

À Colomiers (31),  
Yannick Delpech  
rouvre  
l'Amphitryon

L'hôtellerie  
vient  
au secours  
du patrimoine

Les dossiers  
transversaux  
des saisonniers  
et des cafetiers

Alcool au travail :  
pouvoirs  
et obligations  
des employeurs

# L'Hôtellerie Restauration

11 mai 2012  
N° 3289

ANNONCES  
CLASSÉES  
P. 14

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Retrouvez tous les produits  
Brake sur notre nouvelle  
application mobile\* GRATUITE!



\*Application disponible  
sur iPhone

brake  
goûtez la différence

Enquête pp. 2-3

## Les saisonniers face au problème du logement

*“Dans les stations de montagne, balnéaires et thermales, le frein à l'embauche, c'est le logement.”* Triste constat établi par **Thierry Grégoire**, président de la Fédération nationale des saisonniers à l'Umih et hôtelier-cafetier au Touquet-Paris-Plage (62).

Saisonniers et jeunes en apprentissage connaissent en effet de grandes difficultés à se loger dans des régions où les loyers sont bien souvent prohibitifs en saison. Certains établissements, à l'instar de l'hôtel Martinez (Cannes, 06) - qui emploie jusqu'à 250 saisonniers - ont depuis longtemps intégré le facteur logement, pour pallier les difficultés de recrutement au plus fort de la saison. Mais si des solutions existent, souvent au cas par cas, l'ensemble des besoins est loin d'être couvert, et la débrouille prévaut encore largement.



Chaque été, le logement des saisonniers est pour beaucoup un véritable casse-tête.

ÉTATS-UNIS : DANS LA PEAU D'UN ÉLÈVE DU CULINARY INSTITUTE OF AMERICA

p. 38

## Éloge du Fouquet's

Avant que les joutes électorales ne repartent de plus belle à l'approche des élections législatives, le bilan de la campagne de la présidentielle ne restera sans doute pas dans les annales de la République comme un modèle d'élévation du débat.

**On s'est davantage invectivé que l'on a formulé des propositions susceptibles d'éclairer le choix du citoyen.** Et parmi les fleurons des discours de préaux et de meeting, on ne s'est pas gêné, avec la bienveillante complaisance d'une grande partie des médias, pour s'en prendre à des établissements de la profession qui n'ont pas mérité ce flot de critiques et de médisance.

**Rappelez-vous : de la 'bande du Fouquet's' aux 'amis du Bristol' en passant par les 'rendez-vous chez Laurent' ou le 'déjeuner du Crillon'**, il serait interdit de fréquenter les grandes maisons dont de nombreux hommes politiques sont pourtant habitués depuis des décennies.

Pis, les médias en ont remis une bonne couche à l'occasion des développements de plus en plus nauséabonds de l'enquête à l'encontre de l'ancien directeur général du FMI, en prenant l'habitude d'évoquer l'affaire du Sofitel' devenue quelques mois plus tard l'affaire du Carlton', sans oublier les allusions appuyées à des restaurants proches de l'Étoile ou des hôtels tendance de la République.

Et comme si cela ne suffisait pas, un hebdomadaire bien pensant de la gauche rive gauche n'a pas hésité, lors du décès du directeur de Sciences-Po à New York, à formuler un titre racoleur au possible : 'Les mystères de la chambre 723', pour une enquête sans grande révélation qui attirait évidemment l'attention sur un hôtel supposé être un lieu habituel de turpitudes.

**Heureusement, nous avons appris dimanche dernier que notre nouveau président avait ses habitudes à l'hôtel Central de Tulle.**

L'occasion de rappeler que la profession est composée d'entreprises où travaillent des centaines de milliers de personnes, des enseignes les plus prestigieuses aux discrètes maisons accueillantes du voyageur anonyme, qui méritent simplement la considération du travail accompli, pas la stigmatisation outrancière dont elles viennent d'être l'objet. **L. H.**

## En bref

### Le Salon du goût et Terra Madre réunis en 2012

Du 25 au 29 octobre, le Salone del Gusto et Terra Madre s'uniront à Turin pour la première fois au sein d'une manifestation unique dédiée à la diversité de l'alimentation sur tous les continents, présentée par de petits producteurs défendant une alimentation bonne, propre et juste. Le Salone del Gusto dispose d'un patrimoine d'excellents producteurs, de chefs, d'ateliers du goût, de Sentinelles et d'institutions. De son côté, Terra Madre représente un réseau

d'universitaires, de cuisiniers et de jeunes originaires de 170 pays du monde. Tous pourront participer aux conférences, débats, dégustations et aux moments de découverte gastronomique, grâce à des guides spéciaux comme des chefs célèbres ou en devenir, des producteurs viticoles et des experts culinaires qui monteront sur scène dans le cadre des ateliers et théâtres du goût, des Master of Food et de rencontres avec des auteurs. [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

### Lafourchette veut devenir le leader européen

"En 2011, Lafourchette a apporté 100 M€ de chiffre d'affaires à nos partenaires restaurants et nous visons de dépasser 500 M€ dans trois ans", indiquent Patrick Dalsace et Bertrand Jelensperger, cofondateurs de la société. La plateforme mobile et internet de réservation de restaurants en Europe lève 8 M€ auprès des fonds d'investissement Serena Capital et Partech, qui rejoignent Otium Capital, l'actionnaire historique de la société. L'augmentation de capital a pour objectif de consolider la position de la société en France, Espagne et Suisse, mais aussi de poursuivre ses investissements technologiques et son développement international. La société prévoit d'ailleurs le lancement d'une nouvelle solution en 'freemium' pour les restaurants et d'un nouveau portail d'ici la fin de l'année ainsi que le renforcement de sa structure opérationnelle.

# Grand

Le 'système D' prévaut encore

## Le logement des saisonniers un vrai problème

**L'**équation paraît simple : la France est une destination touristique qui fait rêver, sa gastronomie est enviée dans le monde entier et le taux de chômage ne cesse d'augmenter dans l'Hexagone. La logique serait d'investir, promouvoir l'emploi et la formation dans ces domaines. Mais entre théorie et pratique... "Cela fait trente ans que l'on fait des inventaires, il est temps de passer à l'action", exhorte **Thierry Grégoire**, président de la Fédération nationale des saisonniers à l'Umih et hôtelier-cafetier au Touquet-Paris-Plage (62). "Dans les stations de montagne, balnéaires et thermales, le frein à l'embauche, c'est le logement." Les chiffres sont déroutants : "31 000 postes vacants en Paca l'an dernier", s'inquiète **Jean-Pierre Ghiribelli**, président de l'Umih Var. "Le foncier est cher, et dans notre région, la saisonnalité est forte." Dans son département, "6 500 saisonniers ont été engagés en 2011, dont un quart sont employés dans le golfe de Saint-Tropez." Puis il évoquait une enquête récente : "Sur 190 saisonniers interrogés, 35 % occupaient un emploi logé, le reste c'était de la 'débrouille'. Nous avons besoin de main-d'œuvre qualifiée. Nous sommes 90 % de petites entreprises dans l'hôtellerie, nos moyens sont limités et, chaque année, c'est un souci."

**Stéphane Carrière**, DRH de l'hôtel Martinez à Cannes : proposer un logement est un véritable atout.



"Les élèves en CFA sont logés s'ils le souhaitent à l'internat pendant la période de cours. Pendant leur semaine de travail, cela poserait des problèmes, notamment en termes d'horaires et d'assurances", indique **Agnès Vaffier**, proviseur du lycée hôtelier de Marseille. Pendant leur apprentissage, les élèves vont généralement chercher à proximité

du domicile parental. "Le problème est plus important pour les jeunes stagiaires que pour les apprentis. Si, par exemple, le Ritz accepte de les prendre en stage, ils ne peuvent pas manquer cette opportunité, mais les frais sont très importants", ajoute **Agnès Vaffier**. Dans un univers professionnel où la formation et les références sont prépondérantes, le logement peut apparaître comme un critère discriminant. Les établissements scolaires en tiennent davantage compte. "Le lycée nous place, il fait très attention à cet aspect", confie **Benjamin Blache**, en 2<sup>e</sup> année BTS hôtellerie-restauration à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains (74), qui a dû renoncer à un stage dans un établissement haut de gamme en Suisse, faute de logement, alors qu'il était en bac technique au lycée hôtelier Lesdisguières, à Grenoble (38). Il avait finalement effectué un stage à proximité du domicile de ses parents. Ou, tel que le confiait **Damien Gateau**, professeur de sommellerie à l'Institut Paul Bocuse à Écully (69) : "Les parents prennent les frais en charge, c'est un investissement. Mais très souvent, les restaurants fournissent le logement. Cela leur évite de payer les stagiaires pour les stages qui durent moins de deux mois."

### "ON SE FAIT LOGER DANS DES TAUDIS"

Le ressenti des employés est inquiétant : "J'ai eu des soucis à cause du logement comme tous les gens qui ont un jour travaillé dans l'hôtellerie : soit on ne trouve pas, soit on se fait loger dans des taudis", raconte **Caroline Chambon**, concierge depuis sept ans. "Nous logeons quelques stagiaires, et les apprentis ont généralement de la famille sur place. Les loyers sont très chers, mais quand les personnes veulent venir travailler chez nous, ils trouvent une solution", affirme **André Charpentier**, directeur général adjoint du Negresco à Nice (06), qui emploie 160 personnes à l'année et environ 20 saisonniers. Manifestement, la débrouille fait partie des qualités requises pour exercer dans l'hôtellerie et la restauration. Mais il existe aussi des établissements qui ont opté pour une solution avantageuse pour tous. "Nous avons une activité qui varie selon les congrès et événements comme le Festival ; nous devons nous adapter avec les extras et les saisonniers", relate **Stéphane Carrière**, directeur des ressources humaines du Martinez à Cannes, qui emploie environ

# angle

Saisonniers et jeunes en apprentissage connaissent de grandes difficultés à se loger dans des régions où les loyers sont bien souvent prohibitifs. Des solutions existent, souvent au cas par cas, mais l'ensemble des besoins est loin d'être couvert.

## niers et des étudiants :



Chaque été, le logement des saisonniers est pour beaucoup un véritable casse-tête. L'hôtel Martinez, à Cannes (06), loue des logements destinés à ses saisonniers.

200 permanents et près de 250 saisonniers. Ces derniers ont la possibilité d'être logés. "Nous avons des difficultés pour recruter. Quand il s'agit de faire une saison de neuf mois, on trouve facilement, mais pour quelqu'un qui ne reste que pour juillet et août, c'est plus problématique. En 2006, nous avons été contactés par la mairie, qui construisait une résidence spécifique pour les saisonniers et nous a demandé si nous souhaitions réserver des logements. Nous sommes passés de 2 logements en 2006 à 17 actuellement. Le taux d'occupation à l'année est de 60 à 75 %. Nous avons signé une convention avec le gestionnaire de résidence. Vous êtes chef de rang, vous arrivez le lundi matin à Cannes, vous signez



Jean-Pierre Ghibelli, président de l'Umih Var.

notre contrat de location et, le mardi, vous commencez votre travail." Côté recrutement, le DRH du Martinez évoque cette solution comme un atout : "Nous avons de meilleurs dossiers et un choix de recrutement plus important et qui va au-delà de notre secteur géographique. C'est également intéressant pour nos stagiaires étrangers."

### LES SYNDICATS EN ACTION

Conscients des difficultés de logement, les syndicats trouvent également des solutions. "Nous avons pris contact avec les maires des petites communes. J'ai été employé saisonnier ; ce que j'ai subi, je n'ai pas voulu que les autres le subissent", confie **François Effling**, président national des saisonniers de la CPIH. Il évoque un système mis en place dans le pays de Retz : "Une maison des saisonniers paraissait impossible sur

notre secteur, en raison des transports et de l'éloignement. Mais les gens sont prêts à aider, et nous avons trouvé une solution avec la population locale et les communautés de communes. Des retraités accueillent les saisonniers."

Logement assuré, loyer modéré et contact humain, une pratique gagnant-gagnant. Du côté du Languedoc-Roussillon, l'Umih a signé l'an dernier une convention avec le Crous et le préfet : les logements étudiants libres

l'été sont loués aux travailleurs saisonniers. Thierry Grégoire évoque le projet national de résidences mixtes, en partenariat avec la Caisse des dépôts et consignations, Action logement, Vilogia et Alliance qui permettrait de construire des logements. Le projet pilote serait implanté à Étapes-sur-Mer (62). "D'autres villes sont candidates : Biarritz, Juan-les-Pins, Thonon-les-Bains. Nous en sommes au tour de table financier, mais nous ne sommes pas des opérateurs immobiliers." Il rapporte les initiatives locales et régionales, comme le logement chez l'habitant, mais s'indigne : "Le logement devrait être une priorité nationale mais il n'y a pas de volonté politique. Beaucoup d'argent est prélevé et devrait être mis au service du monde de l'entreprise. Il faudrait une vision globale du tourisme et donc un ministère du Tourisme."

"La pression immobilière continue d'augmenter en montagne, les locations sont chères, et il faut loger les employés sur place car les transports ne sont pas adaptés", souligne à son tour **Catherine de Bruyne**, déléguée générale de la Fagiht. Et, ainsi que le rappelle le président de la Fagiht, **Claude Daumas** : "Le logement des saisonniers est une charge pour les entreprises et un avantage pour les employés qui sont logés et qui ne peuvent pas passer leur salaire dans leur logement. C'est un frein énorme à l'embauche, alors que nous sommes le secteur qui recrute le plus. Des solutions sont simples : il y a des logements construits à rénover et qui sont libres. Nous demandons à avoir droit au 1 % logement pour investir. On fait des prêts préférentiels aux promoteurs immobiliers..." L'employeur est pénalisé mais ce déséquilibre pourrait être arrangé : "On pourrait nous permettre de récupérer la TVA sur les logements des employés, et nous exonérer des taxes de mutation par exemple." Claude Daumas souhaite également que les bâtiments qui serviront pour les ouvriers de la liaison ferroviaire Lyon-Turin soient recyclés pour loger les saisonniers. **SOPHIE SENTRY**

"La structure est restée la même"

**Colomiers (31)** Neuf mois après l'incendie qui a ravagé son établissement, Yannick Delpech, deux étoiles Michelin, savoure une réouverture très attendue.

## L'Amphitryon renaît de ses cendres



Yannick Delpech, devant l'entrée de l'Amphitryon.

Of de soulagement pour **Yannick Delpech** et son équipe ! Le restaurant du chef doublement étoilé revient sur le devant la scène jeudi 10 mai, à Colomiers (31) après neuf mois de travaux. Le restaurant a été détruit par un incendie en août dernier. "Nous avons reconstruit la quasi totalité du restaurant, explique le chef, mais nous nous sommes appuyés sur l'existant, la structure est restée la même." La cuisine a toutefois été agrandie et une partie froide a été spécialement créée, permettant de réaliser les pâtisseries et autres entrées délicates. "Nous avons gardé l'esprit de la maison, insiste Yannick Delpech, je n'ai pas changé ma façon de travailler les produits, l'incendie n'a rien changé à ma cuisine. Je continue à faire la part belle aux agrumes, aux produits asiatiques, essentiellement japonais, et à rechercher les meilleurs associations." Le chef avoue volontiers avoir aussi un faible pour les recettes italiennes et portugaises ou pour les feuilles d'huîtres d'un producteur d'Arcachon. À l'Amphitryon nouvelle version, les cheminées se marient avec fontaine, dans une décoration contemporaine, sobre dans des tons clairs et neutres. À l'avant du restaurant, l'architecte toulousain

**Michel Estève** a signé un cube en verre, tel un promontoire. C'est une salle privée destinée à accueillir séminaires et réunions.

La terrasse donnant sur le parc a été agrandie. L'architecte d'intérieur **Arnaud Villaret** s'est occupé du choix des meubles et des matériaux. Autre nouveauté, une cave à vin sera ouverte aux clients, permettant de choisir son vin et d'y déguster quelques précieux nectars.

### UN LIVRE EN OCTOBRE

Consultant pour Sodexo, membre du jury pour l'émission Master Chef sur TF1, Yannick Delpech s'est donné à fond pendant les travaux. Une fois passées les tracasseries administratives et financières, il s'est également lancé dans la réalisation d'un ouvrage sur le thème de la gastronomie et du voyage qui sortira en octobre prochain aux éditions Menu Fretin. Le postulat étant de partir d'un produit du Sud-Ouest et d'y marier un condiment ou une épice d'un autre pays, par exemple le pigeonneau et le yuzu, agrume japonais. Soutenus et accompagnés par Yannick Delpech, les 25 salariés sont restés solidaires pendant la durée des travaux. Tous ont gardé leur emploi et leur salaire et se sont retrouvés autour d'un même projet : une pièce de théâtre intitulée *Amuses bouche*, sur le thème du désir et de la gourmandise, et qui a remporté un franc succès. Chef, cuisiniers, serveurs... Toute la brigade est enfin prête, impatiente de retrouver l'effervescence des grands jours. L'inauguration est prévue le 16 mai.

**DORISSE PRADAL**

**L'Amphitryon** • chemin de Gramont • 31770 Colomiers • Tél. : 05 61 15 55 55 • [www.lamphitryon.com](http://www.lamphitryon.com)

Une partie froide a été aménagée en cuisine, pour que les pâtisseries puissent s'y exprimer à loisir.



Une stratégie à long terme

## L'hôtellerie au secours du patrimoine

Les hôtels qui s'installent dans des bâtiments historiques ou administratifs sont de plus en plus nombreux. Pour quelle raison investir dans de tels bâtiments ? Est-ce rentable pour l'investisseur ? Qu'en attendent les opérateurs ? Analyse.

Nombre d'éléments du patrimoine français sont désormais en vente. On en retrouve certains sur le site du ministère de l'Économie au titre des domaines, mais il en existe aussi auprès des collectivités locales ou des administrations. Comme l'argent manque, l'État cède une partie de son patrimoine, et la vente de bâtiments prestigieux permet de renflouer les caisses. Ainsi, en mars 2007, est apparu le projet du palais de justice de Nantes, un établissement à réhabiliter appartenant à la collectivité locale, libre d'occupation, pris à bail à construction par un pool de partenaires piloté par Axa Real Estate - le financeur -, Cogedim - pour la mise en œuvre -, et Rezidor comme opérateur. Le projet final comprend un hôtel de 142 chambres classées 5 étoiles et de nombreux services, dont un spa et une galerie d'art. Cet établissement, qui sera inauguré en septembre 2012, a ouvert la voie à d'autres projets : les hôtels-Dieu de Marseille (13) et Lyon (69), la prison Sainte-Anne à Avignon (84) ou le commissariat de police central de Strasbourg (67). Dans ce genre d'opération, le facteur temps est un élément clé et, s'il est mal appréhendé, il risque de nuire très fortement à la rentabilité de l'investissement. "Cinq ans, c'est très long", confie **Romain Avril**, vice-président Business Development chez Rezidor. *Cela a eu pour avantage de nous permettre de nous préparer, et ainsi d'aller plus vite quand le chantier a débuté.* Pour le financeur, le temps est également fondamental. "Lorsque nous intervenons, déclare **Gaël Le Lay**, chargé des investissements hôteliers chez Axa, l'investissement que nous réalisons est toujours calculé sur du long terme, au minimum dix ans. Nous ne sommes pas du tout dans une classe d'actifs opportunistes qui se rémunèrent à court terme."

### ÉVITER LE RECOURS À LA DETTE

Autre élément fondamental pour réussir, ne pas avoir recours à la dette. "Nous intervenons cash, sur des poches que nous détenons, précise-t-on chez Axa. Cela nous permet de ne pas recourir à la dette. C'est de cette manière que nous avons financé nos deux opérations [à Marseille et Nantes, NDLR]." Les projets qui ont eu recours à la dette pour se financer semblent en effet accuser du retard, comme le projet de la prison Sainte-Anne à Avignon ou celui de Sextius-Mirabeau à Aix-en-Provence (13), d'après le promoteur Generim. "Depuis la légère détente des marchés financiers, nous avons repris les négociations avec les banques susceptibles d'assurer le financement du portage à long terme des murs de l'hôtel", estime **Émilie d'Angelis**, la responsable des programmes.

Une autre difficulté dans ce type de projet intervient dans la mise en œuvre. Les travaux présentent toujours un surcoût plus ou moins important. "Toute transformation d'un bâtiment existant est plus onéreuse qu'une construction neuve, confie **Émilie d'Angelis**. Il est préférable, pour garder un modèle économique viable, que le coût d'achat du bâtiment corresponde à un coût de foncier nu, voire inférieur de 20 à 30 % au prix du marché." Chez Axa, la partie travaux est un élément difficile à appréhender : "Nous avons évidemment eu des surprises, confie **Gaël Le Lay**, mais nous avons envisagé les surcoûts dans l'enveloppe initiale." Quant à **Didier Boidin**, vice-président opérationnel pour l'Europe de l'Ouest chez IHG, l'opérateur des hôtels-Dieu de Marseille et Lyon, il précise qu'"il faut considérer un surcoût de 15 à 20 % en fonction du bâtiment. À Lyon, le site entier est classé, alors qu'à Marseille, nous n'avons



Le chantier du futur InterContinental qui sera ouvert dans les murs de l'hôtel-Dieu de Marseille.

gardé que la façade et les escaliers d'honneur. Pour Lyon, nous devons soumettre à l'approbation des monuments historiques le projet dans sa totalité, y compris la décoration intérieure."

### "RÉMUNÉRER LES RISQUES PRIS"

Un tel investissement est-il rentable d'un point de vue économique ? "Sans doute, déclare **Gaël Le Lay**, si l'on a su intégrer tous les paramètres préalables et si l'on a choisi le meilleur opérateur avec la meilleure marque. Sur les opérations de Nantes et de Marseille, il nous semblait que les marques Radisson Blu et InterContinental étaient bien adaptées au marché local." Quant à approuver la rentabilité d'un tel investissement, "il faut savoir intégrer le risque dans ce type d'opération", précise **Gaël Le Lay**. Systématiquement, il intègre 1 à 2 points de plus que dans le lease qu'il signe avec l'opérateur, "pour rémunérer les risques pris". Les opérateurs sont tout aussi nuancés. Pour **Romain Avril**, "le palais de justice de Nantes est un lieu magique, qui va nous permettre de créer une nouvelle offre. Médiatiquement, cela aura un impact très important." "Le retour sur investissement intègre d'autres données, déclare **Didier Boidin**. C'est une question d'image. Les marges sont similaires à ce que nous dégageons dans nos établissements, alors que pour le propriétaire, la rentabilité est plus faible en raison des coûts de



Le projet de l'hôtel-Dieu de Lyon.

construction." Pour les clients enfin, l'hôtel se présente dans un lieu exceptionnel, avec vue sur le Vieux-Port, et tout le confort d'un palace. "Ils vivront une expérience totale en contemplant la vue plongeante sur la Méditerranée", assure **Didier Boidin**.

Pour donner tout son cachet au lieu, il faut encore que l'architecte-décorateur puisse faire son œuvre, également plus complexe que dans du neuf. Le talent est parfois bridé par les exigences du bâtiment historique. "Nous avons beaucoup travaillé avec **Jean-Philippe Nuel**, confie **Didier Boidin**, qui est intervenu sur nos deux projets à Lyon et Marseille. Dans les deux cas, nous voulions éviter de créer un hôtel-musée. Nous voulions plutôt un esprit contemporain, avec de jolis clins d'œil au passé, en gardant certains éléments historiques."

Des exigences qui, conjuguées avec celles des bâtiments historiques, ont dû parfois obliger le décorateur à revoir en partie sa copie.

Alors, quel avenir pour ces hôtels situés dans ces lieux de patrimoine, riches d'histoire ? Si l'opération est séduisante, c'est un pari risqué : pas de retour sur investissement immédiat et des contraintes architecturales importantes. Mais l'opérateur capitalisera davantage sur des données immatérielles comme l'image de l'hôtel auprès de la clientèle mais aussi au sein du réseau, dont il deviendra un indéniable porte-drapeau. Enfin, la conversion de ces bâtiments en hôtels permet aux collectivités locales de redonner vie à des actifs abandonnés ou qui susciteraient de trop lourds investissements pour être remis en état. Autant d'emplois et de retombées pour les communes. Sauveurs du patrimoine, ces hôtels deviennent ainsi de gros contributeurs à l'économie locale. **EVELYNE DE BAST**

Retrouvez l'analyse de **Jean-Claude Kindt**, président de la SLIH, avec le mot-clé **RTR120625** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Nom	Lieu	Opérateur	Financeur ou porteur de projet	Nombre de chambres	Catégorie	Montant de l'investissement
Palais de justice	Nantes	Rezidor	AXA Real Estate	142	4 étoiles	40 M€
Hôtel-Dieu	Marseille	IHG	Axa Real Estate	194	5 étoiles	100 M€
Hôtel-Dieu	Lyon	IHG	Eiffage	140	5 étoiles	150 M€
Prison Sainte-Anne	Avignon	Marriott - Renaissance	Generim	100 à 110	5 étoiles	non communiqué
Sextius-Mirabeau	Aix-en-Provence	Marriott Renaissance	Generim	136	5 étoiles	32,5 M€
Commissariat central	Strasbourg	Marriott Renaissance	Vinci Immobilier	105	5 étoiles	30 M€

## Avec des variations selon les départements franciliens

L'Île-de-France est une zone privilégiée d'implantation de la restauration rapide : celle-ci y a connu une croissance forte et continue depuis dix ans, et, depuis 2008, a rebondi malgré un contexte morose. Extrait de l'étude réalisée par le Centre régional d'observation du commerce, de l'industrie et des services de la chambre de commerce et d'industrie de Paris.

## La restauration rapide ne connaît pas la crise

Ciblant les zones de forte densité de population, la restauration rapide a trouvé en Île-de-France une zone d'implantation privilégiée : 13 220 établissements y sont situés en 2010, soit 23 % des établissements français. 39 % sont situés à Paris, 14 % en Seine-Saint-Denis, 11 % dans les Hauts-de-Seine. Les établissements de restauration rapide sont des structures de petite taille : près de 70 % d'entre eux ont tout au plus deux salariés. 40 % des établissements n'ont aucun salarié, et 29 % en ont un ou deux. Un établissement compte en moyenne 0,2 salarié là où la restauration traditionnelle en compte 4,5. Ce sont essentiellement des indépendants, qui cohabitent toutefois avec les opérateurs majeurs que sont les chaînes (McDonald's, La Brioche dorée, Quick, Paul, Subway...).

En dix ans, de 2000 à 2010, le nombre d'établissements de restauration rapide en Île-de-France a enregistré une croissance de 74 %. En comparaison, sur la même période, la restauration



Les cafés ont pâti de la concurrence de la restauration rapide et de ses nouveaux concepts, mieux adaptés à l'évolution des comportements.

traditionnelle a vu le nombre de ses établissements augmenter de 20 %, les cafétérias et autres libre-service de 41 %. La hausse peut varier de façon importante selon les départements. Si la croissance est de 44 % dans la capitale, où les structures étaient déjà nombreuses, elle atteint 124 % en Seine-et-Marne, et frôle ou dépasse légèrement 100 % dans les autres départements.

1 800 établissements de restauration rapide ont été créés en Île-de-France en 2010, dont 500 à Paris. En parallèle, sur la même période, le nombre de cafés a diminué de 34 % dans la région : les cafés, vieillissants, ont fortement pâti de la concurrence de la restauration rapide et de ses nouveaux concepts, mieux adaptés à l'évolution des comportements. On compte aujourd'hui en Île-de-France

quatre fois plus de restaurants rapides que de débits de boisson.

### DES EFFECTIFS EN HAUSSE

49 672 salariés travaillent dans la restauration rapide en Île-de-France en 2010, soit 32 % des effectifs français du secteur. 41 % des effectifs travaillent dans la capitale, 11 % dans les Hauts-de-Seine et 10 % en Seine-Saint-Denis. Comme dans le reste du secteur de la restauration, les difficultés de recrutement restent importantes. Or, il s'agit d'un secteur fortement consommateur de main-d'œuvre. Afin d'améliorer l'attractivité de ces métiers, des accords passés à l'occasion de la baisse de la TVA se sont efforcés d'améliorer les conditions de travail : nouvelle grille de salaires, primes d'ancienneté, accord pour mise en place d'un régime collectif et obligatoire de couverture complémentaire des frais de santé.

**BÉNÉDICTE GUALBERT**  
(CROCIS DE LA CCIP)

[www.crocis.ccip.fr](http://www.crocis.ccip.fr)

## En bref

### René Redzepi au Claridge's à Londres

Du 28 juillet au 6 août 2012, René Redzepi, chef du restaurant Noma à Copenhague, installe son restaurant A Taste of Noma au Claridge's à Londres à l'occasion des Jeux olympiques. Né de la collaboration avec Taste Festivals, le restaurant de 170 couverts est ouvert midi et soir et propose un menu de 5 plats.

[www.claridges.co.uk/atasteofnoma](http://www.claridges.co.uk/atasteofnoma)

### Les chefs se mobilisent pour les jeunes sous protection judiciaire



Une manifestation parrainée par Michel Portos.

La 13<sup>e</sup> édition des Parcs du goût, manifestation gastronomique de la Protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) parrainée par Michel Portos, se déroulera les 23 et 24 juin au parc des expositions de Pau (64). Elle accueillera plusieurs délégations de jeunes sous protection judiciaire, venus participer à ce concours culinaire placé sous le thème du Festival de saveurs. Un événement éducatif qui donne à chaque jeune la possibilité de valoriser ses capacités, de surmonter ses difficultés et de développer sa démarche d'apprentissage, de socialisation et

d'insertion. Ils feront découvrir au public les produits de leurs régions et tenteront de remporter la toque de cristal, en réalisant un plat en quarante minutes devant un jury de professionnels dont Philippe Etchebest et Yves Camdeborde.

### Première édition du festival Sud de France



Pour la première fois, le festival Sud de France s'installe à Paris quai des Augustins (VI<sup>e</sup>) du 1<sup>er</sup> au 18 juin. Au programme de ce salon consacré à l'art de vivre dans le Sud : un marché réunissant plus de 50 exposants, un jeu concours, un concours challenge des étoiles du Sud de France et l'opération stars et découvertes des vigneron.

[www.festival-suddefrance.com](http://www.festival-suddefrance.com)



## 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](http://www.transgourmet.fr)

N°Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL



**TRANS-GOURMET**

Engagé à vos côtés



TransGourmet Market expose à

EQUIP'HOTEL PARIS  
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
11 - 15 NOV. 2012  
[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

## Un parcours sans fautes

Au cours de son congrès annuel, les hôteliers de la chaîne ont décidé de confier la présidence du conseil d'administration au propriétaire du Best Western Star Champs-Élysées.

# Pierre Salles succède à Gérard Claudel à la présidence de Best Western



Pierre Salles, président de Best Western France.

Âgé de 53 ans, Pierre Salles est un fidèle lieutenant du réseau Best Western. Propriétaire du Best Western Star Champs-Élysées, qu'il exploite depuis 2001, il est également membre du conseil d'administration de Best Western depuis 2003, et vice-président depuis 2007. Il fait également

partie du conseil d'administration de Best Western International depuis janvier 2011. Hôtelier de formation, diplômé de l'école hôtelière de Glion (Suisse), dont il est président du conseil de surveillance depuis 2005, ainsi que de Cornell University (États-Unis), Pierre Salles a effectué un parcours professionnel sans faute : en 1981, il est nommé directeur général de la restauration du Casino Sporting Club du Monte Carlo Beach Resort, puis de l'Hôtel de Paris (SBM) ; en 1985, il devient directeur général du Regine's Club Asia à Kuala Lumpur (Malaisie), puis exploite l'Hôtel Saint Gérant One and Only, 5 étoiles de l'île Maurice. Il revient en France en 1990 en tant que directeur général de l'hôtel Horset Astor Madeleine (Paris, VIII<sup>e</sup>) et, en 1994, devient propriétaire du Best Western Hotel Résidence Impériale (Paris, XVI<sup>e</sup>). Outre ses fonctions d'hôtelier, Pierre Salles est également cofondateur de la société HES, spécialisée dans la gestion et la commercialisation d'hôtels 2, 3 et 4 étoiles en France.

EVELYNE DE BAST

## TROIS QUESTIONS À PIERRE SALLES

### Quelles raisons ont motivé le conseil d'administration à élire un nouveau président ?

Les neuf administrateurs m'ont élu suite au souhait de Gérard Claudel de ne pas se représenter après un mandat de cinq ans et douze années de bons et loyaux services au sein du conseil d'administration. En tant que vice-président, et étant moi-même membre du CA depuis 2003, mon élection s'inscrivait dans la continuité. Par ailleurs, je rappelle que chez Best Western, le président est élu tous les ans par le CA après l'assemblée générale statutaire.

### Quelle feuille de route vous êtes-vous fixée ?

En tant que vice-président, j'ai pu travailler avec Gérard Claudel sur la redéfinition de notre stratégie. Dès 2003, nous avons proposé trois axes. Le premier, de 2003 à 2006, avait pour objectif d'aider les hôteliers en leur apportant de nouveaux services, notamment en travaillant

sur les nouvelles technologies et le e-commerce. Le deuxième, en 2006-2009, a été de développer la valeur de la marque. Et le troisième, entre 2009 et 2011, a été de mettre le client au cœur du concept. Pour 2012-2014, notre nouvelle vision consistera à rappeler aux hôteliers et aux clients que nous sommes tous différents et qu'il faut apprendre à cultiver ces différences. Nous disposons actuellement d'un parc de 313 hôtels, tous indépendants. Les deux tiers des établissements qui rentrent chez nous sont soit totalement rénovés soit neufs, mais aucun n'est identique : les services sont adaptés au site, à son environnement, au bâtiment. Notre nouveau slogan sera : 'des hôtels et des clients au singulier'.

### Vous avez perdu un nombre important d'hôtels à Paris. Quelle stratégie comptez-vous adopter pour y remédier ?

Concernant la situation à Paris, chacun est libre de faire ce qu'il

croit bon de faire. Nous avons perdu 18 hôtels, pour une capacité de 1 000 chambres, ce qui nous a légèrement pénalisés, d'autant plus que ces hôtels étaient chez nous depuis trente ans. Nous avons cependant pris acte de cette décision et sommes sur le bon chemin pour combler le vide que leur départ a créé. Nous avons déjà enregistré l'adhésion d'une petite dizaine d'hôtels et, d'ici 2013-2014, nous devrions avoir récupéré ces 1 000 chambres. Par ailleurs, nous nous développons aussi en périphérie. Trois nouveaux hôtels en reconversion viennent d'intégrer le réseau, un à Roissy, un sur le campus d'HEC à Jouy-en-Josas et le dernier à Orly. Ma stratégie s'inscrit donc dans la continuité du travail amorcé par Stéphane Gauthier et Gérard Claudel dès 2003. Désormais, avec Olivier Cohn, notre directeur général, nous avons fixé le cap pour les années à venir.

## En bref

### Food Culture 2012 prend de l'ampleur

En 2008, à Strasbourg, démarrait la première édition du festival Food Culture à l'initiative de la municipalité de Strasbourg et de l'Union européenne, dans le but de valoriser "les cultures culinaires d'Europe, identité, diversité et dialogue". Dès 2011, le festival dépassait les limites de la région Alsace pour s'installer dans le VII<sup>e</sup> arrondissement de Paris et recevoir, en tant qu'invités, des pays tels que l'Espagne, la République tchèque, la Pologne, la Roumanie, la Grèce ou encore l'Angleterre. Pour son 5<sup>e</sup> anniversaire, la manifestation prend un nouvel envol. Outre les festivals de Strasbourg (25 juin-1<sup>er</sup> juillet) et de Paris (5-14 octobre), Food Culture 2012 passera également par Lausanne, Prague, Chartres et Aoste. Au-delà des animations, l'événement comprendra, cette année, un festival du film Food Culture sur le thème 'Vers une éthique de la sécurité alimentaire', un dîner + spectacle organisé pendant l'étape parisienne sur le thème Rio+20, une Université Food Culture à Paris, un grand rassemblement œcuménique à la cathédrale de Strasbourg et à l'église Saint-Pierre-du-Gros-Cailou de Paris, des expositions itinérantes...

www.foodcultureeurope.eu

## 100 000 € d'investissements

Toulouse (31) Deux jeunes chefs ont reconverti un bar à tapas en un restaurant bistrannique où l'on vient "un peu comme chez des amis".

## Les Frères Fourchettes s'épanouissent à quatre mains

Marc Jaboulay et Christophe Llido sont bien plus que des restaurateurs. Comme ils se plaisent à le rappeler, ce sont des cuisiniers. Âgés de 27 et 34 ans, tous deux sont amis depuis de longues années, et on peut dire que l'alchimie a opéré, avec Les Frères Fourchettes, l'affaire qu'ils viennent d'ouvrir. Après son BTS au lycée d'Occitanie à Toulouse (31), Marc Jaboulay est parti en Suisse puis en Corse travailler avec Bernard Coloma. "C'est vraiment avec ce chef que j'ai appris à utiliser de beaux produits et à confectionner des mets d'exception. On allait, par exemple, chercher les herbes dans le maquis pour agrémenter nos plats", se souvient le chef. Christophe Llido, formé sur le terrain, a davantage l'âme d'un entrepreneur. Il est passé par toutes les cases du métier, assurant les saisons pendant huit ans à Port-Leucate (11) avant de décliner son concept de pâtes à Toulouse sous l'enseigne La Pâte folle. En janvier 2012, Christophe, son épouse Stéphanie et Marc rachètent un bar à tapas dans le quartier des Carmes, à Toulouse. Ils investissent 100 000 € et ouvrent Les Frères



Les Frères Fourchettes, Marc Jaboulay et Christophe Llido à Toulouse.

Fourchettes. "Nous recherchons toujours la meilleure idée, la bonne association, qu'il s'agisse d'accompagnements, de sauces... Nous adorons tester, innover mais avant tout, nous choisissons de bons produits. Nous travaillons avec des maraîchers ou des éleveurs de la région. Nous avons encore besoin de nous faire la main et nous cherchons avant tout à nous faire plaisir."

### CUISINE BISTRannique

La carte est simple, par choix, mais elle est renouvelée toutes les semaines en fonction des envies des chefs et des produits de saison. "Ici, tout est fait maison, on vient chez nous pour manger notre menu, explique Christophe Llido, un peu comme chez des amis où vous mangez ce qu'on vous sert." Apprécier le vrai goût des aliments, redécouvrir les saveurs, en toute simplicité, voilà l'objectif des deux compères. DORISSE PRADAL

Les Frères Fourchettes • 26 rue du Languedoc • 31000 Toulouse • Tél. : 05 81 34 92 26

“Nous militons pour un ‘bail terrasse’ adossé à un cahier des charges”

Le président de la Fédération nationale des saisonniers de l'Umih et le président de la Fédération nationale des cafés-bars, brasseries et monde de la nuit nous livrent leur sentiment sur les dossiers transversaux à leurs branches. PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

## Thierry Grégoire et Laurent Lutse : dossiers transversaux, volonté commune

**L'Hôtellerie Restauration : Vous bataillez pour un nouveau statut des terrasses, que proposez-vous ?**

**Laurent Lutse :** Tout est prétexte à augmenter le prix des terrasses. On l'a vu dans le Nord avec des montants qui auraient pu atteindre 2 000 € le mètre carré d'auvent. Certaines municipalités imposent des codes couleurs et obligent les professionnels à réinvestir dans du nouveau matériel, même si celui qu'ils possédaient était neuf.

**Thierry Grégoire :** Il faut que les municipalités cessent de considérer l'occupation du domaine public comme une vache à lait. Une terrasse, ce ne sont pas seulement des tables et des chaises. C'est un investissement, un confort, une extension de l'établissement dont l'activité dépend du climat. Laurent Lutse et moi-même voulons obtenir la création d'un dispositif qui va permettre au professionnel d'avoir une assurance et une vision sur la durée. L'idée est d'instaurer un bail qui serait de trois, cinq ou sept ans, avec un prix au mètre carré qui ne puisse pas s'envoler du jour au lendemain. Quand on achète du matériel, l'amortissement est sur cinq ans. Or, beaucoup connaissent, chaque année, le stress de la remise en question de leur terrasse. Et puis, il y a le problème de la cession. Quand on vend un établissement, le chiffre d'affaires de la terrasse n'entre pas en ligne de compte. Nous militons donc pour la mise en place d'un 'bail terrasse' adossé à un cahier des charges. Que les municipalités organisent l'occupation du domaine public, c'est normal. Mais qu'il y ait un cadre et une politique commune nous paraît tout aussi logique. Un professionnel a besoin de garanties pour exercer dans les meilleures conditions.

**Le nombre de licences IV continue de baisser. Votre sentiment ?**

**L.L. :** Nous étions proches d'obtenir que la dernière licence d'un village puisse aller dans la communauté de communes. Mais le Conseil constitutionnel a retoqué ce principe. L'État doit aujourd'hui faire preuve de bon sens. Il faut arrêter de laisser mourir des licences. Ne pas trouver de solution à cette diminution inexorable du nombre de cafés et de bars, c'est croire qu'il n'y aura plus jamais, dans tel ou tel endroit, de ré-industrialisation possible.

**T.G. :** Nous avons aussi l'intention de monter au créneau contre l'économie souterraine que représente le paracommercialisme. Les associations font un peu tout et n'importe quoi.



Laurent Lutse (à gauche) et Thierry Grégoire, au siège de l'Umih, rue d'Anjou.

Dans les Pyrénées-Atlantiques, l'Umih a initié le principe que les présidents d'associations aient l'obligation d'effectuer une formation. C'est un bon dispositif, car il donne à ces dirigeants des notions sur les risques, sur l'encadrement nécessaire. Il n'est pas normal qu'une association exerce un commerce de vente d'alcool régulier et que ces recettes, ou les personnes qu'ils emploient alors, échappent à l'impôt. Dès qu'il y a un souci, c'est notre secteur que les médias montrent du doigt. Or, en France, plus de 80 % de la vente d'alcool est réalisée par les grandes surfaces... Je crois également qu'il est urgent de mettre les alcooliers face à leurs responsabilités.

**L.L. :** Normalement, la Mission interministérielle de lutte contre la drogue et la toxicomanie doit demander que les présidents d'associations aient l'obligation de passer une formation. Nous espérons que cela aboutira.

**T.G. :** Le Gouvernement qui arrive doit bien prendre conscience que nous sommes des acteurs essentiels à l'aménagement du territoire. Quand il n'y aura plus de cafés, de petits hôtels, de restaurants en zone rurale, on fera quoi ? Nous croulons sous un millefeuille de contraintes administratives qu'il faut impérativement réduire et les élus doivent dire stop à tous ces pseudo-professionnels qui exercent nos métiers sans aucun droit.

**Vos deux branches réclament une révision de la loi Bachelot. Pourquoi ?**

**L.L. :** On se plaint de l'alcoolisation exagérée des jeunes qui en sont à amener de l'alcool dans leur lycée. Or, les 16-18 ans, quand ils venaient dans nos établissements pour boire une bière, ils consommaient modérément. Parce que nous étions là pour fixer les limites. Maintenant, on les livre à eux-mêmes dans les halls d'immeubles.

**Vous affichez aussi un mécontentement commun face aux banques.**

**T.G. :** Les banques ne jouent plus le jeu. Elles oublient qu'elles ne produisent rien. Ce sont leurs clients qui produisent. Les banques limitent, voire annulent les découverts. Une ligne de découvert est un outil de gestion. Nous proposons que les politiques imposent aux banques que les entreprises bénéficient d'une ligne de découvert qui serait de l'ordre de 10 % du chiffre d'affaires, renouvelable chaque année, sous conditions bien sûr.

**Comment voyez-vous l'échéance de l'accessibilité ?**

**L.L. :** Cette loi n'est pas que pour les CHR, mais elle va contribuer à la mort d'une partie des entreprises que nous représentons.

**T.G. :** C'est la plus grande inquiétude des petites entreprises. Nous ne sommes pas là pour stigmatiser qui que ce soit. Simplement, en France, il n'y a pas un territoire ni un établissement indépendant qui se ressemblent. C'est la richesse architecturale qui fait en partie la beauté de notre patrimoine touristique. Cette loi est mortifère. Elle met en péril l'exploitation même de nos établissements. Une loi qui ne crée pas de recettes à hauteur de l'investissement est une mauvaise loi. L'accessibilité, c'est un état d'esprit. Oui, nous devons nous inscrire dans une démarche d'accueil mais sans tomber dans l'extrême. Cette loi doit être amendée au plus vite. Dans ma région, en Côte d'Opale, nous sommes en train de réaliser un audit établissement par établissement avec l'aide des CCI. Nous allons précisément montrer ce qui est possible et ce qui ne l'est pas, et chiffrer ce que cela représente.



MUNICH - BERLIN - LONDRES - PARIS - VIENNE



CHAISES - TABLES - TABOURETS DE BAR - SYSTÈMES MODULAIRES

**LA SOLUTION FONCTIONNELLE TECHNOLOGIE FLAT®**

Dès maintenant, fini avec les tables bancales sur les terrasses! La technologie brevetée FLAT® compense parfaitement les inégalités de votre sol. Grâce à ses patins reliés par un système hydraulique, chaque pied s'adapte individuellement au sol.



Commander notre catalogue 2012 gratuitement sur [www.go-in.fr](http://www.go-in.fr)





**Contact PARIS Nanterre**

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

tel: 0820 / 85 00 80  
fax: 0820 / 88 98 19

mail: [info@go-in.fr](mailto:info@go-in.fr)  
web: [www.go-in.fr](http://www.go-in.fr)

# Restauration

Avec trois associés

**Sainte-Foy-lès-Lyon (69)** L'ancien candidat de Top Chef vient de racheter ce vieux café-restaurant, un établissement très connu de cette commune de l'ouest lyonnais.

## Grégory Cuilleron reprend le café Fenet

Après avoir ouvert l'an dernier Épicerie & Compagnie au cœur de Sainte-Foy-lès-Lyon, le Lyonnais **Grégory Cuilleron** récidive sur la même commune. Il vient de reprendre le café-restaurant Fenet avec trois autres associés, **Sophie Agier**, **Stéphane Charbonnier** et **Éric Tremblay**. "J'ai eu un coup de cœur pour cet établissement au cadre rustique que je connais depuis longtemps. C'est vraiment le vieux bistrot de quartier, dirigé depuis quarante ans par **Jeannette Fenet**, une figure locale. D'ailleurs, elle va rester en

salle encore deux ans pour assurer la transition jusqu'à son départ en retraite", explique Grégory Cuilleron.

### UNE AMBIANCE FAMILIALE

Le Lyonnais ne souhaite d'ailleurs pas changer l'esprit de cette maison, qui attire une clientèle aux profils très variés. Pour preuve, il va conserver au déjeuner le menu unique à 14 €, composé de plats simples, et proposer une restauration à la carte un peu plus élaborée en soirée. Mais c'est l'un de ses associés, Stéphane Charbonnier, qui sera aux fourneaux.



**Grégory Cuilleron** cumule les casquettes de restaurateur et de chroniqueur télé.

L'idée, c'est de proposer une cuisine de bistrot revisitée autour de plats typiques comme la blanquette de veau. On veut surtout que l'ambiance reste conviviale et décontractée. Outre son activité de chroniqueur culinaire pour M6 et d'auteur de livres de cuisine, Grégory Cuilleron réfléchit à dupliquer le concept de son Épicerie & Compagnie dans d'autres villes françaises. **STÉPHANIE PLOUD**

**Café-restaurant Fenet** • 128 Chemin Montray • 69110 Sainte-Foy-lès-Lyon • Tél. : 04 78 59 29 86

120 couverts

C'est au cœur du théâtre national populaire de Villeurbanne que les chefs Frédéric Berthod, Christophe Marguin et Mathieu Viannay ont ouvert leur seconde brasserie, baptisée le 33 TNP.

## Une brasserie au théâtre de Villeurbanne

**Frédéric Berthod**, **Christophe Marguin** et **Mathieu Viannay**, cinq ans après avoir ouvert le 33 Cité, brasserie située à la Cité internationale de Lyon, se sont à nouveau associés pour ouvrir un établissement similaire à Villeurbanne. Et plus précisément au sein du théâtre de la ville, le TNP. "C'est la direction qui est venue nous chercher. Elle souhaitait proposer une offre de restauration dans ce théâtre qui venait d'être rénové. Nous avons été séduits par le projet, même si c'est une aventure nouvelle pour nous. Car dans une brasserie de théâtre, on est



**Cathy Berthod**, entre son mari **Frédéric Berthod** (à gauche), chef du 33 Cité à Lyon, et **Christophe Marguin**, chef du restaurant éponyme dans l'Ain.

dépendant des spectacles. Il faut alors gérer les flux massifs de la clientèle en soirée", explique Frédéric Berthod.

### "DES PRIX PLUS DOUX"

Les trois associés ayant chacun leur activité, c'est **Cathy Berthod**, la femme de Frédéric, qui gère sur place cette brasserie de 120 couverts. On retrouve aux fourneaux **Yohan Perrier**, formé pendant plusieurs mois au 33 Cité. Il propose une cuisine similaire,

mais avec une carte différente. "Nous ne touchons pas ici la même clientèle. Nous avons dû modifier la carte afin de proposer des prix plus doux. Notre première formule commence d'ailleurs à 13 €", explique Frédéric Berthod. Cet été, l'établissement devrait s'agrandir avec une terrasse de 80 places et un bar d'entracte sera créé à l'étage. **S. P.**

**33 TNP Brasserie Populaire** • Théâtre national populaire • 8 place Lazare-Goujon • 69627 Villeurbanne Cedex • Tél. : 04 78 37 37 37 • [www.tnp-villeurbanne.com](http://www.tnp-villeurbanne.com)

"Le niveau augmente chaque année"

**La Wantzenau (67)** La jeune femme a remporté le concours annuel organisé par la Fédération des chefs de cuisine et restaurateurs d'Alsace. Son interprétation fine et délicate du plat a séduit le jury réuni au Relais de la Poste.

## Joëlle Schmittheisler a réalisé la meilleure matelote d'Alsace

Coincidence : la Fédération des chefs de cuisine et restaurateurs a choisi de tenir son concours de la meilleure matelote d'Alsace dans un restaurant dirigé par une femme, et c'est la seule participante qui a dominé ses six collègues masculins. **Joëlle Schmittheisler** remporte cette troisième édition du trophée pour sa toute première participation à un concours. "Avec mon patron

**Alexis Albrecht** [Le Vieux Couvent à Rhinau, 67, une étoile Michelin, NDLR], nous avons beaucoup travaillé ce plat que nous proposons à la carte en permanence. L'année dernière, le concours s'était



tenu dans nos cuisines, cela m'a aidé à l'appréhender", confie-t-elle. La particularité de la matelote proposée par la jeune femme était, outre le goût, la grande facilité de dégustation, grâce à l'utilisation quasi-exclusive de filets.

### "TOUCHE PERSONNELLE"

La présentation, avec les poissons en pâte feuilletée et un bouquet d'herbes - "[s]a touche personnelle" - a également séduit ainsi que sa générosité justement dosée. "Le niveau augmente

chaque année", s'est réjoui **Jean-Paul Bostoën**, président du jury, second de **Marc Haerberlin** à l'auberge de l'Ill (3 étoiles Michelin) et Meilleur ouvrier de France. Les concurrents présents étaient souvent des professionnels chevronnés, ce qui donne encore plus de relief à la victoire de la jeune chef. C'est donc le Vieux Couvent qui va hériter du trophée Lalique créé spécialement pour la fédération, qui en a profité pour introniser en son sein l'hôtesse de la compétition, **Caroline Van Maenen**.

**FLORA-LYSE MBELLA**

**Joëlle Schmittheisler**, au milieu de ses dauphins **Éric Laghi** et **Charly Tournier**, de l'ancien vainqueur **Christophe Pujol** et des membres du jury **Jean-Claude Bostoën**, **Jacques Lorentz**, **Yvelise Sciard**, **Caroline Van Maenen** et **Laurent Huguet**.

### LE PODIUM

1<sup>re</sup> **Joëlle Schmittheisler** - Au Vieux Couvent à Rhinau, 67, une étoile Michelin  
2<sup>e</sup> **Éric Laghi** - Au Vieux Moulin à Lauterbourg, 67  
3<sup>e</sup> **Charly Tournier** - Abbaye de la Pommeraiie à Sélestat, 67

## Cuisine et salle ont été refaites à neuf

**Le Grau-du-Roi (30)** Alors que s'achèvent les travaux de création de 16 nouvelles chambres, la direction de l'établissement a repris en gestion directe le restaurant et confié la cuisine à un chef néerlandais expérimenté.

## Un restaurant pour le Splendid Hôtel Camargue

Sur le front de mer du Grau-du-Roi, le Splendid Hôtel Camargue vit ses dernières semaines de travaux. Signe que le chantier - qui va permettre de porter la capacité de l'établissement à 51 chambres classées en 3 étoiles nouvelles normes - touche à sa fin, le restaurant a ouvert ses portes. Situé au rez-de-chaussée du bâtiment, il était jusqu'à ces derniers mois exploité par un gérant. "Mais il y a un an et demi, les propriétaires ont décidé de le reprendre en gestion directe et m'ont proposé de le transformer et d'en prendre la responsabilité", explique **Jeannet Schwager de Jong**, qui dirige l'hôtel depuis cinq ans.



**Jeannet Schwager de Jong, Sebastiaan Vink et Anne-Maud Aguilar** misent sur une restauration gastronomique.

mais aussi chez des étoilés *Michelin* des Pays-Bas, il a ensuite longtemps travaillé en Espagne et notamment décroché une étoile au Biti Bau. Passionné de cuisine méditerranéenne, il a rapidement suscité l'intérêt dans une station où les restaurants, aussi nombreux soient-ils, n'évoluent que très rarement dans le registre de la gastronomie.

**Anne-Maud Aguilar**, passée elle aussi par Vatel, a pris la direction du restaurant et se charge notamment de lui associer l'image d'un lieu assurant la promotion de la viticulture régionale.

Le 1<sup>er</sup> juillet, les nouvelles chambres accueilleront leurs premiers clients. L'opération, d'un montant global de 3 M€, sera alors bouclée.

**JEAN BERNARD**

### UN CHEF VENU DES PAYS-BAS

En cuisine comme en salle, tout a été refait et réaménagé pour permettre au chef et à son équipe de travailler dans de bonnes conditions alors que la capacité

maximale est de 120 couverts (60 en salle et autant en terrasse). L'ancienne directrice de Vatel Nîmes a recruté **Sebastiaan Vink**, néerlandais lui aussi. Formé au sein de brigades de grands hôtels d'Amsterdam

**Splendid Hôtel Camargue** • Boulevard du Maréchal Juin • 30240 Le Grau-du-Roi • Tél. : 04 66 51 41 29

## Suivi d'un déjeuner gastronomique

**Lançon-de-Provence (13)** C'est au Château Virant que la manifestation organisée par CFP Grandes Cuisines s'est déroulée. Plus de 400 invités ont découvert les dernières nouveautés de matériels pour les restaurateurs.

## Forum de la grande cuisine : une réussite

Le Forum de la grande cuisine, organisé par CFP Grandes Cuisines, a présenté les dernières innovations à destination des restaurateurs. Entre autres, le lave-ustensiles Premax UPT de chez Hobart avec condenseur de buée intégré. La nouvelle plaque multifonction et multizone avec dessus inox en titane du constructeur Cometto. Les très économiques - en termes de consommation d'énergie et d'eau - fours MKN, HansDampf Gold avec le FlexiRack® qui permet de positionner les plaques ou bacs GN 1/1 en transversal ou en profondeur et même une grille spéciale du type GN 2/1 pour doubler la capacité d'enfournement. JVD Hygiène avec le sèche-mains Exp'air à soufflage circulaire breveté, sans résistance chauffante, mais avec une sensation d'air chaud. Scodif qui propose ses glaçons creux en forme de verre 'Ice Shot' très appréciés des jeunes. Robot Coupe et sa centrifugeuse J80 Ultra. Étaient également présents les lave-linge Primus,



de l'environnement laverie par Validex, le traitement des déchets par ECP. Sans oublier les inoxiers comme : Arcométal, Thecnitrans ou Réalinox. Le Groupe Froid SEDA était là, de même que Seipan Induction et le Froid Pecomark. Tous les convives ont apprécié le déjeuner gastronomique préparé par les chefs **Sylvain Moscato, Stéphanie Malbouret, Dan Bessoudo** (1 étoile *Michelin*) et **Stéphane Huet** et servi par les élèves du lycée professionnel Les Ferrages de Saint-Chamas. Ainsi que les excellents vins de la propriété de la famille Cheylan. **JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN**

[www.chateau-virant.com](http://www.chateau-virant.com)

## Fusion eurasienne

**Aix-en-Provence (13)** Après trois créations à Marseille, le groupe fait ses premiers pas en dehors de la cité phocéenne. Et ce n'est qu'un début.

## O Zen Group poursuit son déploiement dans le Sud

O Zen a été imaginé par deux amis, **Yves Lé**, directeur général, et **David Luu**, directeur. Leur idée : proposer une cuisine issue de la fusion entre les cultures asiatique et européenne. 80 % des plats font référence à l'Asie (nems, sushis...), et les 20 % reprennent les standards de la cuisine traditionnelle (salades, grillades...). Tous les établissements ont reçu le label Qualité Asie, qui garantit une hygiène parfaite dans les cuisines ainsi que la fraîcheur et la traçabilité des aliments.

### DES ÉTABLISSEMENTS DE TAILLE

Les prix sont calculés au plus juste et un débit important permet d'afficher une formule buffet le midi à 15,90 €. Point commun important entre tous ces restaurants, leur taille. Le premier O Zen, ouvert en 2009 à La Valentine, dispose de 700 m<sup>2</sup> et d'une capacité de 250 couverts. Le second, créé l'année suivante à l'Escale Borély, en bord de mer, s'étend sur 1 000 m<sup>2</sup>, pour une capacité de 600 couverts. Le troisième créé en 2011 rue de la République dispose de 950 m<sup>2</sup> pour 200 couverts. Aujourd'hui, O Zen s'apprête à s'implanter à Aix-en-Provence sur 1 800 m<sup>2</sup> et proposera, au 2<sup>e</sup> étage, une restauration française semi-gastronomique. Les travaux sont à peine achevés que les 2 trentenaires regardent déjà vers la capitale et l'international.



© MARTIAL THIEBAUT

**HÉLÈNE DOREY**

[www.restaurants-ozen.fr](http://www.restaurants-ozen.fr)

À O Zen, les chefs préparent une cuisine à 80 % asiatique et à 20 % européenne.

## En bref



### Ouverture de la pâtisserie cannoise de Jérôme De Oliveira

**Jérôme De Oliveira**, champion du monde de pâtisserie en 2009, vient d'ouvrir sa pâtisserie à Cannes (06), nommée Intuitions by J, au rez-de-chaussée du Five Hotel & Spa. Il propose dans son salon de gourmandises,

ouvert du mardi au dimanche, des entremets, des confiseries, des glaces, des viennoiseries, des tartelettes et petits gâteaux.

**Intuitions by J** • 22 rue Bivouac Napoleon • 06400 Cannes • [www.patisserie-intuitions.com](http://www.patisserie-intuitions.com)

# 10 Cuisine d'ailleurs

En provenance directe de Lombardie, Calabre ou Vénétie...

**Paris (VIII<sup>e</sup>)** Il existe autant de différences culinaires entre Milan et Naples qu'entre la cuisine normande et les saveurs méditerranéennes. Le restaurant No Lita, installé dans le showroom de Fiat, en bas de l'avenue des Champs-Élysées, veut faire découvrir les différentes traditions du nord au sud de la péninsule transalpine.

## Les traditions italiennes se savourent au NoLita

**V**ittorio Beltramelli ne plaisante pas avec les produits qu'il travaille. Pour cet ancien élève d'**Alain Ducasse** devenu ambassadeur de la gastronomie italienne à Paris, ceux-ci ne peuvent venir que d'Italie. "La diversité des spécialités régionales implique d'aller chercher ces dernières directement en Toscane, dans le Piémont ou en Sicile, explique le chef. Trois ou quatre arrivages hebdomadaires de produits en provenance directe d'Italie sont nécessaires pour travailler, y compris en ce qui concerne les pâtisseries." Il a appris son métier d'abord à l'école hôtelière de San Pellegrino, puis au Louis XV à Monaco, avant de rejoindre la brigade de **Gualtiero Marchesi**, premier chef transalpin à avoir obtenu trois étoiles dans le guide *Michelin*. Puis Vittorio Beltramelli décroche sa première étoile avec le restaurant Il Cortile de l'hôtel Castille à Paris. En 2010, il relève le défi du NoLita avec son ami **Sébastien**

**Mancuso**, qui s'occupe de la salle. Tout le personnel de l'établissement est italien, à commencer par la brigade en cuisine : "J'ai établi un partenariat avec **Gualtiero Marchesi**, qui s'occupe beaucoup de la formation des jeunes, afin qu'il m'envoie des apprentis. Ne connaissant que la gastronomie de mon pays natal, je ne m'aventurerai pas à essayer autre chose. Il est donc impératif que les gens avec qui je travaille connaissent cette cuisine, car les recettes varient d'une région à l'autre comme le risotto par exemple", poursuit Vittorio Beltramelli. Trois risottos différents sont présents sur la carte. Sa rigueur a valu au chef de se voir décerner deux toques par le *Gault & Millau* 2012.

### "UN MENU D'APPEL ÉTAIT NÉCESSAIRE"

Pour attirer une clientèle d'habitues, un menu à 39 € a été mis en place le midi. Le menu à 79 € n'est disponible que le soir. "Au regard des circonstances



Vittorio Beltramelli et Sébastien Mancuso sont aux commandes de NoLita.

économiques actuelles, un menu d'appel était nécessaire. Nous avons un taux de remplissage de 80 % le midi. En revanche, le soir est plus difficile à travailler car nous sommes situés en bas des Champs-Élysées." Avec plus de 200 étiquettes, le NoLita possède une large carte de vins italiens. Par ailleurs, la terrasse Fiat fait office de point de vente "allégé" et permet de faire découvrir les spécialités italiennes - pizzas, salades, pâtisseries et glaces.

Vittorio Beltramelli envisage également de donner des cours de gastronomie italienne le samedi après-midi. Ouvert six jours sur sept, le restaurant propose un brunch le dimanche de 11 heures à 16 heures.

A. J. A.

### NoLita Ristorante e Enoteca

- 1 avenue Matignon
- 75008 Paris
- Tél. : 01 53 75 78 78
- [www.nolita-ristorante.fr](http://www.nolita-ristorante.fr)

## S'investir dans la pizza de qualité

**Paris (II<sup>e</sup>)** Son déménagement se traduit par un agrandissement considérable des lieux et de nouvelles recrues pizzaiolo et serveurs.

## Le nouvel Il Campionissimo est arrivé

**L**e nouvel Il Campionissimo (Paris, II<sup>e</sup>) a ouvert le 5 mars dernier à quelques mètres de l'adresse d'origine. Après une longue période pour élaborer le projet et réaliser les travaux (1 M€ investi), **Gino Jaskula Toniolo** et **Arlette Cadot** accueillent les clients dans ce nouvel espace de travail (400 m<sup>2</sup> répartis sur deux niveaux). Le nombre d'employés est passé de 8 à 15 et la capacité d'accueil est de 110 couverts (plus 40 en terrasse). Avec son décor contemporain, à la fois cosy et délicat, le restaurant se compose de quatre salles, dont la plus grande est ouverte sur l'espace de préparation et de cuisson des pizzas. À la carte, figurent une centaine de pizzas, certaines classiques et d'autres sophistiquées comme l'Arlecchino (chutney de figue, poire, mozzarella, roquette, foie gras, jambon cru, parmesan) avec laquelle Arlette Cadot est arrivée vice-championne du monde de la pizza en 2009.

### "GRAIN DE SEL"

Profitant de cette période de changement, Gino Jaskula Toniolo veut mettre en avant la



Le nouvel Il Campionissimo accueille 110 couverts (plus 40 en terrasses).

collaboration avec des chefs cuisiniers dans la création de recettes, comme **Patrick Asfaux** "qui apportera régulièrement son grain de sel dans la carte". L'espace, les deux cuisines et le laboratoire vont aussi permettre à l'équipe de s'investir davantage dans la mise en valeur de la pizza de qualité, la formation sur place des pizzaiolos et la préparation aux concours organisés à travers la France.

CAROLINE MIGNOT

**Il Campionissimo** • 26 rue Léopold Bellan  
• 75002 Paris • Tél. : 01 42 36 40 28  
• <http://ilcampionissimo.fr>

## "Authentique et de qualité"

**Lyon (II<sup>e</sup>)** Chargé d'implanter l'enseigne espagnole en France, **Thierry Burroni** vient d'ouvrir deux restaurants pilote dans la cité rhodanienne.

## Tapeo arrive en force à Lyon

**A**ncien membre du directoire de Joagroupe où il officiait en tant que directeur des ressources humaines depuis onze ans, **Thierry Burroni** a décidé l'an dernier de voler de ses propres ailes en prenant la gestion en master franchise de la chaîne espagnole Tapeo en France. Un véritable challenge puisque l'enseigne était jusqu'à présent inconnue dans notre pays. Après avoir testé une première ouverture à Perpignan (66), où la culture du tapas est déjà bien présente, Thierry Burroni a choisi Lyon (69) pour lancer l'enseigne, avec deux restaurants. L'un est situé au sein du nouveau pôle commercial de la Confluence, l'autre est au cœur de la presqu'île, à la place du Casati, qui fut le plus vieux salon de thé de France. Le gérant a d'ailleurs conservé le cadre baroque des lieux, tout en apportant une touche de modernité avec un mobilier design.

### CUISINE AUTHENTIQUE

Outre les traditionnelles tapas, Tapeo propose les grands classiques de la cuisine espagnole : paella, zarzuela, salade de poulpe...



Thierry Burroni souhaite développer l'enseigne dans toute la France.

Le tout accompagné d'un large choix de vins ibériques. "Je crois au potentiel de l'enseigne car, contrairement à nos concurrents, nous avons un positionnement haut de gamme. Nous sélectionnons les meilleurs produits d'Espagne afin de proposer une cuisine authentique et surtout de qualité", assure Thierry Burroni. Après Lyon, le gérant compte ouvrir en septembre deux autres Tapeo, à Paris (XIII<sup>e</sup>) et à Bourgoin-Jallieu (38). Un sixième établissement devrait voir le jour à Toulon (83) l'an prochain.

STÉPHANIE PLOUD

**Tapeo Presqu'île**  
• 31 rue Ferrandière • 69002 Lyon  
• Tél. : 04 37 57 38 21

## Une offre basée sur la pizza et les grillades

Discrètement basé près de Montpellier, le groupe créé par Yvan Kopp compte aujourd'hui 850 collaborateurs pour 32 restaurants.

### La Casa, réseau de franchise languedocien

À un rythme des ouvertures de franchises, le nombre de collaborateurs dans le groupe La Casa augmente, puisque chaque Casa Pizza Grill emploie entre 13 et 22 personnes. "Même sur un marché stagnant, on a un prévisionnel de six ouvertures par an. Chaque restaurant recrute en moyenne 15 collaborateurs, nous arrivons à 75 créations de postes par an", explique **Alain Chevalier**, directeur général du groupe créé par **Yvan Kopp**.

Pour accompagner cette croissance, le siège basé à Lattes (34) embauche aussi. L'équipe de 15 personnes s'est étoffée, depuis le début de l'année, d'un animateur formateur, **Thierry Delaunay**. Le groupe propose maintenant ses formations avec agrément à l'ensemble de ses franchisés. Il vient de créer son propre service juridique grâce au recrutement d'une spécialiste en droit.



La dernière version de l'architecture intérieure joue l'ambiance steak house pour La Casa Pizza Grill.

industrielles ou technologiques. Le groupe reste à l'écoute des opportunités à l'étranger, mais demeure particulièrement attentif au potentiel régional. Les prévisions de l'Insee classent le Languedoc-Roussillon en tête des régions françaises pour l'augmentation de la population jusqu'en 2030. L'agglomération de Montpellier (34), englobant les établissements historiques de Saint-Jean-de-Védas (34) et Lattes, joue un rôle phare dans cette croissance. Les toutes nouvelles lignes 3 et 4 du tramway vont modifier les flux entre les pôles commerciaux. D'ici quatre ans, Alain Chevalier voit des opportunités dans le rééquilibrage des centres commerciaux au sud et des développements au nord. Il conclut : "La Casa est née à Montpellier, est fière d'y être restée et gardera une identité languedocienne."

ANNE-SOPHIE THÉRON

#### ATTENTIF AU POTENTIEL RÉGIONAL

Avec son offre grand public basée sur la pizza et les grillades, La Casa peut s'implanter partout en France. Son concept s'avère particulièrement adapté

aux centres commerciaux et aux zones marchandes autour des cinémas multiplexes. Sa déclinaison 'moyen format', en préparation pour le trimestre à venir, conviendra aux zones tertiaires et aux parcs d'activités

**Casapizza France SAS** • Le Solis Bureaux Elytis • 34970 Lattes • Tél. : 04 67 99 30 00 • [www.grounelacasa.com](http://www.grounelacasa.com)

## En bref

### Salon Vending Paris 2012 : du 24 au 26 octobre

**Vending** PARIS  
24 > 26 Oct 2012  
Paris - Porte de Versailles

Organisé en partenariat avec la Navsa (chambre syndicale nationale de vente et services automatiques), Vending Paris est un rendez-vous pour

les professionnels de la distribution automatique (gestionnaires de DA, collectivités, comités d'entreprise...) à la recherche des dernières technologies et produits. 200 exposants seront présents, du 24 au 26 octobre 2012 à Paris, porte de Versailles, Pavillon 5.2. Les temps forts attendus de Vending

Paris 2012 :

- La journée des décideurs, le 25 octobre, avec notamment un cycle de conférences prospectives autour des leviers offerts par la distribution automatique.
- La Vending Canteen : des étudiants du Strate College illustreront les dernières innovations.

- Un programme de conférences : les professionnels du marché - Navsa, Gira Conseil... - livreront les grands chiffres du marché de la distribution automatique.
- L'International Business Day, le vendredi 26 octobre : point complet sur les nouveautés à l'international. [www.vendingparis.com](http://www.vendingparis.com)

### 3<sup>e</sup> édition du Congrès du snacking

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

et moyennes surfaces -, accueillera un parterre d'intervenants autour de la thématique suivante : 'Industriels, distributeurs, restaurateurs et boulangers : comment actionner le levier de croissance du snacking sur tous les circuits ?' Information et inscriptions sur [www.lecongresdusnacking.com](http://www.lecongresdusnacking.com) ou par e-mail à [france.snacking@hotmail.fr](mailto:france.snacking@hotmail.fr).

## "Une recette authentique"

**Marseille (13)** Un voyage aux États-Unis, et le quotidien de deux Marseillais est bouleversé. En 2001, ils lâchent tout pour ce projet un peu fou : commercialiser le vrai hot-dog en France. Aujourd'hui, ils disposent de 60 points de vente.

### Manhattan's Hot Dog : le snacking sauce américaine

**Laurent Spinazzola** et **Serge Padovino** se remémorent avec plaisir leurs vacances américaines de 2001. "Nous voulions créer une entreprise, explique **Serge Padovino**, mais sans avoir d'idée précise. À New York nous avons trouvé. Le hot-dog est un produit que tout le monde connaît, mais aucune enseigne ne proposait sa recette authentique. Et, c'est encore le cas aujourd'hui." Après des mois de recherche, ils trouvent l'entreprise capable de préparer le même pain viennois qu'outre-Atlantique, une autre fournissant

la même saucisse (100 % pur bœuf, pelée), et une dernière pour fabriquer le chariot chromé. Le moule des barquettes vient lui des États-Unis.

#### OUVERTURE À MARSEILLE

L'offre s'est peu à peu étoffée, avec notamment le bagel (pastrami, chicken Caesar...) et le donut, ce beignet sucré nappé et fourré cher à Homer Simpson. Depuis le premier chariot installé à Aix-en-Provence en 2004, Manhattan's Hot Dog développe en parallèle deux formats : le chariot et la boutique

en franchise, en province comme à Paris (bientôt devant le drugstore Publicis). L'ultime ouverture de boutique, il y a quelques semaines, a eu une saveur particulière, puisqu'elle s'est effectuée à Marseille. La prochaine est prévue en Guadeloupe. **HÉLÈNE DOREY**

**Manhattan's Hot Dog** • 38 rue Saint-Féréol • 13006 Marseille  
[www.manhattanhotdog.com](http://www.manhattanhotdog.com)

3 formats de hot-dog, 9 bagels, des salades, des donuts et des frappés... de quoi satisfaire tous les goûts des amoureux de nourriture américaine.



**Serge Padovino** (à gauche) et **Laurent Spinazzola**, devant leur dernière enseigne, rue Saint-Féréol à Marseille.

# Hôtellerie

“De formidables opportunités”

**Paris (XIX<sup>e</sup>)** À l'issue d'une transformation qui a duré huit mois et coûté 5 M€, le groupe Louvre Hôtels a ouvert son premier établissement d'envergure avec des chambres renovées.

## Campanile La Villette, gros porteur nouvelle génération

L'arrivée d'un hôtel de 208 chambres de nouvelle génération à Paris est un énorme challenge pour Louvre Hôtels. Avec ses nouvelles chambres vert pomme, d'après un décor imaginé par **Patrick Jouin** et offrant le confort habituel (plateau courtoisie, wifi intégré, télévision par satellite...), l'hôtel a tout de suite séduit. “Depuis la rénovation, l'hôtel a obtenu son classement 3 étoiles pour ses 208 chambres”, relève **Élisabeth Bernard**, la directrice de l'hôtel.

L'hôtel met à disposition trois salles de séminaires entièrement équipées, pouvant recevoir jusqu'à 100 personnes. Il propose également une formule de buffet imaginée par le chef étoilé **Pierre Gagnaire**, avec plats du jour et petites verrines. Le restaurant a été aménagé avec deux salles distinctes, la première, de 128 places, donnant sur la rue, et la seconde, davantage réservée pour les groupes de touristes ou les séminaires,



**Élisabeth Bernard**, la directrice du Campanile La Villette.

donnant sur un petit jardin intérieur.

### OFFRES PROMOTIONNELLES

Depuis son ouverture, le Campanile La Villette ne désemplit pas, au restaurant comme à l'hôtel. “Nous avons multiplié les offres promotionnelles pour présenter notre nouveau produit restauration”, souligne **Alexandre Barrès**, assistant de la directrice. Nous réalisons environ 200 couverts par jour, mais avec une fréquentation différente le midi et le soir. Le midi, nous avons 60 % d'entreprises locales et 40 % d'individuels loisirs. Le soir, ce sont des hommes d'affaires qui séjournent à l'hôtel, à 60 %, et 40 % de clientèle loisir.” Elisabeth Bernard est fière que Louvre Hôtels lui ait confié la direction de cet établissement emblématique de la marque Campanile à Paris. “Je suis dans le groupe depuis vingt-quatre ans. J'ai commencé par gérer un hôtel avec mon mari : c'était

un Campanile de 36 chambres. Puis on m'a confié des hôtels de plus en plus importants jusqu'à celui-ci, que je dirige désormais seule”, confie-t-elle. Elle enfonce le clou : “J'ai commencé dans l'hôtellerie en tant qu'assistante polyvalente, et je suis aujourd'hui cadre avec 50 employés sous mes ordres. Lorsqu'on a du courage et le sens du détail, l'hôtellerie - et surtout les chaînes intégrées - offrent de formidables opportunités, à condition que les jeunes acceptent de travailler le dimanche et les jours fériés.”

D'autant que l'arrivée du tramway, le prolongement de la ligne E du RER qui mettra l'hôtel à sept minutes de la gare Saint-Lazare, sans compter les opérations d'urbanisme dans le XIX<sup>e</sup> arrondissement de Paris, le transfert de sièges sociaux de grandes sociétés... lui donnent autant de raisons de voir l'avenir en vert, couleur de Campanile.

**ÉVELYNE DE BAST**

## En bref

### Installation de défibrillateur cardiaque chez Balladins

L'hôtel Balladins d'Albertville-Tournon (73) vient de s'équiper d'un défibrillateur automatique externe. Le personnel a été

formé à son utilisation. Les 50 premiers défibrillateurs automatisés sont en cours d'installation et le groupe

s'engage à en installer dans tous ses établissements. Avec l'association Fais battre ton cœur, de nombreux

événements vont avoir lieu afin de sensibiliser les citoyens et les inciter à acquérir les gestes qui sauvent.



### Hyatt, lauréat du prix Gallup 2012



Hyatt Hotels Corporation vient de recevoir le prix Gallup

2012 récompensant les performances commerciales d'un

groupe mondial proposant à ses employés une culture

d'entreprise basée sur l'implication personnelle. La remise des

récompenses aura lieu du 15 au 17 mai lors du gala du Gallup Summit.

## Avec un rythme soutenu

Dotée aujourd'hui d'un nouveau logo et d'une identité propre, MGallery est devenue la marque fétiche utilisée par Accor pour chasser sur les plates-bandes des réseaux volontaires.

## MGallery, des 'Memorable hotels' tout autour de la planète

Avec son nouveau visuel noir à la bordure dorée et son slogan 'Memorable hotels by Accor' ('Des hôtels inoubliables par Accor'), MGallery est une marque bien identifiée. L'amalgame entre Mercure et MGallery est désormais bien fini : “Nous sommes totalement dissociés depuis que nous avons créé pour MGallery une identité de marque propre et un visuel spécifique”, explique **Frédéric Fontaine**, directeur du marketing global MGallery et Mercure. Désormais, MGallery regroupe ses boutique-hôtels en trois catégories : Heritage, Serenity et Signature. Depuis l'arrivée de **Denis Hennequin** à la tête du groupe Accor, le développement s'est accéléré : “En 2011, nous avons accueilli 15 hôtels ; et en 2012, nous en aurons 11 de plus [48 établissements sont regroupés sous cette enseigne aujourd'hui, NDLR]. C'est donc un rythme soutenu, avec des hôtels qui sont à près de 75 % opérés



Le nouveau logo noir avec bordure dorée.

seront plongés dans l'histoire anglaise par le biais d'excursions et de visites guidées personnalisées, et rencontreront **Louis Laforge**, le présentateur de

en franchise ou management.” Pour accélérer son développement, MGallery doit mieux se faire connaître. C'est donc à travers une communication plus subtile et basée sur des partenariats que la marque a choisi de valoriser son image. La chaîne France Télévisions a été la première à ouvrir le bal, avec son émission Des Racines et des ailes. Dans le cadre d'une émission spéciale sur Londres, MGallery a proposé de “faire vivre à ses clients des moments inoubliables” à l'hôtel Saint Ermin's, entre le 14 et le 16 juin. Les clients

l'émission. L'ensemble du package est proposé par l'agence Couleur du Monde.

### 100 ÉTABLISSEMENTS EN 2015

Pour poursuivre son développement, la collection s'appuie également sur son ambassadrice de charme, **Kristin Scott-Thomas**. Celle-ci prend soin, à chacun de ses séjours dans l'un des hôtels MGallery, de noter sur son livre de bord les impressions laissées par l'établissement. Cette collection 'd'hôtels précieux' devrait regrouper 100 établissements d'ici à 2015. Arguments importants pour les futurs franchisés : les sites [www.accor.com](http://www.accor.com) et [www.mgallery.com](http://www.mgallery.com) assurent 60 % de la clientèle. “Par ailleurs, nous respectons toujours l'identité des hôtels, qui n'ont jamais l'impression d'être cannibalisés par la marque”, affirme Frédéric Fontaine.

**É. DE B.**

## Une meilleure écoute de toutes les parties prenantes

Au siège du Medef, Luc Delafosse, directeur général du palace parisien a reçu le trophée d'excellence décerné par l'European Foundation for Quality Management (Fondation européenne pour la gestion de la qualité).

PAR JEAN-LUC FESSARD, DIRECTEUR DE 'LE TEMPS DU CLIENT'

## Hôtel de Crillon : palace traditionnel, méthodes modernes

L'European Foundation for Quality Management (ou EFQM, Fondation européenne pour la gestion de la qualité) a pour objectif d'offrir à ses adhérents des outils pour améliorer la qualité de leur management. Fondée en 1988 avec le soutien de la Commission européenne, elle propose un référentiel global qui permet à une entreprise d'évaluer son niveau de qualité et d'établir un plan d'actions d'amélioration. Créée par 14 entreprises européennes dont Bosch, Fiat, Nestlé, Philips ou encore Volkswagen, l'EFQM compte aujourd'hui plus de 700 membres. L'Afnor est son représentant officiel en France.

### UNE APPROCHE SYSTÉMIQUE COHÉRENTE

Avec **Luc Delafosse**, directeur général de l'Hôtel de Crillon (Paris, VIII<sup>e</sup>) c'est une équipe de 350 employés qui a été récompensée par le trophée 'Engagement vers l'excellence' décerné par l'EFQM. L'établissement accueille 150 000 clients par an (50 000 pour des séjours et 100 000 dans les salons). Or, dans le marché très concurrentiel des palaces, il convient de se démarquer par l'excellence de ses pratiques. Luc Delafosse, dès son arrivée en 2010, s'est investi dans cette démarche qui lui offrait une approche systémique cohérente. L'EFQM, à partir d'une autoévaluation, lui a permis d'établir un plan d'action d'amélioration continue. Pour atteindre les standards d'excellence, il a dû renforcer la communication transversale. Cette approche l'a aidé à développer un style de management plus horizontal : le leader doit accepter de se mettre en retrait, accepter les critiques, pour permettre à ses collaborateurs de s'impliquer dans la démarche. Le modèle de l'EFQM lui permet aussi d'associer d'autres démarches comme la certification Green



**Luc Delafosse** a développé au Crillon une meilleure écoute des attentes de toutes les parties prenantes : clients, propriétaires, collaborateurs, partenaires...

Globe, que l'hôtel a également obtenue, et d'insuffler un plus dans la mise en œuvre de ses engagements dans le développement durable et la responsabilité sociétale des entreprises.

### FORMATEURS INTERNES

Luc Delafosse a développé au Crillon une meilleure écoute des attentes de toutes les parties prenantes : clients, propriétaires, collaborateurs, partenaires... Il recherche une démarche comparable pour la gestion des ressources humaines afin de favoriser l'évolution des collaborateurs dans

l'entreprise et qualifie de "soutien fantastique" l'aide qu'il a reçue de **Patrick Iribarne**, du cabinet Stratéis, qui l'a guidé dans la mise en œuvre de l'EFQM. La démarche a été déployée par cercles de plus en

plus larges : d'abord les 12 membres du comité de direction, puis les chefs de service, puis tous les collaborateurs. En particulier, il s'est constitué un groupe de jeunes talents et 50 collaborateurs sont devenus des formateurs internes pour l'application des standards de service. Le succès du déploiement complet de la démarche les a encouragés à continuer pour l'obtention du label Green Globe. Cette démarche, conduite par **Laetitia Demante**, directrice qualité et développement durable de l'hôtel, a permis des améliorations dans plusieurs domaines. Ils ont travaillé sur le plan sociétal, sur leurs pratiques environnementales, leur politique sociale et sur le système de sécurité et réglementaire. Par exemple, un soutien quotidien par des dons de viennoiseries et de pains au Foyer de la Madeleine a été mis en place, toute la papeterie a été revue pour intégrer du papier recyclé, le nombre de livraisons a été limité et les fournisseurs locaux sont privilégiés afin de réduire l'empreinte carbone...

Pour Luc Delafosse, il est vital "de maîtriser notre avenir, qui est entre nos mains". C'est le sens des engagements forts pris avec l'EFQM. C'est "un chemin fait pour le futur". Dans cette démarche d'amélioration, l'engagement sociétal et vis-à-vis de la communauté locale lui permettent de bien affronter les prochaines années. Dans la perspective de la rénovation complète de l'établissement, tous les employés ont été consultés par questionnaires, et l'équipe managériale s'est engagée dans la définition de la qualité du futur Crillon.

**BLOG DES EXPERTS : 'DÉVELOPPEMENT DURABLE EN CHR'**

**Hôtel de Crillon** • 10 place de la Concorde • 75008 Paris • [www.crillon.com](http://www.crillon.com)

## Objectif 100 000 chambres réparties dans 75 pays

Au premier trimestre 2012, Rezidor annonce l'ouverture de quatre nouveaux hôtels ainsi que la signature de six autres établissements. À la fin mars, Rezidor dispose donc d'un parc de 327 hôtels et 71 600 chambres réparties dans plus de 50 pays dans toute la zone Europe, Moyen Orient et Afrique.



## Rezidor, développement accéléré et récompenses tous azimuts



**Kurt Ritter**, p.-d.g. de Rezidor depuis 1989.

Entrés dans le réseau Rezidor au 1<sup>er</sup> trimestre 2012, les 4 nouveaux hôtels que sont le Park Inn by Radisson Rosa Khutor en Russie (211 chambres), le Radisson Blu Hotel Istanbul Asia (195 chambres) et le Radisson Blu Hotel Mersin (246 chambres) en Turquie, l'Okoume Palace Hotel de Libreville au Gabon (320 chambres) sont développés en contrat de

management ou en franchise. L'objectif avoué de Rezidor est de se développer principalement sur les marchés émergents d'Europe de l'Est et du Moyen-Orient. Et pour que ce développement soit encore plus rapide, le groupe a décidé d'ouvrir trois bureaux régionaux à Moscou, Dubaï et au Cap. D'ici à 2015, Rezidor devrait disposer d'un réseau de 20 000 chambres managées ou en franchise,

soit 30 % des chambres en exploitation (contre 20 % actuellement). Cette nouvelle stratégie permettra au groupe d'augmenter de 2 à 2,5 points sa marge sur Ebitda. L'objectif final est de disposer d'un parc de 400 hôtels et 100 000 chambres en activité, de 100 hôtels et 20 000 chambres en portefeuille, le tout réparti dans 75 pays.

### UN GROUPE ÉTHIQUE

Pour la troisième année consécutive, Rezidor a par ailleurs reçu le prix de l'entreprise la plus éthique. Cette distinction, attribuée par le groupe de réflexion américain Ethisphere, récompense une entreprise ayant fait preuve d'une politique éthique réelle et soutenue.

Depuis 1989, Rezidor a

développé un programme reposant non seulement sur le respect porté aux questions sociales et éthiques, mais également sur toutes les enjeux de santé et de sécurité pour le personnel ainsi que sur la réduction de l'impact négatif de l'activité de l'entreprise sur l'environnement. Intitulé 'always care', ce programme est obligatoire dans tous les hôtels du groupe. Il est souvent complété par des opérations menées localement auprès d'organisations caritatives comme la fondation World Childwood, ou le World Clean Up 2012, ou encore le Global Compact and Caring for Climate des Nations unies. Chez Rezidor, l'éthique fait clairement partie de la stratégie d'entreprise.

**ÉVELYNE DE BAST**

## KURT RITTER EST FAIT MEMBRE DE LA TRAVEL INDUSTRY HALL OF FAME

**Kurt Ritter**, président-directeur général de Rezidor, vient d'être nommé membre de la très prestigieuse British Travel Industry Hall of Fame. Cette distinction récompense ainsi l'un des président à la plus forte longévité (il est p.-d.g. de Rezidor depuis 1989), et dont l'action dynamique a propulsé Rezidor au niveau des plus grands. Il rejoint ainsi dans ce club des membres aussi prestigieux que **Thomas Cook**, Sir **Richard Branson** (Fondateur de Virgin) et Lord **Forte of Ripley** (fondateur des Forte Hotels), sans oublier **Curtis Carlson** (fondateur de Carlson) et sa fille **Marilyn Carlson**.

# □ Courriers des lecteurs

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

sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Quel est le montant de la contribution à l'audiovisuel public pour 2012 ?

Pouvez-vous me communiquer les montants de la redevance audiovisuelle pour l'année 2012 ? Ont-ils augmenté par rapport à l'année dernière ? **PIERRE**

Une instruction fiscale en date du 27 janvier 2012 précise les montants 2012 de la contribution à l'audiovisuel public (ex-redevance audiovisuelle). Selon l'article 31 de la loi du 5 mars 2009 relative à la communication audiovisuelle et au nouveau service public de la télévision, son montant est réévalué chaque année proportionnellement à l'augmentation de l'indice du coût de la consommation. En 2012, le montant de la contribution à l'audiovisuel public est fixé à 125 € (contre 123 € en 2011) pour la France métropolitaine et à 80 € (contre 79 € en 2011)

pour les départements d'outre-mer. Le montant de la contribution varie également en fonction du nombre de postes détenus et de la catégorie de l'établissement. Dans les débits de boissons (titulaires d'une licence de débits de boissons de 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> ou 4<sup>e</sup> catégorie), le montant de la contribution est multiplié par 4. Les professionnels bénéficient d'un abattement de 30 % à partir du 3<sup>e</sup> jusqu'au 30<sup>e</sup> poste, puis d'un abattement de 35 % à partir du 31<sup>e</sup> poste. Sans oublier la minoration de 25 % pour les hôtels de tourisme classés saisonniers.

Tarifs par poste de télévision	De base pour les appareils installés dans restaurant ou hôtels		Spécifiques aux appareils installés dans les débits de boissons à consommer sur place	
	Métropole	DOM	Métropole	DOM
Les 2 premiers postes	125 €	80 €	500 €	320 €
Du 3 <sup>e</sup> au 30 <sup>e</sup> poste (abattement de 30 %)	87,50 €	56 €	350 €	224 €
Du 31 <sup>e</sup> au dernier (abattement de 35 %)	81,25 €	52 €	325 €	208 €

### Calculer la contribution pour plusieurs postes de télévision

Pour calculer le montant de cette contribution quand on détient plusieurs postes, il convient :

- de partir des tarifs de base par poste ;
- d'appliquer les abattements pour chacun des postes à partir du 3<sup>e</sup> ;
- de décompter en dernier les postes au tarif majoré des débits de boissons ;
- de faire le total ;
- d'appliquer éventuellement la minoration de 25 % pour les hôtels saisonniers ;
- d'arrondir le montant total de la taxe ainsi calculée à l'euro le plus proche.

### Exemple de calcul pour une activité mixte

Cet exemple donné par l'administration fiscale concerne un hôtel dont la période d'activité annuelle est de 7 mois dans une station de sport d'hiver et qui dispose au 1<sup>er</sup> janvier de 60 chambres équipées d'un téléviseur, et d'un bar où sont installés deux téléviseurs ainsi que d'une salle de jeux également équipée d'un téléviseur. L'hôtelier calcule sa contribution selon les modalités suivantes :

Les 2 premiers téléviseurs (2 chambres)	125 x 2	250 €
Du 3 <sup>e</sup> au 30 <sup>e</sup> (28 chambres)	87,50 x 28	2450 €
Du 31 <sup>e</sup> au 60 <sup>e</sup> (30 chambres)	81,25 x 30	2437,50 €
TV dans la salle de jeu (pas d'alcool servi à titre habituel)	81,25 x 1	81,25 €
Les 2 TV du bar	325 x 2	650 €
Sous-total		5868,75 €
Minoration saisonnière - 25 %		1467,19 €
Total		4401,56 €
Redevance due (arrondi à l'euro le plus proche, 0,5 compte pour 1)		4402 €

'Droit et réglementation en CHR'

**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

**Exemples de réalisations**

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

**Pensez dès maintenant à vos projets**  
Informations et documentation gratuite sur simple appel au : **0 320 489 751**  
E-mail : [contact@fibrolab.fr](mailto:contact@fibrolab.fr)

**S'installer en Meuse**

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

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

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

**Votre Contact : M<sup>me</sup> JOUAULT - 06 37 69 59 38**

**CHEF COOK**

1<sup>er</sup> site de ventes privées alimentaires

Jusqu'à -70% de promotions permanentes

[www.chefcook.fr](http://www.chefcook.fr)

**Pasquier**

*les Plaisirs "Minute"*

Panacotta Caramel & Spéculoos



Panacotta Framboise & Spéculoos



**30 sec** micro-ondes

Des desserts tendance et un service rapide !  
dégustation possible à 40°C : 5 heures

Mars 2012 - GIE PASQUIER au capital de 11 000 € dont le siège social est situé BP 29 - 49360 LES CERQUEUX - RCS ANGERS 414 834 444

**CAPIC**  
Constructeur depuis 1955

**L'équipement de la bonne cuisine**




**CAPIC Quimper France**  
Tél 02 98 64 77 00 / [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)

9,22€

Taux horaire minimum conventionnel

9,22€

Taux horaire Smic

3,44€

Valeur du repas

3 031€

Plafond Sécu

1 638

Indice du coût de la construction  
Révision : + 7,55 %  
Renouvellement : + 39,76 %

9,8%

Taux de chômage au 4<sup>e</sup> trimestre 2011

# Juridique

Constater l'ébriété d'un salarié n'est pas toujours aisé

Tout professionnel peut un jour se retrouver confronté à l'alcoolisme de l'un de ses salariés. La difficulté est alors d'adopter une réaction juste et proportionnée face à ce comportement inadapté.

## Alcool au travail : pouvoir et obligations de l'employeur

**E**n votre qualité d'employeur, vous êtes tenu à une obligation de sécurité qui vous impose de prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la santé de vos salariés (article L.4121-1 du code du travail). Vous devez notamment faire respecter les prescriptions du code du travail en matière de consommation d'alcool dans l'entreprise. La loi prévoit notamment qu'aucune boisson alcoolisée autre que le vin, la bière, le cidre et le poiré n'est autorisée sur le lieu de travail (art. R.4228-20). Cette disposition - qui peut sembler incompatible avec la profession des cafés restaurants, qui ont vocation à vendre des boissons alcoolisées - vient préciser que la consommation d'alcool par les salariés sur le lieu de travail, si elle est autorisée, doit être limitée à ces catégories de boissons.

Vous pouvez néanmoins aller au-delà de cette disposition législative en prévoyant dans le règlement intérieur de votre établissement l'interdiction de consommer toute boisson alcoolisée dans votre entreprise. Un salarié qui passerait outre cette interdiction commettrait alors une faute dont la sanction peut aller jusqu'au licenciement. En outre, l'employeur ne peut laisser entrer ou séjourner des personnes en état d'ivresse dans l'entreprise (art. R.4228-21). Dans ce cas, lorsque un salarié se présente ivre au travail ou lorsqu'il est surpris en état d'ébriété pendant la journée, vous devez lui faire immédiatement quitter son poste de travail, puis le mettre au repos en attendant de le faire raccompagner chez lui. Ne laissez jamais un salarié en état d'ébriété repartir seul.

### CONTRÔLER ET PROUVER LA CONSOMMATION D'ALCOOL : UN CASSE-TÊTE

La difficulté est souvent de démontrer l'état alcoolique d'un salarié sur son lieu de travail. À cette fin, vous ne pouvez procéder au contrôle de l'imprégnation alcoolique de l'un de vos salariés qu'à condition que le recours à un tel contrôle soit prévu dans le règlement intérieur, que les modalités de contrôle permettent la contestation du contrôle par le salarié (le salarié doit



L'ivresse du salarié ou la consommation d'alcool pendant le temps de travail peuvent constituer des motifs légitimes de licenciement.

pouvoir demander une contre-expertise ou un second test) et que, compte tenu de la nature du travail confié au salarié, son état puisse exposer les personnes ou les biens à un danger (par exemple en raison de la configuration des lieux). À défaut de satisfaire aux conditions de recours à l'alcootest, vous ne pourrez pas vous prévaloir du résultat du contrôle pour justifier une éventuelle sanction disciplinaire. A contrario, si ces conditions sont réunies, vous pourrez, par ce contrôle positif, justifier une sanction disciplinaire, et notamment un licenciement pour faute, voire pour faute grave. Si vous ne disposez pas d'un test positif valablement réalisé, vous avez tout intérêt à recueillir suffisamment de preuves pour pouvoir prouver l'état d'ébriété de votre salarié :

- **vidéosurveillance** : vous pouvez utiliser les bandes de vidéosurveillance attestant que le salarié a consommé de l'alcool à condition, bien entendu, que la mise en place de système de vidéosurveillance réponde à plusieurs conditions telles que sa déclaration à la Cnil ;
- **fouilles** : il ne vous est possible de procéder à la fouille d'un salarié que pour des raisons de sécurité collective. Ainsi, si vous soupçonnez un salarié de détention d'alcool, vous ne pouvez procéder à la fouille de son vestiaire que dans les cas et aux conditions prévus par le règlement intérieur, et en présence de l'intéressé ;

- **témoignages** : vous pouvez également recueillir les témoignages de personnes (clients, collègues, managers...) ayant constaté la consommation d'alcool de votre salarié ou son état d'ébriété manifeste. Dans ce dernier cas, ce mode de preuve peut avoir une efficacité réduite dans la mesure où l'appréciation de l'état d'ébriété est souvent subjective ;
- **forces de l'ordre** : vous pouvez enfin demander aux services de police ou de gendarmerie de venir constater le niveau d'alcoolémie d'un salarié. Mais encore faut-il que ces autorités acceptent de se déplacer dans votre établissement.

### DÉTERMINER UNE SANCTION PROPORTIONNÉE À LA FAUTE

Vous ne pouvez pas sanctionner en lui-même l'alcoolisme du salarié. Cela relève

de son état de santé. En revanche, l'ivresse du salarié ou la consommation d'alcool pendant le temps de travail peuvent constituer des motifs légitimes de licenciement dans la mesure où un salarié en état d'ébriété ne peut pas exercer correctement son travail. Comme toujours, la sanction devra être proportionnée à la faute. Vous devrez ainsi tenir compte des circonstances, des fonctions et de l'ancienneté de votre salarié afin de déterminer la sanction la plus adaptée.

### LA POSITION DES JUGES

Tenant compte des circonstances et de l'ancienneté du salarié, les tribunaux ont pris les positions suivantes :

- État d'ébriété manifesté par des hurlements et des injures sur le lieu de travail et grossièreté à l'égard d'un fournisseur. Cause réelle et sérieuse de licenciement : oui (Cass soc, 17 octobre 1979, n° 78-41010).
- Salarié ayant consommé modérément des boissons alcoolisées lors d'un 'pot' non autorisé par l'employeur après dix ans d'ancienneté irréprochables. Cause réelle et sérieuse de licenciement : non (Cass soc, 15 décembre 2011, n° 10-22712).
- Directeur d'agence qui se trouvait régulièrement sur son lieu de travail en état d'ébriété après le déjeuner, ce qui risquait de ternir durablement l'image de l'entreprise. Faute grave : oui (Cass soc, 9 février 2012 n° 10-19496).

JULIETTE PAPPO (AVOCATE AU BARREAU DE PARIS)

## Un retour sur investissement en deux ans

Une dizaine de restaurants parisiens, partenaires du site internet, ont déjà passé commande.

### Alloresto.fr promeut la livraison en scooters électriques

Créé en 1998, Alloresto.fr, le site portail de restauration livrée à domicile, totalise aujourd'hui 2 500 restaurants partenaires en France, principalement en milieu urbain. Soit 2 500 établissements potentiellement intéressés par des scooters électriques. C'est fort de ce portefeuille que **Sébastien Forest**, le fondateur d'Alloresto.fr, s'est lancé dans la quête du deux roues électrique idéal pour la livraison : un engin équipé de deux batteries indépendantes, amovibles, rechargeables sur une simple prise électrique, autonome sur une longue distance. Un modèle chinois, importé en France par une société toulousaine, a fait son bonheur. "C'est le seul modèle ayant une autonomie de quasiment 100 km", assure Sébastien Forest. Nous avons testé d'autres marques, avec l'aide de restaurants affiliés, et nous avons eu des pannes dues au manque d'autonomie." Ce que confirme **Christian Lahoud**, le patron du restaurant Exotica (Paris, XV<sup>e</sup>) : "J'ai dû aller rechercher des livreurs en voiture. Avec

celui-ci, c'est simple, on change de batterie quand la première est déchargée." Convaincu par le modèle, il en a commandé un de 50 cm<sup>3</sup>, un investissement de 2 100 €, dont le financement est, selon les calculs d'Alloresto.fr, assuré par l'économie de carburant réalisée sur deux ans. "En chargeant au maximum les batteries, je dépense 0,70 € par jour pour un scooter électrique, contre 4 € d'essence par jour pour un scooter thermique", assure-t-il.

#### DISTINCTION COMMERCIALE

Christian Lahoud, qui envisage à terme de convertir le reste de sa flotte (deux autres scooters), devrait pouvoir bénéficier d'une subvention de 400 € de la mairie de Paris "Il n'existe pour nos partenaires aucune obligation de choisir la solution



**Sébastien Forest** prête son scooter électrique aux restaurants intéressés, partenaires du site Alloresto.fr, pour qu'ils le testent.

que nous avons retenue. Nous voulons simplement qu'ils passent à l'électrique ! Quels que soient les scooters électriques qu'ils utilisent, tous les établissements équipés seront distingués sur alloresto.fr", précise Sébastien Forest. En fonction de la part de scooters électriques dans sa flotte, chaque restaurant se verra attribuer le label Resto Responsable, de la même façon qu'il est noté (qualité, rapidité) par le client. Une dizaine de scooters électriques chinois seront livrés en juin aux restaurateurs parisiens intéressés par la proposition d'Alloresto.fr.

LYDIE ANASTASSION

## "L'avenir se construit sur nos actions présentes"

**Gémenos (13)** Pour cette ancienne cadre dans l'aéronautique, la naissance de son fils a été un déclic. Le restaurant qu'elle allait créer se devait de proposer une cuisine eurasiatique 100 % bio.

### Quand les saveurs asiatiques se déclinent en bio

© MARTIAL THIEBAUT WWW.BLEU-OCEAN.FR



**Valentine Huynh** a préféré installer des robinets équipés de réducteurs d'eau plutôt que des micro-ondes.

nourriture saine, ses tarifs sont serrés : le menu (entrée-plat-dessert) est à 9,50 €. "Je sacrifie une part de ma marge, au grand dam de mon comptable, mais mon concept fonctionne." Pour les salariés de la zone d'activité de Gémenos, c'est une aubaine.

#### CERTIFIÉ PAR ECOCERT

Les plats sont conçus en tenant compte des apports journaliers recommandés pour une personne de poids moyen, et mélangent les origines sino-vietnamiennes de Valentine Huynh et arabo-italiennes de son époux. Au menu,

par exemple, Flan de butternut, Riz sauté au porc croustillant et légumes, Moelleux au chocolat (sans gluten). Mais ce que les clients apprécient tout particulièrement, c'est que ce restaurant est le seul en France dont les plats sont certifiés bio par Ecocert. En conséquence, pas de glutamate de sodium, un exhausteur de goût néfaste pour la santé. Face au succès de sa petite entreprise, Valentine Huynh a divers projets, dont celui de développer le côté traiteur, car elle ne peut pas répondre à toutes les demandes. **HÉLÈNE DOREY**

**Verteurasia** • 800 avenue Château de Jouques • 13420 Gémenos  
• Tél. : 09 63 05 77 30  
• [www.valentinebio.fr](http://www.valentinebio.fr)

© MARTIAL THIEBAUT WWW.BLEU-OCEAN.FR



Quelques entrées vitaminées et gourmandes à déguster sur place ou à emporter à base de céleri et de pommes ou de carottes et de mangues.

## En bref

### À lire : 'Nos aliments sont-ils dangereux ? 60 clés pour mieux comprendre notre alimentation'



Faut-il interdire les pesticides et les additifs ? Les OGM menacent-ils la biodiversité ? Que penser des aliments biologiques ? Pourra-t-on nourrir le monde en 2050 ? Les biocarburants nous conduisent-ils à la famine ? À travers 60 questions, **Pierre Feillet** livre les clés pour mieux comprendre

le 'système alimentaire', celui qui débute dans les champs et se termine dans notre corps.

*Nos aliments sont-ils dangereux ?*

60 clés pour comprendre notre alimentation, éditions Quae, 240 pages, prix 22,30 €

### Quand le tourisme donne des gages de bonne conduite

Afin de préserver son attractivité, la ville de Nice vient d'édicter une charte destinée aux conducteurs d'autocars de tourisme, en collaboration avec le syndicat des hôteliers de Nice Côte d'Azur et la Fédération nationale des transports de voyageurs. Ses objectifs : réduire les nuisances sonores et atmosphériques en centre-ville, limiter les gênes occasionnées pour les riverains et automobilistes, diminuer les risques liés à la circulation générale. Afin de préserver le confort des voyageurs et des conducteurs, des mesures destinées à faciliter les transferts vers les hôtels ont été adoptées comme la tolérance de stationnement de 30 minutes devant certains hôtels, ou l'aménagement en entrée de ville d'un parking de stationnement surveillé, desservi par

des lignes régulières de transports en commun. Les professionnels du tourisme sont également invités à promouvoir l'éco-comportement des conducteurs d'autocars. "Nous ne pouvons rien imposer aux chauffeurs mais nous espérons qu'ils vont jouer le jeu", souhaite **Michel Tschann**, président du syndicat des hôteliers de Nice Côte d'Azur.

### Toutbio, partenaire officiel du palais de Tokyo

Toutbio, traiteur événementiel certifié 100 % bio d'Eurosites Gastronomie, vient d'être choisi par le palais de Tokyo (Paris, XVI<sup>e</sup>) comme partenaire gastronomique officiel. À la carte, ce traiteur propose par exemple un bar à nuages composé d'espuma de betteraves, de petits pois ou de pommes de terre accompagné de légumes croquants, un Bubble tomate-mozza ou encore un Bounty déstructuré.

## Quatre réunions sur le terrain

Pour séduire de futurs salariés, les professionnels du département se sont lancés à l'assaut des spécialistes de l'orientation et du recrutement. Première initiative : des rencontres destinées à mieux faire connaître la réalité des entreprises et les besoins du secteur.

# Poitou-Charentes : mieux se faire connaître pour mieux recruter

En dépit de sa capacité à offrir des emplois malgré la crise, le secteur de l'hôtellerie-restauration demeure encore mal connu des prescripteurs de l'emploi et de l'orientation (conseillers d'orientation, conseillers de missions locales et Pôle emploi). Ceux-ci n'ont parfois qu'une vision floue de la vie des hôtels et restaurants et des compétences nécessaires pour y travailler. Partant de ce constat, la commission régionale paritaire de l'emploi et de la formation a organisé des réunions permettant d'échanger directement avec ces interlocuteurs. Quatre réunions se sont ainsi déroulées, la première à La Rochelle en février, les trois autres en avril, à Angoulême, Niort et Poitiers. Cette initiative régionale n'est pas un cas isolé : d'autres opérations ont déjà eu lieu en Bourgogne. Mais il s'agit à chaque fois d'actions locales, menées conjointement par la Région et les professionnels, suffisamment rares pour être soulignées.

Première particularité : ces rencontres ont eu lieu au sein même des établissements : à Niort, le restaurant Sorrento a ainsi permis à des conseillers d'orientation ou à des



Après la visite de l'établissement, la présentation du secteur et de ses métiers a permis un débat et des échanges fructueux.

cadres de Pôle emploi de se retrouver directement confrontés à la vie d'une entreprise. C'est ce qu'a d'ailleurs apprécié tout particulièrement **Fanny Thomas**, responsable d'équipe au Pôle emploi de La Rochelle Bel Air : "On n'a pas tous les jours l'occasion de voir la partie arrière d'un restaurant. Le vrai plus de cette réunion, c'est de pouvoir échanger avec des professionnels comme le chef ou le second de cuisine."

### DÉBATTRE ET ÉCHANGER

Cette vision concrète a été complétée par une présentation plus formelle réalisée par les représentants du Fafih sous forme de diaporama présentant les particularités du secteur. En Poitou-Charentes, 2 000 postes sont ouverts chaque année à de nouveaux professionnels, soit une création de 16 % d'emplois nets supplémentaires en dix ans. Et, comme dans le reste du territoire, ce sont les métiers du service à la clientèle

qui concentrent la moitié des besoins, alors que les jeunes, eux, sont plutôt demandeurs de formations en cuisine. Si ces chiffres ne constituent pas une surprise pour les participants, ils ont le mérite de lancer le débat. Et certains aspects des métiers sont nettement moins familiers. Une participante admet ainsi qu'elle n'avait "pas conscience de l'exigence de mobilité", rappelée au cours de cette présentation. Si la forte hiérarchie qui existe parfois dans des établissements importants a parfois semblé étonner, **José Fuster**, responsable du pôle hôtellerie-restauration au campus des métiers de Niort, a également précisé que "les jeunes sont aussi parfois demandeurs de ce cadre-là".

Évoquer la diversité des entreprises et les particularités qui en résultent pour les salariés demeure donc essentiel. "On peut avoir un jeune qui dit ne plus vouloir travailler dans ce secteur, explique Fanny Thomas. Comprendre pourquoi nous permet d'être plus fins dans notre analyse et, éventuellement, de les réorienter vers d'autres établissements qui peuvent mieux lui correspondre." C'est là tout l'enjeu d'une telle matinée.

ÉLODIE BOUSSEAU

## 16<sup>e</sup> édition

Apprentis au CFA de Nîmes, les deux jeunes - respectivement en salle et cuisine - ont su travailler étroitement ensemble. Ils auront la responsabilité d'organiser la prochaine édition dans la cité gardoise.

# Marion Bolla et Serge Robin gagnent le trophée de cuisine et service de l'Association des professeurs de cuisine

Du 20 au 21 avril, les épreuves du 16<sup>e</sup> trophée de cuisine et service ANPCR (Association nationale des professeurs de cuisine et de restauration) se sont déroulées à l'Espace formation PME à Bruxelles (Belgique), où 12 équipes ont rivalisé de talent pour décrocher leur place sur le podium. Sous le parrainage de **Denis Courtiade**, directeur de restaurant au Plaza Athénée, et devant un jury présidé par **Stéphanie** et **Johan Leclerre**, MOF, La Suite à La Rochelle (17), les jeunes devaient, en cuisine, envoyer 4 assiettes à base de caille et d'asperges blanches de Maline en utilisant la cuisson au wok en deux heures et demie. En salle, le binôme devait promouvoir les produits de sa région sur un buffet, dresser une table de 4 couverts, réaliser 2 barbotages et 2 cocktails avec argumentation commerciale. Lors de la proclamation des résultats, **Bruno Treffel**, président de l'ANPCR, a souligné la qualité du travail réalisé par les différentes équipes. Les lauréats sont **Serge Robin**, apprenti à L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence (13) et **Marion Bolla**, au Riche Hôtel, CFA de Nîmes. "Ce binôme a su utiliser jusqu'au bout l'étroite relation entre les métiers de la cuisine et de la salle", a expliqué Bruno Treffel. Ils



L'ensemble des membres du jury, des candidats, avec **Bruno Treffel**, président de l'ANPCR, le parrain du concours **Denis Courtiade**, directeur de restaurant au Plaza Athénée, et les présidents du jury **Stéphanie** et **Johan Leclerre**, La Suite à La Rochelle (17).

remportent un repas et un stage au Plaza Athénée, un chèque de 300 €, ainsi que de nombreux lots. Ils auront comme mission d'organiser le 17<sup>e</sup> trophée ANPCR à Nîmes (30). En deuxième position : **Mélanie Morel** et **Marion Thurillet** du CFA de Gevingey (39), qui iront

en stage chez **Marc Meurin** au Château de Beaulieu (37). Elles sont suivies en troisième place par **Kheir-eddine Taoussa** et **Yoël Mear**, du CFA de Grenoble (38), qui partiront en stage avec **Didier Anières** au Grand Hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat (06).

H. B.

## Élève du lycée hôtelier du Touquet

Marseille (13) Le thème imposé pour l'édition 2012 du concours de cuisine organisé par la Centrale des épices portait sur les épices et le loup bio des îles du Frioul.

## Maxime Lourdelle remporte le 12<sup>e</sup> Spigol d'or

**S**téphane Rotenberg et les membres du jury du 12<sup>e</sup> Spigol d'or (produit phare de la Centrale des épices) ont été unanimes pour saluer le "très haut niveau" des trois finalistes 2012. Ceux-ci ont scrupuleusement respecté la consigne, celle de marier épices et mets principal. Ils ont aussi très savamment respecté la cuisson du loup bio de Provence aquaculture, un poisson élevé au large de Marseille. Malgré le savoir-faire de **Pauline Le Roux** (3<sup>e</sup>), en terminale pro au lycée hôtelier de Lannion et de **Kévin Noël**, du lycée hôtelier de Challes-les-Eaux (2<sup>e</sup>), le jury de professionnels et de journalistes a choisi **Maxime Lourdelle**, 18 ans, du lycée hôtelier du Touquet, pour son remarquable Roulé de loup à la langoustine, émulsion anisée, macaronis au vin rouge infusé aux épices et mousseline de poireaux. Pour **René Bérard** (L'Hostellerie Bérard), **René Bergès** (la Table de Beaucueil) et **Guillaume Sourrieu** (L'Épuiette), chargés de sélectionner les finalistes sur 45 dossiers, "il s'agissait d'un vrai plat de concours". Le jeune lauréat avoue : "J'ai créé moi-même la recette mais j'ai bénéficié des conseils du

*MOF Alain Montigny, rencontré lors de mon stage au Dolce de Chantilly.* Et de remercier **Bruno Plée**, son professeur de cuisine, qui l'a coaché, et son lycée "qui [L']a laissé s'entraîner et a financé les différents ingrédients". Pour l'avenir, Maxime envisage de s'inscrire en BTS ou en mention complémentaire pâtisserie, de faire le maximum de concours et de partir se former à l'étranger avant d'ouvrir son propre restaurant. Le Spigol d'or "devrait faciliter son insertion



De gauche à droite : **Stéphane Rotenberg**, **Florian Lejeune** (vainqueur 2011), **Maxime Lourdelle** (vainqueur 2012), **M. Lourdin** (professeur de cuisine), **Émilie** (commis) et **Jacques Dal Pra** (directeur commercial Centrale des épices).

# Consultez les offres et demandes d'emploi du jour



[m.lhotellerie-restauration.fr](http://m.lhotellerie-restauration.fr)

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

## En bref

### Blois : les lycéens organisent un concours de cuisine et service en salle

Un concours de pâtisserie, cocktail et dressage de table, a été organisé au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme du Val de Loire à Blois (41) par les élèves de terminale bac pro restauration. Ce concours vise à faire connaître les formations proposées à des classes de 4<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup>. 24 élèves de 10 collèges de Blois et de ses environs ont été sélectionnés par un jury composé d'élèves, sous la responsabilité des professeurs **Marylène Brulé** et **Claude Grépilloux**. Ce concours parrainé par **Gérard Guerlais**, directeur du Choiseul à Amboise (37) se déroulait par binôme (cuisine et salle) : le collégien en pâtisserie confectionnait son dessert pendant que son binôme, en salle, réalisait le cocktail de jus de fruits, le présentait en anglais, puis dressait une table de deux couverts. Les vainqueurs sont **Laurène Gendron** et **Lucile Termeau** du collège Émile Zola de Chateaudun (28), **Loriane Chatelain** et **Aureen Benito** du collège Saint-Georges de Salbris (41) et **Alison Bizieux** et **Quentin Boyer** du collège Joseph Crocheton d'Onzain (41).



Le concours de pâtisserie au lycée hôtelier de Blois.

*professionnelle*", comme en témoigne **Florian Lejeune**, lauréat 2011, membre du jury 2012. "Ce concours m'a aidé. Sa médiatisation permet aux chefs de nous connaître." D'autant que, selon Stéphane Rotenberg, "le jury du Spigol d'or est aussi rigoureux et difficile que celui de Top Chef". En douze ans d'existence, le concours a mobilisé 132 lycées hôteliers ou CFA et 500 candidats. Il s'est tenu, comme chaque année, au lycée hôtelier de Marseille. **DOMINIQUE FONSEQUE-NATHAN**

### Anna Shkolina remporte les Saphir 2012



La gagnante **Anna Shkolina**, aux côtés de **Rémy Di Paolo**, arrivé second.

À l'initiative de l'association des Maîtres restaurateurs du Béarn et Soule, sept jeunes du lycée de Morlaas se sont affrontés le 16 avril lors de joutes culinaires sur la scène du salon Saphir. La gagnante, **Anna Shkolina**, 21 ans, en 2<sup>e</sup> année de brevet professionnel, était entraînée par **Étienne Rozes**, Le Bistrot d'à côté, à Pau. 130 exposants s'étaient donné rendez-vous au salon Saphir, destiné aux professionnels des cafés, hôtels, restaurants et métiers de bouche, qui s'est tenu au parc des expositions de Pau.

“Nous favorisons la mobilité”

Emmanuelle Lacoste est directrice des ressources humaines au sein du groupe Hyatt pour les régions Europe du Sud et Afrique du Nord. Dans un contexte de fort développement de la marque, la création d'un vivier de talents représente un enjeu fort.

PROPOS RECUEILLIS PAR VALÉRIE MEURSAULT

## “Faire du mentoring un outil stratégique du développement des ressources humaines”

**L'Hôtellerie Restauration : Vous allez lancer, à l'été 2012, un nouveau programme de mentoring. Quelles en sont les grandes lignes ?**

**Emmanuelle Lacoste :** Le groupe Hyatt a de fortes ambitions de développement dans le monde. Nous avons donc besoin de fidéliser et de préparer notre management de demain. Or, le groupe a toujours eu une forte tradition de mentoring et la gestion de carrière s'y est toujours faite de façon naturelle. L'étude interne que nous avons réalisée auprès de nos cadres seniors et de nos dirigeants a montré l'attachement de notre management à cette forme d'accompagnement et d'évolution professionnelle. Nous avons donc décidé de renforcer et d'organiser le mentoring pour en faire un outil stratégique du développement RH. Les collaborateurs qui intégreront ce nouveau programme assureront la relève du leadership chez Hyatt. Il faut donc les aider à s'approprier la stratégie, l'histoire et la culture du groupe. Nous avons identifié des mentors parmi les directeurs du groupe. Ils suivront, dès cet été, des sessions de formation et de coaching pour mieux appréhender leur rôle. Les collaborateurs 'mentorés' choisiront leur mentor et le garderont tout au long de leur parcours quel que soit l'établissement dans lequel ils seront amenés à travailler. Progressivement, cet esprit de mentoring sera déployé à tous les salariés du groupe. Tous y seront sensibilisés et devraient à terme y prendre part. Mais nous ne voulons pas trop formaliser ce système d'accompagnement pour garder la spontanéité qui fait la force d'Hyatt.

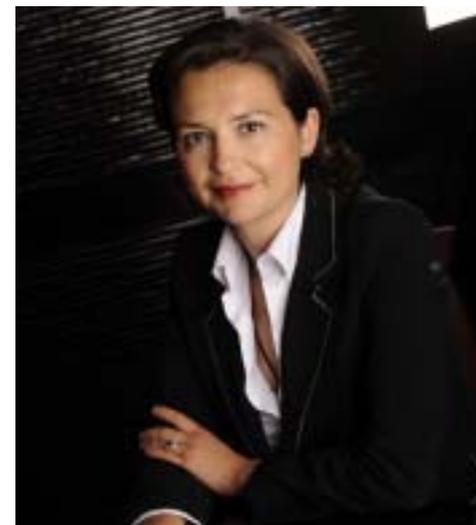
**Quels sont les ressorts de la politique de ressources humaines d'Hyatt ?**

Nous favorisons la mobilité même si, là aussi, nous voulons éviter la multiplication des procédures. C'est ainsi que chaque hôtel envoie régulièrement à travers le monde et, selon les besoins, des membres de ses équipes. Cette 'task force' [force opérationnelle, NDLR] temporaire concerne tous les métiers et part en renfort soit lors d'une ouverture, soit lors d'un événement exceptionnel. Les missions sont aussi différentes qu'assurer l'hébergement de chefs d'État, dont **Barak Obama**, dans un hôtel Hyatt de Vladivostok lors d'un sommet international qu'un cocktail à Sydney. Ces expériences marquent les esprits et donnent le goût de l'étranger. Par ailleurs, nous favorisons, bien sûr, la mobilité internationale plus longue pour tous nos salariés après dix-huit mois. Ce parcours est recommandé mais pas automatique. Il n'y a pas de postes affichés. Ces opportunités sont ouvertes à ceux qui ont exprimé leur motivation et leur engagement. Enfin, la formation constitue également un levier important du développement des compétences et de gestion de

carrière. Nous disposons de sessions liées aux valeurs de notre groupe et d'un catalogue intégrant des modules e-learning. Nous avons par exemple un cycle dédié au management en partenariat avec Harvard. En juin 2012, une nouvelle formation baptisée 'Situational Leadership' à l'intention des managers nouvellement promus sera mise en place.

**Quelle est votre politique de recrutement ?**

Nous recrutons en moyenne 350 juniors par an. Nos dirigeants étant à 100 % issus de la promotion interne, nous avons besoin d'attirer nos talents de demain. Nous avons créé une équipe dédiée aux relations avec les écoles et lancé le prix Hyatt Student Prize pour valoriser et faire connaître nos métiers. Nous sommes très ouverts aux profils atypiques et nous sommes prêts à les former et les accompagner. Il y a au moins un formateur par département ayant suivi deux jours d'une formation certifiée par le groupe. Nous venons ainsi de recruter une jeune fille comme commis de cuisine alors même qu'elle n'avait jamais eu d'expérience en



Emmanuelle Lacoste a rejoint le groupe Hyatt en 1998.

brigade. Le savoir être prime lors de nos entretiens conduits par au moins 4 personnes dont des opérationnels. L'intégration est particulièrement encadrée. Deux lundis par mois sont consacrés à l'accueil des nouvelles recrues afin de leur donner les outils pour commencer en confiance. On y explique l'organisation, l'histoire du groupe, les règles de sécurité et d'accueil ou encore les services offerts à nos salariés. Par ailleurs, un parrain suit, pendant deux semaines, le jeune. Ce n'est pas forcément le formateur mais une personne qui a les mêmes horaires, partage souvent ses pauses ou son déjeuner et lui explique sur le terrain le fonctionnement de l'équipe et de l'hôtel.

### Chiffres clés

- 483 hôtels dans 45 pays
- 85 000 salariés dans le monde
- 3 hôtels à Paris pour 630 employés

### Bio Express

- 1993 : Diplômée du centre international de Glion en Suisse
- De 1994 à 1997 : Réceptionniste puis chef de brigade au Grand Hôtel InterContinental Paris
- 1997 : InterContinental London, chef de brigade puis responsable de la réception
- 1998 : entrée dans le groupe Hyatt pour l'ouverture du Hyatt Regency Paris-Madeleine au poste d'assistant chef de réception
- 2005 : directrice des ressources humaines du Hyatt Regency Charles de Gaulle
- 2009 : entre au Park Hyatt Paris-Vendôme au poste de DRH avant d'être promue directeur régional des ressources humaines (France, Maroc et Italie)

## Côté cuisine, salle ou gestion d'établissement

Avec son acronyme accrocheur (pour Bordeaux école supérieure de la table), cette structure imaginée par la chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux, s'adresse aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.

## Best, le meilleur de la formation continue

**Olivia Ferrandery** a été restauratrice, au Viandocks à Bordeaux, puis consultante en CHR. Responsable de la formation continue au sein de Best, elle bâtit les programmes et les commercialise. Dynamiser sa carte des desserts, maîtriser la cuisson, orchestrer le service en salle, améliorer la rentabilité du restaurant, éviter le turn-over... Côté cuisine, salle ou gestion d'un établissement, 21 stages, généralement sur deux jours, sont inscrits au calendrier 2012 qui a véritablement démarré en mars dernier.

### FINANCÉS PAR LE FAFIH

“Pour les cuisiniers, le top, ce sont les 'masters class'. Le concept est de se perfectionner au contact d'un grand chef”, explique Olivia Ferrandery. La toque doublement



Olivia Ferrandery, responsable de la formation continue au sein de Best.

étoilée du Saint-James à Bouliac (33) **Michel Portos** inaugurer la série les 23 et 24 mai sur le thème Entre Méditerranée et Asie ; **Pascal Nibaudeau**, 1 étoile au Pressoir d'argent, Grand Hôtel de Bordeaux interviendra

en septembre ; puis **Frédéric Coiffé**, Pullman Bordeaux et finaliste Bocuse d'or France 2010, en octobre. Les stages se déroulent dans les cuisines pédagogiques de l'ICFA Restauration, le CFA de la CCI de Bordeaux. Ils peuvent être financés par le Fafih pour un salarié, ou l'Agefice pour les non salariés, et même Pôle emploi pour les chômeurs.

BRIGITTE DUCASSE

**Best Bordeaux école supérieure de la table** • Centre de formation de la CCI de Bordeaux • 10 rue René Cassin • 33049 Bordeaux Cedex • Tél. : 05 56 79 51 86 • <http://bordeaux.cci.fr>

Renseignements et inscription : [olivia.ferrandery@formation-lac.com](mailto:olivia.ferrandery@formation-lac.com)

Assemblée générale annuelle **Seuls 12 établissements sur 62 ont achevé la nouvelle procédure de classement hôtelier dans le département.**

## L'Umih 10 appelle ses hôtels à se classer au plus vite

C'est dans les locaux de la nouvelle chambre de commerce et d'industrie de l'Aube que s'est tenue l'assemblée générale de l'Umih 10. Seuls 12 établissements sur 62 (classés aux anciennes normes) bénéficient du nouveau classement hôtelier. Un chiffre insuffisant pour **Thierry Galy**, président de l'Umih Aube, qui appelle ses troupes à se classer "impérativement" avant l'été. Quarante établissements ont toutefois déjà effectué un pré-audit, mais "le temps presse"! Mot d'ordre répété par **David Deroussis**, président des hôtels, qui pointe du doigt aussi une légère baisse des taux d'occupation en 2011. "En 2010, l'exposition du Beau XVI<sup>e</sup> avait attiré de nombreux visiteurs. Nous espérons qu'en 2012, celle des 'Templiers, une histoire, notre trésor' aura le même impact", commente-t-il. Dans les projets porteurs, l'ouverture prévue en 2014 du centre de congrès. Mais "il y aura à Troyes un déficit de chambres d'hôtel. Le conseil général appuie fortement pour la création de 400 chambres supplémentaires", indique l'hôtelier. Chez les restaurateurs, la morosité gagne. "Le guide Michelin 2012 a entériné la disparition du dernier étoilé de l'Aube", constate **Catherine Charonnat**, présidente des restaurants,



**Thierry Galy**, président de l'Umih 10, a mené une assemblée studieuse.

rappelant qu'il est très complexe de maintenir l'équilibre en 'gastro' aujourd'hui. "Le client est plus rare, plus difficile, plus attentif que jamais à la dépense."

### CONSTAT ALARMANT POUR LES DISCOTHÈQUES

À Troyes, la rénovation du centre-ville se poursuit. "Les travaux de la place de l'hôtel de ville ont livré dans des délais acceptables la zone de terrasses. [Leur] superficie a fondu (- 25 couverts) mais je crois que c'est au bénéfice de la circulation des touristes et de la qualité de l'accueil des établissements. Le mouvement va même vers plus d'équité



**Roland Héguy**, président confédéral de l'Umih, était à Troyes pour évoquer les dossiers nationaux. À ses côtés sur la photo, de gauche à droite : **Catherine Charonnat**, **David Deroussis** et **Guy Girondin**.

entre les restaurants. Reste à connaître ce que la ville veut appliquer quand elle parle de 'terrasses proportionnelles à la taille de l'établissement', s'interroge cette responsable syndicale, qui ajoute : "Quid des parkings souterrains qui ferment à 19 heures ?" Chez les cafetiers, la 2<sup>e</sup> course des garçons de café "a été un succès", se félicite **Guy Caillet**, président des cafés de l'Umih 10, 3 km de tracé au cœur de Troyes, 35 participants, 14 établissements en lice et beaucoup de monde sur le parcours pour applaudir les concurrents. Prochaine édition en 2013. Autre intervention, au cours de cette journée studieuse, celle de **Guy Girondin**, président des discothèques.

"Le constat est alarmant pour notre secteur d'activité. Baisse des chiffres d'affaire, baisse de la clientèle, nouvelles fermetures d'établissements...", et d'autres fermetures inévitables en 2012. "La profession a beaucoup fait pour la sécurité et la prévention. Pourtant, nous sommes toujours montrés du doigt dès qu'apparaît un souci mettant en difficulté les gérants. Il serait bon, en premier lieu, de responsabiliser l'individu sur l'exemple de la prévention et de la répression routière. En effet, en cas de litige, on ne pénalise pas une marque de voiture mais bien l'automobiliste qui conduit !" Très vrai.

**SYLVIE SOUBES**

## Une mission chargée

**Niort (79) Assemblée générale électorale pour la CPIH des Deux-Sèvres qui a renouvelé son conseil d'administration. À sa tête désormais et pour trois ans, Claude Bellot.**

## Claude Bellot, nouveau président de la CPIH 79

La chambre de commerce et d'industrie des Deux-Sèvres a accueilli l'assemblée générale de la chambre des professionnels indépendants de l'hôtellerie du 79, affiliée CPIH. Une réunion au cours de laquelle **Roland Croisé**, président des cafetiers du syndicat de la rue Barye, a détaillé les principaux dossiers défendus par l'équipe nationale. Entre autres : la révision du CAP bar-brasserie, la création d'un CQP employé limonadier, le développement des stages sécurité et hygiène proposés par CPIH-Formation, la mise en place des "commissions nocturnes" dans les départements, la volonté d'harmonisation des horaires de fermeture des établissements sur l'ensemble du territoire ou encore la volonté de faire modifier la loi qui interdit aujourd'hui la vente d'alcool aux mineurs de 16 à 18 ans. Une assemblée générale marquée également par le renouvellement du conseil d'administration de la CPIH 79 et l'arrivée d'un nouveau président, le restaurateur **Claude Bellot** dont la mission s'annonce chargée. "La période est compliquée, convient-il. Plusieurs batailles doivent être menées. Nous devons faire entrer les jeunes dans nos métiers, ce sont eux l'avenir de notre secteur. Nous devons les former et transmettre." Plus immédiatement, celui-ci appelle



**Bernard Gontier** (président des hôteliers), **Alain Bard** (secrétaire général), **Claude Bellot** (en veste verte : président de la CPIH 79), **Dominique Paitraut** (président des cafetiers), **Eric Favreau** (trésorier), **Richard Morin** (président des restaurateurs), **Véronique Fouet** (secrétaire administrative) et **Cyril Godin** (adjoind à la restauration).

les hôteliers à se classer. "Nous avons un département qui n'est pas très touristique mais qui se situe entre le Futuroscope et le Puy du Fou. Je crois que nous devons travailler avec les institutions pour avoir davantage de visibilité. Sans promotion, aujourd'hui, on n'existe plus." Claude Bellot souhaite aussi aller au devant des professionnels, sur le terrain. "Nous devons fédérer. Mais nous ne le ferons que si nous allons rencontrer les gens chez eux, dans leur affaire, pour leur expliquer ce que nous faisons et pourquoi il est important qu'ils adhèrent." Très juste.

**SY. S.**

## En bref

### Jean-Marie Gervais élu à la présidence de l'Umih 37



**Jean-Marie Gervais.**

Le nouveau conseil d'administration, élu lors de l'assemblée générale de l'Umih 37 qui s'est tenue à Tours, vient de porter **Jean-Marie Gervais** à sa présidence. Il succède à **Alain Lévesque**, président durant trois mandats et qui a été nommé président d'honneur.

**Jean-Marie Gervais**, patron de l'Auberge du Val de Vienne à Sazilly a été le premier Maître restaurateur du département et était ancien président des restaurateurs de l'Umih 37.

### Rencontre entre Jean Arthuis et le président de l'Apiih, Philippe Quintana

**Jean Arthuis**, sénateur de la Mayenne, ex-ministre et président de la commission des Finances, a rencontré les dirigeants de l'Association des professionnels indépendants de l'industrie hôtelière (Apiih) dans ses locaux nantais. **Jean Arthuis** et **Philippe Quintana**, président de l'Apiih, ont abordé "de nombreux sujets tels que les orientations du tourisme en France, la TVA sociale, l'impact des sites de réservation en ligne sur l'économie hôtelière, la valorisation du métier de restaurateur ou encore l'importance des entreprises patrimoniales pour la diversité culturelle française", précise l'association dans son communiqué. Celle-ci "se félicite de l'écho que peuvent avoir ses combats au sein de la classe politique."

# La page du chef

## De chef à chef

ENVOYEZ-NOUS VOS RECETTES

Celles-ci seront publiées dans le Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' et les recettes coup de cœur de **L'Hôtellerie Restauration** seront publiées dans le journal. Vous pouvez faire parvenir

vos recettes ainsi que vos vidéos à :  
**L'Hôtellerie Restauration** - Recettes de chef à chef -  
5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris cedex 15  
Tél. : 01 45 48 64 64 - fax : 01 45 48 04 23 -

E-mail : [dechefachef@lhotellerie-restauration.fr](mailto:dechefachef@lhotellerie-restauration.fr)  
Retrouvez Marcel Mattiussi, auteur du Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)  
Cliquez sur 'Blogs des Experts'

## Cigare au chocolat et pralins, crème brûlée à la Havane, café vanille à boire

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Pour le cigare au chocolat et pralin :

- 4 jaunes d'œufs
- 0,25 l de crème liquide
- 0,25 l de crème fouettée
- 0,250 kg de chocolat couverture
- 0,050 kg de cacao en poudre
- 0,100 kg de pralin
- 0,100 kg de sucre en poudre

#### Pour la cendre noire :

- 2 blancs d'œufs
- 1 sachet d'encre de seiche
- 0,100 kg de sucre en poudre

#### Pour la crème brûlée à la Havane :

- 5 œufs
- 0,50 l de crème liquide
- 0,075 kg de sucre en poudre
- 0,030 kg de cassonade
- 2 feuilles de cigare Havane

#### Pour la glace à la vanille Bourbon :

- 5 œufs
- 0,50 l de lait
- 0,075 kg de sucre en poudre
- 4 petits expressos



### Progression

#### Confectionner le cigare

- Faire fondre, au bain-marie, le chocolat et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre puis incorporer le chocolat crémé et la crème fouettée.
- Rouler dans du film alimentaire pour former 4 cigares et réserver au congélateur.

#### Réaliser la cendre noire

- Monter les blancs en neige, incorporer le sucre et l'encre de seiche.
- Étaler sur silpat et sécher au four 2 heures à 100 °C.

PAR MENAD BERKANI, EXECUTIVE CHEF, SOFITEL LEGEND OLD CATARACT – ABTAL EL TAHRIR ASWAN, ÉGYPTÉ

- Écraser ensuite pour obtenir la cendre.

#### Sangler la glace

- Réaliser la crème anglaise, chinoiser et sangler en sorbetière.

#### Cuire la crème brûlée

- Chauffer la crème et les feuilles de cigare, laisser infuser quelques minutes puis chinoiser.
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, verser la crème infusée.
- Garnir 4 moules à crème, cuire 40 minutes au four à 100 °C et laisser refroidir.
- Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau.

#### Dressage

- Saupoudrer les cigares de cacao en poudre, simuler les cendres à une extrémité.
- Réaliser un motif au chocolat dans les assiettes.
- Disposer les cigares, la cendre, la crème brûlée et une quenelle de glace.

Originalité d'une préparation pleine de parfums.

**Boisson conseillée : du café expresso.**

## Vins

### Des flacons exotiques

Indépendamment de la Chine, qui figure maintenant parmi les principaux producteurs mondiaux, et du Japon, avec le célèbre Koschu, d'autres pays asiatiques produisent des vins originaux à faire découvrir à nos clients. C'est le cas de la Thaïlande, de l'Inde et, dans une moindre mesure, de la Corée du Sud et du Vietnam.

PAR PAUL BRUNET

### Des vins venus d'Asie

#### • L'INDE

Depuis le 12 juillet 2011, la république indienne est le 45<sup>e</sup> pays membre de l'OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin), alors qu'il y a vingt ans, des experts internationaux doutaient de la possibilité de produire des vins de qualité dans ces conditions de culture très particulières. Les vignobles indiens sont localisés essentiellement dans trois régions. La première est Maharashtra (côte ouest), où l'on rencontre les vignobles suivants : Nasik, du nom de la ville sainte de l'hindouisme, située à 200 kilomètres de Bombay, parfois dénommée 'capitale indienne du raisin', Sangli, Pune-Narayangaon, Ahmednagar, Solapur... On produit également des vins au nord, dans la région himalayenne (Himachal Regions), et au sud dans la région de Bangalore.

Les principaux cépages sont : chenin blanc, sauvignon blanc, chardonnay, clairette. Pour les rouges : shiraz, cabernet sauvignon, pinot noir, sangiovese, zinfandel...

Les principaux producteurs : Château Indage, Sula, Grower, Vinsura, Renaissance Wines, ND Wines, Mandala Valley, Flamingo Wines, Château d'Ori...

#### • THAÏLANDE

Au début des années 1920, des ceps de vigne furent introduits dans le pays pour produire des raisins de table. C'est seulement un peu avant la Seconde Guerre mondiale qu'une petite quantité de vin a été élaborée. Dès 2001, les vins thaïlandais étaient présents à Vinexpo.

On trouve aujourd'hui des vignobles dans les zones sèches et montagneuses à l'ouest de Kanchannaburi (connu pour le fameux



Les vins thaïlandais Monsoon Valley.

pont de la rivière Kwai), dans la province de Loei et dans le district de Nakhon Ratchasima.

Quelques producteurs : Village Farm Winery, depuis 1995 (cabernet sauvignon, chenin...). On y trouve une cave 'à la française' et un vin commercialisé sous le nom de Château des brumes ; mais aussi PB (Khao Yai Winery), près du célèbre parc national de Kho Yai (chenin blanc, shiraz, tempranillo...) ; Château de Loei, dans la province de Loei, au nord-est de Bangkok (chenin, syrah...) ; Wang Nam Kew Winery, au nord-est de Bangkok

(syrah, cabernet, chenin), qui travaille avec l'Inra (France) et l'Institut d'agronomie de Tel-Aviv (Israël).

#### • VIETNAM

Quelques milliers d'hectares sont plantés dans le sud du Vietnam, au nord-ouest de Hô-Chi-Minh-Ville et dans la région d'Hanoi au nord.

Principaux cépages : chardonnay, cinsault... À signaler, les vignobles de Dalat sur les hauts plateaux, à 1 500 mètres d'altitude. Dans la première partie du siècle dernier, la ville de Dalat, surnommée le 'Petit Paris' était un lieu de villégiature très prisé des Français de Saigon.

#### • CORÉE DU SUD

Il existe également une petite production de vin en Corée du Sud : Wine Korea avec le château Mani dans la province du Chungcheongbuk-do.

Blog des experts 'Le vin et les vins étrangers' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Le vin comme "complément intellectuel du plat"

Les clients d'aujourd'hui consomment moins mais mieux : partant de ce constat, les restaurateurs jouent la carte de ce nouveau mode de consommation, une source de profit qui est loin d'être négligeable.

## Le service du vin au verre : un atout gagnant pour les CHR

Tendance de consommation bien dans l'air du temps, le service du vin au verre est un générateur de chiffre d'affaires incontournable pour les cafés, hôtels et restaurants. En partenariat avec EuroCave Professional et Schott Zwiesel, **Fabrice Sommier**, Meilleur ouvrier de France Sommellerie 2007 et Master of Port 2010, a animé un atelier pédagogique autour du thème 'Le service du vin au verre : comment en faire un levier de croissance?', afin d'apporter des réponses aux professionnels présents. "Il y a quelques années, on buvait du vin au restaurant pour une fête ou une occasion bien précise. Aujourd'hui, ça a changé ! Le vin est le complément intellectuel du plat, il valorise la cuisine du chef. Et il vaut mieux vendre un verre de vin plutôt qu'un verre d'eau", lance le chef sommelier des établissements Georges Blanc à Vonnas (01). Depuis quinze ans, le constat est clair : mieux informés, les Français boivent moins, mais mieux. De fait, 89,3 % des restaurants avec service à table ont proposé du vin au verre sur leur carte en 2010, contre 78 % en 2008. Aujourd'hui, ces établissements proposent en moyenne 4,2 références au choix, contre 3,2 en 2010. Le prix médian du verre de vin se situe à 3,8 €.

### LE BIEN BOIRE SE DÉMOCRATISE

Le vin fait bel et bien partie de l'art de vivre à la française. Mais l'art du 'bien boire' se démocratise de plus en plus, notamment grâce à internet, mais aussi



**Jérôme Obriot**, directeur général d'EuroCave Professional, et **Fabrice Sommier**, Meilleur ouvrier de France sommellerie 2007, Master of Port 2010, et chef sommelier des établissements Georges Blanc à Vonnas (01).

aux ateliers de dégustation, de plus en plus répandus, et à tous les packages dédiés, à l'instar des smartbox proposant des cours de vins, qui suscitent un intérêt croissant.

Parmi les trois couleurs, le vin rouge demeure le plus apprécié des consommateurs (58 %), suivi du vin blanc (23 %) et du rosé (19 %). Pour bien établir une carte des vins au verre, Fabrice Sommier conseille de "coller au type de cuisine proposé, à la saisonnalité, et à la situation géographique de l'établissement, mais aussi de s'adapter aux attentes de [sa] clientèle".

Une meilleure vente de vins passe tout d'abord par l'aspect visuel du support : il faut que celui-ci soit joli, attractif et simple à comprendre. "Pourquoi ne pas laisser la carte sur la table pour les bistrotts ou brasseries ? Cela fait

gagner du temps. De plus, la lecture occupe et suscite l'envie du client. Il est également plus judicieux de changer sa carte régulièrement pour éviter une certaine lassitude auprès de sa clientèle d'habités." Deuxième point à prendre en compte : choisir une verrerie adaptée. Le verre doit être agréable à regarder, avec un buvant élégant. Qui plus est, c'est le seul élément qui reste sur table tout au long du repas. Il faut aussi qu'il y ait suffisamment d'espace dans le verre pour pouvoir contenir les 12 cl de vin (volume conseillé).

### "ÊTRE ACTEUR DE SON MÉTIER"

Pour améliorer l'image du restaurant, rien de mieux que de proposer quelques vins 'haut de gamme', tels un Puligny-Montrachet (bouteille de 75 cl au prix d'achat de 25 €). "Sachant que l'on

sert 6 verres à 12 cl pour une bouteille, on peut afficher le verre à 20 € TTC. Un verre et demi doit m'avoir payé la bouteille", souligne Fabrice Sommier. Autre exemple avec un champagne d'une grande maison brut sans année (20 € la bouteille) : si l'on réalise 5 flûtes de 14 cl, on peut vendre chacune d'entre elles entre 15 et 17 €, en intégrant un amuse-bouche. Attention, néanmoins : pour bien commercialiser, le personnel doit être sensibilisé et formé. "On doit avoir des connaissances sur ce que l'on vend au client. Encore plus pour les établissements sans sommelier. C'est le B.A.-BA : préciser la région, le cépage, proposer un accord mets/vin, etc. Il faut être acteur de son métier." Côté fidélisation, quoi de mieux que les offerts ?

"Il vaut mieux offrir un vin de dessert nouveau ou inconnu à [son] client, plutôt qu'une coupe de champagne à l'apéritif. C'est plus intéressant pour le restaurateur. Un offert n'est pas un dû mais un geste commercial, voire amical." Aussi, afin de mettre en valeur ses vins et éviter la 'perte sèche' (bouteille entamée et non finie), EuroCave Professional donne la solution avec son bar à vins Sowine Pro qui peut contenir 14 bouteilles à température idéale de dégustation et préservées jusqu'à dix jours. "Le retour sur investissement est rapide : si l'on fait le calcul, cette machine revient à 8 € par jour sur 60 mois pour un restaurant ouvert 22 jours par mois." L'occasion de joindre l'utile à l'agréable. **HÉLÈNE BINET**

## En bref

### Coup de cœur pour le savigny-lès-beaune Hauts Marconnets 1<sup>er</sup> cru du Domaine Chanson

La vigne des Hauts Marconnets est située sur le haut d'un coteau, à l'extrême sud du village de Savigny-lès-Beaune. Une parcelle de 2,20 hectares dont la nature spécifique du sol à forte proportion de marnes calcaires sablonneuses convient admirablement au chardonnay, cépage noble de Bourgogne. Cette vigne illustre aussi le savoir-faire et le style du domaine qui "privilégie l'expression du terroir par une conduite naturelle des cultures et des vinifications". Le millésime 2010 "restitue toute la



Un millésime 2010 d'une grande précision.

typicité de ce terroir en soulignant son côté caillouteux et salin". Ce vin a bénéficié d'un "tri

sélectif dans les vignes puis à l'arrivée en cuverie pour laisser aux mains des vinificateurs les grappes les plus saines et les plus mûres. Le pressurage doux et mesuré a limité l'extraction aux jus les plus nobles et les plus purs. Les vinifications longues et méticuleuses avec un contrôle permanent des températures se sont déroulées en fût de chêne. L'élevage pendant 14 mois, en fût de chêne également, a été particulièrement soigné et ponctué de batonnages appropriés selon un calendrier précis afin de dompter

une acidité exacerbée". Ce savigny-lès-beaune Hauts Marconnets 2010 possède une couleur or pâle aux nuances d'émeraude. Il développe des arômes d'agrumes sur des notes d'amande et de miel. En bouche, il est "précis, tendu, sur une trame serrée. Sa texture onctueuse est aussi ponctuée par une acidité dynamique. Un vin salin à la minéralité en filigrane qui explose sur une fin de bouche généreuse". Un nouvel habillage, d'une élégante sobriété, accompagne sa sortie. **www.vins-chanson.com**

### Haute gourmandise avec la cuvée G.H.Mumm brut rosé et les mini-biscuits roses de Reims de la maison Fossier

La maison G.H. Mumm et la maison Fossier proposent de renouer avec une tradition rémoise qui remonte au XIX<sup>e</sup> siècle. Il s'agissait alors de tremper délicatement un biscuit rose de Reims dans sa coupe de champagne. Légende rosé vous invite à retrouver toute la délicatesse de cette association dans un coffret comprenant une bouteille de G.H. Mumm brut rosé, deux flûtes et une boîte de biscuits traditionnels. Les arômes fruités du

vin rosé associés aux biscuits secs livrent un mariage de saveurs tout en subtilité. **www.ghmumm.com**



Coffret légende de rosé, par G.H. Mumm.

Visite guidée

Dans le cadre d'un 'boot camp', L'Hôtellerie Restauration a passé 4 jours sur le campus de la plus prestigieuse école de cuisine en Amérique.

## Dans la peau d'un élève du Culinary Institute of America



Le campus de Hyde Park, l'un des quatre du CIA, accueille 2 700 étudiants.



Une affiche géante de Paul Bocuse recouvre la façade du complexe sportif du campus.

Fondé en 1946 par des vétérans de la Seconde Guerre mondiale, le Culinary Institute of America (CIA) propose deux cycles majeurs : un programme de base de deux ans (Associate Programme) avec un stage de dix-huit semaines entre les deux années, et un niveau Bachelor (quatre ans avec des cours de management, gestion, etc.) Outre ces deux cycles principaux, le CIA propose des séjours de formation - dits 'boot camps' - pour les professionnels et les "enthousiastes". L'occasion de lever le voile sur l'institution qui a formé la crème des chefs américains, de Steve Ells à Charlie Palmer en passant par Anthony Bourdain et un certain Jérôme Bocuse.

**Jour 1** Réveil à 5 h 30 pour se présenter au réfectoire à 6 h 30. La cafétéria située dans une ancienne chapelle est tenue par les élèves. Ils servent plus de 300 repas par service, chaque jour. Les plats changent quotidiennement, les variétés de pains - préparés par les élèves de la filière boulangerie-pâtisserie - sont nombreuses, muffins, bouillie d'avoine et salades de fruits complètent l'offre. Puis vient le premier cours. Le chef Phil Crispo forme les brigades et les élèves se répartissent les recettes à exécuter. S'ensuit l'entrée en cuisine, une vaste pièce avec une dizaine de postes et un équipement de pointe, et la mise en place avec des produits de la région de l'Hudson. Une fois les plats préparés, vers 12 h 30, les

élèves les présentent en buffet, puis les dégustent. Une heure plus tard, retour en classe. Le chef passe en revue les plats et émet ses critiques. L'après-midi se poursuit par un cours intitulé 'physiologie du goût', durant lequel le chef fait découvrir les cinq goûts, dont l'umami, une saveur due à la stimulation des papilles par l'acide glutamique.

**Jour 2** Après une introduction aux techniques de 'cuisine saine', les étudiants doivent exécuter des plats en version traditionnelle et en version 'saine'. Au menu, thon grillé sur lit de salade assaisonnée d'une marinade au vinaigre balsamique. On remplace une portion d'huile dans la marinade par une portion de bouillon de légumes et de l'arrow-root, un épaississant alimentaire. On troque le beurre contre la pâte de haricots blancs. Exercice de style autour des pâtisseries aussi, exécutées de trois façons : sans gluten, végétalienne (sans œuf ni lait), et sans sucre. L'après-midi, visite guidée. À deux heures au nord de New York, Hyde Park est l'un des quatre campus du CIA (les autres se trouvent à Greystone en Californie, San Antonio au Texas mais aussi à Singapour). Il accueille 2 700 étudiants dont 300 étrangers (et seuls 3 ou 4 Français par an). 20 % des élèves choisissent la filière boulangerie-pâtisserie et 80 % la filière arts culinaires. Le lieu a de quoi faire rêver : salle de sports avec piscine, terrains de tennis, cinq restaurants tenus

par les élèves. À 18 heures, dîner à l'American Bounty, l'une des meilleures tables de la région, tenue par des élèves qui ont atteint les deux derniers mois de leur cursus. Douze en salle, 18 en cuisine, ils tournent toutes les deux semaines. "Une cuisine où votre personnel change tous les quinze jours !", ironise Phil Crispo. Le restaurant réalise 100 couverts par jour, avec un ticket moyen de 200 \$ (152 €).

**Jour 3** Au programme, la technique du pilaf et du sous vide. L'après-midi, entretien avec Kate Gromaski, responsable du service d'admission. Les frais de scolarité s'élèvent à 37 000 \$ par an (28 170 €), logement et nourriture compris. Les étudiants étrangers peuvent postuler à des bourses comme la bourse Ferdinand Metz ou la bourse Marriott, mais elles ne couvrent pas tous les frais de scolarité.

**Jour 4** Introduction aux techniques appliquées de cuisson : pocher des filets de turbot, le saumon, cuisson à la nage. Toutes les demi-heures, le chef fait des démonstrations, comme le turbot poché sauce estragon, beurre et vin blanc ou encore le poulet rôti, mirepoix. "Une fois que vous maîtrisez le poulet rôti, vous pouvez parcourir le monde avec votre poulet !"

LAURE GUILBAULT

**The Culinary Institute of America**  
1946 Campus Drive  
Hyde Park, NY 12538 états-Unis  
[www.ciachef.edu](http://www.ciachef.edu)

### GUIDE PRATIQUE

**Y aller :** 1 h 30 de train depuis New York (32 \$ aller-retour avec Metro North depuis la gare de Grand Central, ou environ 50 \$ avec Amtrack depuis Penn Station jusqu'à la gare de Poughkeepsie).

**Où résider :** Le Petit Château Inn. Un bed & breakfast charmant. On se croirait en France, avec ses 4 chambres baptisées Rhône ou Bordeaux, et une propriétaire importatrice de vins qui parle français. Environ 200 \$ (150 €) la nuit. Les autres options pour séjourner sont le Holiday Inn et le Roosevelt Hotel (environ 100 \$ - soit 75 € - la nuit)

+ 30 % de chiffre d'affaires en un an

## Une implantation réussie pour le Buena Vista Deli à Miami

Lorsque nous avons lancé le Buena Vista Deli, nous tablions sur un ticket moyen aux alentours de 10 \$. Après un an et demi d'exploitation, il s'élève à 15 \$", explique Corentin Finot, l'un des deux propriétaires de l'établissement. Avec son associé Claude Postel, ancien élève de Jean Delaveine, ils ont ouvert en 2010 le Buena Vista Deli (ou BVD), un délicatessen à la française qui ne désemplit pas. Bien qu'installé loin des quartiers touristiques tels que South Beach, le BVD a su s'attirer une clientèle fidèle, séduite par la qualité des produits. "Tout est fait maison, le pain, les brioches, les pâtisseries... En ce qui concerne les terrines et foies gras, c'est Claude qui les prépare", détaille Corentin Finot, pour le plus grand plaisir de la communauté française de Miami. Ouvert non-stop de 7 heures à 21 heures, le BVD emploie



Claude Postel et Corentin Finot, les deux associés du Buena Vista Deli.



Tout est fabriqué maison.

désormais 18 personnes, preuve que les affaires marchent. "Notre chiffre d'affaires a augmenté de 30 % entre février 2011 et février 2012", assure le cofondateur de l'enseigne.

### SAVEURS FRANÇAISES

L'établissement propose aussi bien du salé que du sucré, à consommer sur place ou à emporter. Du bœuf bourguignon en bocal à l'éclair au chocolat en passant par le saucisson, le

Ouvert par deux Français, Corentin Finot et Claude Postel, l'établissement ouvert en 2010 conforte aujourd'hui sa croissance, dans un quartier populaire de Miami.

BVD fait découvrir les saveurs françaises et permet aux expatriés de ne pas les oublier. La décoration, très stéréotypée, est assumée : présentoirs à pain, nappes à carreaux vichy... Après avoir effectué son BTS au lycée de Saint-Quentin-en-Yvelines, Corentin Finot est venu en vacances à Miami. Et il n'en est pas reparti. "Le système français pour gravir les échelons ne me convenait pas. Aux États-Unis, si vous êtes travailleur vous pouvez réussir rapidement." Actuellement, les deux associés planifient l'ouverture d'un troisième établissement.

A.J. A.

**Buena Vista Deli** • 4590 Northeast 2nd Avenue • FL 33137 Miami  
• Tél. : 001 305 576 3945  
• [www.buenavistadeli.com](http://www.buenavistadeli.com)

La décoration joue la carte d'une France de carte postale : présentoir à pain, nappe à carreaux...

# Produits & équipements



## NOUVELLE GAMME DE CELLULES DE REFROIDISSEMENT POUR THIRODE

La cellule Schuss 2.0 est disponible en 6 capacités de refroidissement de 6 à 40 kg. Outre cette capacité améliorée, Thirode propose un produit très facile à utiliser. Le système Touch and Go offre un fonctionnement intuitif : grâce à sa sonde, la cellule maîtrise le temps et la température. Un indicateur informe en permanence de la progression du cycle. Thirode sort également une gamme d'armoires froides positives et négatives avec finitions inox ou Acierlite en entrée de gamme. L'Acierlite est un acier couleur inox recouvert d'un film insensible aux traces de doigts quand on pose la main dessus. La nouvelle gamme Antartica 2.0 dispose dorénavant d'un évaporateur encastré qui libère totalement l'espace intérieur pour le consacrer au stockage des aliments.

[www.thirode.fr](http://www.thirode.fr)



## DELCOUPE PRÉSENTE DEUX INNOVATIONS

Le trancheur de la gamme Mondial, avec un revêtement antiadhésif Quantanium entièrement noir, offre une résistance accrue aux détergents et produits chimiques. De ce fait, il réduit considérablement le temps de nettoyage. Avec en plus le système SBR I, qui est un extracteur de lame qui permet un nettoyage intégral de la machine en toute sécurité.

Delcoupe propose également la machine sous vide Prestige avec son option imprimante intégrée. La législation impose l'étiquetage de la DLC pour les produits sous vide. Le ticket autocollant est imprimé automatiquement à la fin de chaque cycle, ce qui permet d'éviter les erreurs d'étiquetage. En standard, l'appareil dispose de 20 programmes mémorisables. La version imprimante avec port USB permet la saisie du texte sur le ticket.

[www.delcoupe.com](http://www.delcoupe.com)



## DE NOUVELLES FONCTIONNALITÉS INTERNET TV SUR SENSIQ PAR QUADRIGA

Sensiq, plateforme de communication clients de Quadriga, déjà installée dans des milliers de chambres d'hôtels, inclut désormais de nouveaux outils de promotion et des capacités de streaming et de son sur internet TV. Direct2Guest et PromoDirect permettent aux hôtels de créer facilement, et de gérer de façon centralisée, des campagnes via le 'cloud'. Elles offrent de nouvelles facilités de promotion sur Sensiq, plus ciblées, permettant une commercialisation directe vers les clients. PromoDirect permet aux hôteliers d'étendre leurs actions marketing via les téléviseurs situés dans les espaces publics. Une bannière apparaît sur l'écran, en superposition d'une image ou d'une vidéo afin de maximiser l'impact. Direct2Guest fournit aux hôteliers et aux directeurs de marques un outil de marketing unique et puissant pour développer leur communication à destination des clients, directement dans la chambre via le téléviseur. Sensiq est un outil de communication clients multimédia conçu pour répondre aux besoins individuels d'un hôtel ou d'une marque et leur permet d'offrir des contenus multimédia pertinents et sur mesure.

[www.quadriga.com](http://www.quadriga.com)

## WIFINSITE, SE CONNECTER OÙ L'ON VEUT, QUAND ON VEUT

Wifinsite a la volonté de créer un réseau sur lequel professionnels et usagers peuvent interagir, et ainsi construire un lien fort entre les marques, les points de vente et les consommateurs : le point de vente est en relation directe avec ses fournisseurs ; les marques communiquent

auprès de leurs clients et de leurs consommateurs (bon de réductions, informations produits...) ; les consommateurs bénéficient des avantages d'une connexion nomade et d'offres ciblées. Wifinsite offre aussi la garantie d'une solution sécurisée, conforme à la législation et reposant sur la technologie et les services d'un opérateur national tel que SFR. Le Wifi ouvre aussi la porte à de nouvelles possibilités pour des services utiles, conviviaux et innovants, dans tous les lieux ouverts au public. Wifinsite s'adapte aux besoins de chacun puisqu'elle propose une solution avec le hot spot seul, si le client est déjà engagé chez un fournisseur d'accès internet, celui-ci se branche sur n'importe quelle box. Cette solution est dédiée aux professionnels. Elle leur fait bénéficier d'un accès ADSL haut débit, de la téléphonie fixe illimitée et d'un hot spot wifi permettant de proposer un accès internet gratuit, simple et sécurisé pour leurs clients.

Tél. : 09 73 01 10 07

[www.wifinsite.fr](http://www.wifinsite.fr)



## LA BRANCHE HOSPITALITY DE CGC ET COMELEC DEVIENT COMELEC-CGC

La branche Hospitality de la société CGC, spécialisée dans l'équipement de confort hôtelier, intègre la société Comelec, spécialisée dans l'équipement multimédia des hôtels, et devient Comelec-CGC. Elle dispose d'un stock assuré sur de nombreux produits, d'un entrepôt de 2 500 m<sup>2</sup>, d'un bureau d'études et de développement, et d'une unité de fabrication. Les installateurs se déplacent dans toute la France et à l'étranger. La société distribue et installe une gamme d'équipements variés et innovants, dont Le TGC System<sup>®</sup>, conçu et développé par Comelec pour assurer la gestion informatique des parcs de téléviseurs dans les établissements de santé. Il comprend une unité centrale informatique raccordée au réseau de télédistribution et des interfaces intégrées aux téléviseurs. En option, un serveur vocal permet aux patients d'accéder aux programmes de télévision 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24.

[www.comelec-cgc.com](http://www.comelec-cgc.com)

## SANIPROTECT, UNE PROTECTION LUNETTES WC

Sofraco propose un système alternatif à la location concernant la protection des lunettes de toilettes. Jusqu'à présent, les protections de lunettes de WC étaient le monopole d'une société internationale. Ce monopole est enfin tombé avec une nouvelle marque, Saniprotect. Le Saniprotect en plastique robuste ABS est compatible avec toutes les cuvettes. Cette formule est amortie au bout de trois mois. L'un des avantages du produit est qu'il dispose d'une temporisation qui évite qu'un enfant fasse fonctionner ce système en continu.

Tél. : 06 60 89 40 40 ou 03 89 06 40 40

[info@sofraco-promotion.com](mailto:info@sofraco-promotion.com)

## L'Hôtellerie Restauration

L'hebdos des C.H.R. • 3 €

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

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

**RESPONSABLES  
DE RUBRIQUE**

**WEBNEWS/RESTAURATION/  
FORMATION**

**Nadine Lemoine**  
E-mail :  
[nlemoine@lhotellerie-restauration.fr](mailto:nlemoine@lhotellerie-restauration.fr)

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

**Sylvie Soubes**  
E-mail :  
[ssoubes@lhotellerie-restauration.fr](mailto:ssoubes@lhotellerie-restauration.fr)

**SERVICE JURIDIQUE**

**Pascale Carbillet**  
E-mail :  
[pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr](mailto:pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr)

**VIDÉO**  
**Cécile Charpentier**

E-mail :  
[ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr](mailto: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**

# 40 Dernière minute

Le parc global de chambres a augmenté entre 2008 et 2011

L'Insee vient de publier son bilan touristique de l'année 2011. Celle-ci aura été marquée par deux éléments forts : une progression de la clientèle française et une fréquentation record en Île-de-France.

## D'après l'Insee, la fréquentation touristique française change de visage

**S**elon l'Institut national de la statistique et des études économiques, la France a tourné la page de la crise : 2011 représente une année record en nombre de nuitées touristiques avec 198,3 millions de nuitées dépensées sur le sol français. Ce chiffre est à peu près équivalent à celui de 2007, année où la clientèle française avait prédominé. Les clients européens progressent peu (+ 0,4 %) mais représentent toujours les trois quarts de la clientèle étrangère des hôtels. En revanche, en 2011, l'Insee note des évolutions de leurs comportements en fonction de leur pays d'origine. Touchés plus durement par la crise, Espagnols et Italiens préfèrent les campings aux hôtels et les Britanniques, s'ils demeurent toujours le contingent numéro un des visiteurs européens dans l'Hexagone, se détournent des hôtels (- 2,9 %) au point que leur fréquentation a baissé de 33 % depuis 2008. En revanche, la présence de touristes helvètes, belges et allemands s'est renforcée.

### LES HÔTELS HAUT DE GAMME SONT LES GRANDS GAGNANTS

La clientèle extra-européenne, qui représente 25 % de la clientèle hôtelière étrangère, a vu son taux de fréquentation grimper de 7,9 %. Les Japonais se font plus discrets (- 2,7 % de fréquentation) mais demeurent la première clientèle asiatique. Les Chinois connaissent une progression à deux chiffres (+ 25,2 %), tandis que, de l'autre côté de l'Atlantique, les Américains du Nord (+ 3,8 %) comme du Sud (+ 14,3 %) se montrent de plus en plus assidus dans les établissements français.

### Évolution du parc hôtelier français et de la fréquentation de 2008 à 2011

	Nombre de nuitées (en millions)	Nombre de chambres				Parc hôtelier total
		0 et 1 étoile	2 étoiles	3 étoiles	4 et 5 étoiles	
2011	198,3	99 763	235 225	186 062	93 634	614 684
2008	197,6	109 366	265 002	173 393	64 321	612 082

Les hôtels haut de gamme sont les grands bénéficiaires de l'évolution du tourisme (+ 7,2 % dans les 3 étoiles, + 27,3 % dans les 4 et 5 étoiles). A contrario, les hôtels 0 et 1 étoile font grise mine (- 1,2 % de clients) et les 2 étoiles voient leur fréquentation reculer de 5,7 %. Globalement, les hôtels de chaîne font de meilleurs scores que les indépendants (+ 3,6 % contre + 2,8 %). L'année 2011 révèle enfin la prédominance de l'Île-de-France dans le tourisme national. La région constitue le plus gros contributeur de nuitées touristiques en France (37 %, en hausse de 1,2 point par rapport à 2010). Suivent la région Rhône-Alpes (+ 5,8 %) et Paca (+ 3,5 %). Si la fréquentation touristique semble atteindre un chiffre record, la comparaison avec l'année 2008, date du début de la crise, apporte des informations supplémentaires. Contrairement aux idées reçues, le parc global de chambres a augmenté, passant de 612 082 à 614 684 chambres, mais avec un net avantage pour les hôtels 4 et 5 étoiles qui, en trois ans, ont ajouté à leur parc 29 313 chambres,



Globalement, les hôtels de chaîne font de meilleurs scores que les indépendants (+ 3,6 % contre + 2,8 %).

contre 12 669 chambres pour les établissements 3 étoiles. À l'inverse, le parc des 0 et 1 étoile s'est contracté de 9 603 chambres, et celui des 2 étoiles de 29 777 chambres. Cette érosion des petites catégories démontre que l'effet 'opération conversion' de la part du parc hôtelier français fonctionne bien.

ÉVELYNE DE BAST

## En direct des Blogs des Experts

### Augmentation du loyer des murs : jusqu'à combien peut-elle s'élever ?

Nous sommes propriétaire du fonds de commerce depuis le 01/07/2009 avec un loyer de 2 000 €/mois. Le propriétaire des murs veut nous l'augmenter, jusqu'à combien peut s'élever cette augmentation en sachant que notre loyer est le même depuis le 01/07/2009 ? Merci.

Hervé

#### Maître Gaillard -auteur :

Monsieur, Dans tous les cas, même lors du renouvellement, le bailleur ne peut pas obtenir (sauf accord amiable du locataire) un loyer qui excède la valeur locative des lieux (= le prix du marché). Dans ces conditions, il importe de connaître la valeur locative de vos locaux, afin de connaître le plafond maximal de l'augmentation qui pourrait être obtenue. Par ailleurs, il convient d'étudier le motif donné par le bailleur pour obtenir une augmentation. En effet, le bailleur ne peut pas, de son propre chef, sans être fondé en droit, vous imposer une augmentation du loyer. Celle-ci ne peut intervenir que suite à l'indexation du loyer, ou à la révision triennale, ou lors du renouvellement..

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé **RTK0262** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)  
Blog des Experts "Bail commercial en CHR" par Maître Marc Gaillard

## 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](mailto:abo@lhotellerie-restauration.fr)

Internet : [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) rubrique s'abonner

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