

Les tables
tactiles
mettent un
pied à Paris

Verquin,
nouveau véhicule
d'investissement
d'Algonquin

Garantis ou
ordinaires :
rémunérer
les jours fériés

Améliorer
la visibilité
d'un site
internet

L'Hôtellerie Restauration

26 avril 2012
N° 3287

ANNONCES
CLASSÉES
P. 14

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Dans les coulisses de
Potel et Chabot p. 6

Décryptage pp. 2-3

Les nouvelles tendances de la pâtisserie

Des gâteaux peu ou pas originaux, le manque de goût et de créativité ont, petit à petit, vu grandir le désintérêt des Français pour la pâtisserie, en particulier au restaurant. Pour inverser cette tendance, les professionnels n'ont eu d'autre choix que de se remettre en question, poussés par de grands créateurs comme **Pierre Hermé**. Le nouveau chef exécutif de Fauchon, **Fabien Rouillard**, analyse l'inventivité mise en œuvre par les pâtissiers pour satisfaire les nouvelles aspirations des clients. Mettre de l'affect dans leurs créations, maîtriser les goûts et les assaisonnements

- comme leur confrères chefs de cuisine -, respecter la saisonnalité et exposer les produits finis - parfois de véritables œuvres d'art - sont autant de clés pour conquérir une clientèle toujours plus exigeante.



© THOMAS DELHEMMES
POUR CYRIL LIGNAC



© PIERRE HERMÉ



© FAUCHON



© THOMAS DELHEMMES
POUR CYRIL LIGNAC

LA FRANCE EST TOUJOURS AU TOP DE L'INVESTISSEMENT HÔTELIER

p. 7

Réalisme

Seul pays d'Europe occidentale à élire son chef de l'État au suffrage universel direct, la France offre en outre à ses citoyens le luxe d'un second tour qui permet sans doute de mieux réfléchir aux enjeux du scrutin.

Certes, mais cette particularité ne contribue pas véritablement à la clarification des positions et propositions des candidats à la magistrature suprême, dont seuls les deux prétendants les mieux placés sont en lice pour l'Élysée. Car selon les doctes politologues qui observent le fonctionnement si particulier de notre démocratie, "au premier tour, on élimine, au second, on choisit", en oubliant toutefois qu'entre temps le choix s'est considérablement restreint.

Raison de plus pour examiner avec la plus grande attention ce que les deux finalistes du 6 mai prochain proposent dans le domaine économique afin de relancer une activité en berne plombée par le poids de la dette publique, les incertitudes internationales, le recul de nos exportations sur les marchés extérieurs, sans oublier un culte excessif du pessimisme ambiant. Sans rajouter au scepticisme exprimé dimanche dernier dans les urnes, il serait naïf de considérer que, le 7 mai au matin, quel que soit le nom de l'heureux (?) vainqueur, nous serons à l'aube des lendemains qui chantent. Que nous annonce-t-on en faveur des PME, que prévoit-on pour relancer l'emploi et la formation professionnelle, que nous dit-on de la fiscalité et des charges sociales ? Pas grand-chose, après des semaines où les principaux candidats ne furent pas avares de considérations sur la viande halal, le permis de conduire ou les éoliennes en mer. Tous sujets sans doute fort honorables mais qui avaient surtout l'immense mérite de masquer un flou inquiétant sur les grandes options économiques face aux exigences d'une mondialisation en marche.

Il reste quelques jours pour mesurer les véritables enjeux de cette élection, au-delà des empoignades cathodiques, des anathèmes de préaux et des indignations sélectives.

L. H.

En bref

La relève est assurée



De gauche à droite : Pierre Meneau, Bérandère Loiseau et César Troisgros.

Vive la famille ! C'est évidemment le message que nous envoyent depuis New York les dignes descendants de leurs glorieux parents : Pierre Meneau, Bérandère Loiseau et César Troisgros, qui ont contribué au succès de l'édition 2012 du Dîner des grands chefs Relais & Châteaux organisé cette année dans la Grosse Pomme.

Formation en tourisme international à la Sorbonne

Le diplôme d'enseignement supérieur (Desup) tourisme international est une formation de troisième cycle en dix-huit semaines (de novembre 2012 à février 2013). Elle est destinée aux professionnels du tourisme international diplômés de l'enseignement supérieur qui souhaitent acquérir des connaissances sur le savoir-faire touristique français, accessible via une démarche de validation des acquis professionnels, ainsi qu'aux étudiants pouvant justifier d'une formation supérieure ou égale à quatre années universitaires. Après des enseignements de tronc commun, la formation offre le choix entre deux options : aménagement touristique ou gestion hôtelière. Elle inclut deux voyages d'étude et un stage.

Best Western ouvre son premier 5 étoiles en France

Best Western poursuit son développement dans l'hôtellerie haut de gamme en ouvrant son premier établissement 5 étoiles à Royat (63). Le Best Western Premier Hôtel Princesse Flore dispose de 43 chambres dont 10 suites, 2 restaurants, 3 salons modulables. Les clients de l'hôtel peuvent accéder par un ascenseur au centre thermo-ludique de Royat pour profiter d'un espace de 2 400 m² consacré au bien-être.

Grand

Mêlant bases classiques et créativité

Les nouvelles tendances

Ce qui est en train d'arriver à la pâtisserie aujourd'hui, c'est ce qui est arrivé à la boulangerie il y a vingt ans. Avec la nouvelle concurrence de

la grande distribution sur le marché du pain, les artisans ont dû riposter en améliorant leur technique et en diversifiant leur offre pour faire revenir la clientèle qui commençait à se détourner de leurs boulangeries", explique Fabien Rouillard, chef exécutif pour le traiteur Fauchon, à Paris.

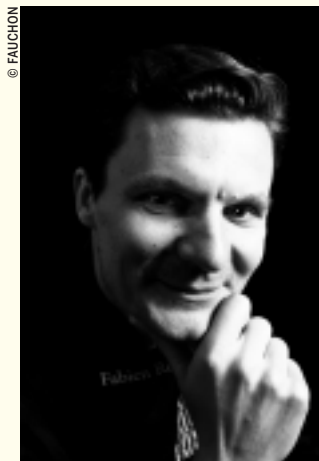
En pâtisserie, le phénomène est assez semblable : les gâteaux peu ou pas originaux, le manque de goût et de créativité ont vu grandir le désintérêt des Français pour la pâtisserie. Les professionnels ont dû se remettre en question ; d'autant que l'arrivée d'un grand pâtissier, Pierre Hermé, a montré qu'il était possible de considérer la pâtisserie comme un art.

• **Le début d'une ère de renouveau** "D'ici à quelques années, il y aura une aussi belle diversité de la pâtisserie qu'en cuisine", affirme-t-il. Le mélange des cultures commence à se faire sentir, avec l'utilisation d'ingrédients originaux comme le haricot rouge, la farine de riz, le thé vert, les dattes... Mais il y a encore beaucoup de timidité, de modération et peu de prise de risque chez les pâtissiers. Une pâtisserie doit être à 50 % de la créativité et à 50 % des bases classiques, rappelle-t-il.

• **L'affect dans la pâtisserie** Si l'envie de créer est là, le pâtissier est en même temps conscient que la pâtisserie cache toujours une part d'affect qu'il est indispensable de ne pas le négliger. Le succès récent des classiques le confirme, il n'y a jamais eu autant de millefeuilles, d'éclairs, de saint-honoré ou de fraisiers à la carte des restaurants ou dans les vitrines des pâtisseries. Certes, beaucoup sont revisités, mais avec leurs formes connues et leurs goûts réconfortants, ils évoquent un souvenir d'enfance, un moment passé en famille. Une connotation sentimentale qui fait aussi leur succès.

• **La maîtrise des goûts et l'assaisonnement**

"Pendant leur formation, les apprentis pâtissiers apprennent surtout à peser, quand les apprentis cuisiniers eux apprennent à goûter. Les pâtissiers



Fabien Rouillard, chef exécutif Fauchon : "D'ici à quelques années, il y aura une aussi belle diversité de la pâtisserie qu'en cuisine".

Pâtisserie Piou Piou de Fabien Rouillard pour Fauchon.



doivent pourtant savoir goûter et assaisonner au même titre qu'un cuisinier."

L'équilibre des goûts - amer, sucré, salé et acide -, est de plus en plus pris en considération, c'est pourquoi l'utilisation du sel, du citron et du gingembre fait aujourd'hui intégralement partie des ingrédients utilisés par Fabien Rouillard. Dans la salade de fruits qu'il prépare pour l'un des plateaux repas par exemple, le chef intègre un morceau de pamplemousse rose confit (10 %) pour équilibrer l'ensemble en saveurs sucrées et amères. De la même façon, dans l'une de ses dernières créations, Piou Piou, un entremet rose, framboise et citron, le chef a introduit du citron confit au sel et de l'écorce amère.

• **La saison, le naturel**

Le chef exécutif de Fauchon n'hésite à faire des fruits les stars de la collection, des fruits de saison et locaux autant que possible, comme les fraises d'Orgeval et les abricots de la Drôme. "Ce sont les ingrédients qui provoquent la création." Début avril, est sorti l'éclair abricot amande, à base de purée d'abricot prise avec de la pectine de pomme et du jus de citron. Ni additif ni gélatine, il ne veut travailler que du végétal. Il y a aussi l'éclair à la vanille, qui a demandé beaucoup de tests avant d'arriver à ce puissant goût de vanille (la gousse est mise à macérer plus de 24 heures avec du sucre et des zestes de citron). "Avant de s'aventurer sur d'autres produits cet hiver, d'oser et d'aller plus loin en cohérence avec la maison Fauchon."

LA PÂTISSERIE S'EXPOSE

Nouvelle tendance marquante en pâtisserie, les desserts s'exposent de plus en plus dans les restaurants. Après ceux de Pierre Hermé montés en direct sous les yeux des clients au Royal Monceau (VIII^e), les vitrines de Pierre Mathieu au Mandarin Oriental (I^{er}), l'Hôtel 6 (VI^e) propose un tea-time tous

angle

Que la pâtisserie nous réserve-t-elle ces prochaines années ? Fabien Rouillard, le nouveau chef exécutif de Fauchon, souligne l'inventivité mise en œuvre par les professionnels pour satisfaire les aspirations actuelles de leurs clients.

ances de la pâtisserie

les mercredis et samedis après-midi en collaboration avec le pâtissier **Carl Marletti**. Sans compter les corners et autres salons de thé qui ouvrent dans les grands magasins, comme Hédiard et le Café Pouchkine au Printemps ou Angéline aux Galeries Lafayette...

Pâtissier de formation, **Cyril Lignac** en rêvait depuis longtemps, aussi, lorsqu'il a appris qu'une pâtisserie était en vente à côté de l'un de ses bistros

(Le Chardenoux, XI^e), il a aussitôt foncé. Boulangerie et pâtisserie étaient indissociables pour le chef : "Je voulais un lieu qui vive toute la journée. L'avantage d'une offre de pain, c'est que les clients viennent tous les jours et se font plaisir à l'occasion avec des gâteaux." Ouverte en novembre 2011, la boulangerie-pâtisserie de Cyril Lignac et du pâtissier **Benoît Couvrand**, avec qui il s'est associé, est un véritable succès. Privilège non négligeable, la boutique fournit en pains et gâteaux sur mesure les restaurants du chef. Cyril Lignac a toujours voulu proposer une pâtisserie alliant tradition et modernité.

© THOMAS DELHEMME



Éclair au citron de Menton, la Pâtisserie by Cyril Lignac.

Avec **Benoît Couvrand**, ils travaillent de concert pour proposer des babas dans la pure tradition, tout comme des gâteaux sortis tout droit de leur

imagination. Cette année, les créations devraient connaître une vraie saisonnalité, avec l'arrivée de l'éclair au citron de Menton, la tarte aux fraises des bois...

Prochaine ouverture sur laquelle il faudra compter, la pâtisserie de **Jean-François Piège**, rue Saint-Dominique près de l'hôtel-restaurant Thoumieux.

CAROLINE MIGNOT



Les associés **Benoît Couvrand** et **Cyril Lignac**.

© GREG SOUSSAN

Robert Gaymer Jones, directeur général de la marque Sofitel, et son équipe de Mumbai, symbole des bons résultats d'Accor sur la zone Asie-Pacifique, notamment au travers de l'enseigne Sofitel.



ACCOR

Disparités géographiques

Avec un chiffre d'affaires de 1 371 M€, en hausse de 4,5 % en données comparables par rapport au 1^{er} trimestre 2011, ainsi qu'une progression de 22,2 % des redevances de management et franchise, les résultats du 1^{er} trimestre 2012 confirment la pertinence du modèle économique du groupe.

Les bons résultats du premier trimestre confortent la stratégie d'Accor

Les résultats globaux du premier trimestre du groupe Accor n'ont pas été impactés outre mesure par la crise économique internationale. Sur tous les segments, l'activité est en hausse : + 3,6 % dans le haut et milieu de gamme, + 5,4 % dans l'économique (hors États-Unis) et + 6,8 % dans le secteur économique aux États-Unis. "Toute l'activité hôtelière poursuit l'amélioration des RevPAR, essentiellement tirés par l'augmentation des prix moyens", explique **Sophie Stabile**, directrice financière du groupe. Pourtant, les résultats ne sont pas identiques partout. Ainsi, le chiffre d'affaires dans le secteur haut et milieu de gamme progresse de 3,6 %, grâce en partie à l'augmentation des redevances de management et franchise (+ 21 %), mais cette hausse est surtout significative dans les pays émergents : + 8,3 % dans la zone Asie-Pacifique et une croissance à deux chiffres en Amérique latine (+ 13,5 %). En revanche, certains pays en Europe reculent à l'instar de la Belgique (- 5 % de RevPAR sur ses filiales), et de l'Espagne (- 6,3 %). La France se maintient à peine, avec - 0,9 %.

DISPARITÉS GÉOGRAPHIQUES

Dans le secteur économique, la hausse des chiffres d'affaires est plus satisfaisante avec + 5,4 %. Ces résultats ont été portés par l'amélioration des redevances de management et de franchise (+ 26,3 %). Sur ce segment, ce sont encore les pays émergents qui font la différence, surtout en Asie (+ 13,3 %) et en Amérique Latine (+ 17,1 %). Par ailleurs, le début de l'année 2012 voit également poindre

des disparités géographiques. Alors que la France progresse de 1,4 % dans le secteur haut et milieu de gamme et de 2,1 % sur le segment économique, **Sophie Stabile** précise que ces bons résultats sont surtout dus aux établissements parisiens du groupe, "alors que les résultats ont été partout très mitigés en province". En Allemagne - où la progression atteint déjà 3,1 % dans le secteur haut et milieu de gamme et 3,9 % sur le segment économique -, Accor devrait réaliser de bons chiffres, puisqu'il s'agit d'une année favorable aux salons. Au Royaume-Uni, le chiffre d'affaires remonte dans tous les domaines mais surtout sur l'ensemble du secteur économique (+ 5 %) depuis le début de l'année, et la tendance devrait s'accélérer à mesure que s'approchent les Jeux olympiques. Enfin, la politique suivie aux États-Unis s'avère payante, avec notamment l'accélération du développement de Motel 6 en franchise, puisque le groupe enregistre une hausse des redevances de l'ordre de 17,7 % au cours du premier trimestre. Les résultats de ce premier trimestre semblent donc valider les décisions stratégiques du groupe, et redonner encore plus de marge de manœuvre à son p.-d.g. **Denis Hennequin**. Au cours du 1^{er} trimestre 2012, 7 720 chambres (56 hôtels) ont été ouvertes, dont 90 % en contrat de management et franchise et 10 % seulement en propriété et location. L'objectif des 40 000 chambres à ouvrir en 2012 semble donc réalisable, compte tenu des opérations déjà effectuées et de celles à venir comme les ouvertures annoncées en Inde, notamment au niveau de l'enseigne Sofitel.

ÉVELYNE DE BAST

Retour sur le Festival Omnivore Paris

La manifestation accordait, du 11 au 13 mars dernier, une plus grande place au sucré, en organisant deux scènes distinctes, le chocolat et la pâtisserie.

• **Clotilde Dusoulier**, auteur du blog Chocolate and Zucchini, revient sur les grands thèmes de la scène chocolat :

- l'incursion du salé dans le sucré, notamment avec l'apparition des légumes dans les desserts. **Thierry Bridron** (Valrhona, Versailles), a préparé un sorbet framboise-radis ; **Sébastien Bouillet** (boutiques à Lyon), une guimauve framboise-poivron ; **Alberto Herraiz** (El Fogon, VI^e), une tarte fine au chocolat et aux olives confites à l'huile d'olive et à la vanille.

- l'importance de l'amertume : le chef québécois **Patrice Demers** (Les 400 Coups, Montréal, Québec) a créé une gelée de pamplemousse au Campari pour accompagner une crème de chocolat blanc et yaourt et une tuile d'hibiscus. Pour son dessert Sensation équatorienne, **Pier-Marie Le Moigno** (Park Hyatt Vendôme, II^e) a préparé un sorbet au pamplemousse.

• La scène pâtisserie par **Bruno Verjus**, auteur du blog Food Intelligence.



Thierry Marx préparant sa mousse au chocolat lors du festival Omnivore à Paris.

Les gâteaux aujourd'hui ne sont pas forcément sucrés et gras, et peuvent se consommer à toute heure et à tout moment. La crème au citron se prépare sans jaune d'œuf ni beurre, pour être axée sur le goût et la sensation.

Thierry Marx (Mandarin Oriental, I^{er}) a ainsi revu le gâteau au chocolat à partir d'un mélange d'eau et de chocolat soufflé grâce à la méthode sous vide ; **Jordi Roca** (El Celler de Can Roca, Gironne, Espagne) a travaillé sur des nuages de citron, **Nicolas Multon** (L'Arnsbourg, Baerenthal, 57) a rendu hommage à la nature avec une meringue et une glace au bois (à base de sciure de hêtre et d'épicéa de la région de Baerenthal), une mousse de noisette, une terre de chocolat et une chips de cèpes et oxalis.

4 L'actualité

16 000 € d'investissements par table

Paris (IX^e) Pour son premier établissement, Jérémy Guillaume a décidé de proposer à ses clients une expérience inédite : il met à leur disposition des tables tactiles conçu par Samsung, qui a choisi son établissement pour dévoiler ce gadget high-tech.

Au Touch In Paris, on mange avec les doigts

Passé par l'école Médéric (Paris, XVII^e), après avoir effectué ses premières armes à L'Hostellerie du Pas de l'ours chez Frank Reynaud en Suisse, **Jérémy Guillaume** décide d'ouvrir avec une bande d'amis le Touch In Paris. Dans ce bar-restaurant au concept novateur, les clients pourront directement appeler le serveur, ou envoyer des e-cards depuis leur table. Sis à coté de la Madeleine, le restaurant compte deux salles pour un total de 80 couverts.

"DES LOGICIELS SUR MESURE"

"Nous avons installé les tables tactiles dans la salle du sous-sol qui fait également office de bar, explique Jérémy Guillaume. Nous pouvons installer 5 personnes autour de ces tables. Il y en a 7, dont le coût unitaire est de 16 000 € avec le logiciel car, comme pour toute tablette tactile, il est nécessaire de développer des applications qui répondent aux besoins des clients et de l'établissement."

Ainsi, des capteurs pourront reconnaître le cocktail que boit le client et en afficher la recette. Il est également possible d'installer un logiciel de fidélisation qui retiendra toutes les consommations du client attablé, permettant ainsi de cerner les goûts des habitués. La société After-Mouse - dont le groupe Accor est déjà client - développe les logiciels destinés aux tables tactiles. "L'investissement est conséquent du

fait de la table en elle-même, mais également à cause du travail effectué en amont sur les logiciels, explique **Bachir Abi-Khalil**, directeur France d'After-Mouse. C'est du sur mesure à la demande. Le logiciel est mis à jour quand le besoin s'en fait sentir. Nous pouvons ajouter de nouvelles applications, comme avec une tablette tactile classique." Samsung, le fabricant de la table, se positionne ainsi sur un nouveau segment.

"LE REFLET EST SANS PITIÉ"

Pour la jeune équipe du restaurant, le challenge n'est pas mince. Avec un ticket moyen à 28 €, le restaurant propose une cuisine traditionnelle de qualité. Et les tables high-tech ne semblent pas trop souffrir du service. "Nous faisons attention à bien les nettoyer pour éviter les traces, car le reflet est sans pitié", sourit Jérémy. Situé au sous-sol, le bar du Touch In Paris est



Au Touch In Paris, **Jérémy Guillaume** est prêt à relever le défi d'une première affaire.

ouvert de 17 h 30 à deux heures du matin. À midi, la salle du bas est réservée à la restauration. Avec des formules à 20 € et 25 € le midi, l'établissement ne propose que des produits frais avec cinq entrées, trois poissons, trois viandes et cinq desserts, tandis que le bar affiche pour sa part 18 cocktails à la carte. **A. J. A.**

Touch In Paris • 20 rue Vignon • 75009 Paris • Tél. : 01 40 06 02 64 • www.touchinparis.com

La table tactile permet de disposer de la recette du cocktail que l'on boit seulement en posant son verre.

"Vous faites un métier qui mérite le plus grand respect"

Le secrétaire d'État au Tourisme a invité les candidats du concours de service en salle au ministère de l'Économie pour saluer leurs performances lors de la finale nationale à Marseille.

Frédéric Lefebvre reçoit les lauréats de la coupe Georges Baptiste

Frédéric Lefebvre, qui n'avait pas pu assister à la finale nationale de la coupe Georges Baptiste à Marseille le 23 mars dernier, a tenu sa promesse en recevant, lundi 23 avril, les lauréats et membres du concours de service en salle dans les salons du ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie à Paris (XII^e). Ravie de sa première visite dans la capitale, la lauréate **Joanna Rosich**, de l'ICF de Béziers dans l'Hérault - dans la catégorie 'élèves' - a parcouru 900 kilomètres avec son professeur de restaurant **Éric Salvetat** et le directeur **Pascal Frotey**, afin de répondre à l'invitation du secrétaire d'État. Dans la catégorie 'professionnels', **Olivier Alglave**, assistant maître d'hôtel au restaurant Le Meurice (Paris, I^{er}), a également été félicité "pour sa performance, sa détermination à exceller et à se surpasser dans [son] métier".

Autres finalistes présents : **Jonas Hoppstadder**, du lycée Pierre et Marie Curie à Freyming-Merlebach (57), arrivé 2^e dans la catégorie 'élèves' ; **Arnaud Costantini**, chef de rang au restaurant Le Cinq à l'hôtel Four Seasons George V



Frédéric Lefebvre avec le lauréat 'catégorie professionnels' **Olivier Alglave**, assistant maître d'hôtel au restaurant Le Meurice, **Jean-Michel Trohay**, responsable des sponsors et partenaires de la coupe Georges Baptiste, et **Pierre Salles** (Best Western France).

(Paris, VIII^e), 2^e dans la catégorie 'professionnels' ; et **Rémi Segui**, maître d'hôtel au restaurant Épicure à l'hôtel Le Bristol (Paris, VIII^e), 3^e dans la catégorie 'professionnels'.

"CONSTRUIRE SON AVENIR EN ÉPOUSANT SES PASSIONS"

Dans son discours, Frédéric Lefebvre a souligné le rôle indispensable des métiers de salle dans le secteur. "Vous

faites un métier qui mérite le plus grand respect. Lors du classement du repas gastronomique français au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité, ce ne sont pas uniquement les chefs qui ont été honorés, mais toute une chaîne, y compris le service en salle. Votre métier est riche en rapports humains, et crée une véritable dynamique d'échanges avec des gens passionnants", souligne Frédéric Lefebvre, qui a reçu sa première fiche de paie en tant que chef de rang. "Le 22 septembre prochain, la

2^e édition de la Fête de la gastronomie s'internationalise et nous comptons aussi mettre l'accent sur les métiers de salle. Il n'y a pas plus belle école que celle du travail. C'est important de construire son avenir en épousant ses passions." Les dates à retenir pour la coupe Georges Baptiste : la finale internationale qui se tiendra du 6 au 9 novembre 2012 à Tokyo au Japon, et la finale nationale qui aura lieu le 8 avril 2013 au lycée hôtelier René Auffray de Clichy (92).

HÉLÈNE BINET



Au 1^{er} rang : les deux lauréats **Joanna Rosich** de l'ICF de Béziers, et **Olivier Alglave**, assistant maître d'hôtel au restaurant Le Meurice, qui entourent le président de la coupe Georges Baptiste **Franck Languille**. Au 2^e rang : des membres de la coupe Georges Baptiste, et **Pierre Salles**, nouveau président de Best Western France.

Dynamique et accessible

À côté de sa version papier, l'ouvrage consacré la 'Technologie professionnelle de restaurant bac pro - 1^{re} année' se décline en numérique. Disponible sur le site des éditions BPI, ce nouveau support est destiné aux professionnels, aux enseignants et aux élèves.

Le nouveau livre interactif des Éditions BPI est disponible



La plateforme du livre interactif BPI Technologie professionnelle de restaurant bac pro - 1^{re} année.

Pour l'obtenir, il suffit d'aller sur www.editions-bpi.fr/livre-interactif, et de se créer un compte. Ce nouveau produit est proposé à l'essai pendant

deux jours. Pour l'acquérir, il faut l'acheter sur commande (29 €). Dans le cadre scolaire, il existe une licence pour un an par élève à 5 € (20 licences minimum par classe équipée de manuels papier). Après achat, le livre est disponible sur internet, téléchargeable sur clé USB (utilisation sans connexion internet) ou via son ordinateur (PC ou Mac). Pour l'heure, seul l'ouvrage de *Technologie professionnelle restaurant* est disponible en numérique (sa version sur tablette sera disponible

en septembre 2012). Les éditions BPI travaillent actuellement à une version en livre interactif de leur best-seller *La Cuisine de référence*, qui sortira en octobre prochain. À terme, un

RENCONTRE AVEC GAËLLE COUVIDAT, ASSISTANTE D'ÉDITION CHEZ BPI

L'Hôtellerie Restauration : Tous les manuels scolaires aux éditions BPI étaient pour l'heure en version papier, mais vous avez décidé de lancer ce support interactif. Pourquoi ce choix ? Quels en sont les avantages ?

Gaëlle Couvidat : Nous avons déjà lancé une collection de livres électroniques, et la demande croissante d'interactivité de la part de nos lecteurs nous a confortés dans notre projet de développement du livre interactif BPI. Avec ses multiples options le rendant dynamique et accessible à tout public, ce livre interactif est le prolongement de notre ligne éditoriale. Ce même livre devient une ressource supplémentaire pour le professeur et ses élèves, en complément du livre papier.

Quelles sont les fonctionnalités du livre interactif ? En quoi est-ce plus attrayant qu'un livre papier ?

Ses principales fonctionnalités sont les suivantes :

- connaissances supplémentaires contenues dans les enrichissements : contenus multimédias, vidéos exploitables en cours...
- palette d'outils ;
- moteur de recherche ;
- la liberté de création : les professeurs peuvent ainsi préparer leurs cours, les projeter et les utiliser avec un tableau numérique interactif. Les élèves ont à leur portée un outil de travail ludique et les professionnels un support adaptable à leurs besoins.

maximum d'ouvrages seront accessibles en version numérique ; même si la maison d'éditions clicheoise entend bien poursuivre sa ligne éditoriale dans de nouveaux ouvrages en version papier.

Des résultats "extraordinaires"

Le groupe hôtelier confirme avoir réalisé au cours du premier trimestre 2012 un revenu net de 104 M\$ (79 M€), en nette progression par rapport au premier trimestre 2011.

Marriott enregistre un revenu net en hausse de 18 % au premier trimestre 2012



Les indicateurs clés de l'opérateur américain Marriott sont tous au vert : hausse du RevPAR de 6,8 %, signatures ou mises en chantier de 115 000 chambres dont 51 000 en dehors des États-Unis, ouverture de 3 200 chambres pendant le premier trimestre, dont 950 sont issues de reprises d'hôtels d'autres marques.

Pour **Arne M. Sorenson**, président et directeur général de Marriott International, "les résultats sont extraordinaires en ce début d'année" : "Il y a un formidable regain dans l'industrie du voyage, les voyageurs sont sur les routes, les séminaires font le plein, les carnets de ventes se remplissent et les familles prennent des vacances."

Au cours de ce premier trimestre, Marriott a ajouté 24 nouveaux établissements à son réseau soit 3 234 chambres. Parmi eux, trois viennent de la marque Autograph Collection aux États-Unis, deux appartenant à l'enseigne Courtyard en France, ainsi qu'un Residence Inn à Bahreïn. Dans le même temps, 10 établissements soit 2 487 chambres sont sortis du réseau. Au total, Marriott comptait, à la fin du mois de mars un réseau de 3 732 hôtels, résidences et resorts 'timeshare' (temps partagé), pour un total de 644 000 chambres.



LA FRANCHISE A LE VENT EN POUPE

L'année devrait se poursuivre sur la même cadence. Ainsi, en termes de développement, le groupe prévoit un apport de 30 000 chambres supplémentaires (contre 40 000 chez Accor), mais s'attend également à voir sortir du réseau au cours de l'année entre 7 000 et 8 000 chambres.

Enfin, Marriott poursuit l'amélioration de ses résultats au travers de ses différents modes d'exploitation, et note au cours de ce premier trimestre une augmentation des droits de franchise de 8 %, et une augmentation de 29 % des droits pour les hôtels managés (contre 25 % l'an dernier à la même période).

ÉVELYNE DE BAST

En bref

Eurazeo veut vendre sa foncière ANF Immobilier



D'après un communiqué interne, Eurazeo serait en train d'étudier la vente de sa foncière cotée, ANF Immobilier. La société a mandaté la Banque Lazard pour étudier les différentes offres ainsi que les options de cessions possibles. ANF Immobilier est une société filiale d'Eurazeo, qui en détient 51,6 % des parts, et gère un patrimoine immobilier de 1,7 milliard d'euros dans les centres-villes de Lyon et Marseille. Elle possède également les murs de 168 hôtels, tous exploités par la chaîne B&B Hôtels. Aucun délai à ce jour n'a été fixé pour donner les termes d'une éventuelle cession.

Les foncières semblent aujourd'hui attirer bien des convoitises. Le groupe Accor - dont Eurazeo est actionnaire majoritaire avec Colony Capital - n'a jamais démenti avoir un éventuel projet de foncière à l'étude, même si le p.-d.g. **Denis Hennequin** rappelle régulièrement que "ce n'est pas d'actualité".

www.eurazeo.com

“Une cohérence d'équipe”

Bezons (95) Qui dit traiteur, dit cuisine. Chez Potel et Chabot, ce sont aussi en coulisses des sculpteurs de glace, des fleuristes, des artistes qui dessinent, façonnent, détournent la cire, le sucre...

Potel et Chabot : décors en coulisses



De gauche à droite : **Pascal Laurent**, **Michel Clavé** et **Patrick Roger de Campagnolle**.

C'est à Bezons, dans la banlieue nord-ouest de Paris que les ateliers de décoration de Potel et Chabot ont déménagé. Besoin d'espace et de fonctionnalité. À la tête de ce département du traiteur, **Michel Clavé**. Ce Toulousain qui rêvait, gamin, d'entrer aux Beaux-Arts, a trouvé sa voie en cuisine. On le retrouve restaurateur à Paris, directeur des ventes au Concorde, directeur d'hôtel en Tunisie... *“C'est l'avantage de cette filière que de pouvoir évoluer et changer d'activité, tout en restant dedans”*, commente-t-il. Nouvelle étape dans sa carrière : directeur de mise en scène et décoration. Étudiant, il partageait sa chambre avec **Jean-Pierre Biffi**, le chef des cuisines de Potel et Chabot. Leur complicité est grande et fructueuse. La visite des ateliers, c'est d'abord une succession de salles qui pourrait vous laisser croire qu'une pièce de théâtre se prépare. Ici, un panneau en trompe-l'œil,

un peu plus loin, une livraison de chandeliers géants... **Patrick Roger de Campagnolle** est un peu l'âme de ce chantier grouillant mais concentré et silencieux. Chacun est à sa place, chacun s'affaire. L'homme a choisi la pâtisserie quand il était jeune parce qu'il ne voulait pas travailler dehors. En 2000, il est couronné champion du monde de sculpture sur glace en Alaska, par moins 45 °C. Il remporte la médaille d'argent de la discipline en 2002 aux Jeux olympiques de Salt Lake City... Non pas l'ironie du sort mais la découverte d'une matière et d'un exercice qu'il travaille pour Potel et Chabot. Passionné de graphisme, c'est à lui aussi que l'on confie de mettre en dessin, puis en forme, les prestations commandées. Un bateau, un chien, une chaussure... Rien n'échappe à son coup de crayon. Pour un anniversaire, le lancement d'un produit, un événement sportif...

UNE SCULPTURE SUR GLACE SE POLIE, S'AFFINE DURANT UNE SOIRÉE

Ses motifs et graphismes sont traduits dans le sucre, le carton, la pièce montée, l'édifice érigé pour l'occasion. *“C'est beaucoup de précision”*, convient-il. Une pièce taillée dans la glace va se polir et s'affiner au cours d'une soirée. Il faut la penser avant, pendant et jusqu'au bout de son office. Patrick Roger de Campagnolle travaille depuis trente ans chez Potel et Chabot. Pour lui, l'heure de la transmission est venue. À ses côtés, depuis neuf ans, **Sébastien Sanchez**, pâtissier et cuisinier de formation aussi, son binôme, continue d'apprendre. *“Chaque commande est différente et le but est l'excellence”*, commente-t-il. Un peu plus loin, dans l'atelier fleurs, les mains et les yeux harmonisent, préparent. **Marie-Christine**, diplômée d'art floral au Japon, l'ikebana. À ses côtés, **Damien** et **David**, sous la responsabilité de **Pascal Laurent** et **Charlène**. *“Comme avec la glace, il faut interpréter.”* Sont utilisés :

la rose, toute l'année, l'amaryllis, d'octobre à avril, les arums, les hortensias, les pivoines, les orchidées... Des fleurs haut de gamme de préférence et beaucoup de feuillages et de branchages naturels ou teintés, des cailloux, de la miroiterie... Effet de brillance, tissus, rubans, perles...

Encore plus loin, l'atelier cire. Des moules en plâtre sont dessinés par un artiste et reproduits en cire. Chaque millésime est associé à une thématique. L'an dernier, les fleurs. En 2012, les moules à gâteaux. Financiers, cannelés, coquilles deviennent des vases, des plateaux de canapés... *“Nos clients, ce sont à la fois nos pavillons, des privés ou des entreprises. Nous composons une prestation dans sa globalité. Nous devons nous projeter. Le rôle du commercial est important car c'est lui qui va exprimer la demande du client. Tout cela nécessite une cohérence d'équipe, même si chacun a sa spécialité. Nous devons toujours nous remettre en cause et nous adapter, sachant que, parfois, nous avons à peine une semaine pour réaliser la prestation...”*, termine Michel Clavé. Une certitude au regard du produit fini : talent et passion sont au rendez-vous.

SYLVIE SOUBES



Sébastien Sanchez, responsable de l'atelier sucre et glace.

Capitale européenne de la culture en 2013

Marseille (13) Le chantier de semi-piétonisation du Vieux-Port affectera-t-il la saison touristique ? Entre l'optimisme de Jean-Claude Gaudin et Dominique Vlasto et le ras-le-bol des professionnels, il y a un fossé.

Dans la cité phocéenne, une saison sous le signe des chantiers

Nous comptons faire une belle saison, même si les travaux provoquent des nuisances”, affirmait **Jean-Claude Gaudin**, sénateur-maire UMP de Marseille, en donnant le coup d'envoi de la saison touristique devant la presse. L'occasion pour lui et **Dominique Vlasto**, adjointe au maire, de souligner qu'au fil des ans, *“la ville est devenue une vraie destination touristique avec 4,1 millions de visiteurs en 2011, 700 M€ de chiffre d'affaires, 18 100 emplois, un million de croisiéristes prévus en 2013.”*

Et de citer le succès du Forum mondial de l'eau ou encore l'organisation du Seatrade Made (salon international de la croisière) en novembre. Ils insistent : *“Marseille se modernise avec l'arrivée du City pass sans contact, l'application Monument Tracker sur les smartphones, l'ouverture d'un bureau de l'office de*



Le Vieux-Port en travaux, les professionnels sont inquiets pour la saison.

tourisme à la gare. Elle rénove ou ouvre de nouveaux musées, se dote d'équipements commerciaux - les Docks de la Joliette, les Terrasses du port. Elle sera fin prête en 2013 pour Marseille Provence capitale européenne de la culture. Cette année, la saison touristique durera 365 jours. Elle attirera 10 millions

de personnes et fera gagner dix ans de développement économique à la cité.” D'autant que les investissements hôteliers vont bon train : Mama Shelter en avril, InterContinental fin 2012... Dominique Vlasto a même dû y mettre un frein. *“Nous avons de très nombreuses demandes mais il ne sert à rien de construire de nouveaux équipements. Nous n'avons pas envie de nous retrouver (...) avec des taux d'occupation de 48 à 50 % qui ne permettraient pas aux hôteliers d'entretenir correctement leurs établissements.”*

RAS-LE-BOL DES PROFESSIONNELS

Cet optimisme n'est pas tout à fait partagé par les professionnels riverains du Vieux-Port, en colère contre un chantier qui doit durer jusqu'à la fin

décembre. Des barrières sont dressées entre les terrasses et le Vieux Port, ce qui réduit la chaussée à peau de chagrin et provoque des embouteillages monstres. **Sylvie Mourges**, directrice de la Résidence du Vieux-Port et du restaurant le Relais 50, s'insurge : *“Nous sommes tous très contents que Marseille bouge et transforme le Vieux-Port. Mais pourquoi le faire maintenant, en pleine saison touristique ? Pourquoi les professionnels n'ont-ils pas été informés du calendrier et de l'organisation des travaux ? Ici, tout le monde se plaint. Les chiffres sont en forte baisse. Comment allons-nous continuer à payer nos salariés ?”*

Un cri que Dominique Vlasto dit *“avoir entendu”* et promet *“une meilleure information, un numéro SOS mairie et des compensations financières”*.

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

Avec 1 milliard d'euros en 2011

Lors de la conférence annuelle du secteur de l'hôtellerie et des loisirs coorganisée par CMS bureau Francis Lefebvre, Natixis et Jones Lang LaSalle Hotels, le 3 avril, ce dernier a donné ses estimations du marché de l'investissement en Europe et dans le monde. Rencontre avec Yves Marchal, directeur général de la zone Europe du Sud.

PROPOS RECUEILLIS PAR ÉVELYNE DE BAST

La France est toujours au top de l'investissement hôtelier

L'Hôtellerie Restauration : Vous avez présenté l'investissement hôtelier dans le monde et dans la zone Europe Moyen-Orient Afrique (EMEA). Pouvez-vous nous donner les grandes lignes pour 2011 et 2012 ?

Yves Marchal : D'après nos analyses, 2012 devrait être sensiblement identique à 2011 en termes de montant d'investissement, soit 32,2 milliards d'euros dans le monde. Le marché américain en représentera la moitié (15 milliards d'euros), alors que le marché EMEA restera à 11 milliards d'euros (+ 1 % par rapport à 2011). La majorité des transactions qui vont animer le marché en 2012 seront individuelles et non des portefeuilles d'actifs. Ces derniers seront moins présents car ils réclament beaucoup de dettes et de liquidités, alors qu'il y en a de moins en moins sur le marché.

Qui investit en 2011 et 2012 ?

La provenance des investissements sera la même que l'an dernier. On a ainsi pu constater que 65 % des investissements en Europe avaient été réalisés par des Européens, le reste venant du Moyen-Orient. Il n'y a presque plus d'investissements américains en Europe, car même ceux de Blackstone ou Colony Capital sont réalisés avec de l'argent dont l'origine n'est pas uniquement américaine, mais collecté un peu partout dans le monde.

En revanche, le profil des acteurs a changé. Nous notons depuis deux ans que de plus en plus d'hôteliers animent le marché en revendant leurs actifs et que les grands groupes se séparent de leurs murs. Nous pensons que dans les deux prochaines années, des fonds, type Foncière des Murs ou Union Investment, ayant collecté des groupes d'actifs il y a quatre ou cinq ans par exemple, les revendront, soit seuls, soit en morcelant leur portefeuille. Quant aux acheteurs, ce sont en majorité, pour les recherches de portefeuilles, des fonds d'investissement hôteliers à long terme et pour les actifs à l'unité, des investisseurs indépendants ou des franchisés déjà à la tête de plusieurs actifs. Les fonds de 'private equity' seront eux probablement moins actifs, sauf s'ils révisent leur attentes de rendement, ou s'ils rencontrent des opportunités d'investissements à prix réduit.

Quels sont les marchés les plus dynamiques ?

Le Royaume-Uni est leader dans la région EMEA. Il bénéficie d'un parc hôtelier important, sans surcapacité.



Yves Marchal
directeur général de la zone Europe du Sud chez Jones Lang LaSalle Hotels.

C'est un marché solide sans récession qui inspire confiance. Sans hésiter, la France arrive en 2^e position et devrait atteindre le même niveau d'investissement que l'an dernier, soit 1 milliard d'euros environ. Enfin, les autres destinations les plus demandées sont des villes comme Amsterdam ou Munich qui offrent de la sécurité malgré des taux de rendement plus bas, aux alentours de 7,5 %, ou très proches de la moyenne qui s'établit à 7,4 %.

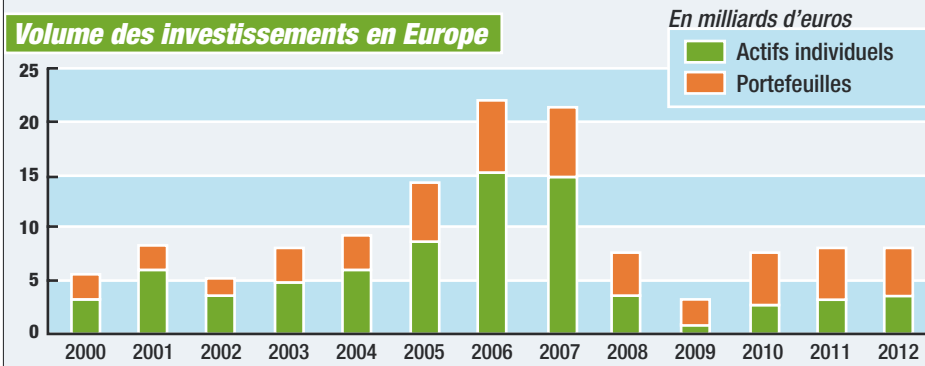
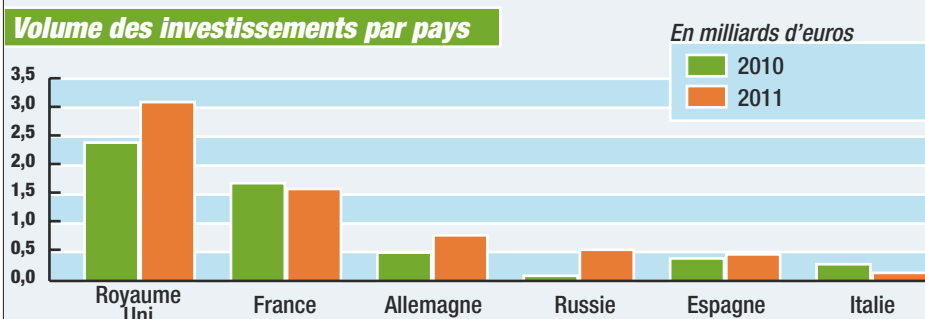
Jones Lang LaSalle Hotels a investi récemment sur le secteur du 'mid-market' en hommes et en logistique. Qu'attendez-vous de ce marché ?

Nous avons considéré qu'il y avait trois raisons fondamentales qui devaient nous inciter à être sur ce segment. La première est que celui-ci devrait connaître une nouvelle dynamique liée d'abord au changement de génération des dirigeants à la tête de petits groupes hôteliers ainsi qu'au développement des grandes enseignes qui recourent massivement à la franchise et au contrat de gestion. La deuxième raison est qu'un marché dynamique demande un intervenant pour mettre en relation vendeurs et acheteurs car, pour se développer, un marché a besoin de transparence. Enfin, notre souhait est de répondre au mieux aux attentes de nos clients en termes de transaction ou de conseil. C'est pourquoi nous voulons être au centre des mutations du marché et apporter le meilleur service possible.

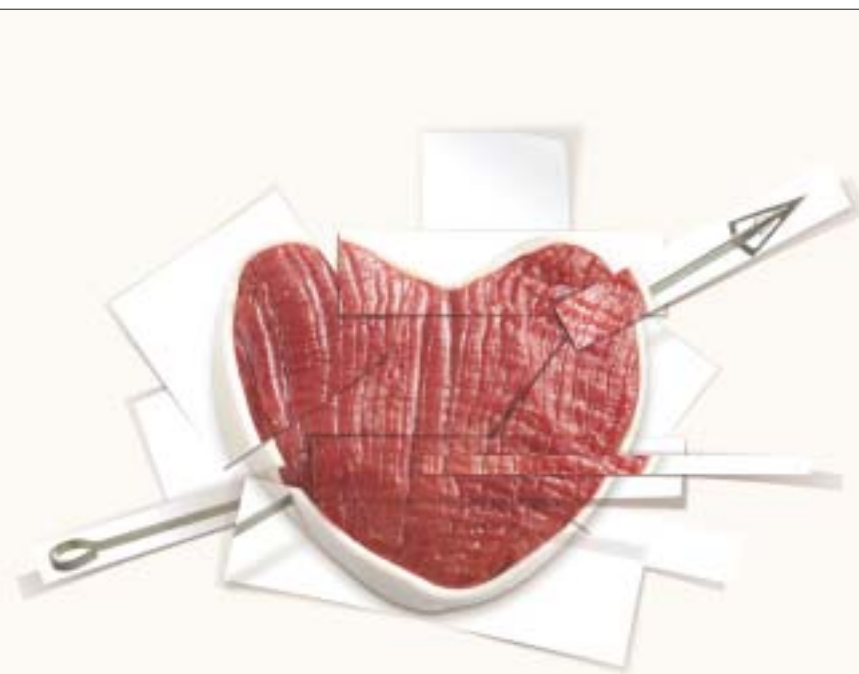
Diriez-vous que le marché français reste très porteur ?

Je pense en effet qu'en dépit d'un environnement global terne et d'une croissance mondiale molle, le marché français reste très porteur. Il faut néanmoins être attentif car les RevPAR restent très modestes. Les régions ne sont pas à l'abri d'une baisse de fréquentation du tourisme d'affaires. Heureusement pour la France, les régions peuvent jouer sur les deux tableaux que sont les tourisms d'affaires et de loisir.

Jones Lang LaSalle Hotels : investissement hôtelier



INFOGRAPHIE : STÉPHANIE GOUTTE



UNIS POUR LE MEILLEUR

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

RCS Créteil 433 927 332

www.transgourmet.fr

N°Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL



TRANS-GOURMET
Engagé à vos côtés



Restauration

Insolite

Angers (49) Caché dans une petite rue du centre-ville, le lieu de culte bâti au XV^e siècle a été métamorphosé en bar et restaurant. Une prouesse réalisée par l'architecte d'intérieur Pierre-Yves Delaitre Nicoletti.

Au K9, on passe à table dans une église

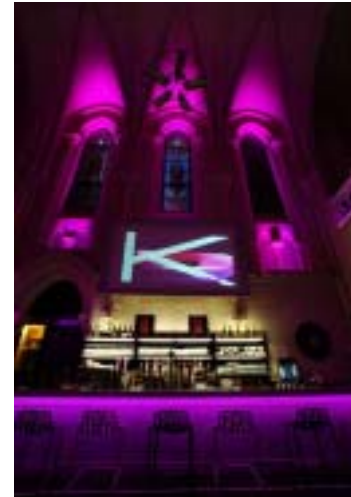
Il ne doit pas y avoir beaucoup d'églises en France à posséder une licence IV ! Pierre-Yves Delaitre Nicoletti s'en amuse. Architecte d'intérieur, il s'est vu confier en 2010 la rénovation et l'aménagement d'une église du XV^e siècle, tombée dans le domaine privé et située au cœur d'Angers (49). Sa mission : la transformer en bar et restaurant. Un vrai défi. Avec, à la clé, "huit mois de travaux et près d'une quarantaine de personnes qui sont intervenues sur le chantier". À l'origine du projet : **Steve Savidan**, ancien attaquant de l'équipe de football de Valenciennes et angevin d'origine. Il est aujourd'hui secondé par **Dorian Kerdel**, spécialiste des cocktails : derrière le bar, c'est lui qui jongle avec les bouteilles et les shakers. Un bar que Pierre-Yves Delaitre Nicoletti a voulu tout en Corian. "Pour casser les codes", dit-il. Partant de ce même principe, l'architecte d'intérieur a misé sur une harmonie de fuchsia, noir, blanc, des chaises Forest et des éclairages programmés par domotique. Quant aux techniques de l'art numérique, elles permettent de faire voler un ange sur les murs de l'église ou d'asseoir un squelette à une table. Les Angevins adorent et se bousculent le week-end pour

Au K9, à Angers, l'architecte d'intérieur **Pierre-Yves Delaitre Nicoletti** a imaginé un bar en Corian.

entrer dans cet espace de 350 m², pourvu de 17 mètres de hauteur sous plafond, où l'on recense 90 places assises.

DES DJ DANS L'ANCIENNE NEF

Côté coulisses, là aussi, Pierre-Yves Delaitre Nicoletti a dû "remettre tout à plat". À commencer par créer une cuisine professionnelle, sous la mezzanine. Sans oublier de doubler tous les vitraux, entièrement restaurés, afin d'assurer l'isolation phonique de l'église. Et pour cause : les DJ sont les bienvenus pour mixer dans l'ancienne nef, où l'on vient aussi pour déguster tapas, pâtes, viandes, poissons et autres douceurs sucrées du pâtissier angevin **Laurent Petit**. Au total, une quinzaine de salariés s'activent au K9. C'est ainsi que l'ancienne église a été rebaptisée. Pourquoi ce drôle de nom ? Le K, c'est pour **Karine**,



La mezzanine du K9 offre une vue panoramique sur l'église.



l'épouse de Steve Savidan. Le 9, c'est en souvenir du numéro de maillot du footballeur reconverti en restaurateur.

ANNE EVEILLARD

K9 • 9 rue de Cordelle • 49100 Angers • Tél. : 02 41 34 72 15
<http://k9-angers.com>

En bref

La Pâtisserie des rêves affiche ses créations

Créées par **Philippe Conticini** et **Angelo Musa**, les nouvelles créations printemps-été 2012 de La Pâtisserie des rêves, rue de Longchamp (Paris, XVI^e), sont désormais en vente. On retrouve,

entre autres, le Gâteau parfum dragée, le Lemonta chocolat (boule de meringue aux amandes et au cacao, cœur ganache au chocolat), la tarte aux fraises pâte sablée et jus, les chouquettes

garnies à la vanille, les gaufres liégeoises aux fruits de saison, le clafoutis aux cerises... Revisités avec technique, esthétisme et précision, ces

pâtisseries sont joliment mises en scène en boutique. Le 9 septembre prochain, la Pâtisserie des rêves ouvrira une nouvelle adresse à Kyoto (Japon).

www.lapatisseriedesreves.com



Philippe Conticini, cofondateur et chef-pâtissier de La Pâtisserie des rêves.



Gâteau parfum dragée.

350 participants

Lille (59) L'association L'Art de vignes est venue mardi soir à la rencontre des chefs du Nord-Pas-de-Calais lors d'une soirée événementielle organisée au palais des Beaux-Arts. L'occasion de mêler les bonnes et belles choses, mais aussi les publics.

'L'art, des mets, le vin' : une rencontre originale entre chefs et vignerons

Les muses veillaient sur la belle manifestation organisée au palais des Beaux-Arts de Lille. À son initiative, un club d'œnologie de la métropole lilloise, Les Vignes de Léo, qui avait précédemment reçu **Thierry Germain**, à la tête du domaine des Roches neuves et élu meilleur vigneron de France 2011 par la *Revue des vins de France*. "Nous avons eu envie de nous revoir autour d'un événement mêlant le vin et les arts", explique **Yannick Hornez**, membre de l'association et instigateur de cette soirée. Le lien était tout trouvé puisque le vigneron fait partie de l'association L'Art de vignes qui réunit douze vignerons d'exception.



Il n'a pas été difficile de convaincre le directeur du palais des Beaux-Arts, **Alain Tapié**, d'ouvrir les portes de son musée. Il ne restait à **Yannick Hornez**, également chroniqueur gastronomique, qu'à réunir ses amis restaurateurs du

Nord-Pas-de-Calais. La soirée, justement baptisée 'L'art, des mets, le vin', a commencé par une visite guidée parmi les collections du musée autour de la symbolique du vin. Elle s'est poursuivie par une dégustation. Chaque chef (dont

Douze vignerons et treize chefs participaient à cette soirée.

les étoilés **Marc Meurin** et **Jean-Luc Germond**) avait au préalable reçu l'un des vins apportés par les vignerons et composé une bouchée en accord. Du champagne Billecart-Salmon sur l'huître en gelée d'eau de mer de **Philippe Lor** (l'Huitrière à Lille, 59), du Mas Amiel sur une verrine coing, chocolat, caramel de **Christophe Hagnerelle** (Le Val d'Auge à Bondues, 59), le parcours de dégustation a séduit les 350 participants. "Notre ambition était de mélanger les publics, amis du musée, amateurs de vins ou gastronomes", commente Yannick Hornez. Pari gagné.

MARIE-LAURE FRÉCHET

www.artdevignes.com

“Les gens en ont marre d’aller dans des endroits anonymes”

Paris (VI^e) Le plus gascon des Parisiens vient d’ouvrir une nouvelle adresse, c’est l’occasion de nous parler de restauration, de l’âme d’une maison, des nouvelles technologies mais aussi de politesse.

Confidences d’Alain Dutournier sur la restauration



Le chef **Alain Dutournier** : “Les personnes en salle doivent être considérées comme les ambassadeurs de la cuisine et non comme des porteurs d’assiettes.”

À l’occasion de l’ouverture du Pinxo Saint-Germain (Paris, VI^e), **Alain Dutournier** explique : “Les projets Pinxo n’ont pas manqué ces dernières années, mais ouvrir un restaurant à Shanghai, Las Vegas ou Dubaï ne m’a jamais enchanté”. “Partir galérer à l’étranger”, très peu pour lui. S’il y a bien une constante dans son parcours, c’est de créer des lieux incarnés par leur chef, et que celui-ci le fasse sentir à ses équipes et ses clients. Pour Alain Dutournier, la notion de chef ‘aubergiste’ est primordiale. Que ce soit son premier restaurant Au Trou gascon (XII^e), le Carré des feuillants (I^{er}) ou les Pinxo (I^{er} et VI^e), le chef, aux deux étoiles *Michelin*, recherche des lieux qui se distinguent les uns des autres, car c’est justement ce qui enrichit chacun, crée une interaction et l’amène à toujours se

renouveler. “L’énergie déployée pour un établissement sert forcément les autres et fait évoluer” confie-t-il. Le concept Pinxo a vu le jour à partir d’une observation : voir ses amis, au restaurant, piquer dans son assiette pour goûter des choses différentes (en Aquitaine, pincher signifie chiper). Le chef qui observe donc ses amis manger au restaurant est également attentif à son personnel et aide ses anciens collaborateurs, “sans prendre de parts, mais juste pour le plaisir de voir des jeunes s’installer”. On ne s’étonne pas quand on entend l’un de ses collaborateurs depuis plus de dix ans dire qu’il est profondément humain, professionnel, à l’écoute et qu’il prend toujours le temps d’enseigner le métier.

ART ET NOUVELLES TECHNOLOGIES

Le chef n’hésite pas à mélanger sa collection personnelle d’art contemporain, du mobilier dessiné par son ami artiste **Alberto Bali** et les nouvelles technologies. Ses restaurants sont tous équipés d’écrans fixés à l’extérieur pour exposer aux clients et aux curieux les menus, des photos de la salle ou de la fabrication des plats. Conscient du besoin d’être présent sur le web, le chef a également fait très tôt créer des sites pour ses restaurants. Bilingues et très vivants, ils se renvoient les uns aux autres pour plus de compréhension et de lisibilité. Des DVD sont aussi remis aux clients pour expliquer l’esprit de chaque maison.

LE SERVICE DE SALLE

Le chef est conscient que le personnel de salle peut être parfois le parent pauvre

de la restauration et qu’il a besoin d’être encouragé. À l’époque de sa formation, les serveurs ne parlaient pas en salle, le maître d’hôtel prenait la commande et c’était tout. Depuis, le métier a été davantage mis en valeur, mais il y a comme un passage à vide en ce moment. “Le service est étroitement lié à l’esprit de la maison, des responsables et de la cuisine. Les personnes en salle doivent être considérées comme les ambassadeurs de la cuisine et non comme des porteurs d’assiettes. Depuis l’accueil jusqu’au café, ce doit être une chaîne sans rupture. Les sourires et la politesse font partie de notre culture. Les métiers de la restauration, c’est aussi le respect des gens avec qui l’on travaille. En parlant correctement, cela instaure la politesse dans les équipes et la convivialité et la coopération ensuite en salle.” Alain Dutournier explique ne jamais recruter son personnel à partir du physique, “je n’ai pas besoin de plagistes bronzés”, il veut des jeunes qui aiment ce qu’ils font et se réjouit lorsqu’il reçoit des compliments des clients sur son équipe heureuse de travailler et qui le fait sentir. Au Carré des feuillants par exemple, les collaborateurs connaissent les tableaux exposés dans la salle, comme les plats qui sont proposés à la carte. Ils peuvent converser avec les clients, échanger et se sentir valorisés.

L’ÂME D’UNE MAISON

Ce qui fait le succès d’un lieu, c’est une “histoire d’aubergiste” comme il dit : derrière un restaurant, il faut une âme. Cela passe par le chef et l’équipe ; tous doivent savoir mettre en valeur la cuisine, en parler, la faire vivre.

L’équipe doit pouvoir aborder les plats à la carte en les goûtant et, de la même façon, elle doit savoir de quels vins elle parle. Le chef regrette une certaine uniformisation de la restauration parisienne en ce moment, avec les mêmes idées, les mêmes fournisseurs. “Il faut des initiatives individuelles”, c’est ce qui crée l’originalité, la différence et le bouillonnement créatif. “Les gens en ont marre d’aller dans des endroits anonymes, des lieux trop dupliqués”, assure-t-il.

L’ÉCONOMIE

“On n’a pas le droit de ne pas être conscient de la période actuelle”, tempête le chef. Il établit des prix raisonnables dans ses adresses Pinxo, même légèrement baissés. Dans tous ses établissements, les prix des vins sont également les plus serrés possible, de façon à dégager la même marge pour des vins aux prix différents.

CAROLINE MIGNOT

COUP DE GUEULE

L’usage intempestif de la cuisson sous vide et à très basse température agace **Alain Dutournier**. Pour le chef, elle ne met pas toujours en valeur la chair des produits. “Pour les volailles et les viandes de porc et de veau, la cuisson à très basse température donne des chairs roses presque gluantes. C’est une cuisson qu’il ne faut utiliser que partiellement et surtout pas généraliser. Un porc ibérique ou une pintade ont besoin d’une réaction de Maillard !”

En bref



1^{re} édition des Francos gourmandes à Tournus

La première édition des Francos gourmandes, parrainée par le chef doublement étoilé **Jean-François Piège**, se déroulera les 2 et 3 juin à Tournus (71). Dans ce lieu de rencontre entre la musique et la gastronomie, les festivaliers pourront écouter les artistes tout en dégustant les menus concoctés par des chefs bourguignons. Jean-François Piège proposera une gamme de sandwiches et

de macarons, démontrant que manger bon et sain est compatible avec les contraintes habituelles des festivals. Les chefs **Jean-Michel Carrette, Florian Giraud, Cédric Burtin, Sylvain Gohier, Valéry Meulien** et **Yohann Chapuis** vont préparer des menus inédits à partir des produits régionaux, à des prix attractifs.

www.francosgourmandes.fr

Acquisition de Gemeaz Cusin par Elior

Elior vient d’annoncer l’acquisition de Gemeaz Cusin, entreprise italienne de restauration collective, auprès d’un fonds géré par la société de Private Equity

Faberstone. Gemeaz Cusin réalise un chiffre d’affaires de 300 M€ et dispose de 800 restaurants sur les marchés de la santé, de l’enseignement, de l’entreprise

et de l’armée. Cette acquisition permet à Elior de réaliser un chiffre d’affaires de 650 M€ en Italie et s’intègre dans la stratégie de croissance du groupe.

4 chefs Euro-Toques en Jordanie

Du 1^{er} au 7 avril, l’association Euro-Toques France a été sollicitée par l’Institut français de Jordanie pour participer à une semaine de la gastronomie. Quatre restaurateurs français ont été accueillis dans des établissements de chaînes internationales pour partager leur savoir-faire gastronomique. **Éric Coisel** (Maison Prunier à Paris) a officié au Radisson Blu Tala Bay à Aqaba ; **Patrick Cantaut** (Hôtel de la providence à Pierre-Buffière, 87), au Crowne Plaza d’Amman ; **Jean-Luc Buscaylet** (chef consultant à Paris), à l’InterContinental Jordan à Amman ; et **Philippe Gaudou** (Aux Tamaris à Andernos-les-Bains, 33) au Al Qasr Metropole à Amman.

“La fréquentation a pratiquement doublé”

Lyon (1^{er}) Six mois après avoir ouvert un restaurant de spécialités bouchères, Denys Bonnard transforme son établissement en trattoria.

Chez Denys devient Caffé Murano

Après dix ans aux commandes du River Boat, une péniche-restaurant des bords du Rhône, **Denys Bonnard** a vendu son affaire pour ouvrir, en septembre dernier, Chez Denys, un restaurant de viandes grillées au cœur de la presqu'île. Seulement, après quelques mois d'activité, le gérant a dû se résoudre à une évidence : le concept ne marchait pas. “On était forcément plus cher que les grandes enseignes de grill du quartier. De plus, le restaurant est situé dans une rue peu passante, à l'écart des axes commerçants. Du coup, j'ai préféré changer rapidement de thématique avant qu'il ne soit trop tard”, avoue Denys Bonnard.

CUISINE PLUS FÉDÉRATRICE

Et pour séduire la clientèle, le gérant a misé sur la cuisine italienne, plus fédératrice et meilleur marché. Il a ainsi donné une tonalité plus



Denys Bonnard abandonne la viande grillée pour la cuisine italienne.

méditerranéenne à la décoration (masques vénitiens au mur, poster représentant des pâtes de verre de Murano...), et proposé une nouvelle carte 100 % italienne composée de pasta, pizzas, risottos et antipasti. Les prix ont également été revus à la baisse, avec une formule midi à 13,5 €. “En un mois seulement, la fréquentation a pratiquement doublé”, se réjouit le gérant. Mais ce Caffé Murano n'est qu'une étape pour Denys Bonnard, qui projette d'ouvrir l'an prochain un nouvel établissement sur les bords de Saône, près de Lyon. “Ce sera un grand complexe qui fera à la fois bar-restaurant et discothèque”, promet le gérant. **STÉPHANIE PLOUD**

Caffé Murano • 21 rue du Bât d'Argent • 69001 Lyon • Tél. : 04 78 30 51 01

“Un challenge”

Bazas (33) Désormais ils sont trois propriétaires à la tête de ce restaurant niché dans la cité gasconne. Parmi les associés, Yannick Fauriès, qui bouscule les traditions.

Un vent nouveau souffle sur Les Remparts



Au pied des Remparts, de gauche à droite : **Christophe Texier**, le chef pâtissier **Jérôme Boissard** et le chef de cuisine **Yannick Fauriès** dans leur jardin.

Sur la place immense de Bazas (33), où trône la cathédrale datant du XIII^e siècle, on trouve également, sous les arcades, un panonceau annonçant Les Remparts. Le restaurant de 45 couverts à l'intérieur et une cinquantaine en terrasse se dévoile une fois traversée une galerie qui débouche sur une jolie cour arborée. Depuis le 25 octobre 2011, les trois associés - qui se sont connus au Relais du bois Saint-Georges à Saintes (17) - sont à pied d'œuvre : **Christophe Texier**, le chef pâtissier **Jérôme Boissard** et l'ex-étoilé de Menton **Yannick Fauriès** ont renouvelé le cadre et la partition culinaire.

PRODUITS AU TOP

Dans ce pays de traditions, la cuisine inventive et créative du chef en a surpris plus d'un, comme ce Bœuf de Bazas

Rossini, avec le foie gras en sorbet. Changé au fil des saisons, le menu-carte (26, 35 et 43 €), complété par une formule du midi (17 et 20 €), aligne d'autres plats moins iconoclastes : Bœuf de Bazas navet boule, Carré de porcelet cuit au foin, Homard asperges blanches, fraises, amandes, Ris de veau... Les produits sont au top, d'ici ou d'ailleurs, tels l'ail noir d'Aomari, la courgette trompette, l'artichaut épineux... “Ce que nous proposons n'existait pas à Bazas. C'est un challenge”, reconnaît le chef. Les débuts sont prometteurs.

BRIGITTE DUCASSE

Les Remparts • 49 place de la Cathédrale • 33430 Bazas • Tél. : 05 56 25 95 24 • www.restaurant-les-remparts.com • lesrempartsdebazas@hotmail.fr

La salle accueille 60 couverts

Grasse (06) Emmanuel Ruz a fait de son restaurant le rendez-vous des gourmets du pays grassois. Son secret : une cuisine de terroir osée juste ce qu'il faut.

Lou Fassum : une belle façon de faire

Installé un temps au cœur de Grasse, **Emmanuel Ruz** s'était vite senti à l'étroit dans son restaurant. Depuis son transfert dans les campagnes de Plascassier, il y a cinq ans, il respire, avec sa vue sur la baie de Mandelieu, le massif de l'Estérel et les collines grassoises. Le temps d'habiter les lieux et d'installer l'affaire, et Emmanuel Ruz est passé à l'indispensable étape suivante. Le vieux mas-auberge, qui accueille aujourd'hui son domaine gastronomique - restaurant et jardin bio -, a subi cet hiver d'importants travaux pour mieux accueillir la clientèle. Nouveau design, décor brun et pistache, redistribution des espaces, embellissement général : la salle aux 60 couverts est métamorphosée.

LE LOU FASSUM RESTE LE PLAT SIGNATURE

Les assiettes révèlent l'amour d'Emmanuel Ruz pour le terroir du Sud. Ce Bourguignon d'origine espagnole, un pied en Provence depuis toujours, a travaillé dans de belles maisons étoilées - auprès de **Christian Willer** et **Jacques Chibois**. À sa “table du partage”, le produit du terroir d'exception est à l'honneur en toute simplicité, avec juste ce qu'il faut d'exotisme pour surprendre et égayer les papilles : le lou fassum, bien sûr, un chou



Emmanuel Ruz s'épanouit dans son Lou Fassum de Plascassier.

farci spécialité de Grasse et du chef, Grosses langoustines, radis noir, céleri vert, fraîcheur de pomme, Bouillabaisse froide comme une hure, Ombrine pêché par mon ami Jean-Louis, Parmentier crémeux de soja, vinaigrette d'algues. **ANNE SALLÉ**

Restaurant Lou Fassum • 381 route de Plascassier • 06130 Grasse • Tél. : 04 93 60 14 44 • www.loufassum.com

Créé par le chef du 39V

Paris (II^e) Proposer des plats de tradition à emporter, tel était le souhait du chef étoilé Frédéric Vardon en ouvrant sa première boutique Feliz à deux pas de l'Opéra Garnier.

Feliz, la tradition à emporter



Feliz propose des plats gourmands et frais à emporter et est ouvert du lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30.

Un jour, un client me demande comment faire pour reproduire le plat qu'il est en train de manger au Zinc [qui s'écrit Z!NC, NDLR]. Je lui dis de revenir chez nous. Il me rétorque qu'il a parfois très peu de temps le midi et qu'il aimerait manger dans son bureau des produits frais et de qualité", se souvient **Frédéric Vardon**. De là naît l'idée, après la gastronomie et la néo-brasserie, de se lancer dans l'aventure du snacking à emporter. Le premier Feliz (orthographié FEL!Z), d'une surface de 100 m², a vu



Après la gastronomie et la néo-brasserie, le chef étoilé **Frédéric Vardon** se lance dans l'aventure du snacking.

le jour dans le quartier de l'Opéra, mi-octobre dernier. Avec 185 700 € d'investissements, ce local affiche une décoration bucolique et aérée en beige et parme, qui rappelle les brasseries

Zinc du chef également étoilé au 39V. Ciblant la clientèle d'affaires, Feliz est ouvert du lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30.

CUISINE GOURMANDE À EMPORTER

Au menu, des formules 'Croustillant' (sandwich, dessert et boisson) à 7,20 €, 'Croquant' (salade, dessert et boisson) à 9,30 €, ou 'Gourmet' (plat du jour, dessert et boisson) à 10,70 €. Les différents plats sont dressés dans des contenants prêts à réchauffer. "De l'entrée au dessert, ces plats sont frais et réalisés au jour le jour dans notre cuisine située à Gennevilliers. La carte est

variée et change tous les quatre jours, avec toujours quatre propositions de plats cuisinés : un poisson, une viande et deux plats végétariens", détaille Frédéric Vardon : Œuf mollet sur lit de ratatouille, Boudin noir purée, Suprême de volaille avec des pâtes à la crème et aux champignons, Fondant chocolat-crème anglaise... Autres suggestions : soupes de saison (3,90 €), tartes, quiches à la part et sandwiches (3,50 € à 5,90 €). Pour finir, des sucreries et de l'épicerie salée "qui permettent de développer le côté artisanal". Orienté vers la vente à emporter, l'établissement dispose néanmoins de 30 places assises. "Le ticket moyen est de 11 €. On réalise entre 100 et 150 commandes par jours ; dont 65 % à emporter", poursuit l'entrepreneur, qui emploie deux personnes - dont **Nora Molitor**, la directrice, anciennement chef de rang au 39V. Enfin, on peut commander son repas via le site internet www.feliz.fr, en planifiant son heure d'arrivée "pour éviter la file d'attente". Les plus assidus ont même le droit à une carte de fidélité (Fidelofeliz) grâce à laquelle 5 % du montant des produits consommés sont reversés dans le porte-monnaie électronique du client. Concilier rapidité, qualité et convivialité : avec Feliz, Frédéric Vardon a tenu son pari.

HÉLÈNE BINET

Feliz • 16 rue de la Michodière • 75002 Paris
• Tél. : 01 49 24 98 08 • www.feliz.fr

230 000 € investis

Limoux (11) Stéphane Castaing, le chef de Tantine et Tonton, crée un nouvel établissement qui accueillera aussi des cours de cuisine et de pâtisserie.

Avec La Tantina, la restauration rapide se fait gourmande

Bib Gourmand en février pour Tantine et Tonton, ouverture d'une nouvelle adresse en mars... **Stéphane Castaing** vit son métier de cuisinier à toute vitesse. Cette fois-ci, c'est en centre-ville de Limoux, place de la République, qu'il a choisi d'installer sa Tantina. Un point de restauration rapide voisin immédiat du Lounge, la brasserie reprise quelques semaines plus tôt par les propriétaires de L'Odalisque, l'autre restaurant de la ville à avoir décroché un Bib cette année. Voisins, complices et complémentaires. "De la haute gastronomie au snacking, je me suis toujours intéressé aux différents aspects de la restauration, explique Stéphane Castaing, mais pour faire quelque chose d'aussi différent, il me fallait trouver un lieu adapté." Au rez-de-chaussée de cet ancien magasin de vaisselle, il a aménagé une cuisine ouverte et installé des



Bénédicte et **Stéphane Castaing** (au premier plan) et l'équipe qui anime La Tantina.

mange-debout. À l'étage, banquettes et tables offrent une trentaine de couverts et la terrasse une dizaine de plus.

"MANGER AVEC LES DOIGTS"

"À l'ardoise, on propose des plats de bistrot comme un carpaccio de bœuf accompagné de roquette et de parmesan, mais aussi le cassoulet maison ou le burger

des Pyrénées. Une formule complète entrée, plat et dessert coûte 16 € et grimpe à 19 € si on ajoute un verre de vin et le café. Le but est vraiment de proposer de manger pour moins de 20 €, et nous y parvenons ! Pendant le carnaval, nous avons même assuré des services explosifs." Ouvert 7 jours sur 7, La Tantina, "le restaurant où l'on peut manger avec les doigts", souligne Stéphane Castaing à la façon d'un slogan, emploie quatre salariés accompagnés par **Bénédicte**, l'épouse du chef. Le lieu accueillera aussi des cours de cuisine et de pâtisserie et a nécessité 230 000 € d'investissements pour l'achat du fonds et du matériel, ainsi que les travaux d'aménagement.

JEAN BERNARD

La Tantina • 14 place de la République • 11300 Limoux
• Tél. : 04 68 31 31 60

Avec une capacité de 200 places

Bordeaux (33) En rachetant en novembre dernier la brasserie Le Régent, implantée depuis 1893 place Gambetta, le groupe de pizzérias s'est adapté à la clientèle bordelaise. Ouverture dès 8 heures et croissant offert.

Pizza Pino à l'heure bordelaise

Antonio Franzese, directeur régional du groupe Pizza Pino, l'affirme : "Nous n'avons pas voulu brusquer la clientèle. Si ce n'est l'ajout du four à bois, pour l'essentiel, le décor n'a pas bougé. Nous avons également conservé le service de petit déjeuner. Parmi nos onze établissements en France, Bordeaux est le seul à ouvrir dès 8 heures et à offrir un croissant, jusqu'à 11 heures, pour toute commande d'une boisson chaude comme le faisait le Régent. L'ancestrale machine à chocolat chaud est aussi en service ; en un mois et demi, 2 000 tasses ont été servies." L'exception se glisse encore côté vins. Imprimé sur la carte Pizza Pino de Bordeaux, un encadré affiche quatre des meilleures ventes de feu Le Régent. Les suggestions du jour s'adaptent tout

aussi bien aux goûts locaux : pizza foie gras-magret, paccheri aux Saint-Jacques, gingembre, aneth...

21 EUROS PAR REPAS

"Avec une capacité de 220 places, dont 80 sur la terrasse chauffée, nous servons en moyenne 450 couverts par jour en semaine et plus de 700 le week-end. La clientèle bordelaise aime se faire plaisir. Elle dépense environ 21 € par repas quand le ticket moyen du groupe se situe à 20 €" note le directeur régional. Les ingrédients du succès sont trouvés. Y compris au niveau du service car l'intégralité du personnel a été conservée. L'effectif total de 39 personnes grimpera à 42 au cœur de l'été.

BRIGITTE DUCASSE



De passage à Bordeaux, **Antonio Franzese**, directeur régional du groupe Pizza Pino.

Pizza Pino Bordeaux • 46 place Gambetta
• 33000 Bordeaux • Tél. : 05 56 81 29 90
• www.pizzapino.fr

Hôtellerie

Un nouveau véhicule d'investissement

Cette société, détenue à 50 % par le groupe et à 50 % par Very SAS, est spécialement dédiée à la reprise d'hôtels en franchise. Ce nouvel acteur regroupe déjà 5 hôtels sous des marques différentes.

Algonquin lance Verquin sur le marché de la franchise

Voilà dix ans que **Jean-Philippe Chomette** et son associé **Frédéric de Brem** sont aux commandes du développement d'Algonquin dans le secteur de l'hôtellerie. Investisseur et opérateur, Algonquin rachète des actifs - la plupart du temps murs et fonds - qu'il rénove et gère, soit en propre, soit en contrat de management. Algonquin a aussi créé avec des investisseurs institutionnels un fonds d'investissement, CFH, dont les hôtels ne sont pas gérés par Algonquin, mais par Marriott, Radisson ou Mercure. Cette diversification permet à Algonquin de compter aujourd'hui 31 hôtels soit 4 000 chambres (16 hôtels et 1 500 chambres sont gérés en direct). *"Tous nos hôtels sont des actifs de bon niveau, d'une capacité moyenne de 120 chambres, avec comme caractéristique principale d'avoir nécessité de lourds travaux de rénovation. La remise à niveau des hôtels sous gestion propre Algonquin fait d'ailleurs partie de notre mode de fonctionnement"*, précise Jean-Philippe Chomette.

MONTER À 2 000 CHAMBRES

Algonquin a décidé de se tourner vers un nouveau marché porteur, celui de la franchise. Celui-ci reste très ouvert car les groupes cherchent de moins en moins à investir dans leurs actifs. Pour Algonquin, il s'agit donc d'une réelle opportunité. *"Nous avons compris que les grands groupes aujourd'hui cherchaient des investisseurs ayant une forte capacité financière pour réaliser les investissements qu'ils ne veulent pas faire eux-mêmes. Nous leur apportons ce service, au travers de notre nouveau véhicule d'investissement*

Verquin." Le premier établissement racheté en commun avec Very SAS société, détenue par **Georges Saier**, a été le Courtyard de Saint-Denis (93), en 2010, sous contrat de management par Marriott. Cette première joint-venture a été suivie en 2011 par l'acquisition de trois actifs à Reims pour une capacité totale de 280 chambres : un Express by Holiday Inn devenu ibis Styles, un Mercure de 126 chambres, et enfin un Holiday Inn en centre-ville, le tout représentant un investissement de 7,5 M€ en travaux de rénovation. Récemment, Verquin a racheté l'Explorer au groupe Thomas Cook, un hôtel 3 étoiles de 390 chambres situé à proximité du parc Disneyland Paris, et enfin l'Holiday Inn de Toulouse-Blagnac (150 chambres), *"un établissement pour lequel nous allons faire 2 M€ de travaux afin de le repositionner aux nouveaux standards Holiday Inn 4 étoiles"*, ajoute Jean Philippe Chomette. Pour ce dernier, le développement du réseau d'hôtels franchisés au sein de Verquin ne fait que commencer. *"Nous espérons à terme monter à 2 000 chambres, en rachetant des actifs dans des villes prioritaires, disposant d'un bon mix clientèle corporate et individuels, et surtout très bien desservies. Reims*

Jean-Philippe Chomette veut "réaliser les investissements que les grands groupes ne veulent pas faire eux-mêmes".



La façade du l'Holiday Inn de Toulouse-Blagnac (150 chambres), *"un établissement pour lequel nous allons faire 2 M€ de travaux"*, explique **Jean-Philippe Chomette**.

représente le profil parfait tout comme Toulouse, qui a su absorber l'arrivée massive de chambres il y a trois ans." Verquin propose une bonne solution pour les grands groupes dont le développement se recentre sur la franchise *"Nous pensons qu'il y a un bel avenir pour des groupes hôteliers indépendants multi-marques tels que Verquin, qui choisissent pour leurs actifs la meilleure marque possible"*, conclut Jean-Philippe Chomette.

ÉVELYNE DE BAST

Retrouvez la liste des établissements du groupe Algonquin en tapant le mot-clé **RTR020446** dans le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Dans un paysage numérique qui s'est complexifié

Après la priorité donnée à ses différentes enseignes, la stratégie impulsée par Denis Hennequin, p.-d.g., consiste à mettre en valeur la marque globale du groupe.

Accor rend plus cohérente sa stratégie de distribution sur internet

Depuis son arrivée à la tête du groupe Accor, **Denis Hennequin** a toujours souligné l'importante progression des réservations sur internet, et n'a jamais caché son intention de privilégier le site internet Accorhotels.com. Tandis que, lors de la précédente mandature, priorité était donnée aux marques, **Denis Hennequin** choisit cette fois de renforcer la marque globale du groupe afin qu'elle devienne plus lisible sur internet. Il faut dire que le paysage entre-temps s'est complexifié sur la Toile. Les agences de voyages en ligne occupent plus que jamais le terrain, et rognent les revenus des hôtels en prélevant des commissions extrêmement lourdes. Une stratégie combattue aujourd'hui par plusieurs grands groupes américains, qui ont lancé leur propre pare-feu avec le

site Room Key (www.roomkey.com) dont l'objectif est d'orienter les clients directement vers les sites de chaque partenaire. Une initiative intéressante mais dont Accor n'est pas solidaire. Ces manœuvres constituent néanmoins la toile de fond sur laquelle Denis Hennequin entend accélérer la prise de position du groupe Accor, afin que ce dernier devienne encore plus lisible sur le web. Dès le début de l'année, un travail particulier a été réalisé auprès du club de fidélité qui devient le Club Accor Hotels, *"un nom beaucoup plus explicite que l'ancien A/Club"*, estime le p.-d.g. d'Accor.

UNE SEULE AGENCE PUBLICITAIRE

Dans le même temps, une nouvelle stratégie de dépenses publicitaires est mise en place : *"L'ensemble des*



dépenses publicitaires va aller sur le web", annonce-t-il. De même, la totalité des achats d'espaces va être centralisée autour d'une seule agence, Havas Media.

"L'ensemble des dépenses publicitaires va aller sur le web", annonce **Denis Hennequin**.

Au niveau des marques, là encore, le groupe Accor ressert les rangs en confiant à une seule agence, DDB, la stratégie publicitaire et de distribution de cinq de ses marques hôtelières. Depuis janvier, l'agence DDB Paris travaille ainsi au repositionnement des marques Pullman, Mercure, Novotel et Suite Novotel, ainsi que sur la marque Accorhotels.com et le Club Accor Hotels. Seules les marques 'plus stratégiques' Sofitel et ibis restent aux mains de BETC Paris. Enfin, d'après les informations données par la revue *Stratégies*, le développement des marques s'effectuera dorénavant depuis Paris et sera déployé au niveau mondial via le réseau DDB Worldwide.

É. DE B.

En bref

Chez Best Western, une application iPad pour la réservation



Après l'iPhone, Best Western lance une application iPad gratuite pour organiser et faciliter la réservation de séjours. Elle permet d'explorer les 11 thématiques de l'offre Best Western, de visualiser sur une carte les hôtels proposant des bons plans et de trouver rapidement son établissement grâce au système de géo-localisation.

Amadeus et Accor poursuivent leur collaboration



Amadeus et Accor ont renouvelé leur collaboration sur la gestion des revenus. Les gestionnaires de revenus d'Accor vont donc se voir proposer des formations à l'outil Amadeus Revenue Management, pour gagner en compétitivité grâce à des modèles prévisionnels avancés et à l'analyse des données des réservations.

Ouverture du Campanile Lyon Sud-Oullins



Campanile annonce l'ouverture de son troisième établissement nouvelle génération à

Lyon Sud-Oullins. Cet hôtel 3 étoiles dispose de 123 chambres, d'un restaurant proposant une cuisine française contemporaine élaborée par Pierre Gagnaire, d'un lounge bar et d'un espace séminaires de 250 m². Conçu dans une démarche environnementale, l'hôtel a réduit ses consommations énergétiques en installant un système d'isolation par l'extérieur et des panneaux solaires.

“Rester à la pointe de l'hôtellerie orléanaise” Récemment classé en 4 étoiles, l'établissement phare de la ville veut garder à distance la concurrence.



L'hôtel Mercure d'Orléans prépare sa cure de jouvence

“Il faut adapter notre établissement”, explique Laurent Beau, directeur du Mercure d'Orléans.

de référence d'Orléans avec sa vue imprenable sur la Loire et sa proximité avec le centre-ville. Racheté en septembre dernier par Cap 117 (Groupe Deret), l'hôtel va connaître une intense campagne de travaux entre octobre prochain et mars 2013. “Il faut adapter notre établissement”, explique le directeur Laurent Beau, le moderniser pour qu'il reste à la pointe de l'hôtellerie orléanaise.”

Ce dernier, qui fut longtemps responsable pour le groupe Accor en Alsace et nouveau président du club hôtelier orléanais (et également représentant des chaînes hôtelières au sein de l'Umih 45), va donc piloter ce chantier.

Ouvert en 1977 avec 111 chambres, l'hôtel Mercure d'Orléans (45) a toujours été l'établissement

PROJETS

Les travaux programmés visent à transformer la décoration intérieure de toutes les chambres et à restructurer profondément le hall. Les espaces d'accueil vont être agrandis et les salons privés modifiés. L'établissement va également récupérer son sous-sol pour créer un petit parking et un espace fitness. Mais Laurent Beau nourrit également un autre projet : transformer les plus belles chambres, celles des angles supérieurs du bâtiment surplombant la Loire, en chambres de grand luxe. “Nous accueillons toujours une clientèle de prestige à la recherche d'équipement hors normes, explique-t-il, nous pourrions ainsi satisfaire ces demandes.” Avec cette cure de jouvence, le groupe Deret veut renforcer ce Mercure dont le taux d'occupation oscille entre 59 et 62 % selon les années et avec un prix moyen de 116 €. Il veut également en faire la tête de proue de son secteur hôtelier qui regroupe désormais 1 200 chambres et 250 salariés.

JEAN-JACQUES TALPIN

Hôtel Mercure • 44 quai Barentin • 45000 Orléans • Tél. : 02 38 62 17 39 • www.mercure.com/fr/hotel-0581-mercure-orleans

Blog des Experts : consultez les questions du jour



www.lhotellerie-restauration.fr



En bref

3^e étoile pour le Fred Hôtel

Situé dans le XIV^e arrondissement de Paris, le boutique-hôtel Fred Hôtel dirigé par Tissa Bamunu a décroché sa troisième étoile suite à des travaux de rénovation et un changement de direction. Il dispose de 36 chambres aménagées par l'architecte Jean-Luc Bras.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

Utiliser son GPS pour trouver un établissement BMW a mis au point un prototype permettant de réserver une chambre depuis sa voiture.

BMW ouvre la route aux hôtels avec son concept ConnectedDrive

L'idée est née d'un partenariat entre le constructeur automobile allemand BMW et Google, avec l'aide du fournisseur de PMS Micros et de VingCard Elsafe. Ce concept permet aux conducteurs d'utiliser leur GPS et une recherche internet pour réserver et payer leur chambre depuis leur voiture, mais aussi d'effectuer

leur enregistrement voire d'ouvrir leur chambre grâce à leur clef de voiture équipée de la technologie NFC (Near-Field Communications). Dans les faits, le BMW ConnectedDrive utilise différentes applications créées par la firme de Palo Alto : Google Local Search pour repérer les hôtels alentour, Google Panoramio pour

visualiser des photos de la destination choisie et Google Street View pour plus de détails. Ensuite une application permet au conducteur de réserver et de payer sa chambre. La localisation de l'hôtel est alors transférée au GPS, qui indique au conducteur comment s'y rendre. Le client reçoit alors un code d'accès pour

entrer dans sa chambre à l'aide de sa clef de voiture équipée de la technologie NFC conçue avec VingCard Elsafe. Enfin, si le client le souhaite, l'hôtel peut envoyer, via BMW, des offres et des promotions ciblées. Ce prototype devrait rapidement s'appliquer à des modèles commercialisables.

□ Courriers des lecteurs

Une question ?

Rendez-vous sur les Blogs des Experts
de Pascale Carbillet

sur www.lhotellerie-restauration.fr

L'employeur a le dernier mot en matière de congés payés

Je voudrais savoir quels sont les droits et devoirs de l'employeur en matière de fixation des congés payés. En effet, un de mes salariés ne souhaite pas prendre ses congés en juillet-août, alors que cela correspond pour notre restaurant à une chute d'activité. Puis-je lui imposer de prendre des congés payés pendant cette période ?

VICTOR

C'est l'employeur, et lui seul, qui fixe pour chaque salarié les dates de départ en congé après avis des délégués du personnel (s'ils existent). Il est vrai qu'en pratique, l'employeur recueille les souhaits de ses salariés, et tient compte de leur situation de famille, notamment des possibilités de congés du conjoint, de l'ancienneté des salariés pour fixer les dates de départ.

Si l'employeur fixe l'ordre des départs, il est en outre tenu de respecter un minimum de règles quant aux dates auxquelles ils s'effectuent. La loi prévoit que la période de prise des congés payés s'étend du 1^{er} mai au 31 octobre. Pendant cette période, l'employeur doit donc accorder un congé minimum de 12 jours ouvrables et de 24 jours ouvrables maximum. Il est possible pour l'employeur de déroger à cette règle, à la condition d'avoir l'accord écrit du salarié. En outre, sachez que le fractionnement du congé principal de 24 jours ouvre droit pour le salarié à des congés supplémentaires lorsque la partie du congé fractionnée est prise en dehors de la période légale, du

1^{er} mai au 31 octobre. Il a droit à 2 jours si le congé d'hiver dure au moins 6 jours. Il a droit à 1 jour si le congé pris en dehors de la période légale comporte 3, 4 ou 5 jours. Ces jours supplémentaires sont dus dès qu'il y a fractionnement, peu importe que celui-ci soit proposé par l'employeur ou demandé par le salarié (Cass.soc. 19 juin 2002). En effet, dans la mesure où les dates de vacances sont approuvées par l'employeur, le ou les jours de vacances supplémentaires sont dus, peu importe qui a l'initiative de la demande. Sachant que cette disposition n'est pas d'ordre public, la seule façon de ne pas devoir des jours supplémentaires demeure d'obtenir l'accord écrit du salarié, ou de préciser dans le contrat de travail qu'il n'y a pas de jours supplémentaires pour fractionnement des congés.

Par conséquent, vous avez le droit d'imposer à ce salarié de prendre un minimum de congés payés pendant la période estivale.

'Droit du travail en CHR : tous les contrats de travail'

Où trouver le plan comptable de l'industrie hôtelière ?

Je sais qu'il existe un Plan comptable hôtelier, mais pouvez-vous me donner ses références et me dire où je peux me le procurer ?

G. L.

Il s'agit du *Plan comptable professionnel de l'industrie hôtelière* mis à jour au 1^{er} mars 2011, des éditions BPI avec pour code réf. 2103. Vous pouvez commander ce document directement en ligne sur le site des Éditions BPI : www.editions-bpi.fr. Ce plan comptable est conforme à l'article 432-1 du Plan comptable général (règlement 99-3). Il est aussi à jour des règlements du Comité de la réglementation comptable qui sont venus successivement le modifier, à la date du 1^{er} mars 2011.

Nous vous rappelons que toutes les entreprises industrielles et commerciales ont l'obligation d'aménager leur comptabilité conformément au Plan comptable général (PCG). À côté de ce PCG, il existe des plans comptables professionnels qui comportent des adaptations justifiées par la spécificité



de la branche d'activité, comme par exemple le Plan comptable professionnel de l'industrie hôtelière.

Nous vous précisons aussi que ce document est autorisé aux examens et concours de l'enseignement hôtelier conformément à une note officielle du 25 février 1986. D'un format pratique (13 x 22 cm), ce petit livret de 48 pages est un instrument de travail indispensable pour les

travaux de comptabilité et de synthèse de gestion en hôtellerie-restauration.

Éditions BPI • 38 rue Mozart • 92587 Clichy Cedex • Tél. : 01 41 40 81 40 • Fax : 01 41 40 81 41 • bpi@editions-bpi.fr

'Droit et réglementation en CHR'

Blogs des Experts :
consultez les questions
du jour sur
www.lhotellerie-restauration.fr

FIBROLAB®

Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

- Habillage mural, création de cloison
- Panneaux 1200 x 2800
- Dalles plafonds 60 x 60
- Imputrescible

- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Exemples de réalisations

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuite sur simple appel au : **0 320 489 751**

Email : contact@fibrolab.fr

RELOOKEZ VOS CHAMBRES, SERFIGROUP le fait savoir grâce à un CLIP VIDEO !

Détails sur www.serfigroup.com

Cette offre comprend :

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

1€ ht / jour*
Mobilier Livré et installé

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

04 92 15 85 00
marketing@serfigroup.com

L'École du Vin de France

organisme agréé

Formations Intensives à l'oenologie et à la dégustation

1, 3 ou 5 jours à Paris

Formations reconnues

Financées par votre Droit Individuel à la Formation (DIF)

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

les Plaisirs 'Minute'

Panacotta Caramel & Spéculoos

Panacotta Framboise & Spéculoos

30 sec micro-ondes

Des desserts tendance et un service rapide !

décongélation possible à 4°C : 5 heures

9,22€

Taux horaire minimum conventionnel

9,22€

Taux horaire Smic

3,44€

Valeur du repas

3 031€

Plafond Sécu

1 638Indice du coût de la construction
Révision : + 7,55 %
Renouvellement : + 39,76 %**9,8%**Taux de chômage au 4^e trimestre 2011

Juridique

Ce que dit la loi

Avec le mois de mai, arrivent de nombreux jours fériés. Si le 1^{er} Mai est le seul jour dont peuvent bénéficier les salariés sans condition, ils doivent en revanche avoir un an d'ancienneté pour prétendre aux 10 autres jours fériés, dont 6 sont garantis. Explications.

Comment gérer les jours fériés

Le code du travail prévoit 10 fêtes légales en plus du 1^{er} Mai, qui obéit à un régime particulier. Ce sont : le 1^{er} janvier (Nouvel An), le lundi de Pâques (le 9 avril cette année), le 8 mai (fête de la victoire de 1945), le jeudi de l'Ascension (le 17 mai cette année), le lundi de la Pentecôte (le 28 mai cette année), le 14 Juillet (fête nationale), le 15 août (Assomption), le 1^{er} novembre (Toussaint), le 11 novembre (fête de la victoire de 1918) et le 25 décembre (Noël).

Le 1^{er} Mai est le seul jour férié obligatoirement chômé en vertu de la loi. Les dix autres jours fériés énumérés par le code du travail dépendent d'un régime réglementé par les conventions collectives ou usages. Pour les salariés du secteur des HCR, c'est l'article 6 de l'avenant n°6 du 15 décembre 2009 qui définit les modalités d'octroi de ces jours fériés. Il impose de remplir une condition d'ancienneté d'un an pour pouvoir bénéficier de ces 10 jours fériés, dont 6 sont garantis.

LE 1^{ER} MAI EST LE SEUL JOUR FÉRIÉ LÉGAL

L'article L.3133-4 du code du travail pose en principe que le 1^{er} Mai est un jour férié et chômé, c'est-à-dire non travaillé. Mais comme tout principe, il est prévu des exceptions, et notamment l'article L.3133-6 qui autorise certains établissements et services, en raison de la nature de leur activité, à faire travailler leurs salariés le 1^{er} Mai, mais à la condition de leur verser en plus du salaire correspondant au travail accompli une indemnité égale au montant de ce salaire. Cette article concerne notamment le secteur des HCR. Le code du travail accorde le 1^{er} Mai à tous les salariés sans avoir à remplir une condition d'ancienneté minimum. L'article 26-1 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997, qui reprend ces règles posées par le code du travail, explique comment doivent être rémunérés les salariés qui travaillent le 1^{er} Mai :

- pour les salariés payés au fixe, l'employeur doit verser une indemnité proportionnelle au montant du salaire correspondant à cette journée (les avantages en nature doivent être payés mais ne sont pas doublés) ;
- pour les salariés payés au service, l'employeur doit verser une indemnité égale au montant de la répartition du service pour cette journée.

LE 1^{ER} MAI N'EST PAS TRAVAILLÉ

Si les salariés ne travaillent pas le 1^{er} Mai, parce que ce jour correspond au jour habituel de fermeture de l'entreprise ou au jour de repos du salarié, il n'y a aucune incidence sur la rémunération :

- les salariés payés au fixe touchent leur salaire normal ;
- les salariés payés au service ne perçoivent aucune rémunération.

Par exemple, un salarié est habituellement en repos le mardi. Il ne pourra pas demander à ce que le mardi 1^{er} mai 2012 soit payé double ou qu'on lui compense ce jour férié qui tombe un jour de repos. En revanche, les salariés qui travailleront ce jour-là seront, eux, payés double.

Si le 1^{er} mai est un jour habituel d'ouverture de l'entreprise mais que l'employeur décide de fermer ce jour-là, alors, dans ce cas, il doit verser le salaire que l'employé aurait perçu s'il avait travaillé.

10 JOURS FÉRIÉS DONT 6 GARANTIS

Aux termes de l'article 6 de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 à la convention collective des CHR, tous les salariés bénéficiant d'au moins un an d'ancienneté dans la même entreprise ont droit à 10 jours fériés dont 6 garantis, en plus du 1^{er} Mai.

LA NOTION DE JOURS FÉRIÉS GARANTIS

En raison des spécificités du travail dans la profession, avec notamment les deux jours de repos hebdomadaire qui sont souvent accordés par roulement et la possibilité de travailler le week-end, les partenaires sociaux ont introduit la notion de jours fériés garantis. Ce qui permet aux salariés d'avoir droit à un jour férié même en cas de fermeture de l'établissement ou de repos hebdomadaire. Mais cela ne veut pas dire que le salarié doit forcément être en repos pendant ce jour férié garanti. Il doit seulement, en cas de travail de ce jour férié, avoir une compensation, sous forme de repos ou en étant payé.

COMMENT APPRÉCIER SI UN SALARIÉ A EU SES 6 JOURS FÉRIÉS GARANTIS ?

La nouvelle rédaction de l'article 6 relatif aux jours fériés clarifie et simplifie les règles relatives aux jours fériés garantis. Une seule période de référence est désormais retenue pour apprécier si le salarié a droit à ces jours fériés garantis : l'année civile. Plus besoin de définir au préalable quels seront les jours fériés garantis applicables dans l'entreprise (même si cela est recommandé pour un meilleur climat social). En tout état de cause, l'employeur doit maintenant vérifier en fin d'année que ses salariés ont eu au moins leurs 6 jours fériés garantis. Si cela n'est pas le cas, le salarié dispose alors d'un délai de 6 mois pour prendre les jours restant dus, isolément ou en continu, ou encore demander à être indemnisé. En sachant que si le salarié exprime son choix, au final, c'est l'employeur qui décide de lui accorder ou de lui payer les jours dus.

Si à la fin de cette période de 6 mois, soit au 30 juin de l'année suivante, il reste encore des jours fériés non compensés, ils doivent alors être obligatoirement payés. Donc, si un salarié n'a pas bénéficié au minimum de 6 jours fériés garantis au titre de l'année 2011, l'employeur devra les lui payer au plus tard le 30 juin 2012.

LES 4 JOURS FÉRIÉS ORDINAIRES NE SONT PAS AUTOMATIQUES

L'article 6-1 de l'avenant n° 6 précise que les salariés ont aussi droit à 4 jours fériés ordinaires en plus des 6 garantis selon certaines modalités proches du droit commun. En effet, selon les hasards du calendrier, les salariés peuvent perdre ce jour férié, comme dans le droit commun. Par exemple, cette année, le 14 Juillet tombe un samedi, ce qui fait que la grande majorité des salariés - qui sont en repos le samedi et le dimanche -, n'auront pas droit à ce jour férié et ne pourront prétendre à sa récupération, à moins que cela soit prévu par une disposition conventionnelle, ce qui est de moins en moins fréquent.

LES SAISONNIERS ONT EUX AUSSI DROIT À DES JOURS FÉRIÉS

Un salarié saisonnier doit avoir 9 mois d'ancienneté pour bénéficier des jours fériés, au prorata de la durée de son contrat. On apprécie l'ancienneté d'un salarié en comptabilisant la totalité des contrats à durée déterminée qu'il a effectués dans une même entreprise. Exemple : un saisonnier qui a 9 mois d'ancienneté dans l'entreprise et est titulaire, cette année, d'un contrat de 5 mois aura droit à 5 mois x 6 (jours garantis) ÷ 12 = 2,5 arrondis à l'unité supérieure, soit 3 jours fériés garantis.

LES SALARIÉS À TEMPS PARTIEL SONT AUSSI CONCERNÉS

Les salariés à temps partiel bénéficient des droits à jours fériés dans les mêmes conditions que les salariés à temps plein. Cependant, il est prévu quelques aménagements selon la répartition des heures de travail sur les jours de la semaine. Les salariés à temps partiel dont la durée du travail est répartie au moins sur 5 jours de la semaine, bénéficient eux aussi de ces 6 jours fériés garantis. Ils bénéficient donc de la règle conventionnelle qui prévoit l'attribution d'un jour de compensation ou son indemnisation lorsque le jour férié coïncide avec un jour de repos hebdomadaire. Par contre, les salariés à temps partiel dont la durée du travail est répartie sur moins de 5 jours dans la semaine bénéficient de ces jours, mais prorata temporis.

PASCALE CARBILLET

Une étape indispensable

Pour les professionnels soucieux de voir leur établissement figurer à son avantage sur les moteurs de recherche, deux options : optimiser techniquement leur site ou développer sa popularité. Petite leçon de stratégie digitale.

Améliorer la visibilité de votre site internet avec le référencement

Comment améliorer la visibilité de son site dans les pages de résultats des moteurs de recherche ? On peut, d'une part, améliorer le classement du site et, d'autre part, optimiser ce que le moteur de recherche présente du site. Il s'agit seulement ici du classement naturel, hors liens sponsorisés, achat de mots-clés ou de publicité... Si vous souhaitez obtenir des renseignements sur les liens commerciaux, la page Google Adwords (<http://adwords.google.fr>) fournit de précieux renseignements sur la marche à suivre. Deux grands champs d'intervention s'ouvrent aux professionnels soucieux d'améliorer la visibilité de leur établissement : l'optimisation technique du site - les éléments propres au site - et la popularité du site sur internet - les éléments indépendants du site, les avis par exemple. Pour appréhender correctement ce que représentent ces actions, il est nécessaire de connaître un minimum le fonctionnement des moteurs de recherche.

FONCTIONNEMENT DES MOTEURS DE RECHERCHE

Les moteurs de recherche sont d'immenses bases de données indexant l'ensemble des ressources présentes sur le web : textes, noms des images, vidéos, sons... Des logiciels, appelés robots, bots ou spiders, parcourent le web en permanence, en suivant tous les liens qu'ils rencontrent. Les robots sauvegardent tout ce qu'ils trouvent dans des index (des bases de données). Les pages web sont, au passage des robots, déformatées. Mais seuls les éléments textes sont indexés, c'est-à-dire pas seulement les textes écrits, mais tout ce qui est au format texte, le nom d'une image, dcsn0021.jpg par exemple. Ces éléments textes sont alors stockés sur les serveurs des moteurs où ils subissent divers traitements. Lors d'une recherche, le moteur va interroger ses index, pour y trouver les éléments correspondant le plus à la requête de l'internaute. C'est à ce moment-là que le fameux algorithme entre en scène. C'est lui qui va décider quelles pages répondent au mieux à la requête en fonction de leur pertinence. Ensuite, il les

déclinera en commençant par les plus pertinentes, c'est le classement.

LE CLASSEMENT (L'ALGORITHME) EST INFLUENCÉ PAR DE NOMBREUX ÉLÉMENTS

L'algorithme est comme une recette magique, propre à chaque moteur, laquelle est tenue secrète. Avant de rentrer plus dans le détail, voici quelques exemples d'éléments ayant un poids dans l'algorithme : le nom de domaine, son âge, la géolocalisation du serveur, les mots en caractères gras, le nom de la page, le nom du fichier html, son titre (ce qui apparaît en haut du navigateur), le nombre de liens menant à la page, la qualité de ces liens, la taille du site (en nombre de pages), la fréquence des mises à jour, le temps de chargement, la présence d'images et de vidéos, la distance dans le cas d'une recherche locale, le taux de retour (celui-ci mesurant la rapidité et la fréquence des retours sur la page de résultats, un faible taux est donc positif), le taux de clics (ratio entre le nombre de fois où l'hôtel sort sur la page de résultats et le nombre de fois où il est cliqué), la durée moyenne de visite d'un site (durée estimée par Google à l'aide de son navigateur ou de sa barre d'outils), les avis de consommateurs (nombre d'avis laissés sur la fiche Google adresse), l'historique de navigation de l'internaute, le PageRank (indice de confiance que Google attribue à chaque page)...

Ce ne sont que des exemples, des centaines d'éléments influencent les algorithmes, certains faiblement, d'autres au contraire, énormément (le nom de la page, par exemple).

Il existe de nombreuses manières d'effectuer un classement, voici les trois principales, utilisées par les moteurs. Leurs algorithmes utilisent un mix de ces méthodes :

- **le classement par pertinence** : présence des mots recherchés sur la page, la densité, l'emplacement, la mise en forme (gras)...
- **le classement par popularité** : celle-ci se mesure par le nombre de liens menant à la page. Un lien équivaut à une recommandation. Toutes les recommandations n'ont pas le même poids ;

PAR THOMAS YUNG, 'ARTISAN RÉFÉRENCEUR'



Capture d'écran d'une recherche Google.



Retrouvez la page Google Adwords, pour plus d'informations sur les liens commerciaux avec le mot-clé **RTK3259** ou avec le QR code ci-contre

• **le classement par audience** : celui-ci est basé sur le comportement de l'internaute, les liens qu'il clique, le temps de visite, le taux de retour, etc. Le classement a lieu à chaque requête. Deux internautes, situés dans le même bureau et effectuant la même recherche (sur le même moteur), pourront avoir des résultats différents. Le classement reste néanmoins assez homogène. La recherche est dite universelle lorsque le moteur vous présente plusieurs types de médias sur la même page de résultats : des pages web, des images, des vidéos, des actualités, une cartographie, etc. C'est le cas de la plupart des moteurs de recherche. Il se peut qu'effectuer une recherche mobile (depuis un smartphone) affecte l'algorithme et favorise les sites ayant une version mobile. Personne ne peut affirmer quoi que ce soit concernant les algorithmes, ces derniers sont jalousement gardés. C'est en faisant des tests et par expérience que l'on déduit que tel ou tel élément influence de telle manière le classement.

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

6 milliards d'euros de transactions dans les deux prochaines années

Encore marginales, les réservations mobiles sont en pleine explosion.

6,5 % des réservations de voyage en ligne seront mobiles en 2013

L'utilisation des smartphones s'est désormais étendue à 50 % des possesseurs de téléphones mobiles en Europe et aux États-Unis. Le marché potentiel pour les hôteliers est d'autant plus important que les ventes globales via mobiles suivent une croissance exponentielle. Selon un rapport de PhoCusWright, le marché des ventes mobiles de voyages (hors clientèle d'affaires) aux États-Unis est évalué à 2,6 milliards de dollars (1,9 milliard d'euros) en 2011, soit 2,4 % du marché de la vente de voyage en ligne aux États-Unis. La part du mobile devrait ainsi exploser en 2012, et atteindre les 6,5 % dès 2013. Tous marchés confondus (loisirs et affaires), cette part passera à 2,6 % du marché global du voyage. Selon **Cathy Schetzina**, directrice



Les réservations sur mobiles représenteront 2,6% du marché global du voyage.

de communication et analyste senior pour PhoCusWright, "même si les réservations via mobile ne représentent encore qu'une part minime du marché global du voyage, dans les deux prochaines années, les transactions devraient excéder 8 milliards de dollars" [6 milliards d'euros, NDLR]. Au-delà de son aspect ludique, le mobile est donc devenu une source de revenus, quantifiables par les ventes générées.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

En bref

Offre de dernière minute : lancement de l'application Booking.com Tonight

Pour contrer le développement des sites de réservation de dernière minute (comme Hotel Tonight), Booking.com vient de lancer son application Booking.com Tonight. Ces offres permettent aux clients de gagner jusqu'à 70 % sur le prix final. Booking.com a décidé de lancer cette application après avoir constaté que 40 % de ses réservations mobiles pour des villes comme Los Angeles, New York, Londres, Hong-Kong ou Dubaï, étaient faites le jour-même du check-in. 'From app to nap' ("de l'application à la sieste") en 5 étapes : tout est simplifié pour que le client accède au plus vite à son hôtel : réservation en deux temps, enregistrée sur mobile, géolocalisation pour rejoindre l'hôtel, enregistrement simplifié.

V. G.-B.

Cinq thèmes abordés

Marsilly (17) Quand une spécialiste de la formation et du conseil épouse un chef cuisinier, cela donne naissance à une structure délivrant des formations valorisant des produits frais et bio.

L'Académie culinaire et hôtelière du Grand Ouest : le partage d'expérience

Michèle et Mickaël Prigent-Ferré ont associé leurs savoir-faire et leurs vingt-cinq ans d'expérience respective pour créer l'Académie culinaire et hôtelière du Grand Ouest. Ils interviennent auprès des professionnels, des particuliers ou des entreprises agro-alimentaires. Si les publics sont différents, l'esprit reste le même : valoriser les produits du terroir, locaux ou bio. Cet ancrage local est aussi celui des deux responsables de l'académie, dont les racines familiales vont de la Bretagne à la Charente-Maritime, en passant par les Pays-de-la-Loire. Les formations sont adaptées à chaque public. Pour l'hôtellerie-restauration, elles sont définies à chaque fois en fonction des besoins des professionnels, et se déclinent autour de 5 thèmes : art et technique culinaire, hôtellerie et métiers des services, soins et bien-être (pour les établissements de



Avec des professionnels comme des particuliers, **Mickaël Prigent-Ferré** aime jouer sur l'association de produits locaux et des épices.

thalassothérapie), réglementation (hygiène, prévention, qualité et sécurité) et développement de l'entreprise (marketing, management, efficacité professionnelle...). La plupart de ces formations s'articulent sur deux jours pour un coût moyen de 1 000 €, partiellement pris en charge par les OPCA. À cela s'ajoute une formation plus originale, individuelle ou collective, qui vise à l'obtention du titre de Maître restaurateur. "Nous avons structuré un dossier complet qui reprend les différents points du cahier des charges, et nous restons uniquement en lien avec ce dernier, précise Michèle Prigent-Ferré. Et, surtout, nous ne sommes pas à la télé ici : nous ne portons jamais de jugement ni de critiques sur le travail du professionnel."

ÉLODIE BOUSSEAU

www.academieculinairehoteleiere.com

Mobilisation pour les jeunes

Dix-sept élèves méritants ont chacun reçu un chèque de 100 € pour les aider et les encourager dans la poursuite de leurs études.

Le Rotary club soutient les élèves de l'école hôtelière d'Avignon

L'école hôtelière d'Avignon a accueilli les membres du Rotary club Avignon-Fontaine-de-Vaucluse présidé par **Michel Ferrier**, le temps d'une manifestation destinée à récompenser les élèves méritants de cet établissement. Une soirée qui bénéficiait du parrainage de **Christian Étienne**, Maître cuisinier de France et restaurateur étoilé avignonnais. Avec l'aide des élèves et des



Les membres du Rotary ont remis chèques et diplômes aux lauréats du prix Michel Pilla.

professeurs de l'école, il a d'ailleurs signé le repas de gala au cours duquel les lauréats étaient - pour une fois - servis par d'autres étudiants.

En présence de **René Perrier** et **Christian Mauduit**, adjoints du gouverneur du Rotary, de nombreux membres de cette association ont suivi cet événement destiné à mettre en valeur un jeune par classe. Des élèves encore à l'école ou en apprentissage dans le cadre du CFA, et qui ont été sélectionnés non pas en fonction de leurs résultats mais de leur mérite.

Dix-sept élèves sur le millier que compte l'institution ont été primés pour la qualité de leur travail et leur motivation. "Parmi ceux-ci figure par exemple **Sindou Koné** qui travaille tous les week-ends comme veilleur de nuit dans un hôtel d'Avignon afin de financer son BTS", a notamment souligné **Anne Charles**, directrice de l'école.

Chacun a reçu le prix Michel Pilla,

accompagné d'un chèque de 100 euros. Déclarant que "servir d'abord" était une devise du Rotary international", Michel Ferrier a rappelé la mobilisation du Rotary dans divers domaines, notamment pour les jeunes. "À travers vous, c'est l'ensemble de l'école que nous mettons à l'honneur", a-t-il ajouté. Christian Étienne a également exprimé sa satisfaction de voir mettre en avant une jeunesse talentueuse et pleine de valeurs.

JEAN BERNARD

Les lauréats

Anna Attoumi, Maïté Cador, Coline Christiansen, Vahiné Bouquet, Quentin Scarpula, Jérémy Van Den Boossche, Alexia Baskakoff, Honorine Haut, Delphine Mille, Jérémy Broyer, Aurore Vaudo, Maéva Ascaso, Anaïs Picard, Rémi Alex, Mélanie Dufournaud, Thibaut Idenn et Sindou Koné.

7^e édition

Illkirch (67) Les résultats pour la région Grand Est du concours de biérogologie Heineken sont connus. Les deux jeunes participeront à la finale parisienne au mois de mai.

Arnaud Lesage et Philippe Vogel, maîtres en biérogologie

Hervé Marziou, biérogologue, a un grand sourire. Le concours qu'il a conçu avec Heineken prend de plus en plus d'ampleur et permet à la bière de retrouver une vraie place sur les tables.

En tout cas, certains restaurants, comme le Relais de la Poste de **Caroline Van**

Maenen (1 étoile *Michelin*), marraine du concours Grand Est, n'ont pas hésité à proposer un menu complet avec des accords mets-bière suite à ce concours. En tant que région où la bière possède une forte tradition, l'Alsace a l'habitude de bien figurer au concours national. Les lauréats **Arnaud Lesage** (lycée Alexandre Dumas à Illkirch, 67) et **Philippe Vogel** (lycée Joseph Storck à Guebwiller, 68), distingués parmi 9 concurrents venus d'Alsace, de Bourgogne ou



Les deux lauréats **Arnaud Lesage** et **Philippe Vogel** entourés par **Hervé Marziou** et **Valentine Brau** (Heineken), **Caroline Van Maenen**, **Ginette Kirchmeyer** (inspectrice) et **Christiane Muylaert** (proviseur du lycée Alexandre Dumas).

de Lorraine, ont donc une certaine pression sur leurs épaules mais Hervé Marziou a confiance: "D'année en année, l'émulation permet une vraie progression du niveau des jeunes. Et cela nous permet aussi d'accentuer la difficulté face à des étudiants de mieux en mieux préparés."

Verdict final les 9 et 10 mai prochains à Paris pour savoir si l'un des deux jeunes Alsaciens pourra rééditer la performance de **Jérôme Lauth**, dernier vainqueur alsacien du trophée en 2010.

FLORA-LYSE MBELLA

En bref

7^e Forum emploi au Domaine du Gué

La septième édition du forum pour l'emploi s'est déroulée le 11 avril au Domaine du Gué à Tresmes de Congis-sur-Thérouanne (77). Organisé par le lycée des métiers du Gué et le CFA Alexis Tingaud, il permet aux apprentis et étudiants (du CAP au BTS hôtellerie-restauration) de rencontrer des recruteurs et de déposer leur C.V.

Une finale très disputée

La compétition s'est déroulée en plusieurs étapes entre Paris et Monaco.

Émilie Delozier Sancho remporte le 10^e trophée du Club des directeurs de restauration et d'exploitation

Sous la houlette de son président **Jean-Claude Eudes**, la dixième édition du trophée du Club des directeurs de la restauration et d'exploitation France (CDRE) s'est déroulée "en plusieurs étapes entre Paris et Monaco..."

Parrainée par **Guillaume Rose**, directeur du tourisme et des congrès de Monaco, l'ultime étape et la remise des prix ont eu lieu dans les salons du Méridien Monaco, en présence des membres du Club et des partenaires. Sur la première marche du podium : **Émilie Delozier Sancho** du lycée hôtelier de Saint-Nazaire (44).

Elle est suivie par **Mathilde Giuliani** du lycée Ferrandi (Paris, VI^e) et **Charlotte Cortes** du lycée hôtelier de Toulon (83). Arrivent 4^{es} ex-aequo : **Thibault Idenn** (chambre de commerce et d'industrie d'Avignon), **Stéphanie Vallet** (lycée hôtelier de Cusset), **Romain Pradines** (lycée hôtelier de Nice), **Johann Brun** (lycée hôtelier de Bellerive), **Guillaume Duverger** (Institut Paul Bocuse), **Vincent Ghiande** (lycée hôtelier de Toulon), **Armelle Angoulvant** (lycée hôtelier de Saint-Quentin). Pour atteindre la finale, les 10 candidats ont été sélectionnés sur une étude de



Émilie Delozier Sancho du lycée hôtelier de Saint-Nazaire (44) gagne le 10^e trophée CDRE France 2012.

cas : le positionnement de la restauration dans un hôtel 4 étoiles de 100 chambres situé à Lyon dans le futur quartier Confluence. L'ultime étape du concours avait pour objectif de refléter le quotidien d'un directeur d'exploitation à travers dix ateliers, consacrés notamment à des thématiques telles que le management, les langues étrangères, le commercial, le banqueting,

l'esprit d'équipe, le travail sur une carte de restaurant et des vins... À cette occasion, une rétrospective des dix années du trophée a été présentée par **Maxime Simonneau**, premier lauréat en 2003, secrétaire général de l'association et directeur de la restauration à la Villa & Hôtel Majestic à Paris. L'édition 2013 se déroulera à Lyon, où un bureau vient d'être récemment créé.

Organisé par l'Amicale Châtillon France-Québec

Ce concours franco-québécois de sommellerie a permis à des élèves de lycées hôteliers de défendre leurs compétences et les couleurs de leur établissement.

Des jeunes brillent au Divin Défi 2012

Lors du concours franco-québécois d'aspirants sommelier, le Divin Défi 2012, organisé par l'amicale Châtillon France-Québec, les étudiants ont défendu leur lycée et les compétences acquises au cours de leur formation en sommellerie et en restauration. Cette année, le jury était présidé par **Fabrice Sommier**, Meilleur ouvrier de France 2007, Master of Port et chef sommelier du groupe Georges Blanc. Dans la catégorie 'connaissances des vins', **Pierre-Martin Blasquez** (lycée hôtelier Savoie-Léman à Thonon-les-Bains) termine premier ; **Clémence Perrachon** et **Antoine Thibert** (lycée Lucie Aubrac à Davayé) arrivent respectivement deuxième et troisième. Le vainqueur gagne un voyage d'une semaine au Québec dans les Relais & Châteaux. Lors de cette épreuve les candidats devaient reconnaître trois vins (un meursault, un bordeaux et un gigondas) à l'aveugle, répondre à un questionnaire de plus de soixante

questions en géo-viticulture, présenter oralement l'AOC givry en dix minutes sans notes. Puis les 3 meilleurs devaient, le lendemain, prendre une commande et servir un vin pour une table de quatre couverts.

VOYAGE DANS LA BELLE PROVINCE

Dans la catégorie 'sommellerie', les lauréats sont : **Jennifer Cocarde** (apprentie chez Georges Blanc) ; **Agathe Plantade** (sommelière chez Ducasse à Londres, arrive seconde, et **Vincent Granier** (BTS au lycée hôtelier Savoie-Léman à Thonon-les-Bains, troisième. Les candidats devaient répondre à un questionnaire autour des crus et de l'œnologie, réaliser une dégustation écrite et reconnaître 3 vins, mais aussi corriger une carte des vins et donner un accord mets et vins pour un menu donné. Le lendemain, les 3 meilleurs d'entre-eux devaient prendre une commande et servir le

De gauche à droite : **Pierre-Martin Blasquez** (lycée hôtelier Savoie Léman à Thonon-les-Bains), **Fabrice Sommier**, **Jennifer Cocarde** (apprentie chez Georges Blanc), et **Lina Boudreauit**, représentante du Divin Défi du Québec.



vin pour une table de quatre couverts, et commenter à l'oral une dégustation de 2 vins. Le lauréat gagne, lui aussi, un voyage d'une semaine au Québec dans les Relais & Châteaux.

Réaliser un entremet dans un temps déterminé



Les sept élèves en formation entourés à gauche de **Gérard Boscher** et à droite d'**Emmanuel Hamon**.

Atelier dessert à l'assiette au CFA de Brest

Dans le cadre de leur formation à l'école hôtelière de l'Ifac de la préfecture du Finistère, les futurs cuisiniers rencontrent durant l'année des professionnels qui leur transmettent leur savoir-faire. **Emmanuel Hamon**, pâtissier chocolatier à Brest (29) était invité par **Gérard Boscher**, enseignant à l'Ifac, pour réaliser l'une des spécialités d'entremets qu'il commercialise dans sa boutique, dans le cadre d'un atelier avec sept jeunes en mention complémentaire dessert à l'assiette. Au programme de cette journée : chaque élève devait réaliser dans un temps déterminé le même entremet. Baptisé Le Melime (mousse au chocolat au lait, mousse caramel p'tit zef au citron vert,

biscuits dacquois chocolat-noisette), celui-ci devait être servi lors du déjeuner au Dolmen, le restaurant du CFA. Ancien élève de l'école hôtelière de l'Ifac de Brest, **Emmanuel Hamon**, visiblement heureux de partager ses connaissances avec les futurs cuisiniers. "Cela me fait un drôle d'effet de revenir ici, vingt-sept ans après. Beaucoup de choses ont changé : les cuisines sont superbes et le métier a bien évolué", relève-t-il.

JEAN-YVES TOURNELLEC

Emmanuel Hamon • 46 rue de la Porte • 29200 Brest
• Tél. : 02 98 05 07 20
• www.patisseriehamonemmanuel.com

Privilégier le dialogue et l'échange

Organisée à Paris par le syndicat Syntec conseil en recrutement, la manifestation a réuni un parterre de spécialistes en ressources humaines. L'occasion de faire le point sur l'embauche en temps de crise.

Premières Assises du recrutement : les Boulangeries Paul affichent leur dynamisme

C'est sur un tableau bien sombre que se sont ouvertes récemment les premières Assises du recrutement, à Paris. Organisées à l'initiative de Syntec conseil en recrutement, syndicat représentatif de la profession, Yves Bardon a amorcé les débats en rappelant que 19 % des Français seulement "font confiance en l'avenir", contre 55 % des Américains. Le directeur de la prospective chez Ipsos a également souligné que l'avenir est en Chine ou en Arabie saoudite pour 70 % des décideurs et entrepreneurs. Autrement dit : l'Europe ne fait plus rêver. "Un tiers des Français veulent revenir au franc. Le présent est un problème et demain paraît pire. L'individu se sent seul, d'où le succès du coaching", a ajouté Yves Bardon. Toutefois, à la question "Avez-vous songé à quitter votre entreprise ?", la réponse est non. On accepte la pression, les tensions, le stress. On vit avec, par peur de ne pas être embauché ailleurs. Un constat à nuancer toutefois dans l'hôtellerie-restauration, qui reste l'un des premiers secteurs qui recrute. Malgré cela, Yves Bardon était formel : "Tous les salariés ont besoin de reconnaissance, d'encouragement, de confiance."

500 RECRUTEMENTS PAR AN AU SEIN DES BOULANGERIES PAUL

Un avis partagé par Robert Ostermann, directeur général des Boulangeries Paul, présent aux premières



Robert Ostermann, directeur général des Boulangeries Paul, et leur fondateur Francis Holder.

Assises du recrutement : "Les salariés sont demandeurs de considération sur leur lieu de travail, de même que les candidats durant un entretien. Il faut éviter les fausses promesses, ne pas trahir celles et ceux qui postulent." Quant aux a priori, Robert Ostermann s'en méfie. "Je me souviens d'un entretien avec un candidat, raconte-t-il.

Je pensais qu'il ne conviendrait pas au poste à pourvoir. Trois de mes collaborateurs m'ont soutenu que je me trompais. J'ai suivi leur avis. Aujourd'hui ce candidat a été embauché et c'est l'un de nos meilleurs éléments."

Durant les débats, les adhérents du Syntec ont d'ailleurs pointé les limites des réseaux sociaux dans le cadre du recrutement : "Facebook ne peut prendre le pas sur un entretien d'embauche."

Optimiste, même en période d'incertitude, Robert Ostermann annonce quelque 500 recrutements par an dans ses 380 établissements hexagonaux. Par ailleurs, pour fidéliser et limiter le turnover, il a mis en place un 'passeport' et un projet d'entreprise baptisé 'Paul position 2015', dans lequel les salariés s'engagent "à fournir des services et prestations de qualité, de la manière la plus efficace et la plus responsable qui soit". Quant aux valeurs de l'entreprise, elles couvrent à la fois "sens du client, respect, responsabilisation, exigence et solidarité". À l'écoute de ses salariés - "la porte de mon bureau est toujours ouverte" -, il croit au dialogue, à l'échange, "à la pédagogie, à l'engagement", à l'ouverture sur le recrutement des personnes handicapées et des seniors. Un point de vue sur les ressources humaines qui a de quoi séduire. Mais Robert Ostermann connaît le sujet par cœur : "J'ai dirigé le réseau d'agences d'emploi Adia de 2007 à 2011."

ANNE EVEILLARD

Décrypter les codes officiels et informels

C'est un moment décisif pour l'employeur mais aussi pour la nouvelle recrue qui découvre sa nouvelle entreprise. Quelques conseils pour bien s'intégrer.

Réussir sa période d'essai

Moment clé d'observation et de confirmation du choix d'un recrutement, la période d'essai porte un enjeu fort. Dans ces premières semaines, une nouvelle relation professionnelle doit se tisser. Si les restaurateurs et hôteliers, conscients du fort taux de rupture observé dans le secteur pendant cette période, sont de plus en plus nombreux à développer des processus d'intégration, les nouveaux collaborateurs peuvent eux aussi appliquer quelques bonnes pratiques et optimiser ainsi leurs premiers pas. "Dans une entreprise, il y a les codes officiels. Mais il y a aussi ceux qui sont informels. Ce sont eux que le nouveau venu doit apprendre à décrypter", explique Bernard Hévin, coach et fondateur du Dôjô, Centre de développement personnel et professionnel. La période d'essai, surtout dans les tout premiers temps, doit être donc consacrée à l'observation. Car il faut vite apprendre à connaître les horaires pratiqués, relever ce qui dans le tutoiement ou le vouvoiement est d'usage ou encore comment se comporter face au client. Il est essentiel de ne pas se mettre en porte-à-faux ou, pire, de donner l'impression que l'on est en



terrain conquis. Décoder les rituels de son équipe permet d'être là au moment des pauses ou des repas et de s'intégrer plus facilement. En effet, la meilleure façon de comprendre les règles de vie de l'entreprise est encore de parler et poser des questions à ses collègues.

JOUER LES CANDIDES

Un nouveau salarié peut, surtout dans les premiers temps, jouer les candidats

Bernard Hévin a créé le Dôjô, un centre de développement personnel et professionnel.

et aborder ainsi tous les sujets qui lui semblent pertinents. Un atout à utiliser pour éviter les erreurs et les malentendus. "Les questions peuvent aussi concerner le management", ajoute Bernard Hévin. En effet, ce qui est toléré par certains chefs l'est parfois moins par d'autres ou encore certains aiment s'impliquer alors que d'autres ont un style plus distant. Si l'entreprise dispose d'outils internes de communication comme une newsletter, un magazine

ou un intranet, il est très utile de les consulter pour se mettre au courant de ses projets ou de son histoire. Mieux, si une rubrique dédiée aux nominations existe, il sera bien vu de préparer une petite présentation à l'attention de la personne en charge de la rédaction avec, pourquoi pas, une photo. Enfin, pour les salariés confirmés et les managers nouveaux venus, l'idéal est souvent de se présenter et d'afficher vite ses ambitions et son mode de fonctionnement. "D'entrée de jeu, il faut se montrer tel que l'on est et expliquer ses projets à son équipe", précise Bernard Hévin.

VALÉRIE MEURSAULT

Les 3 C de Christian Daujat, de l'institut Glion

- **Comprendre** : il faut bien deux mois d'observation pour décoder la culture de l'entreprise. Il s'agit donc de se montrer patient et humble. Beaucoup d'étudiants aimeraient appliquer ce qu'ils ont appris. Or, chaque entreprise a sa façon de faire et il convient de s'y adapter.
- **Contribuer** : dans notre secteur, l'esprit d'équipe est fondamental. Il faut donc agir pour le succès de tous. Si l'idée est simple à appliquer, on peut tenter l'expérience sur le terrain en impliquant directement ses collègues ; sinon, en parler à un manager.
- **Curieux et ouvert** : pour marquer sa différence et se démarquer, on peut rester un peu plus longtemps pour aider un collègue, accepter un remplacement ou encore rencontrer les équipes des autres départements. Cette attitude positive sera payante un jour.

En présence de Roland Héguy

Chalon-sur-Saône (71) Mettre en avant les restaurateurs en zone rurale, remettre en question l'outil et les prestations des professionnels du département, se former et s'informer sur l'hygiène, les nouvelles normes, l'accessibilité... tels ont été les enjeux de la réunion.

Une assemblée générale prospective et analytique pour l'Umih 71

Président de l'Umih Saône-et-Loire depuis avril 2008, **Jean-Philippe Anciaux** a souhaité cette année donner à l'assemblée générale de son département un caractère à la fois prospectif et analytique. Face à une salle attentive, **Gilles Malpeyre**, en charge du développement touristique à la chambre de commerce et d'industrie de Saône-et-Loire, a évoqué deux opérations en cours auxquelles la profession allait être rattachée. Le département, qui compte 4 000 kilomètres de zones de pêche, va répertorier "les bons coins de pêche" et y associer les hôtels et les restaurateurs proches, labellisés Qualité tourisme. La seconde, baptisée Table de pays, mettra en avant des restaurateurs en zone rurale, engagés dans la promotion du terroir et des produits locaux.



Roland Héguy (à gauche), président confédéral de l'Umih, était à Chalon-sur-Saône pour l'assemblée générale de l'Umih 71. À la tribune, **Jean-Philippe Anciaux**, président départemental.

ALLER DE L'AVANT

Autre intervenant, venu s'exprimer sur la crise internationale et la nécessité pour l'Europe "d'assainir les dettes", **Jean-François Beaucamp**, directeur de l'antenne économique de la Banque de France de Chalon-sur-Saône. Selon cet expert, la reprise économique constatée aux États-Unis est un signal "encourageant". **Christopher**

Terleski, consultant, est revenu quant à lui sur "l'optimisation des marges et la réduction des frais généraux en période de crise". Être dans l'innovation constante, améliorer sa visibilité, comptabiliser les pertes... Une gestion rigoureuse et une volonté d'aller de l'avant s'imposent. Il ajoute : "Ce ne sont

pas vos salariés qui coûtent cher, mais les lits et les chaises vides. Or, un lit ou une chaise vide ne l'est pas par hasard." Accepter de se remettre en cause, de remettre en question l'outil et les prestations font partie intégrante du challenge. "Vous devez abandonner toutes les idées préconçues d'hier et

penser à demain. Le seul moyen de se maintenir, c'est de progresser", estime Christopher Terleski, spécialiste des CHR. Dans son discours, Jean-Philippe Anciaux a rappelé que le rôle du syndicat était aujourd'hui de "former, d'informer, d'accompagner les professionnels dans les prochaines échéances, normes hôtelières, accessibilité, hygiène..." Des sessions de formation sur les nouvelles obligations en matière d'hygiène et les risques professionnels ont eu lieu en mars pour les adhérents de l'Umih 71. L'an dernier, deux réunions d'information destinées aux mairies ont également été organisées à l'initiative du syndicat qui bataille également pour l'apprentissage. "Il s'agit d'une voie fondamentale pour notre branche professionnelle qui assure une formation qualifiante aux jeunes et une insertion professionnelle importante. Ce sont nos futurs employés et les futurs entrepreneurs de nos entreprises", a-t-il souligné, citant le CIFA Jean Lameloise de Mercurey et Prom'Hôte Ifitel à Chagny "qui ne ménage pas ses efforts pour répondre à nos besoins". Plusieurs conventions de partenariat ont aussi été signées par le syndicat : CFDP pour la protection juridique, Axa en matière d'assurance, Apave pour la vérification des installations de gaz, d'électricité, de sécurité incendie, d'ascenseurs et le nouveau classement hôtelier ou encore AAC pour les contrôles d'hygiène.

SYLVIE SOUBES

En marge de l'assemblée générale, le président de l'Umih Saône-et-Loire revient, entre autres, sur l'importance de se regrouper autour d'un syndicat.

PROPOS RECUEILLIS PAR SY. S.

Jean-Philippe Anciaux : "Les professionnels pourraient s'éviter des erreurs en adhérant"

L'Hôtellerie Restauration : Comment se comporte l'activité dans votre département ?

Jean-Philippe Anciaux : Ce n'est pas simple, nous avons besoin de plus de fréquentation. Chalon-sur-Saône souffre du manque d'entreprises. Aujourd'hui, l'hôtellerie essaie de compenser par le passage et la clientèle étrangère. Il y a une vraie volonté de se montrer. Nous sommes, je crois, 80 Logis dans le département. C'est une excellente chose. Le département et la région vont sur des salons comme celui de l'Agriculture à Paris, des autocaristes en Belgique ou encore à Amsterdam, au Pays-Bas. L'idée, c'est que les gens viennent pour séjour et non pour une nuit. Il y a de nombreux sites intéressants à visiter à proximité comme les Hospices de Beaune, la Roche de Solutré ou encore Bibracte, qui est un centre archéologique et de recherche sur la Gaule et Vercingétorix. Sans oublier le tourisme fluvial, avec la Saône et ses canaux.

Où en êtes-vous du classement hôtelier et du titre de Maître restaurateur ?

Pour l'instant, un peu plus de 30 % du parc est classé et nous insistons pour que les hôteliers n'attendent pas la date butoir. Les restaurateurs, nous les engageons à prendre le chemin de la qualité avec le titre de Maître restaurateur. 41 cuisiniers ont obtenu le titre jusqu'ici dans notre département. J'appelle les restaurateurs à demander ce titre qui permet de se différencier de la restauration commerciale, industrielle et des sandwicheries. Nous sommes des fabricants !



Jean-Philippe Anciaux, président de l'Umih Saône-et-Loire.

Vous maintenez, je crois, un bon taux de syndicalisation...

Nous avons 551 adhérents, dont 265 restaurants, 132 hôtels et hôtels-restaurants, 130 débits de boissons et 6 discothèques. Ce que je regrette, c'est que les gens viennent uniquement quand ils ont des soucis. Un professionnel devrait venir avant, quand il s'installe. Nous apportons beaucoup d'informations et les professionnels pourraient s'éviter un certain nombre d'erreurs en adhérant. Le département a été confronté à des défaillances d'entreprises encore nombreuses cette année. Bien sûr, ces défaillances sont liées à la réglementation, toujours plus importante et coûteuse, à la fiscalité qui est lourde, à la crise financière. Parce que tout ça est compliqué, il est essentiel que les professionnels se regroupent autour du syndicat.

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

Il s'approvisionne à Rungis

Mascate (Oman) Nommé en décembre 2011, le chef exécutif de l'établissement réorganisé toute la restauration de l'hôtel pour monter en gamme et renforcer son attractivité.

Thierry Dieu reprend en main la restauration de l'InterContinental Mascate



Thierry Dieu dirige 57 personnes en cuisine.

C'est un nouveau défi pour **Thierry Dieu**, chef de 45 ans originaire de Bourges, qui a fait ses preuves ces dernières années dans différents groupes hôteliers comme Accor, Starwood et Millennium en Chine et au Japon. Après un passage en Algérie chez Starwood en 2011, puis comme consultant d'un groupe pétrolier à Doha au Qatar, c'est à l'InterContinental de Mascate, dans le sultanat d'Oman, qu'il pose ses valises en décembre dernier. "Il fallait reprendre en



Retrouvez Thierry Dieu en vidéo avec le mot clé **RTR420252** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre



main la restauration, casser les mauvaises habitudes et les résistances d'une équipe de près de 60 personnes en cuisine, pour trois restaurants et une pâtisserie", confie Thierry Dieu. Un travail en synergie avec le tout nouveau directeur général de l'hôtel, arrivé en mars 2012. "Pour atteindre et garder un niveau de qualité, il faut se remettre en question en permanence, éviter de montrer ses faiblesses et mettre en avant ses forces", commente le chef exécutif qui peut compter sur la réputation de l'InterContinental Mascate, premier hôtel international à avoir ouvert ses portes à Oman il y a trente-cinq ans, dans le centre d'affaires de la capitale du sultanat.

DES SOIRÉES À THÈME

Parmi les objectifs : séduire la clientèle "avec des produits de qualité et à moindre coût". Le chef français a activé ses contacts à Rungis et avec la filière locale pour s'approvisionner en poissons et fruits de mer frais dont sont friands les habitants d'Oman (qui représentent 80 % de la clientèle). Conséquence : "40 % d'économie sur le coût de la marchandise", par rapport à la plateforme de Dubaï utilisée jusqu'à présent. Et un gros succès auprès des clients. Lancé tous les mercredis soirs depuis fin février, le buffet de poissons et fruits de mer est devenu très populaire. "De 30 à 40 couverts au départ, nous sommes passés

à 180 aujourd'hui, avec un prix moyen de 45 € hors boissons." Inspirée de Hong-Kong, la formule propose aux clients de choisir sur l'étal son poisson ou ses fruits de mer, qui sont immédiatement cuisinés. "Aux produits locaux, sont venus s'ajouter des spécialités de Rungis, inconnues ici, qui plaisent comme la langoustine, les coques, les tourteaux ou encore les bulots", explique Thierry Dieu. Autre exemple d'initiative réussie : la soirée 'saveurs d'ici et d'ailleurs' du mardi, pour 50 € tout compris, avec des spécialités locales mais aussi des plats exotiques pour Oman comme le bœuf bourguignon, le lapin à la moutarde, ou encore la choucroute.

PATRICK CROS

InterContinental Mascate • P.O. Box 398, Muttrah • 114 Mascate, sultanat d'Oman • Tél. : + 968 24 68 00 00 • www.ihg.com



Le Musandam, l'un des trois restaurants de l'InterContinental Mascate.

En direct des Blogs des Experts

Contrôleur de gestion : existe-t-il un cursus ?

Je suis actuellement en dernière année de bachelor en hôtellerie-restauration et j'aimerais devenir contrôleur de gestion. J'ai pu remarquer sur les différentes offres, qu'il était préférable d'avoir suivi un cursus "général", le plus courant étant DUT GEA, licence science de gestion option compta et pour finir un master CCA. Donc dois-je reprendre depuis le début ? Qu'en pensez-vous ? Cordialement. **A. P.**

Jean-Claude Oulé - auteur : Tout d'abord, le bachelor (Bac + 3) n'est plus suffisant pour accéder à des postes de contrôle de gestion (CG). Plusieurs options s'offrent à vous : 1) Poursuivre en master, spécialité "CG", si votre dossier de bachelor est accepté. Il n'y a pas de règle dans ce domaine mais si vous avez fait des stages en CG hôtelier, ce sera un plus. 2) Poursuivre en master "hôtellerie" en choisissant celui qui fait une place importante au CG dans son syllabus (Montpellier par exemple) et surtout, au cours de ce master, faire vos stages en CG hôtelier.

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé **RTK8261** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
Blog des Experts 'Outils pratiques de gestion en CHR' par Jean-Claude Oulé

Abonnez-vous

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

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



1 3 mois 10 € 6 mois 20 € 1 an 40 € Durée libre 10 €/trimestre

(interruption sur simple demande)

2 Chèque joint RIB joint Carte Bleue n°

(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration)

date de validité :/..... 3 derniers chiffres au dos de la carte :

3 Nom : Adresse :

Code postal & Localité :

Téléphone : (facultatif mais utile en cas de problème sur l'adresse)

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :

(vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)

Abonnez-vous par



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

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

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