CAFÉS
Sylvie Soubes
E-mail : ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

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

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

SECRETARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Claude Veyrac/Richard Kubicz/
Provenances

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

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



Presse PRO

Personnalisez votre offre.

PAR HERVÉ MARZIOU, BIÉROLOGUE
bierologuehervemarziou@yahoo.fr



Mer, montagne, campagne : vos atouts bière

Vous avez, en fonction de votre implantation et de la personnalité de votre établissement, de belles cartes de bières à jouer. Un investissement qui peut s'avérer rentable.

Sans entrer dans des détails de statisticiens, vos clients peuvent se ranger dans deux groupes bien distincts : les consommateurs fidèles à leurs marques, qui n'aiment pas trop déroger à leurs habitudes, et les curieux, qui, par nature, accepteront de goûter ce que vous leur proposez. À partir de cette constatation, de nombreuses possibilités s'offrent à vous. À la pression, deux choix sont traditionnellement préconisés. Un premier bec dédié à une bière de désaltération et un second pour une bière de dégustation. N'oubliez pas que, désormais, quel que soit votre débit, vous pouvez avoir de la bière pression de grande qualité grâce aux innovations de matériel. Si vous avez signé avec votre brasseur ou avec votre distributeur un contrat d'exclusivité, respectez-le. En revanche,

n'hésitez pas à compléter votre offre avec des bières en bouteille ou des cannettes bien fraîches. L'idée étant de satisfaire le premier groupe de clients, dans lequel entre la clientèle étrangère, qui a tendance à se rabattre sur des bières connues à l'international. À côté de ça, rien ne vous interdit de proposer régulièrement une bière de saison et de faire découvrir les bières artisanales de votre région. Vous satisferez alors le deuxième groupe de clients. Et vous savez combien porte le bouche à oreille quand on est content... Pour sélectionner cette offre, il est toujours intéressant d'aller à la rencontre des brasseurs régionaux, de se rendre sur les salons auxquels ils participent. Faites-vous également aider par votre distributeur, qui sera toujours de bon conseil. Il est toutefois important

que ce soit vous qui choisissiez telle ou telle bière, car vous en parlerez mieux et plus facilement. Et puis, lancez-vous dans les associations bière et spécialité régionale, que vous soyez ou non restaurateur. Ainsi, vous personnaliserez votre offre.

Mémo : Soignez l'extérieur de votre établissement pour qu'il soit

attirant, et l'intérieur pour qu'on s'y sente bien. Si vous le pouvez, offrez une connexion wifi gratuite. Votre sens de l'accueil et du partage fera le reste. Tenez votre clientèle au courant de ce qui se passe dans votre région. Vous devez être fier d'en être un des acteurs. Vivez à l'unisson tout événement qui se passe près de chez vous.

Avec les beaux jours, la bière en cocktail trouve sa place en terrasse

Sandrine Houdé-Grégoire, créatrice de Saveurs, nous confie ses recettes élaborées avec la bière de printemps.

BAIE DES AGRUMES

Pour un verre

- 2 cl de jus de pamplemousse frais
- 1 cl de jus de fenouil frais
- 1 cl de sirop de gingembre
- 1/2 blanc d'œuf
- bière de printemps



Mélanger énergiquement au shaker les jus, le sirop et le blanc d'œuf. Verser à travers une passoire la préparation dans un verre. Compléter délicatement de bière de printemps.

Astuce : Réaliser le jus de fenouil à la centrifugeuse, et verser doucement la bière sur le cocktail pour éviter que la mousse ne déborde du verre.

GÉOGRAPHIQUEMENT VÔTRE !

Mer : nombreux sont les brasseurs artisanaux à s'être installés dans les régions côtières. Que votre établissement soit ou non en bord de mer, faites de la place sur votre carte pour faire découvrir les bières élaborées localement. Si vous êtes en Bretagne, pensez par exemple à la brasserie Lancelot et à sa Telenn Du, bière brune au sarrasin (4,5°) à accompagner d'une galette de blé noir. Ou à la brasserie Coreff et sa Coreff blonde bio (5°), à apprécier avec un sablé breton.

Montagne : l'espace montagnard français couvre environ 1/5^e du territoire et nos brasseurs artisanaux se sont installés dans les 7 massifs que comprend la montagne française. On pense d'abord aux Alpes, où l'on peut y faire

découvrir notamment la Brasserie des cimes et son Aiguille blanche (5°), à déguster avec de fines tranches de fromage abondance. Et la Brasserie du Mont-Blanc et son captage d'eau en altitude à 2074 m au pied de l'Enchapleuze. Sa Rousse (7,2°) s'accompagne à merveille de saucisson de Savoie.



Campagne : en France, la campagne est partout et très diverse. Aussi, puisqu'il faut faire un choix, voici deux brasseries parmi tant de belles autres : la brasserie Bourganel à Vals-les-Bains (07) et sa Bourganel aux marrons d'Ardèche AOC (5°), que l'on appréciera avec une caillette ardéchoise. Et la brasserie artisanale Ratz à Fontanes (46) et sa Ratz ambrée à savourer avec l'excellent foie gras du Lot.

Dégustation : les mots pour le dire

SACHEZ AUSSI PARLER DES MARQUES INTERNATIONALES

Heineken : la plus internationale des marques, élaborée en France selon sa recette d'origine. C'est une blonde dorée, brillante, fruitée avec un beau pétillant et une amertume désaltérante (5°).

1664 : une spéciale d'Alsace élaborée dans la plus grosse brasserie de France. C'est une blonde jaune soutenu avec une dominance de malt et de houblon et une amertume adoucie par une note sucrée.

Leffe Blonde : bière d'abbaye belge, cuivrée, aux arômes maltés d'orange amère et d'épices. En bouche, rondeur caramel, moyennement amère avec un arrière-goût puissant et surprenant (6,6°).



COUP DE CŒUR

Pour un verre

- 1 cl de jus de betterave frais
- 3 cl de nectar ou de purée de framboise
- bière de printemps
- 1 pincée de piment d'Espelette

Mélanger énergiquement au shaker les jus, le piment et des glaçons. Verser la préparation dans un verre. Ajouter la bière de printemps jusqu'aux

2/3 du verre. Terminer par une mousse de lait de soja parfumée à la rose.

Astuce : Préparer le lait de soja dans le siphon et réserver au congélateur 24 heures à l'avance.

VERT ATTITUDE

Pour un verre

- 1/2 kiwi frais
- 3 cl de jus de raisin blanc
- 2 cl de jus de concombre frais
- bière de printemps

Au mixeur, déposer le demi-kiwi frais, le jus de concombre frais et le jus de raisin blanc. Mixer quelques instants, verser dans un tumbler puis compléter de bière. Mixer quelques instants le demi-kiwi et les jus. Verser la préparation



dans un verre. Compléter de bière de printemps.

Astuce : Réaliser vous-même votre jus de concombre au blender, avec de l'eau, et filtrer (un demi-concombre pour 10 cl d'eau).

Deux ouvrages à connaître

Cocktails avec et sans alcool et *La petite bibliothèque des cocktails*, aux éditions Larousse.

www.virgincucumber.com

La recette de saison

GIGOTIN DE CHEVREAU À LA CHARTREUSE POMMES GRENAILLE ET FEUILLES D'ÉPINARDS

LA RECETTE DU CHEF

Marc Galais

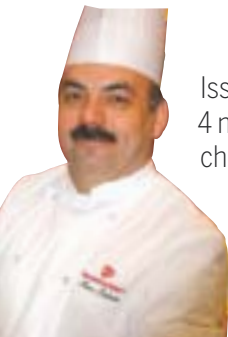
Responsable du pôle culinaire TransGourmet

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Pour 8 personnes : 2 cuissots de chevreau • 1 kg de pommes de terre grenaille • 10 cl + 5 cl de chartreuse verte • 50 g de beurre • 500 g d'épinards • Huile de tournesol, sel, poivre, jus d'agneau

- 1 Désosser** les 2 cuissots, badigeonner de chartreuse, saler, poivrer et ficeler.
- 2 Les marquer** en cuisson dans une cocotte avec beurre et huile de tournesol jusqu'à la formation d'une croûte. Flamber avec le reste de la chartreuse, laisser cuire à feu doux en retournant de temps en temps.
- 3 Blanchir** les feuilles d'épinards, faire sauter à cru les pommes grenaille avec gros sel et poivre au moulin.
- 4 Débarrasser** la viande et finir la sauce en ajoutant un peu de jus d'agneau et une noisette de beurre pour la brillance.
- 5 Présenter** le gigotin entier sur planche avec sa garniture et sa sauce.



SON AVIS

Issue d'un caprin abattu entre 15 jours et 4 mois après sa naissance, la viande de chevreau est souvent comparée à l'agneau. Dans certains pays, c'est d'ailleurs le plat servi à Pâques. Le chevreau peut se cuisiner rôti ou en sauté. Sa chair est un peu moins rose que l'agneau, mais délicate.

AUTRE SUGGESTION

Cette recette se décline en version poisson :
Tronçon de raie à la chartreuse, pommes grenaille et feuilles d'épinards

LE CONSEIL TRANSGOURMET

Avec les feuilles d'épinards, vous pouvez aussi préparer des oreilles d'ânes (spécialités des Hautes-Alpes).

Coût matière 3,90 € *

Niveau de qualification pour réaliser le plat Moyen

Frais de personnel de production/portion 2,60 € *

Optimisez votre carte de restaurant au quotidien avec le blog des experts '5 étapes pour améliorer votre marge après coût de production' par Philippe Lalonde sur www.lhotellerie-restauration.fr

* Se reporter au blog pour en savoir plus.



ACCORD METS ET VINS

Quel vin proposer avec le chevreau ? L'avis de Paul Brunet, auteur du Blog des Experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr : Quel dommage que le chevreau ne soit pas plus présent sur nos cartes durant sa saison... Si la présence originale de la chartreuse verte intervient dans l'accord mets-vin, l'élément essentiel reste l'âge du chevreau. En effet, la texture, donc le choix du vin, sera différent selon que le chevreau aura été nourri au lait ou à l'herbe. Dans la sélection TransGourmet, je choisis deux vins de cépages (vin de pays/IGP pays d'Oc) : le merlot pour le chevreau de lait et le cabernet sauvignon pour le 'brouillard'.



C'est la saison

IDÉES PLAT DU JOUR

Le chevreau

- Sauté de chevreau aux cèpes
- Chevreau au caramel d'épices rôti à la broche

L'aile de raie

- Aile de raie à la grenobloise
- Salade tiède de raie aux quatre épices

LE FRUIT DU MOIS

L'orange sanguine

Les oranges sanguines se distinguent des oranges blondes (qui dominent largement le marché) notamment par une peau bicolore oscillant de l'orange au pourpre. L'oranger, issu de la famille des rutacées, est un arbre originaire de Chine à feuilles persistantes et cultivé dans les régions chaudes (Tunisie, Maroc, Italie/Sicile, Espagne). L'orange sanguine, généralement très juteuse, est plutôt utilisée pour son beau jus rouge à la saveur très acidulée. Il convient de les choisir plutôt fermes et lourdes avec une peau lisse exempte de parties molles et de moisissures. Il est préférable de les conserver à température ambiante (environ 1 à 2 semaines) pour bénéficier de la totalité des éléments nutritifs. Pour une durée de conservation plus longue, les placer au réfrigérateur. Le zeste et le jus peuvent se congeler. Si l'on désire utiliser le zeste, il faut bien en rincer la peau. L'orange sanguine est très subtile en pâtisserie mais se marie aussi très bien avec le poisson, le canard ou le porc. (Extrait du Blog des Experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault, Meilleur ouvrier de France)



Focus

LA LAITUE

Plante potagère de la famille des composées, originaire de l'est de la Méditerranée, la laitue est consommée tout au long de l'année. Il en existe plus de 100 variétés. Leurs feuilles, tendres et croquantes, sont habituellement vertes mais peuvent également être rouges. Leur forme et leur saveur changent selon les variétés. Le mot 'laitue' vient du latin 'lactuca', dérivé de 'lactus' signifiant 'lait' car une substance laiteuse s'écoule des tiges entaillées. La culture de la laitue remonte à plus de 4 500 ans. Avant de placer une laitue au réfrigérateur, il faut laver la frisée et la romaine pour en ôter la terre ou les insectes qui s'y seraient logés. S'il s'agit d'une boston, iceberg ou bibb, ne la laver qu'au moment de la déguster, car les feuilles sont assez fragiles, et la placer au frais dans un linge humide. En général, il vaut mieux la consommer assez rapidement. Plongée dans de l'eau froide, elle restera croustillante. On la mange généralement crue, mais on peut aussi la braiser ou la cuire à l'étuvée comme dans les petits pois à la française, par exemple.



L'AVIS DE LA NUTRITIONNISTE

Marie-Line Perrin
Sprim Box



Généralement consommée en salade, et fréquemment présente dans les menus, la laitue a un apport énergétique particulièrement modeste (13 kca pour 100 g). Elle est à la fois très riche en eau (92 %),

et fort peu chargée en constituants énergétiques. Cependant, la laitue contribue à fournir une quantité appréciable d'éléments dits 'de sécurité' : des vitamines C et E, de la provitamine A, de la vitamine B9, du potassium, et des fibres. Une portion de 100 g de laitue fournit également 70 mg d'acide linoléique (Oméga 3), soit 5 % de l'apport quotidien recommandé pour une bonne prévention des maladies cardio-vasculaires. Grâce à son volume, elle ravit l'œil tout en assurant une certaine satiété en début de repas, ce qui peut être un atout important dans un régime-minceur, si l'on prend garde à l'assaisonnement.

Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur www.transgourmet.fr



Un million d'euros investi

Après deux ans et demi de négociations avec la municipalité, les restaurateurs et cafetiers de Lille vont démarrer la saison avec de nouveaux équipements. Malgré un lourd investissement, les professionnels affichent leur satisfaction.

Terrasses à Lille : "un bon deal"

Pire qu'un feuillet de l'été, l'harmonisation des terrasses du centre-ville de Lille aura connu maints épisodes avant de se conclure par un 'happy-end'. Alors que les premiers équipements sont installés, **Dany Deval** présidente de l'Umih Lille, et **Alain Mailleux**, président des cafetiers Umih Lille, ont tenu à montrer leur satisfaction concernant l'aboutissement de ce dossier qu'ils ont porté durant deux ans et demi d'après négociations avec la municipalité. L'enjeu : l'harmonisation des terrasses du secteur historique. L'objectif est de supprimer les parasols publicitaires ou bariolés, les pare-vent disgracieux et les terrasses qui empiètent sur la voie publique, dans un secteur touristique et patrimonial. Une charte, signée fin novembre 2011, oblige désormais les professionnels à installer des pare-vent transparents et télescopiques. Les parasols doivent eux avoir une couleur spécifique suivant le secteur. Après avoir observé les effets du temps sur ce type de matériel dans d'autres villes, les Lillois ont privilégié deux entreprises locales, Sunny Store et Guermonprez stores, essentiellement pour des questions de service après-vente. "Un équipement abîmé, c'est un danger pour la clientèle", souligne Alain Mailleux.

UN IMPACT FAVORABLE SUR LE CHIFFRE D'AFFAIRES

L'investissement, pour les professionnels, est conséquent : il faut compter 7 000 € pour un parasol, 1 000 € le mètre linéaire pour les pare-vent. Ce qui représente 80 000 € par exemple pour un établissement comme celui d'Alain Mailleux (La Cloche, 80 places en terrasse). Et un million d'euros pour l'ensemble des professionnels concernés. Cependant, aucune répercussion n'a été annoncée sur la clientèle. "Une belle terrasse se remplit facilement. Cela ne peut qu'avoir un impact favorable sur le chiffre d'affaires", estime le président des cafetiers qui souligne



Les couleurs sobres du mobilier vont mettre en valeur les façades.



Dany Deval et Alain Mailleux.

l'implication des professionnels, engagés avec la mairie à rendre plus visibles les façades historiques. "Même si c'est bien nous qui subissons la hausse des loyers, du fait de la valorisation du centre-ville", pointe-t-il. L'exonération du droit de terrasse avait été demandée pour compenser l'effort financier ; il devrait seulement être gelé pendant trois ans.

L'implication des pouvoirs publics est en tout cas appréciée. "Tout le monde a été entendu. Nous n'avons pas perdu de surface. Et pour l'installation, la mairie et la communauté urbaine ont joué le jeu." Des travaux de voirie ont en effet été nécessaires pour le scellement des équipements et pour l'électrification des terrasses, qui seront chauffées et éclairées. Les délais ont également été tenus pour démarrer la saison avec les nouveaux équipements. "C'est un bon deal, résume Alain Mailleux. Nous attendons maintenant le test du soleil. Et celui de l'hiver, puisque nos terrasses sont ouvertes toute l'année."

MARIE-LAURE FRÉCHET

Dany Deval et Alain Mailleux démissionnent de l'Umih

Le point presse sur les terrasses s'est achevé par l'annonce surprise de la démission de la présidente de l'Umih Lille et du président des cafetiers Umih Lille. Dany Deval et Alain Mailleux comptent néanmoins continuer à s'investir dans des projets locaux : création d'une résidence de l'apprenti avec l'Université catholique de Lille pour promouvoir la mixité sociale, formation de 'chuteurs' pour éviter le tapage nocturne à la sortie des cafés...

En direct des Blogs des Experts

Jambon à l'os cru congelé : quelle recette conseiller ?

Bonjour chef, je vis au Brésil et pour manger un bon jambon-beurre (mon sandwich préféré), c'est impossible, je dispose d'un jambon à l'os cru congelé de 3 kg. Pourriez-vous s'il vous plaît me donner une recette afin de satisfaire mon envie ? D'avance merci et viva a gastronomia **JFM2A**

Marcel Mattiussi - auteur : Bonjour jfm2a, votre jambon à l'os congelé est-il déjà saumuré ? Sinon, il faut le décongeler, le mettre au sel pour 48 heures, puis le pocher dans une grande quantité d'eau à 90 °C jusqu'à ce que le petit os le long du jarret ressorte et se retire facilement. Le laisser refroidir et y tailler les tranches nécessaires pour votre "jambon/beurre". Pour le reste du jambon, je vous propose de le couper en tranches, de les conditionner en barquettes avec par exemple des fruits (mangue, ananas, orange) et une sauce bigarade (voir le "Tour de main") et de recongeler le tout : cela est possible puisque vous avez recuit. Ensuite, vous pourrez décongeler les barquettes au fur et à mesure.

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé **RTK6260** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' par Marcel Mattiussi

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