

Les fumeurs ont leur place en terrasse

Les 110 de Taillevent réinventent le service au verre

Le lundi de Pentecôte, journée de solidarité

9^e édition du concours de biérogologie Heineken

L'Hôtellerie Restauration

17 mai 2012
N° 3290

ANNONCES CLASSÉES P. 10

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Au Pavillon Gabriel à Paris

Les étoilés 2012 à l'honneur



Autour de Michaël Ellis, directeur des guides Michelin, les nouveaux étoilés 2012 avec nos partenaires, et au premier rang, les 3 étoiles : Monco Riccardo (Italie), Jean-Georges Klein, Christian Le Squer, Yannick Alléno, Georges Blanc, Éric Frechon, Gilles Goujon, Emmanuel Renault, Dominique Loiseau, Eric Pras, Régis Marcon, Gert de Mangeleer (Belgique), Heinz Beck (Italie), Marc Haerberlin et Pierre Gagnaire.

L'Hôtellerie Restauration a réuni une nouvelle fois (la 19^e), les promus de l'année pour un déjeuner au Pavillon Gabriel à Paris, orchestré par Potel & Chabot. Une belle journée pour Emmanuel Renault, le nouveau 3 étoiles

et ses 68 collègues du millésime 2012. Les nouveaux étoilés ont été félicités par leurs pairs (dont 14 représentants de restaurants 3 étoiles) et par Michael Ellis, directeur des guides Michelin. "Nos inspecteurs ont d'ailleurs déjà déniché

un bon nombre de nouveaux candidats pour le guide 2013 : un prochain grand cru s'annonce", a-t-il précisé.



Retrouvez le Déjeuner des étoiles en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr

MERCI À NOS PARTENAIRES



BRAGARD



Contradictions

Alors que la campagne pour l'élection présidentielle n'a pas été avare de déclarations démagogiques, promesses inconsidérées et effets d'estrade irréalistes, la profession peut se féliciter de la position des deux principaux candidats qui ont confirmé leur volonté de maintenir la TVA à taux réduit pour la restauration.

Il n'était évidemment pas question pour **Nicolas Sarkozy** de revenir sur une mesure pour laquelle il a œuvré pendant longtemps avant d'obtenir gain de cause à Bruxelles et, connaissance approfondie de la Corrèze aidant, le nouveau Président n'avait pas manqué de rappeler qu'il est favorable également à une TVA réduite pour la profession. Mais **François Hollande**, campagne électorale oblige, a évoqué également une éventuelle "vérification" des engagements pris par la profession dans le fameux contrat d'avenir, notamment en matière d'emploi.

Dans le même temps, Pôle emploi vient de publier son enquête annuelle sur les besoins en main-d'œuvre de l'économie française pour 2012, où il apparaît que sur les quelque 1,7 millions d'embauches prévues, 42,6 % sont assorties de difficultés de recrutement.

Plus inquiétant, parmi les 10 métiers où la tension est la plus forte, le recrutement des cuisiniers est jugé difficile dans 61,4 % des cas, celui des employés de l'hôtellerie dans 50,2 % et celui de serveurs de café et restaurants dans 48,8 %. Certes, les causes de cette désaffection ont été mille fois évoquées, les efforts de la profession pour proposer des conditions de travail et de rémunération améliorées ont été importants, l'information sur les formations et les carrières est aujourd'hui largement diffusée, ce qui n'empêche pas cette pénurie quasi-permanente que déplorent les organisations professionnelles.

En réponse à l'enquête de Pôle emploi, l'Umih rappelle que l'hôtellerie-restauration prévoit de proposer 218 000 emplois en 2012, se situant ainsi parmi l'un des principaux recruteurs du pays.

C'est pourquoi il appartiendra à la nouvelle équipe mise en place par le Président élu d'envisager une fois de plus les mesures essentielles à la promotion des métiers d'avenir, tant auprès des jeunes en quête d'orientation professionnelle que du corps enseignant dont on connaît, hélas, les réticences au développement de l'enseignement technique face aux beautés supposées de la traduction de la *Guerre des Gaules* et la lecture de la *Princesse de Clèves*.

Et il appartient à la profession de faire valoir son rôle essentiel dans une économie ravagée par la montée du chômage et l'endettement public. Le secteur des services, susceptibles de proposer une amélioration du fameux 'ascenseur social' bien en panne ces derniers temps, doivent bénéficier d'une politique économique de développement qui passe à la fois par le maintien d'une fiscalité adaptée et d'un régime de charges salariales compatible avec l'impossibilité - c'est un atout - de toute délocalisation. **L.H.**

En bref

Le 'Gault&Millau Paris' révèle ses coups de cœur

C'est au Polo de Paris (XVI^e) que la direction de Gault&Millau a reçu les chefs afin de dévoiler le nouveau guide Paris et ses 'chouchous'. **Akrame Benallal** (Akrame), **Julien Duboué** (Afarria), **Andréas Mavrommatis** (Mavrommatis), **Cyril Bordarrier** (Le Verre volé), **Jean-François Piège** (Thoumieux), **Stéphane d'Aboville** (Mini Palais), **Franck Baranger** (Pantruche) et **Garry Dorr** (Le Bar à huîtres) sont donc les coups de cœur du guide *Gault&Millau Paris* (en librairie - 14,90 €). Le guide, qui dispose d'une application mobile, présente au total 600 restaurants et 170 hôtels. De nombreuses personnalités de la profession (environ 900 personnes) étaient présentes au Polo de Paris, où les cuisiniers ont pu assister à une démonstration de **David Toutain**, chef du restaurant L'Agapé substance et élu Grand de demain 2012 par le guide. **L.C.**



De gauche à droite : **Franck Baranger** (le Pantruche), **Côme de Chérisey**, directeur général de Gault&Millau, **Andréas Mavrommatis** (Mavrommatis), **Jean-François Piège** (Thoumieux), **Garry Dorr** (Le Bar à Huîtres) et **Patricia Alexandre**, directrice de la rédaction Gault&Millau.

www.gaultmillau.fr

Création d'un joint-venture entre Newrest Wagons-Lits et Elior

Dans le cadre de l'appel à candidature concernant la restauration à bord des TGV en 2014, les groupes Newrest Wagons-Lits et Elior ont décidé d'unir leurs forces en créant une "société commune spécifique, qui aura pour objectif d'offrir à la SNCF une offre qualitative et compétitive répondant aux attentes de ses clients".

Polémique

Le 11 mai, la cour d'appel de Paris a rejeté la demande de la DNF de voir les terrasses bâchées de 5 établissements parisiens. Pour en savoir plus, voir page 10.

Fumeurs en terrasse :

Après le rejet par la cour d'appel de Paris de la demande de son association - qui réclamait le respect de l'interdiction de fumer sur des terrasses bâchées de 5 établissements parisiens - **Gérard Audureau**, président de Droits des non-fumeurs (DNF), estime que les magistrats ont "confirmé le jugement de première instance mais nous n'en resterons pas là". Avant de préciser : "Nous allons immédiatement introduire un recours en cassation et nous attendons la nomination du prochain ministre de la Santé [celle-ci n'étant pas encore connue à l'heure où nous imprimons, NDLR] pour lui demander qu'il clarifie le décret *Evin* sur certains points spécifiques." Selon l'association, trois points doivent être éclaircis. D'abord, celui d'une définition plus détaillée de la notion d'espaces fermés et couverts. L'association

souhaite ensuite que soit précisé ce qu'il est possible de faire dans ce fumoir, à savoir s'il est permis de manger ou de boire ou si celui-ci doit être réservé à l'usage exclusif de la consommation de tabac. Enfin, DNF demande aux pouvoirs publics de se prononcer sur le fait qu'une même pièce peut être alternativement un fumoir ou non.

POMME DE DISCORDE

Pour sa part, **Didier Chenet**, président du Synhorcat, salue la décision de la cour d'appel de Paris qui "rend justice au sérieux et à la responsabilité des professionnels". Les terrasses constituent en effet la dernière pomme de discorde entre l'association Droit des non-fumeurs et les professionnels. Motifs : afin de protéger leur clientèle du froid et des intempéries, les exploitants des terrasses ont tendance à équiper ces dernières de bâches en plastique. Celles-ci permettent de jouer facilement sur leur ouverture en fonction de la météo.

Confirmant le jugement de première instance, la cour d'appel de Paris a

"TOUT LE MONDE JOUE LE JEU" AU CAFÉ JOSEPH



Jean-René Privat, gérant du Café Joseph.

Montpellier (34) Place Jean Jaurès, les parasols blancs prolongent la terrasse du Café Joseph. Une terrasse modulable : fermée sur les côtés et chauffée en hiver, sous les brumisateurs en été. Depuis vingt ans, les clients, de tous âges, se côtoient, fumeurs comme non-fumeurs. **Jean-René Privat**, gérant du lieu, voit cette cohabitation d'une façon sereine : "Notre métier, c'est de faire en sorte que ça se passe bien pour tout le monde." Sa terrasse reste toujours ouverte en façade. "En général, tout le monde joue le jeu", assure-t-il. Les serveurs savent aussi ajuster les choses, lorsqu'un client en terrasse se plaint de la fumée. À l'époque des fumeurs en salle, Jean-René Privat avait déjà fait installer un extracteur. Aujourd'hui, il tient à permettre de fumer là où ce n'est pas interdit. "Au lieu de faire une loi de plus, mieux vaut essayer de régler les choses par le civisme et l'éducation", conclut-il. **ANNE-SOPHIE THÉRON**

"HORS DE QUESTION DE DISCRIMINER LES FUMEURS"

Lyon (III^e) Deux questions à **Catherine Javelle**, gérante du Grand Café de la préfecture.

Quelle part représente la terrasse dans votre chiffre d'affaires ? Environ 80 % aux beaux jours. Nous l'ouvrons à partir du 1^{er} mars jusqu'au 30 octobre. Totalement découverte, elle fait près de 46 m² et offre une capacité de 80 places assises.

Observez-vous des conflits entre fumeurs et non-fumeurs en terrasse ? Non, la cohabitation se passe très bien. Il m'est arrivé seulement une fois d'être confrontée aux protestations d'une cliente qui se disait indisposée par la fumée de cigarette. Je l'ai changée de place. Pour moi, il est hors de question de diviser la terrasse en deux, avec une partie fumeurs et une autre non-fumeurs. Je ne veux pas faire de discrimination. Et puis, étant moi-même fumeuse, je ne comprends pas la guerre qu'on nous livre quotidiennement. Si un jour, on interdit aux clients de fumer en terrasse, cela représentera pour moi une véritable atteinte à la liberté. Et cela sera aussi la porte ouverte à pleins d'autres interdictions. **PROPOS RECUEILLIS PAR STÉPHANIE POUOD**



Catherine Javelle soutient les fumeurs en terrasse.

angle

demande de l'association Droits des non-fumeurs (DNF), qui réclamait le respect de l'interdiction de fumer sur des terrasses en savoir plus, L'Hôtellerie Restauration est allé voir sur le terrain comment les professionnels vivent la réglementation en vigueur.

la cour d'appel dissipe les malentendus

considéré que les 5 établissements incriminés - dont les terrasses étaient dotées de bâches plastiques - ne constituaient pas des lieux où il était interdit de fumer. Et ce, dans la mesure où ces bâches ne sont pas hermétiques : elles laissent par conséquent passer un courant d'air en permettant le renouvellement. *"En réalité, le tribunal n'a pas voulu se prononcer sur la rédaction d'un texte qui est imprécis, renvoyant les pouvoirs publics à leur copie, nuance Gérard Audureau. Si le décret amène à des telles interprétations, c'est qu'il est indispensable de le repenser et de peser chaque mot."*

IL EST POSSIBLE DE FUMER SUR LES TERRASSES OUVERTES

Depuis le 1^{er} janvier 2008, l'interdiction totale de fumer dans les lieux publics s'applique à tous les établissements du secteur des hôtels, cafés, restaurants. La loi donne la possibilité de mettre en place des fumoirs, mais selon des normes techniques si draconiennes que très peu d'établissements utilisent cette possibilité. Reste une parade pour éviter la déperdition

de la clientèle fumeuse : la terrasse. L'article R3511-1 du code de la santé publique prévoit que l'interdiction de fumer dans les lieux collectifs s'applique *"dans tous les lieux fermés et couverts qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail"*. Ce texte permet donc de fumer dans certains lieux publics à condition qu'ils ne soient ni couverts ni fermés. Une circulaire d'application du 19 novembre 2006 est venue préciser qu'il était possible de fumer sur les terrasses de ces établissements *"dès lors qu'elles ne sont pas couvertes ou que leur façade est ouverte"*. Cette notion de terrasse a par la suite fait l'objet d'une circulaire du ministère de la Santé du 9 octobre 2007, qui précise que *"l'interdiction de fumer s'applique aux lieux fermés et couverts en rappelant que les deux conditions sont cumulatives. Elle ne concerne donc pas les terrasses, dès lors qu'elles ne sont pas couvertes ou que la façade est ouverte. Ainsi, pour ce qui est des terrasses couvertes par un auvent, store ou bâche, l'interdiction de fumer ne s'y applique pas à partir du moment où elles ne*

sont pas totalement fermées, par exemple si la façade est complètement ouverte. Il en est de même lorsque tous les côtés sont fermés mais que la terrasse n'est pas couverte".

Le ministère a précisé sa position dans une seconde circulaire en date du 17 septembre 2008. Le texte indique que doivent être considérées comme des espaces extérieurs :

- les terrasses totalement découvertes, quand bien même elles seraient closes sur leurs côtés ;
- les terrasses couvertes mais dont le côté principal serait intégralement ouvert (en général, la façade frontale).

LES SANCTIONS

Les responsables des lieux qui ne mettent pas en place la signalisation, ou mettent à la disposition des fumeurs un emplacement non conforme aux prescriptions réglementaires, ou favorisent, sciemment, par quelque moyen que ce soit, la violation de cette interdiction sont passibles d'une amende prévue pour les contraventions de la 4^e classe, soit 750 € (article R.3512-2).

PASCALE CARBILLET

"LES FUMEURS SE SONT ADAPTÉS"



Georges Ameline a repris la gérance du Kent depuis la mi-mars 2012.

Angers (49) Institution du centre-ville d'Angers, le Kent est un bar-brasserie qui compte près de 70 % de fumeurs parmi sa clientèle. En hiver, les accros à la nicotine se retrouvent sur la petite terrasse découverte, d'une trentaine de places. Puis, d'avril à fin septembre, le Kent déploie une autre terrasse découverte, de 80 places. Fumeurs et non-fumeurs se tolèrent sans animosité. *"Le fait que nos deux terrasses soient découvertes facilite la cohabitation, commente le patron du Kent, Georges Ameline. Mais malgré cela, l'interdiction de fumer dans les lieux publics ne nous a pas rapporté de nouvelle clientèle. Ce sont les fumeurs qui se sont adaptés à la nouvelle réglementation."* Même scénario sur la grande terrasse estivale, qui représente plus de 50 % du chiffre d'affaires du Kent.

ANNE EVEILLARD



Pour Marc Lelieur, patron de La Chicorée à Lille, *"une terrasse, c'est vital"*.

MARC LELIEUR SÉPARE FUMEURS ET NON-FUMEURS

Lille (59) Les Nordistes adorent les terrasses. *"Le soir du réveillon, c'est plein"*, confirme Marc Lelieur, patron des brasseries La Paix, La Chicorée et Le Flore, trois institutions lilloises. Avec l'harmonisation des terrasses, décidée par la ville de Lille, les travaux de rénovation l'ont contraint pour quelques mois à faire sans. *"À la Chicorée, où nous avons 180 places en terrasse, nous avons enregistré un chiffre d'affaires en baisse de 25 % sur le mois d'avril, estime-t-il. Une terrasse, c'est vital."* Avant les travaux, la moitié de cette terrasse était couverte et fermée. *"On cartonnait, mais le but d'une terrasse, c'est d'être ouverte sur la rue. Et plus elles sont ouvertes, plus elles fonctionnent."* Celle-ci sera dorénavant semi-couverte par un système de parasols et de pare-vents, ce qui permettra une meilleure évacuation des fumées. Marc Lelieur a décidé de la séparer en deux espaces - fumeurs et non-fumeurs -, à l'instar de ce qui se pratiquait à l'intérieur, avant l'interdiction d'y fumer. *"Je pense que la législation va évoluer en ce sens et personnellement, je ne serais pas contre l'interdiction totale de fumer en terrasse. On y viendra sûrement."*

MARIE-LAURE FRÉCHET

POUR CHRISTOPHE FISCHER, L'HEURE EST À L'APAISEMENT



Marco Heimlich, Tyana Frossard et Christophe Fischer ont voulu une atmosphère campagnarde pour leur terrasse

Strasbourg (67) Christophe Fischer, patron et chef de la S'Musauer Stuebel, juge que *"la terrasse est un avantage. Pour autant, même s'il y a évidemment de la demande en terrasse ou en salle, je ne remplis jamais les deux. Plutôt que de nous surcharger, nous préférons effectuer deux services."* La terrasse du restaurant bénéficie d'un grand calme par rapport à celle du Café de l'Opéra, l'ancien établissement de Christophe Fischer. Est-ce ce calme qui facilite les relations entre les convives ? *"J'ai connu des conflits à l'Opéra. Ici, c'est ma troisième saison et aucun incident à déplorer."* De l'espace, des plantes : la terrasse, très soignée par Marco Heimlich, l'associé de Christophe Fischer, est un authentique argument pour le restaurant. *"Quand je suis client et que je fume, je fais attention à la direction de la fumée. C'est aussi une question de respect de l'autre."*

FLORA-LYSE MBELLA

"IL FAUT CLARIFIER LA SITUATION"

Paris (XIII^e) Pour Jérôme Lobel, gérant du café Les Négociants à Paris (XIII^e), la terrasse représente un grand nombre de places assises, et donc un chiffre d'affaires conséquent. Fermée et couverte en hiver, elle redevient ouverte dès le printemps. Selon ce professionnel, le tabac en terrasse est un sujet épineux : *"La réglementation sur le sujet est assez stricte, cependant il faut clarifier la situation. Peut-être devrions-nous diviser la terrasse en deux, avec une partie fumeur séparée des non-fumeurs par une paroi en hiver... En revanche, ce serait une aberration d'interdire de fumer sur les terrasses ouvertes."*

Autant prohiber le tabac..." A. J. A.



Au café Les Négociants (Paris, XIII^e), une majorité des places assises sont en terrasse.

4 L'actualité

+ 7 % de RevPAR

InterContinental démarre fort l'année 2012, avec des RevPAR qui grimpent et des perspectives de développement solides.

Résultats en hausse au premier trimestre pour IHG

Pour le premier groupe hôtelier mondial, l'année démarre bien avec + 7 % de RevPAR, tiré par un prix moyen en hausse de 3,3 % et un taux d'occupation qui augmente de 2,1 points.



La progression du RevPAR diffère malgré tout selon les zones géographiques. Ainsi, sur le continent américain, il a augmenté de 7,7 %. L'Europe, marquée par une économie tournant au ralenti, connaît une hausse de 2,6 %, contre 6,9 % au Moyen-Orient et 11,9 % en Chine. Le Royaume-Uni, la France et l'Allemagne progressent respectivement de 2,2 %, 2,6 % et 3,3 %, tout en enregistrant une hausse du prix moyen de 1,2 %. En termes de développement, le groupe IHG a poursuivi le renforcement de ses

marques au cours du premier trimestre, avec l'arrivée de 48 nouveaux hôtels dans le réseau (7 010 chambres) et l'implantation de ses marques dans de nouveaux pays : Holiday Inn Express arrive en Thaïlande quand Hotel Indigo s'installe en Allemagne.

En revanche, 22 hôtels - soit 4 290 chambres - quittent l'enseigne. En Europe, par ailleurs, 5 hôtels ont été signés par le groupe au cours de ce premier trimestre - dont un InterContinental à Saint-Petersbourg, en Russie -, et 8 établissements ont ouvert dont un Hotel Indigo à Édimbourg, en Écosse, et un autre à Berlin. Actuellement, 1 098 hôtels, soit 174 554 chambres, sont dans le pipeline dont 40 % sont déjà en construction. Le groupe se développe très rapidement en Chine

avec un parc de 170 hôtels (55 871 chambres). Enfin, le mois d'avril a également été marqué par de bons résultats, avec une hausse de 6,1 % de RevPAR au global dont 5,6 % sur le continent américain, 5,2 % en Europe et 7,1 % en Chine, ce qui augure de belles perspectives sur l'ensemble de l'année.

Autres faits notables de ce premier trimestre : le lancement, en février, d'Even Hotels, la marque 'fitness' et bien-être du groupe qui sera déployée dans les trois années qui viennent dans les grandes métropoles des États-Unis, et la marque Hualuxe, dédiée au marché domestique chinois, dont le premier hôtel est attendu pour 2014.

ÉVELYNE DE BAST

“Vous êtes la permanence de la France”

À la veille de son départ de l'Élysée, Nicolas Sarkozy a distingué le chef adjoint des cuisines de la présidence de la République.

Nicolas Sarkozy remet les insignes de chevalier à Guillaume Gomez

Quelques jours avant de quitter ses fonctions, le président de la République a rendu hommage au personnel de l'Élysée. Il en a profité pour remettre en personne les insignes de chevalier dans l'ordre national du Mérite à **Guillaume Gomez**, MOF et chef de cuisine adjoint auprès de **Bernard Vaussion**.

“Si vous saviez ce que les chefs d'État étrangers me disaient de la cuisine de l'Élysée... Vous n'imaginez pas combien vous comptez pour l'image de la France”, a souligné **Nicolas Sarkozy**. “Je n'ai pas eu assez de temps ces dernières années pour vous témoigner ma reconnaissance, a-t-il ajouté. Je sais pouvoir compter sur chacun de vous. J'ai travaillé avec la meilleure équipe du monde. Vous êtes la permanence de la France. Vous êtes l'institution. Vous allez continuer. Je vous souhaite d'être heureux dans vos fonctions. Il n'y a pas de raison que vous ne le soyez pas.”

Dans la somptueuse salle des fêtes de l'Élysée, on a rarement vu autant de chefs présents. Guillaume Gomez, également président de l'association Les Cuisiniers de la République, avait en effet convié de nombreux confrères et amis, qui étaient venus en nombre.

N. L.



De gauche à droite : **Christophe Bacqué** (Hôtel du Castellet), **Michel Roth** (Ritz), **André Fournet** (Prosper Montagné), **Guillaume Gomez**, **Joseph Viola** (Daniel et Denise), **Jacques Le Divillec** (Restaurant Le Divillec) et **Nicolas Stamm** (La Fourchette des ducs).

De gauche à droite : **Bernard Leprince** (Groupe Frères Blanc), **Fabrice Prochasson** (Lenôtre), **Emmanuel Renaut** (Flocons de sel), **Christian Têtedoie** (Restaurant Têtedoie), **Christophe Bacqué** (Hôtel du Castellet), **Guillaume Gomez**, **Joseph Viola** (Daniel et Denise), **Mathieu Vianny** (La Mère Brazier).



Pour doper le tourisme d'affaires

Le deuxième groupe hôtelier européen annonce la création d'un Golden Tulip et d'un Campanile au parc des expositions de Marseille pour le printemps 2014.

Louvre Hotels : deux ouvertures prévues à Marseille

Le tourisme d'affaire et de congrès se porte plutôt bien à Marseille.

Selon **Michel Kester**, p.-d.g. de la Société de la foire de Marseille (Safim), il a progressé de 11 à 12 % par an depuis une dizaine d'années pour atteindre 300 manifestations annuelles, dont quelques poids lourds comme le Forum mondial de l'eau, le congrès des experts-comptables et plusieurs réunions électorales. Il précise : “Nous avons un tel retard en la matière que nous ne pouvions qu'améliorer notre



Michel Kester, président de la Safim.

score.” Pour réussir la mutation de la cité phocéenne, la Safim a investi 200 M€ en onze ans, soit 10 % de son chiffre d'affaires, pour mettre les équipements à niveau. Il affirme : “Désormais, Marseille est, avec Lille, la seule ville de France à posséder à la fois un palais des congrès et un parc des expositions sur le même site. Cela correspond à une demande du marché et un

rapprochement de l'activité salon et congrès, la première servant à financer la deuxième.” Pour doper davantage le tourisme d'affaires, Michel Kester annonce la construction d'un centre hôtelier sur le site de la Foire de Marseille (rond-point du Prado/rue Rabatau). Le permis de construire, en cours de délivrance, prévoit un Campanile de 200 chambres et un Golden Tulip de 100 chambres, avec brasserie et restaurant. Il devrait ouvrir au printemps 2014. Ces deux marques de Louvre Hotels seront exploitées en franchise par Naos Group, qui exploite déjà 18 hôtels Accor en franchise. La construction des deux établissements devrait démarrer à la fin de l'année.

DOMINIQUE FONSÈQUE-NATHAN

Une lente révolution structurelle

Conforté par les bons résultats de l'année 2011, avec un chiffre d'affaires de 6,1 milliards d'euros, en hausse de 5,2 % sur un an, Denis Hennequin a présenté à des actionnaires plutôt confiants les avancées de la nouvelle stratégie du groupe.

Face à ses actionnaires, Accor joue la transparence

Au moment de présenter son bilan annuel à ses actionnaires, Denis Hennequin affichait cette année une réelle sérénité, due en partie aux bons résultats obtenus par le groupe Accor en 2011 mais pas seulement... La stratégie mise en place par le nouveau p.-d.g. porte ses fruits, sans grand bouleversement. Une lente révolution structurelle, pour ne pas dire culturelle, qui s'appuie sur cinq piliers de développement chers à Denis Hennequin.

Le redéploiement des marques est l'axe stratégique le plus visible. Le pôle économique a ainsi fait l'objet d'une profonde transformation. Regroupé sous la marque ombrelle ibis, il offre au groupe "davantage de visibilité pour le segment économique et des synergies de coûts permettant de dégager plus de rentabilité", selon le p.-d.g. du groupe. Ainsi, en 2012, plus de 70 % des hôtels économiques auront été transformés mais, pour Accor, il n'est pas question de s'arrêter là. "Je pense également aux marques milieu et haut de gamme", poursuit Denis Hennequin. Ainsi, même Novotel effectue sa mue, avec la nouvelle chambre Next, devenant plus souple, moins stéréotypée.

Le deuxième axe de développement



concerne la distribution. Le système de distribution centrale, par lequel passent 60 % des réservations, mais aussi les applications iPhone (900 000 téléchargements depuis son lancement) et le club fidélité, rebaptisé Club Accor Hotels (9 millions d'adhérents dont 2 millions en Asie). Globalement, c'est toute la politique digitale du groupe qui lui permet d'être plus performant (25 % du volume d'affaires sur internet) et avec des outils sophistiqués.

LE DÉVELOPPEMENT, UNE NÉCESSITÉ

Le développement du groupe, lui non plus, n'a pas failli : 38 700 chambres ont été ouvertes en 2011 et 40 000 sont attendues en 2012. Certaines destinations sont devenues privilégiées comme l'Asie-Pacifique, qui représente 50 % du pipeline Accor. Mais le développement est surtout une nécessité : "Il faut rééquilibrer nos implantations dans le monde, explique Denis

Accor : bons résultats en 2011

Résultats 2011 - en millions d'euros

Dividende : 1,15 € par action

	2010	2011	Variation
Chiffre d'affaires	5 948	6 100	+ 2,5 %
Résultat brut d'exploitation	1 814	1 923	+ 6,0 %
Marge brute d'exploitation	30,5 %	31,5 %	+ 1,0 pt
Résultat d'exploitation	446	530	+ 18,8 %

Résultat net, part du groupe : 27 millions d'euros

Développement record en 2011

38 700 nouvelles chambres contre 25 000 en 2010.
1 000 hôtels franchisés en Europe,
La croissance du parc a été réalisée à 95 % en asset light.
Parc hôtelier total de 531 700 chambres.

Objectif 2012

- 40 000 nouvelles chambres
- Redéploiement des marques
- Développement accru de la politique digitale.

Hennequin. *L'Europe, représente encore 70 % de notre résultat d'exploitation.*

Dans cette course aux ouvertures, Accor s'appuie sur sa stratégie d'asset light. Car aujourd'hui, la franchise et le contrat de management ont le vent en poupe : ils représentent 89 % des nouveaux hôtels ouverts. Mais, là encore, "on ne choisit pas le même mode d'exploitation pour toutes les marques", nuance Denis Hennequin. Et

dans le même temps, la vente des murs se poursuit : "Nous sommes confiants dans nos objectifs, assure Sophie Stabile, directrice financière du groupe, à savoir réaliser 400 cessions d'ici à 2015." Une politique présentée par Denis Hennequin comme une nécessité qui permet au groupe "d'accroître ses marges, d'atténuer ses amortissements et d'améliorer la rentabilité globale du groupe".

Pour accompagner cette transformation, il fallait lui donner une âme et motiver les équipes. En baptisant Planet 21 son programme lié à la responsabilité sociale et environnementale, Accor communique mieux sur ses actions en la matière auprès de ses équipes et de ses clients, une façon "d'ouvrir les frontières de l'hospitalité à celles de la durabilité", souligne Denis Hennequin, en reprenant le nouveau slogan du groupe ("Open New Frontiers in Hospitality"). Quant à la motivation des équipes, elle a toujours été présente ; le p.-d.g. d'Accor salue d'ailleurs l'engagement de chacun dans le nouveau projet du groupe. "Une entreprise qui réussit bien est une entreprise qui réussit avec ses équipes", répète à l'envi Denis Hennequin. Doté d'une feuille de route solide, confiant dans l'avenir, le président du groupe Accor a affiché devant ses actionnaires une ambition justifiée : "Devenir la référence mondiale en capitalisant sur nos atouts." Chez Accor aussi, le changement, c'est maintenant.

ÉVELYNE DE BAST

Trois questions à Denis Hennequin

L'Hôtellerie Restauration : Vous avez annoncé que les franchisés allaient prendre une place grandissante au sein du groupe. Qu'entendez-vous par là ?

Denis Hennequin : Nous allons surtout développer les méthodes de travail entre nous. Ces échanges vont se faire en associant nos franchisés plus en amont dans la réflexion sur nos marques, notre distribution. Bien sûr, cela se faisait déjà, mais il était important que les franchisés se structurent, qu'ils s'organisent, ce qu'ils ont fait. Ils ont d'ailleurs rédigé une charte éthique, ce qui constitue un acte fort. Dans ce domaine aussi, nous allons donc vers davantage de transparence.

À votre arrivée à la présidence d'Accor, vous avez réorganisé le comité exécutif. Allez-vous également réorganiser en interne ?

Nous allons effectivement nous réorganiser par marques, alors qu'actuellement, nous sommes surtout organisés par territoires. Ce n'est pas vraiment une révolution, ce n'est que l'application de notre stratégie. Nous allons également développer de nouveaux outils de ressources humaines pour amplifier les actions de formation, pour instiller davantage l'esprit Accor partout et auprès de tous, franchisés compris. Je veux que, dans chaque hôtel, on



Denis Hennequin : "Je veux que dans chaque hôtel, on retrouve la même qualité, les mêmes services, les mêmes gestes."

retrouve la même qualité, les mêmes services, les mêmes gestes. Enfin, il faut

rappeler l'engagement de nos équipes dans la mise en œuvre de ce changement. Nous sommes conscients de l'investissement que cela représente. Les métiers de l'hôtellerie changent, à nous d'accompagner nos équipes dans ce moment important.

Vous déclarez vouloir être le leader ou le référent mondial. N'est-ce pas une ambition démesurée ?

Nous sommes leader en tant qu'opérateur hôtelier mondial, leader sur un certain nombre de continents, la référence dans l'hôtellerie économique et nous voulons l'être dans le domaine du luxe. Le leadership, c'est d'abord un état d'esprit.

Propos recueillis par É. de B.

En bref

Groupe Flo en recul au 1^{er} trimestre 2012

"L'activité du premier trimestre 2012 a été affectée par un climat anxieux et une frilosité de consommation persistants auxquels se sont rajoutées en février des conditions météorologiques défavorables", explique Groupe Flo dans un communiqué. Les ventes totales sous enseignes ont atteint 135,6 M€ pour le 1^{er} trimestre 2012, en recul de 5,6 % par

rapport à 2011. Cette évolution tient compte du non-renouvellement du contrat de gestion de quatre restaurants, propriétés de Disneyland Paris, depuis le 30 septembre 2011. Le chiffre d'affaires consolidé de Groupe Flo au 31 mars 2012 s'élève à 91,9 M€, en retrait de 3,7 % par rapport à 2011 (- 2,7 % à périmètre comparable). En revanche, le résultat net

progressé de 15,9 %, à 3,5 M€, contre 3,1 M€ sur la même période en 2011. Pour les mois à venir, le groupe compte renforcer sa marque leader Hippopotamus, poursuivre la restructuration du réseau Bistro Romain et le développement en franchise (15 ouvertures programmées). D'autant que le groupe a enregistré des "résultats encourageants" en mars et avril.

Restauration

4 propositions pour chaque plat

Paris (VIII^e) Exit l'Angle du Faubourg. Le 15 mai, le groupe Gardinier a inauguré en lieu et place une 'brasserie du vin' au concept inédit et duplicable permettant une addition à géométrie variable.

Les 110 de Taillevent : 110 vins au verre

Taillevent est une marque. Le nom fait rêver. C'est une caution et un support de communication sur lequel on peut capitaliser. En 2011, **Thierry, Laurent et Stéphane Gardinier** ont acquis le groupe Taillevent avec l'objectif avoué de faire fructifier cette marque. Il y avait le restaurant gastronomique Taillevent (2 étoiles *Michelin*), les Caves Taillevent et la brasserie L'Angle du Faubourg (1 étoile *Michelin*). Cette dernière avait une belle clientèle d'affaires le midi mais peinait le soir. Thierry et Laurent Gardinier ont décidé de faire table rase. Seize semaines de travaux plus tard, mi-mai, les 110 de Taillevent prennent le relais : nouveau concept, nouvelle déco, nouveau positionnement. Le nom de Taillevent est désormais accolé aux mots 'brasserie du vin'. *"Le vin, c'est l'ADN de cette maison, développé par monsieur Vrinat qui voulait que l'on ait la carte des vins la moins chère de France pour un 3 étoiles. Pour toutes les appellations, le premier prix est à 28 €. Nous avons 1 800 références dans le livre de cave du restaurant Taillevent, 1 500 dans les Caves Taillevent, dont une collection de 40 étiquettes Taillevent, des vins représentatifs de l'excellence de leur région",* rappelle **Pierre Bérot**, directeur des Caves Taillevent, responsable des achats pour le groupe et *"l'un des meilleurs connaisseurs de vin au monde"*, selon Laurent Gardinier. Pourquoi 110 ? C'est le nombre de vins vendus au verre dans l'établissement. *"Le vin au verre, c'est souvent une catastrophe, juge Laurent Gardinier. Ouvrir un grand cru quand on ne sait pas si on vendra la bouteille, c'est un risque financier. Donc on s'aperçoit que les vins proposés sont souvent décevants. Ce n'est pas le cas ici."* Afin de se permettre une telle offre, les Gardinier ont investi. Les 110 vins sont conservés dans une machine Provintech (de l'azote alimentaire empêche l'oxygène d'entrer en contact avec le vin et de l'oxyder). La durée de conservation, fortement variable d'un vin à l'autre, est estimée entre deux et trois semaines. Ce qui n'inquiète nullement Pierre Bérot, qui table sur un turn-over rapide, dix jours au maximum. Les clients ne seront pas déçus par la qualité et la diversité des vins, ni par leurs prix. *"Les gens se sentent parfois prisonniers du prix des vins. Ils doivent se sentir libres. C'est pourquoi nous avons élaboré une carte qui leur donne toute latitude"*, souligne Laurent Gardinier.

UNE CARTE BLUFFANTE

"Nous avons voulu concentrer dans ce projet toutes les qualités humaines du groupe", assure Thierry Gardinier. Aussi, la cuisine est placée sous la responsabilité d'**Alain Solivérès**, chef du restaurant Taillevent, qui a fait appel à des 'anciens' pour constituer la nouvelle équipe, à commencer par **Émile Cotte**, le chef des 110 de Taillevent. *"C'est une cuisine simple, classique, autour du produit et tout est fait sur place"*, déclare Alain Solivérès. *"La qualité des produits et de l'exécution est de très haut niveau"*, ajoute Thierry Gardinier. Ils ont composé une carte dont la structure demeurera inchangée : 10 entrées (de 12 à 35 €), 4 plats de poisson (de la daurade royale à 22 € à la sole



De gauche à droite : **Laurent Gardinier**, **Thierry Gardinier**, **Émile Cotte**, **Pierre Bérot**, **Olivier Le Guyader** et **Alain Solivérès**.



© WWW.TWINPHOTOGRAPHIE.COM



© WWW.TWINPHOTOGRAPHIE.COM

Une mise en place épurée et un logo d'inspiration années 1930.

70 places assises dont 10 au bar.

à 65 €), 6 plats de viande (du foie et rognon de veau à 24 € à la côte de bœuf Black Angus à 69 €), 4 fromages (12 €) et 6 desserts (9 à 18 €). L'éventail des prix permet une addition light (un menu à 39 €) ou conséquente. Le ticket moyen devrait tourner autour de 60 €. Pour chacun de ces 30 plats, 4 vins au verre sont proposés (en 14 cl et en 7 cl) dans 4 catégories : moins de 10 €, de 16 €, de 26 € et 26 € et plus. Un code couleurs indique s'il s'agit d'un vin blanc sec, d'un vin blanc moelleux, d'un vin effervescent blanc sec ou moelleux, vin rouge ou vin rouge muté, vin rosé effervescent ou non. Pour chaque plat, les quatre accords, attendus ou osés, vont donner aux clients le sentiment d'être conseillés par un sommelier professionnel. Les amateurs peuvent aussi opter pour une bouteille parmi les 330 possibilités. Pour faire tourner l'établissement dirigé par **Olivier Le Guyader**, l'équipe comprend 10 personnes en cuisine, 10 en salle et 3 plongeurs pour une ouverture 7 jours sur 7. Les 110 de Taillevent, c'est aussi un cadre étudié dans les moindres détails avec l'architecte **Pierre-Yves Rochon**, codifié donc reconnaissable Taillevent, et par là-même duplicable. Côté décor, trois éléments signent cette identité revendiquée : le chêne, du sol au plafond, en référence aux barriques de vins ; les claustras composés de bouteilles de vins en différentes teintes et la frise dorée signée Bruet représentant des paysages de vignobles. Pas de nappe, mais des sets en papier avec une partie déchirable pour les commentaires sur le vin. Sans oublier les verres (Schott Zwiesel) avec une fine

marque blanche pour indiquer la limite des 7 ou 14 cl et qui sert de repère aux serveurs comme aux clients. Ces derniers ont ainsi l'assurance de consommer le volume qu'ils ont commandé. Tout a été pensé, jusqu'au logo doré patiné : une grappe de raisin stylisée années 1930. *"Nous avons aussi cassé la devanture afin de créer une façade reconnaissable avec ses fenêtres et ses stores vert et or. Les 110 de Taillevent, c'est un poisson-pilote porteur des valeurs de la marque"*, résume Thierry Gardinier. *"Les 110 de Taillevent doivent devenir une destination à part entière, renchérit Laurent Gardinier. Et la référence de la brasserie chic et décontractée."* **NADINE LEMOINE**

Les 110 de Taillevent • 195 rue du Faubourg Saint-Honoré • 75008 Paris • Tél. : 01 40 74 20 20

Les projets

- Les Caves Taillevent vont s'installer à Beyrouth (Liban) d'ici la fin de l'année.
- En face des Caves Taillevent, une école du vin ouvrira ses portes début 2013. Grâce à l'acquisition d'un local de 30 m² qui sera décoré par **Pierre-Yves Rochon**, ce projet pourra accueillir des groupes de 15 personnes au maximum (clientèle individuelle, incentive, voire formations professionnelles).

300 000 € d'investissements

Chez Blend, le hamburger est gourmet



Hamburger Cheesy : bœuf, bun nature, cheddar, bacon, sauce barbecue maison, oignon, pickles, salade iceberg.

découvert ces fameux Hamburgers Gourmet, des burgers de qualité, du pain à la viande : ça m'a mis une claque !

De retour en France, le jeune créateur de 25 ans se met en tête d'ouvrir un concept axé sur ce produit de la 'junk food'. Pour y parvenir, il ne laisse rien au hasard : "En deux ans de projet, j'ai beaucoup voyagé et rencontré des experts. Mais j'ai aussi travaillé chez Starbucks pour voir le management, le marketing, puis chez McDonald's pour apprendre à gérer l'envoi." Huit mois de travaux et 300 000 € d'investissements ont fini de donner vie à Blend hamburger gourmet.

LE BLEND, L'ADN DES BURGERS

Au rez-de-chaussée, le local de 36 m² a été agencé par le Studio Minsk : déco en noir et blanc, tables et tabourets en bois (24 places assises), tableaux rappelant le logo du concept (un 'bun' - pain à hamburger - sur une tranche de viande). La cuisine d'envoi est visible de la salle. Quant à l'atelier de préparation, il est situé au sous-sol (25 m²). À la carte : 7 hamburgers à 10 € pièce, des

frites classiques + sauce à 3 € ou des frites de patates douces + sauce à 5 €. Et en dessert, les Blendies (cupcakes) sont à 3 €, le chessecake à 5 € ou le Chili Brownie à 2 €. Le menu hamburger, frites et boisson est à 15 €. Des best-sellers se démarquent déjà : le Cheesy (bœuf, bun nature, cheddar, bacon, sauce barbecue maison, oignon, pickles,



Yves-Marie Le Bourdonnec, boucher au Couteau d'argent, à Asnières-sur-Seine (92), et Victor Garnier, créateur de Blend hamburger gourmet.

salade iceberg) et le Signature (bœuf, bun nature, bacon, bleu d'Auvergne, oignon, pomme, emmental et pousses d'épinards). "Tout est fait maison, avec des produits frais : de la pâte à bun en passant par la sauce, les frites, et les desserts créés par l'Américaine **Camille Malmquist** ! J'ai une équipe de 10 personnes - dont 3 en salle - qui tourne du lundi au samedi, de 12 heures à 15 heures et de 19 h 30 à 23 heures", ajoute-t-il. Le secret de la réussite ? La viande. Victor Garnier a créé un partenariat exclusif avec le célèbre boucher d'Asnières (92) **Yves-Marie Le Bourdonnec**, qui vient d'ouvrir une boucherie à Paris, dans le XVI^e arrondissement. Ensemble, ils ont défini leur Blend, d'où le nom du restaurant : un mélange de morceaux de bœuf (onglet et entrecôte) maturés pendant 40 jours, qui fait l'ADN des burgers.

HÉLÈNE BINET

Blend hamburger Gourmet

• 44 rue d'Argout • 75002 Paris
• Tél. : 01 40 26 84 57

Bien avant son ouverture en janvier dernier, Blend hamburger gourmet (Paris, II^e) était déjà attendu.

Cinq mois après, "c'est toujours la folie. À l'heure du déjeuner, les clients font la queue dehors pour obtenir leur burger", s'enthousiasme son fondateur **Victor Garnier**. En 2010, alors étudiant à l'Essec, il réalise un échange universitaire de quatre mois à Malibu en Californie. "À l'époque, j'étais déjà fan des burgers ; d'ailleurs on me surnommait 'snackman', sourit-il. Là-bas, j'ai

Deux ambiances complémentaires

Le Beef House ouvre son Saloon



Jean-Christophe Baudin devant ses deux enseignes.

Place Gambetta à Cannes, les établissements de **Laurent Villa** et **Jean-Christophe Baudin** occupent le terrain et débordent même sur la rue Marceau depuis l'ouverture du Saloon. La décoration mise sur le bois, la chaux et la brique rouge. On vient ici pour manger de la viande rouge, même si les restaurateurs ne l'avaient pas initialement pensé ainsi.

BŒUF WAGYU ET BLACK ANGUS

Le bar à tapas acquis en 2010, d'abord ouvert sur la cuisine du monde, est vite

devenu le repaire des amateurs de produits carnés. Au Beef House, le bœuf Wagyu et la Black Angus règnent en maîtres, au même titre que la viande de kangourou ou celle de bison. "Nous étions partis sur une formule à 13 €, et puis il y a eu de la demande pour autre chose, explique Jean-Christophe Baudin. Ça a tellement bien marché qu'on a décidé d'ouvrir un autre établissement juste à côté avec un concept différent, proche du pub, un lieu où l'on pourrait venir déguster des bières ou des cocktails, autour de Spare Ribs, Fish & Chips ou de hamburgers, dans une ambiance country lounge". Un mois après l'ouverture du Saloon,

Cannes (06) En version restaurant ou pub-resto, les deux entités cannoises attirent les amateurs de viande rouge.

l'évidence s'est imposée : les clients du pub veulent profiter de l'ambiance lounge en même temps que de la carte du Beef House, ce que, fort heureusement, la cuisine commune aux deux établissements permet. Passionnés par l'aventure, les deux propriétaires restaurateurs ouvriront un deuxième Beef House à Nice, le 20 mai prochain. L'établissement, situé cours Saleya, aura une capacité de 60 places en intérieur (sur 2 niveaux) et 60 en extérieur.

ANNE SALLÉ

Le Saloon • 2 place Gambetta • 06400 Cannes
• Tél. : 04 93 38 38 10

Une ouverture est prévue à Tokyo en 2013

Le groupe de restauration nomme une nouvelle directrice générale, ainsi qu'un nouveau chef et un responsable de salle pour son restaurant étoilé.

Dominique Bouchet change d'équipe

Depuis le 1^{er} mai, **Sylvie Rieutort** se voit confier la direction générale du groupe **Dominique Bouchet**, qui comprend le Restaurant Dominique Bouchet, son annexe Little B, le Wa-Bi Events, espace événementiel, DB Conseils International, et l'Atelier D-Y (société consacrée au développement des produits sous licence Dominique Bouchet, basée au Japon). Après sept années passées à l'hôtel de Crillon en tant que directrice des réceptions et conférences, Sylvie Rieutort a occupé le poste de



directrice de la restauration au Meurice aux côtés de **Yannick Alléno** durant quatre ans. Puis, elle a été directrice générale de la société de Gordon Ramsay au Trianon Palace à Versailles (78).



À gauche : **Sylvie Rieutort**, directrice générale du groupe Dominique Bouchet. Au milieu : **Jean-Luc Lefrançois** est le nouveau chef du restaurant Dominique Bouchet. À droite : **Michel Le Meur**, directeur de salle du restaurant Dominique Bouchet.

Du côté de la cuisine, **Jean-Luc Lefrançois** devient le nouveau chef du restaurant une étoile *Michelin*. Il était notamment chef adjoint de **Dominique Bouchet** à l'hôtel de Crillon durant six

ans. Il a aussi exercé ses talents dans d'autres établissements : Bristol, Ritz, Astor, Relais Louis XIII, Prunier et Café Moderne. **Michel Le Meur** se voit quant à lui confier la responsabilité de la salle. Chef sommelier durant sept ans chez Hiramatsu, il a complété son parcours professionnel dans de belles adresses comme La Maison blanche, Faucher, Le Fouquet's et le Relais Louis XIII. Par ailleurs, Dominique Bouchet ouvrira une 4^e adresse fin 2013, à Tokyo.

www.dominique-bouchet.com

Hôtellerie

Après quarante ans de vie 'normée'

La marque historique du groupe Accor se lance en 2012 de nouveaux défis : elle module son offre pour s'adapter à ses différentes clientèles et à leurs modes de vie. Une révolution pour une enseigne qui regroupe 117 établissements en France.

Novotel écrit l'avenir au présent

Novotel, la marque lancée en 1970 par **Paul Dubrule**, modernise son image pour s'adapter à toutes les clientèles : individuelle, d'affaires ou de loisirs. "Les modes de vie ont changé, affirme **Gwenaël Le Houerou**, le directeur général France des marques Novotel et Suite Novotel. *Tout le monde veut être connecté dans l'instant. Les nouvelles générations n'ont plus le même rapport au travail. La notion de plaisir est au cœur de la vie, professionnelle ou personnelle.*" Novotel, marque emblématique, a donc choisi de s'adapter selon un axiome simple : plaisir et bien-être.

"ESPACE À VIVRE"

L'évolution est perceptible dans la définition même du produit. Les nouvelles chambres - que l'on retrouve à Rennes, Toulouse, Lyon confluence et Avignon - se veulent "plus lumineuses, plus spacieuses et plus contemporaines", déclare le directeur général. "Les salles de bains ont des douches plus grandes, et leurs parois vitrées s'opacifient d'un simple geste sur l'interrupteur. Le lobby aussi fait sa mue... Le bar devient un élément central de l'animation de



L'enseigne veut privilégier "la notion de plaisir", explique **Gwenaël Le Houerou**, patron des marques Novotel et Suite Novotel.

l'hôtel, à l'instar de celui du Novotel de Lyon confluence. Quant à la réception, elle se fonde dans le lobby qui devient un espace à vivre", insiste le directeur général des marques France. Autre point important, l'offre de restauration évolue. Pour les hommes d'affaires, l'hôtel propose une carte plus légère, composée de produits naturels. Pour la clientèle famille et loisirs, Novotel proposera bientôt les "plats à



La chambre nouvelle gamme s'adapte à tous les types de clientèles.

partager": une formule avec un seul plat de type poulet-frites-salade, qui revient à 45 € pour 5 personnes. Le petit déjeuner se décline également en plusieurs formules en fonction de la fréquentation de l'hôtel, notamment avec un espace dédié aux enfants dans sa nouvelle offre Family Time.

"70 % DE NOS HÔTELS POSSÈDENT DE TRÈS BEAUX PARCS"

Enfin, même offre plurielle du côté des séminaires, réunions, et autres événements professionnels : outre

sa formule classique pour les réunions de 20 à 50 personnes, Novotel propose deux autres déclinaisons, pour les groupes de 12 à 15 personnes et pour les réunions de 100 à 300 personnes.

Enfin, autre élément clé de la marque Novotel : son engagement en faveur du développement durable : "60 % des établissements sont aujourd'hui certifiés Earth Check ; la totalité des hôtels le sera d'ici à la fin de l'année",

précise Gwenaël Le Houerou. Pour les nouvelles constructions, à l'exemple du Suite Novotel d'Issy-les-Moulineaux (92), la marque privilégiera la Haute Qualité Environnementale. Et Novotel entend mettre en valeur ses jardins, puisque "70 % de nos hôtels possèdent de très beaux parcs", comme le rappelle Gwenaël Le Houerou.

Ainsi, après quarante ans de vie 'normée', Novotel choisit de s'adapter sans se renier. Une façon de montrer que "le passé se décline au présent pour préparer l'avenir".

EVELYNE DE BAST

Une hausse de 1,8 % seulement en Europe

Aux États-Unis, les bénéfices du groupe sont multipliés par quatre.

Le groupe Starwood Hotels & Resorts porté par ses résultats américains

Le groupe Starwood Hotels & Resorts, dirigé par **Frits Van Paasschen**, annonce pour le premier trimestre 2012 des bénéfices en hausse, qui sont même multipliés par quatre aux États-Unis, passant de 28 M\$ (21,5 M€) en 2011 à 128 M\$ (98,3 M€) en 2012. Le groupe affiche également une forte augmentation des RevPAR dans toutes les régions du monde sauf en Europe (1,8 % de hausse seulement). Les plus fortes progressions sont à chercher du côté de l'Amérique latine (+ 14,4 %), de l'Amérique du Nord (+ 7,1 %) et dans la zone Asie-Pacifique (+ 6,7 %).

ALOFT ET W HOTELS EN TÊTE

Parmi les marques qui réalisent les meilleurs scores en termes de RevPAR, Aloft arrive en tête (avec une augmentation de 9,9 %) avec deux implantations en Europe, à Bruxelles et à Londres, suivi par W Hotels, qui enregistre 8,8 % de hausse, quand Westin fait + 7,6 % et Four



Point by Sheraton + 6,3 %. Sur l'année, le groupe espère par ailleurs enregistrer une augmentation des RevPAR dans une fourchette comprise entre + 6 % et + 8 %.

Le groupe Starwood Hotels & Resorts est dirigé par **Frits Van Paasschen**.

É. DE B.

En bref

Le Balaji Palace Playa Grande reçoit le Traveller's Choice Award 2012

Appartenant au groupe Warwick International Hotels, le Balaji Palace Playa Grande situé en République

dominicaine vient de se voir remettre le Traveller's Choice Award 2012 décerné par les internautes du site TripAdvisor.

6 nouveaux membres pour The Leading Hotels of the World

La collection The Leading Hotels of the World vient de s'enrichir de 6 nouveaux membres. En Europe, les élus sont l'Interalpen-hotel Tyrol en Autriche et Castel Monastero à Sienna en Italie. L'Afrique est représentée par le tout nouveau Palais Namaskar de Marrakech



au Maroc et l'Oyster Box à Durban en Afrique du Sud. En Asie, c'est le Jimbaran Puri Bali en Indonésie et le Napasai by Orient Express en Thaïlande qui ont été choisis.

Ouverture du Jumeirah Port Sóller Hotel & Spa de Majorque

Le groupe Jumeirah, qui dépend de la Dubaï holding, vient d'inaugurer son premier établissement en Espagne avec le Jumeirah Port Sóller Hotel & Spa de Majorque. Réparti sur 11 bâtiments, cet hôtel 5 étoiles luxe est situé sur une falaise de la baie de Sóller, inscrite au patrimoine de l'Unesco. Il dispose de 120 chambres et suites, 2 restaurants, 4 bars, 2 piscines et un spa.

“Un parc éclectique et complémentaire”

Sainte-Marie-de-Ré (17) Après avoir ouvert sur l'île en 2006 un Relais du Silence (3 étoiles), Les Vignes de la chapelle, Stéphane Héraudeau récidive en investissant cette fois dans un hôtel de 32 chambres, sous la marque P'tit Dej-Hotel, l'enseigne économique de la SEH.

Avec P'tit Dej-Hotel, l'offre hôtelière s'enrichit sur l'île de Ré

Stéphane Héraudeau est Rhétais d'origine. Pour lui, l'île de Ré représente un univers à protéger et un lieu unique dont il faut préserver le caractère authentique. Ce jeune entrepreneur a donc choisi d'investir dans son île. En 2006, il crée un premier hôtel, Les Vignes de la chapelle, vrai havre de paix. Mais son envie d'entreprendre n'est pas comblée pour autant. Aussi, quand la chaîne Relais du silence rejoint la SEH (Société européenne d'hôtellerie) qui lance la marque P'tit Dej-Hotel, il saisit l'occasion. “Le terrain a été apporté par ma mère, et comme il n'existe pas sur l'île d'hôtels de chaîne économiques avec des prix attractifs, j'ai vite compris qu'il pouvait y avoir un créneau.” Car Stéphane Héraudeau connaît bien le marché local : “Les VRP et autres voyageurs d'affaires ne peuvent pas se loger sur l'île ; ils sont obligés de retourner à La Rochelle. Aujourd'hui, avec une chambre à 49 € auxquels s'ajoutent les 8 € de péage du pont, nous sommes tout à fait compétitifs”, résume-t-il.

“UNE GRANDE FAMILLE”

Il bénéficie en outre d'un emplacement de premier plan : “Une fois passé le pont, on est obligé de passer devant l'hôtel, précise-t-il. Nous nous trouvons à dix



minutes de tous les centres d'activité les plus attractifs de la région, qu'ils soient sur le continent ou sur l'île de Ré.” Il estime que son investissement de 2 M€ pour 32 chambres sera vite rentabilisé. “J'ai confiance dans les services de réservation de la SEH pour nous aider à faire venir la clientèle d'affaires, car pour ce qui concerne la clientèle de tourisme et de loisirs, je connais.” À la tête d'un petit ‘empire’ de 280 lits, Stéphane Héraudeau a constitué un parc d'hébergement mixte : une offre haut de gamme

Avec les 10 chambres et 22 appartements du P'tit Dej-Hôtel de l'île de Ré dont il est propriétaire, Stéphane Héraudeau entend miser sur une offre économique aux prix attractifs.

d'abord avec l'hôtel et les gîtes du Pertuis (5 gîtes, tous en catégorie 3 étoiles, pour 4 à 8 personnes) créés par sa famille, mais aussi une offre économique, qui regroupe des meublés, baptisés le Petit Village (26 lits), et maintenant le P'tit Dej-Hotel (10 chambres et 22 appartements). “Nous aurons ainsi le parc le plus éclectique et complémentaire de l'île”, précise-t-il. En effet, avec 150 000 lits sur l'île, l'offre campings prédomine et le parc hôtelier demeure réduit (avec 38 hôtels). Pour démarrer l'activité du P'tit Dej-Hotel, il mise avant tout sur le réseau SEH dont il apprécie la structure coopérative : “Nous sommes une grande famille. J'aime cet esprit d'entraide et de convivialité que nous devons maintenir coûte que coûte même si le réseau s'agrandit”, conclut-il.

EVELYNE DE BAST

P'tit Dej-Hotel île de Ré • 12 rue de la terre rouge
• 17740 Sainte-Marie-de-Ré • Tél. : 05 46 30 33 20
• www.ptitdej-hotel-iledere.com

Après 12 M€ d'investissements

Pézenas (34) Le groupe Garrigae inaugure La Distillerie, un boutique-hôtel avec bistro à vin dans cette ville d'art.

La Distillerie, boutique-hôtel de caractère

La Distillerie a ouvert ses portes pour le week-end du 1^{er} mai à Pézenas (34). Boutique-hôtel de 50 chambres, suites et appartements, bistro à vin, spa et salle de réunion, la cinquième adresse du groupe Garrigae illustre parfaitement la stratégie du groupe : une offre résidentielle de caractère, dans des lieux ancrés dans l'histoire et le terroir. Depuis sa création en 2003 par Miguel Espada, Garrigae, promoteur-développeur et opérateur touristique, restaure des bâtiments anciens pour les transformer en résidences hôtelières haut de gamme. Face au centre historique de la ville, l'ancienne distillerie à la tour crénelée a été entièrement rénovée. Transformer ce bâtiment industriel désaffecté en hôtel haut de gamme a nécessité 12 M€ d'investissements et un an et demi de travaux. Dans cette ville au patrimoine préservé, l'architecte Roland Coulet et Jean-David Corzo, directeur du développement et de la construction de Garrigae, ont conduit la réhabilitation en collaboration avec les Bâtiments de France, la ville de Pézenas et la communauté d'agglomération.



Jessica Ballion Ohama a réalisé un aménagement intérieur racontant l'histoire de la ville en quatre thématiques : antiquaire, distillerie, vigneron et hôtel particulier. Au final, chacune des 50 chambres est différente, toutes sont raffinées et conviviales, dans une gamme de prix commençant à 110 €.

INVITATION À LA DÉCOUVERTE DU TERROIR VINICOLE

Situé au cœur du val d'Hérault, La Distillerie est positionnée sur le patrimoine vinicole régional. Le Vintage, son bar à vins et tapas, offre une large carte de crus de terroir. Les vigneronniers réaliseront des animations, voire accompagneront les clients dans leur ‘expérience vigneronne’.

Avec son bistro à vin, “le défi de La Distillerie consiste à faire venir la clientèle dans cette petite ville d'arrière-pays”, explique Julien Drouot-l'Hermine, directeur stratégie et marketing de l'établissement.

Julien Drouot-l'Hermine, directeur stratégie et marketing, explique : “Le défi de La Distillerie consiste à faire venir la clientèle dans cette petite ville d'arrière-pays, de la faire rester plusieurs jours et ceci toute l'année. Les gens ne viennent pas ici par hasard !” La clientèle de Garrigae se compose à 50 % de Français et 50 % d'étrangers, amateurs de culture et d'art de vivre. Fidèle, elle séjourne dans les différentes adresses du groupe. Après La Distillerie, elle pourra découvrir en 2013 les nouveaux établissements au bord de l'étang de Thau et du canal du Midi.

ANNE-SOPHIE THÉRON

La Distillerie • 6 rue Calquières hautes • 34120 Pézenas
• Tél. : 04 67 11 51 10
• www.garrigae-resorts.com

En bref

Mövenpick se met à l'heure chinoise

Alors que les grands groupes hôteliers mondiaux investissent le marché chinois avec des marques ou des services dédiés, le suisse Mövenpick a choisi de capitaliser sur ses origines et d'investir dans la logistique. Pour s'implanter dans l'empire du Milieu, Mövenpick adopte une stratégie différente et devient, sur le marché domestique chinois, la marque Rui Xiang (“Celui qui vous apporte plaisir et chance”). Ce nom sera également associé à un nouveau site internet, en mandarin. Côté commercialisation, Mövenpick Hotels & Resorts a ouvert un nouveau bureau à Shanghai. Élément fort d'attractivité pour le segment chinois, les racines helvètes du réseau sont donc mises en avant. Grâce à ce nouveau dispositif, Mövenpick est prêt à accueillir trois nouveaux hôtels : un Mövenpick Hotel Jiading à Shanghai (300 chambres), un Mövenpick Resort & Spa à Phoenix Island à Sanya (380 chambres) et un dernier qui ouvrira en 2015 dans la région autonome de Mongolie intérieure. Jean-Gabriel Péres, p.-d.g. de Mövenpick Hotels & Resorts, estime que la marque “met en avant les valeurs suisses qui reposent sur le sérieux et la qualité”.

É. DE B.

Vente de l'hôtel Les Jardins de Paris Montmartre

Le fonds de commerce de l'hôtel Les Jardins de Paris Montmartre vient d'être racheté par le groupe Maranatha dirigé par Olivier Carvin. Jones LangLaSalle Hotels, société de conseil immobilier en hôtellerie, s'est chargée de cette transaction. Un changement d'enseigne est à prévoir dans les prochains jours ainsi que des travaux de rénovation d'un montant de 750 000 € pour cet hôtel-bureau 2 étoiles.

□ Courriers des lecteurs

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

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Les apprentis bénéficient de 5 jours de congés pour réviser leurs examens

Mon patron souhaite connaître le nombre de jours auquel un apprenti a droit, et de quelle façon il peut en bénéficier. Merci.

JÉROME



Un apprenti bénéficie de 5 jours de congés supplémentaires pour préparer ses examens. Aux termes de l'article L.6223-4 du code du travail, l'employeur doit veiller à l'inscription et à la participation de l'apprenti aux épreuves conduisant au diplôme ou au titre prévu par le contrat. L'article L.6222-35 du code du travail stipule quant à lui que l'apprenti a droit à un congé supplémentaire de 5 jours ouvrables pour la préparation des épreuves pendant lesquels il doit suivre les enseignements organisés dans le centre de formation dédié à la préparation de l'examen. Le congé doit être situé dans le mois qui précède

les épreuves. Durant ces 5 jours, l'apprenti bénéficie du maintien de son salaire. Le code du travail précise aussi qu'ils viennent s'ajouter aux 30 jours de congés payés auxquels a droit l'apprenti. Il ne faut donc pas les déduire de ses congés payés. Une réponse ministérielle (Rép. Dimeglio : An XIV-10-1996) est venue préciser que l'apprenti bénéficiait de ces 5 jours supplémentaires même en l'absence de cours organisés par le CFA. L'apprenti peut donc aussi prétendre à ce congé pour réviser ses examens chez lui.

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

La grille de salaire est en cours d'extension

Je voudrais savoir si, après le maintien de la prime TVA, un accord avait été signé au sujet de l'augmentation générale de 2 %. Si oui, à partir de quelle date doit-on l'appliquer ?

GÉGÉ 30

L'avenant n° 14 à la convention collective a été signé le 1^{er} mars 2012 pour le collège patronal et le 7 mars pour les syndicats de salariés. Il prévoit le maintien de la prime TVA tant que le taux réduit restera à 7 %. Par conséquent, celle-ci devra être versée au mois de juillet. Ce texte prévoit aussi une revalorisation de la grille de salaire de l'ordre de 2 %. Mais il doit encore faire l'objet d'une

procédure d'extension afin que son application soit rendue obligatoire pour toutes les entreprises du secteur. Comme il s'agit d'un accord sur les salaires, il bénéficie d'une procédure accélérée. Un avis relatif à son extension a été publié au *Journal officiel* du 29 avril. Mais il faut encore attendre la publication d'un arrêté d'extension pris par le ministre du Travail pour que ce texte soit applicable (dans

le mois suivant la publication de l'arrêté au *Journal officiel*). Le changement de Gouvernement risque de ralentir cette procédure. On peut miser sur une entrée en vigueur de cet avenant au 1^{er} juin ou, plus vraisemblablement, au 1^{er} juillet de cette année.

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

Indice du coût de la construction 4^e trimestre 2011

L'indice du coût de la construction (ICC) du 4^e trimestre 2011 a été publié par l'Insee le 6 avril 2012. Il s'établit à **1 638** (contre 1 624 le trimestre précédent). En glissement annuel, l'ICC augmente de 6,85 %, après une hausse de 6,84 % au premier trimestre 2011.

Pour les baux commerciaux, la hausse de cet indice représente :

- sur 3 ans (révision triennale) : $(1\ 638 - 1\ 523) \div 1\ 523 \times 100 = + 7,55 \%$
- sur 9 ans (renouvellement) : $(1\ 638 - 1\ 172) \div 1\ 172 \times 100 = + 39,76 \%$

La date de sortie de la publication Insee constitue la date de référence de parution de l'indice.

(*Insee - Informations rapides n° 90 du 6 avril 2012*)

sirocco WEB

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

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

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

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

Aucun investissement, aucun engagement.

1 mois gratuit pour toute inscription

* Minimum de facturation : 45 € par mois.

Formation spéciale HCR

TISSOT FORMATION

Maîtriser la paie et l'administration du personnel pour les hôtels, cafés, restaurants.

Offre spéciale - 10 % avec le code promo : HCR2012

www.tissot-formation.fr/hcr

CHEF COOK

1^{er} site de ventes privées alimentaires

Jusqu'à -70% de promotions permanentes

www.chefcook.fr

9,22€

Taux horaire minimum conventionnel

9,22€

Taux horaire Smic

3,44€

Valeur du repas

3 031€

Plafond Sécu

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

Juridique

Une question prioritaire de constitutionnalité est venue clarifier le sujet

La loi a rétabli le caractère férié du lundi de Pentecôte tout en maintenant le principe d'une journée de solidarité en faveur des personnes âgées et handicapées. Les employeurs peuvent retenir cette date ou définir d'autres modalités : autre jour férié, RTT, congé conventionnel, fractionnement... Comment procéder ?

Lundi de Pentecôte : jour férié ou journée de solidarité ?

La journée de solidarité a été mise en place en 2004 pour financer et assurer une meilleure prise en charge de l'autonomie des personnes âgées et handicapées. Cette journée de solidarité prend la forme d'une journée supplémentaire de travail non rémunéré pour les salariés, et pour les employeurs d'une contribution financière de 0,3 % assise sur la totalité des salaires (article L.3133-7 du code du travail). En 2010, la journée de solidarité a rapporté 2,4 milliards d'euros à la caisse nationale solidarité autonomie (CNSA) qui recueille et répartit ces ressources.

Cette journée de solidarité était fixée initialement le lundi de Pentecôte, sauf pour les entreprises qui travaillaient déjà lors de ce jour férié et pouvaient donc choisir une autre date. Mais la loi Leonetti du 16 avril 2008 est venue assouplir les modalités de mise en œuvre. Pour le secteur des CHR, cet assouplissement n'a pas apporté de grandes modifications, dans la mesure où une majorité des entreprises du secteur travaillait déjà le lundi de Pentecôte et bénéficiait par conséquent de la possibilité de retenir un autre jour au titre de cette journée de solidarité.

QUI FIXE CETTE JOURNÉE DE SOLIDARITÉ ?

En principe, la journée de solidarité doit être fixée par accord collectif d'entreprise ou d'établissement, ou, à défaut, par un accord de branche (article L. 3133-8 al.1 du code du travail). Ce n'est qu'en l'absence d'accord d'entreprise ou de branche déterminant les modalités de la journée de solidarité que l'employeur fixe librement cette dernière, après consultation du comité d'entreprise ou, à défaut, des délégués du personnel s'ils existent. Cette procédure doit être renouvelée chaque année. Il faut savoir que les récents avenants conclus dans le secteur - celui du 5 février 2007 et du 15 décembre 2009 - ne mentionnent nullement cette journée de solidarité et ne prévoient par conséquent aucune disposition spécifique. Donc, le plus souvent, c'est à l'employeur qu'il appartient de fixer la journée de solidarité, dans le respect d'un minimum de règles.

QUEL JOUR PEUT FAIRE OFFICE DE JOURNÉE DE SOLIDARITÉ ?

L'employeur peut décider que la journée de solidarité sera effectuée le lundi de Pentecôte - celui-ci a lieu cette

année le lundi 28 mai - ou il peut choisir de retenir :

- un autre jour férié qui n'est pas travaillé (à l'exception du 1^{er} Mai qui ne peut être retenu comme journée de solidarité) ;
- un jour de RTT (réduction du temps de travail) dans les entreprises qui appliquent ce dispositif sous forme de journées de repos ;
- le fractionnement de la journée de solidarité, en répartissant les 7 heures correspondantes sur plusieurs jours ou toute autre modalité qui permet le travail d'un jour précédemment non travaillé en application de dispositions conventionnelles.

Elle peut aussi être prise sur un des deux jours de repos hebdomadaire, car la loi n'en impose qu'un. En revanche, ne peuvent être retenus comme journée de solidarité le 1^{er} Mai, un jour de congé payé légal, un jour de repos compensateur (celui-ci ne pouvant être assimilé à un jour précédemment non travaillé). Dans la mesure où la convention collective des CHR prévoit l'attribution de 4 jours fériés ordinaires en plus du 1^{er} Mai, les employeurs peuvent donc choisir l'un de ces 4 jours fériés. Ce qui dans les faits revient à n'accorder plus que 3 jours fériés ordinaires en plus du 1^{er} Mai.

Les employeurs peuvent aussi choisir de l'imputer sur l'un des 6 jours fériés garantis accordés par l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009.

DANS CERTAINS CAS, ELLE PEUT ÊTRE DIFFÉRENTE POUR CHAQUE SALARIÉ

En principe, la date de la journée de solidarité retenue s'applique à l'ensemble des salariés de l'entreprise. Il n'est pas possible de prévoir plusieurs journées de solidarité en fonction des différents services d'une entreprise. Comme pour tout principe, il est prévu des exceptions permettant de retenir une journée de solidarité différente pour chaque salarié de l'entreprise, dans les cas suivants :

- lorsque l'entreprise travaille en continu (24 heures sur 24, sept jours sur sept, dimanches et jours fériés inclus) ;
- lorsque l'entreprise est ouverte tous les jours de l'année ;
- si le salarié ne travaille pas la journée de solidarité en raison de la répartition de ses horaires de travail, et que celle-ci tombe pendant son repos hebdomadaire.

PAS DE RÉMUNÉRATION DUE AU TITRE DE LA JOURNÉE DE SOLIDARITÉ

Le principe est que le travail de la journée de solidarité n'est pas rémunéré. La loi prévoit que cette neutralité ne joue que dans la limite de 7 heures. Les heures travaillées au-delà doivent être payées. Pour les salariés à temps partiel, cette limite de 7 heures est réduite proportionnellement à la durée de travail prévue par leur contrat. Ainsi, par exemple, pour un salarié à mi-temps, la limite sera fixée à trois heures et demie (7 divisé par 2). Pour les cadres au forfait jours, le travail de la journée de solidarité s'ajoute au nombre de jours fixés par la convention de forfait, sans donner droit à un complément de rémunération. Du fait de l'instauration de cette journée de solidarité, la durée annuelle légale de travail est donc de 1 607 heures par an. Un plafond que doit respecter la profession en cas de modulation du temps de travail. Quant aux conventions de forfait annuel en jours, le plafond a été fixé à 218 jours. Pour éviter tout problème, il est fortement conseillé aux employeurs de faire apparaître cette journée de solidarité sur le bulletin de paie afin d'être en mesure de prouver qu'elle a bien été effectuée.

LE CONSEIL CONSTITUTIONNEL A VALIDÉ LA LÉGALITÉ DE LA JOURNÉE DE SOLIDARITÉ

Le 22 juillet 2011, le Conseil constitutionnel a validé le principe de la journée de solidarité en décidant qu'elle respecte bien le principe d'égalité devant la loi. Celui-ci a été appelé à se prononcer sur deux questions prioritaires de constitutionnalité transmises par le Conseil d'État et la Cour de cassation. Ceux qui contestaient la constitutionnalité de la journée de solidarité invoquaient la rupture du principe d'égalité devant la loi et les charges publiques. À cette fin, ils avançaient l'argument suivant : la journée de solidarité ne s'applique qu'aux salariés et aux fonctionnaires et exclut de son champ d'application les artisans, les commerçants, et les professions libérales sans salariés, ainsi que les retraités. Pour le Conseil constitutionnel, la différence de traitement avec les retraités et les travailleurs indépendants est "en rapport direct avec l'objet de la loi". Et les Sages de conclure : "L'instauration de la journée de solidarité n'est pas constitutive d'une rupture caractérisée de l'égalité devant les charges publiques." **PASCALE CARBILLET**

Une journée d'information productive

Grande première au lycée hôtelier Maurice Marland de Granville : une session d'information sur la préservation des ressources halieutiques animée par Elisabeth Vallet de SeaWeb Alliance produits de la mer.

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

La durabilité des produits de la mer au lycée hôtelier de Granville

Une centaine d'élèves de 1^{re} bac pro et de 1^{re} année de BTS du lycée hôtelier de Granville ont assisté à la projection du film *Alerte sur la ressource*. La séance a été suivie d'un débat avec le réalisateur, **Emmanuel Audrain**. Interpelés par les images et témoignages, ces futurs professionnels de la restauration ont questionné les intervenants sur l'avenir des ressources halieutiques et celui des pêcheurs : "Est-ce que la situation a changé ces dernières années ? Les pêcheurs sont-ils informés des menaces qui pèsent sur les ressources ?" Emmanuel Audrain leur a répondu : "Les pêcheurs savent qu'on ne peut plus aller plus loin ou plus profond pour trouver de nouveaux stocks. Certains veulent maintenant gérer et partager la ressource et inventer pour mieux vendre. Les ligneurs de la pointe Bretagne en sont le meilleur exemple. En étiquetant leurs poissons, ils peuvent mieux valoriser leurs produits."



Emmanuel Audrain, réalisateur du film *Alerte sur la ressource*, et Benoît Guernet, professeur de cuisine à Granville.

devant une assemblée attentive : "Depuis que je me suis installé en Normandie, j'ai la chance de travailler en direct avec les pêcheurs. Je vois la criée de mon restaurant. Je suis particulièrement attentif à la taille des poissons pour m'assurer qu'ils aient pu se reproduire au moins une ou deux fois avant

d'être pêchés. Nous avons aussi rayé le thon rouge de Méditerranée et les requins de notre carte. Les clients comprennent très bien quand nous leur en expliquons la raison." C'est **Benoît Guernet**, professeur de cuisine au lycée de Granville, qui est à l'origine de cette journée : "Après avoir accompagné une de mes élèves pour participer au concours 'Produits de la mer durables', cofondé par SeaWeb/Alliance produits de la mer et le lycée Ferrandi, il m'a paru important de sensibiliser tous nos élèves à ces enjeux. La plupart d'entre eux partent en stage prochainement. Avec ces nouvelles grilles de lecture en main, ils vont pouvoir mieux comprendre les enjeux de l'approvisionnement de l'établissement qui va les accueillir." Après le succès de cette première initiative, l'équipe du lycée Maurice Marland et SeaWeb/Alliance produits de la mer entendent poursuivre durablement leur collaboration pour informer et sensibiliser ces futurs professionnels.

BLOG DES EXPERTS :

'DÉVELOPPEMENT DURABLE EN CHR'

www.etab.ac-caen.fr/lycee-hotelier-granville
www.seaweb.org

"LES CLIENTS COMPRENNENT TRÈS BIEN"

Sébastien Jouaudin, chef du Mer & Saveurs, restaurant situé au cœur du port de Granville, a également présenté son travail et sa démarche

évalué selon les préceptes du Slow Food

Vienne (Autriche) L'établissement est classé 11^e parmi les 50 Meilleurs restaurants du monde établi par le magazine britannique 'Restaurant', qui a dévoilé la liste le 30 avril dernier à Londres.

Steirereck, meilleur restaurant développement durable 2012

À deux pas de la statue de Johann Strauss à Vienne (Autriche), le restaurant Steirereck, dont le chef-proprétaire est **Heinz Reitbauer**, a remporté la première édition du prix Slow Food UK de l'année, un trophée récompensant le restaurant le plus durable, sponsorisé par le whisky single malt Highland Park. Figurant également depuis quatre ans dans le top 50 des meilleurs restaurants du monde établi par San Pellegrino et *Restaurant Magazine*, il a gagné 11 places cette année. Heinz Reitbauer propose une cuisine moderne



autrichienne réalisée avec des produits locaux mais également issus de la production de sa propre ferme. Sa femme **Birgit** dirige la salle.

BAR À LAIT

William Drew, l'éditeur du magazine *Restaurant*, a souligné lors de la cérémonie de remise

Heinz Reitbauer utilise des produits locaux issus de sa propre ferme.

des prix qu'un "jury spécialement réuni pour l'occasion a évalué les restaurants de la liste en se basant sur les principes du mouvement Slow Food : l'aspect local, le patrimoine, la durabilité et le renouvellement des aliments oubliés."

La famille Reitbauer a aménagé au sous-sol de son établissement à l'architecture Art nouveau la Mieirei, un bar à lait dont la carte est riche d'une centaine de fromages, de pâtisseries autrichiennes et de strudels.

LYDIE ANASTASSION

5 RESTAURANTS FRANÇAIS DANS LE TOP 20 DU CLASSEMENT SAN PELLEGRINO/RESTAURANT

Le restaurant Noma, au Danemark, a été sacré Meilleur restaurant du monde par le jury pour la 3^e fois. Dans la liste des 50 meilleurs établissements, l'Atelier Saint-Germain de **Joël Robuchon**, à (Paris, VII^e) arrive à la 12^e place, ce qui en fait le restaurant français le mieux classé. À la 17^e place, Le restaurant Pierre Gagnaire (Paris, VIII^e), présent depuis dix ans dans la liste, est "le seul restaurant à conforter une telle popularité". Avec le Chateaubriand (Paris, XI^e) à la 15^e place, l'Arpège (Paris, VII^e) en 16^e position et l'Astrance (Paris, XVI^e) classé 18^e, cinq restaurants français figurent dans le top 20 du palmarès. La Grenouillère (Montreuil-sur-Mer, 62) reçoit la récompense 'One to Watch'.

<http://steirereck.at/>

En bref

Formation pour les professionnels sur l'alimentation durable

L'institut de formation WWF et Slow Food proposent une formation de deux jours à Paris aux professionnels de la restauration traditionnelle et collective sur le thème 'Adapter sa carte pour promouvoir une alimentation durable'. Les sujets abordés concernent l'actualisation des connaissances sur le goût, la cuisine, le service, la nutrition et

les gammes de produits ; les étapes clés de la démarche propre et juste en restauration ; et l'adaptation et la rationalisation de sa pratique afin de comprendre les enjeux et la méthodologie à appliquer.

<http://institutdeformation.wwf.fr>

Sodexo s'engage pour une pêche responsable

Sodexo a annoncé avoir obtenu la certification MSC (Marine Stewardship Council), qui promeut



une pêche plus responsable, pour deux sites de restauration en

entreprise de La Défense (92). Ayant supprimé les espèces menacées de ses menus depuis 2010, Sodexo sélectionne désormais des produits certifiés MSC tels que le cabillaud du Pacifique, le colin d'Alaska et le hoki de Nouvelle-Zélande. D'ici à 2015, Sodexo souhaite que la totalité des poissons servis dans ses restaurants proviennent de filières durables.

Comment donner envie aux élèves de s'engager à fond dans leur métier ? En organisant une rencontre avec des professionnels qui les font rêver. Tel était l'objectif du débat organisé par Gilles Ney et Robert Bruzzes au lycée hôtelier de Toulon.

Une belle affiche

Trois MOF au lycée hôtelier de Toulon

Trois Meilleurs ouvriers de France face à 80 élèves de mention complémentaire traiteur, terminale bac pro boulangerie-pâtisserie et BTS hôtellerie-restauration, telle était la belle affiche que proposaient Gilles Ney et Robert Bruzzes, professeurs de la mention complémentaire employé traiteur au lycée hôtelier de Toulon (83). Le débat s'est instauré avec Gérard Gautheron, MOF pâtissier et ancien professeur à l'école Lenôtre, Philippe Joannès, MOF cuisine et chef exécutif du Fairbank Hôtel de Monte Carlo, et Philippe Rigollot, champion du monde de pâtisserie, MOF pâtisserie, installé à Annecy (74). Impressionnés par ces stars de la gastronomie, les élèves n'ont néanmoins pas hésité à poser les questions qui les intéressaient. Pourquoi se sont-ils présentés à ces concours ? Comment s'y sont-ils préparés ? Qu'est-ce qui a changé dans leur vie après l'obtention de ces titres ? Quel a été leur parcours ? Qu'est-ce qui leur a donné envie de faire ce métier ? Que pensent-ils des émissions de télé ?

"ON DOIT ÊTRE MOF TOUT LE TEMPS"

Pour Philippe Joannès, "le titre de MOF n'est qu'une étape. Le plus important est ce qui reste à faire : transmettre le savoir, donner envie à nos équipes et rester persuadé qu'on apprend tous les jours". Gérard Gautheron explique lui que "quand on choisit un métier, il faut le faire jusqu'au bout. On n'est pas MOF seulement le jour du concours. On doit être MOF tout le temps et avoir une exigence de qualité permanente". Enfin, Philippe Rigollot commente : "Des titres de MOF ou de champion du monde, le plus difficile à obtenir, c'est le premier. C'est un travail très personnel qui exige beaucoup de sacrifices."

Sur les émissions de télé, Philippe Joannès et Gérard Gautheron reconnaissent qu'"elles ont le mérite de faire l'éducation de la clientèle. Elles leur prouvent qu'il n'est pas facile de faire des produits simples et qu'il y a deux types de restaurants, ceux qui se contentent de réchauffer des plats tout préparés et les autres. Par contre,



Les élèves de la mention complémentaire employé traiteur et leurs enseignants avec Philippe Joannès, Gérard Gautheron et Philippe Rigollot.

elles donnent l'impression qu'on peut apprendre la cuisine en trois mois, ce qui est faux."

Ces témoignages ont peut-être fait mouche auprès des élèves. Ils leur prouvent que le diplôme n'est qu'une étape dans leur carrière, même s'ils restent dans de petites maisons.

Le débat s'est poursuivi par un dîner de gala pour 120 personnes organisé par 5 traiteurs de Toulon avec les élèves de la mention complémentaire traiteur et les bac pro boulangerie-pâtisserie. Quant au dessert (Profiteroles revisitées à la framboise), il était signé Philippe Rigollot. DOMINIQUE FONSEQUE-NATHAN

4 écoles en lice

Quentin Garnier, 18 ans, et Héloïse Benoit, 26 ans, ont fait la différence, le 3 mai dernier, lors du 20^e concours de cuisine du MIN de Grenoble.

Quentin Garnier remporte le concours du MIN 2012



Héloïse Benoit, 1^{er} prix légumes frais, et Quentin Garnier, 1^{er} prix dessert de fruits et lauréat du concours 2012, devant (de g. à d.) Patrick Gerin, directeur du MIN, Laurent Gras, président de l'Umih 38, le chef Nicolas Bottero et Marie Destot, épouse du maire de Grenoble et présidente du jury dégustation.

La jeune femme, qui effectue son alternance chez Stéphane Froidevaux (au Fantin Latour, à Grenoble), s'est distinguée avec sa Rencontre entre noix et radis, mise en scène savoureuse et graphique de toutes les parties du radis. "Mais je tiens à féliciter l'ensemble des élèves qui se sont mesurés aujourd'hui, dans les cuisines de l'hôtel Lesdiguières, pendant trois heures, après avoir parcouru au petit matin les allées du MIN pour constituer leur panier", souligne Laurent Gras, président de l'Umih 38, fidèle partenaire de ce concours ouvert aux élèves des écoles et CFA hôteliers de l'Isère.

LES BRAS CHARGÉS DE CADEAUX

Cette année, quatre établissements étaient engagés, pour un total de huit élèves : deux de l'EFMA (Bourgoin-Jallieu), deux des Portes de Chartreuse (Voreppe), deux du Clos d'or et deux de l'IMT (Grenoble). Tous ont pu repartir les bras chargés de cadeaux. Privilège du lauréat, Quentin Garnier a gagné une semaine de stage chez Alain Ducasse à Monaco. NATHALIE RUFFIER

Question technique, Quentin Garnier a nettement fait la différence", dévoile Nicolas Bottero (Le Mas Bottero), l'un des deux chefs membres du jury technique (avec Romain Liane, La Queue de cochon) du concours de cuisine du marché d'intérêt national de Grenoble. Le jeune élève du Clos d'or (en 1^{re} année de BEP) remporte le 1^{er} prix 'fruits' avec son Croquant aux fruits secs et noix de Grenoble, crème de citron et gâteau de fruits rouges. Mieux, il décroche la toute première place de cette 20^e édition. "Héloïse Benoit, apprentie CAP à l'IMT, a elle retenu l'attention du jury dégustation pour son plat de légumes", se félicite Patrick Gerin, directeur du MIN de Grenoble.

10 candidats ont présenté une recette

Illkirch-Graffenstaden (67) Pour la 7^e année consécutive, le lycée Alexandre Dumas a organisé un module cuisine-santé pour ses étudiants de BTS, couronné par un concours de cuisine jugé par des chefs étoilés et des diététiciennes.

En cuisine, la diététique compte aussi

Ce n'est pas un concours de cuisine comme les autres. Les étudiants volontaires du lycée Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (67) ont choisi de le présenter au terme d'un cycle de cours consacrés à la cuisine allégée, proposés aux étudiants de BTS cuisine et à ceux qui suivent la mention complémentaire cuisine allégée. En partenariat avec le laboratoire pharmaceutique Sanofi, le cardiologue Jacques Henry et le cancérologue Patrick Dufour, ce module a également mobilisé des diététiciennes. Après une partie théorique, les 140 étudiants ont été appelés à imaginer des recettes avec un panier imposé, en conformité avec les recommandations sanitaires. Dix projets ayant pour ingrédient principal le lapin ont été retenus. Quatre chefs faisaient partie du jury : Jacques Lorentz (Au Tilleul à Mittelhausbergen, 67), Julien Binz (Rendez-vous de chasse à Colmar, 68, une étoile

Michelin), Olivier Nasti (Le Chambard à Kaysersberg, 68, une étoile Michelin) et le président François Paul (Au Cygne à Gundershoffen, 67, deux étoiles Michelin).

La qualité des plats a été soulignée par l'ensemble des protagonistes, d'autant que l'épreuve était souvent une première pour les étudiants. C'est Maxime Balanbonski qui a remporté le 1^{er} prix, un stage d'une semaine dans la brigade du Cygne. Manon Kapfer et Ludovic Egele complètent le podium. FLORA-LYSE MBELLA

Lycée Alexandre Dumas • 75 route du Rhin • 67404 Strasbourg-Illkirch



Le jury composé de chefs et de diététiciennes pose avec les trois lauréats du concours.

La recette de saison

MIJOTÉ D'ANGUILLE AUX ASPERGES OIGNONS DES CÉVENNES CONFITS

LA RECETTE DU CHEF

Marc Galais

Responsable du pôle culinaire Transgourmet

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 8 personnes : 1,440 kg d'anguille • 100 g de lardons allumettes nature • 350 g d'asperges vertes • 1 kg d'oignons des Cévennes • 50 cl de vin rouge • 50 g de beurre • Sel, poivre, huile, fond de veau

- 1 Éplucher** et laver les anguilles, les couper en tronçons. Faire confire les oignons.
- 2 Colorer** les tronçons dans une sauteuse avec un peu de beurre et d'huile. Ajouter les lardons puis les asperges.
- 3 Déglacer** avec le vin rouge, laisser mijoter.
- 4 Ajouter** un peu de fond de veau pour donner de la consistance à votre jus.
- 5 Dresser** en cocotte en associant les oignons confits. Servir accompagné de pommes de terre nouvelles.



SON AVIS

L'anguille est un poisson très résistant qui se pêche à l'aube. Sa chair est ferme et savoureuse. Elle se cuisine soit grillée, soit en matelote avec du vin rouge comme sur les bords de Loire.

AUTRE SUGGESTION

Cette recette se décline en version viande :
Mijoté de veau de lait aux asperges,
oignons des Cévennes confits

LE CONSEIL TRANSGOURMET

Pour éplucher les anguilles, aidez-vous de papier journal.

Coût matière 3,10 € *

Niveau de qualification pour réaliser le plat Facile

Frais de personnel de production/portion 1,50 € *

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

* Se reporter au blog pour en savoir plus.



ACCORD METS ET VINS

Quel vin proposer avec les anguilles ? L'avis de Paul Brunet, auteur du Blog des Experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr : Sur cette mijotée d'anguille, poisson à chair ferme et savoureuse, les asperges vertes apportent une petite touche d'amertume compensée par les oignons confits. Il faut choisir un vin rouge fruité, ferme, avec une pointe d'acidité et légèrement tannique. Dans la sélection TransGourmet, le Bourgogne Hautes Côtes de Nuits du Domaine Glantenet, issu de pinot noir, accompagnera parfaitement cette préparation.



C'est la saison

IDÉES PLAT DU JOUR

L'anguille

- Tronçons d'anguille grillés sauce tartare
- Salade d'anguille aux petits lardons frits

Le veau

- Blanquette de veau à l'orange maltaise
- Palette de veau grillée au sésame

LE FRUIT DU MOIS

La prune

Arbre originaire de Chine qui pousse sous les climats chauds et tempérés, le prunier mesure habituellement 5 à 6 m, mais certaines variétés naines n'atteignent que 2 à 3 m. Ses feuilles sont généralement ovales, les fleurs sont blanches. La chair de la prune a différentes teintes : jaune verdâtre, rouge, jaune ou orangée. On y trouve à l'intérieur un noyau qui est plus ou moins facile à détacher. Il en existe aujourd'hui plus de 2 000 variétés plus ou moins juteuses et parfumées selon les catégories, sucrées ou acidulées, croquantes ou farineuses parmi lesquelles on retrouve la mirabelle ou la reine-claude... La prune fraîche se déguste nature. On peut l'ajouter aux salades de fruits. Cuite, elle fait le délice des confitures, gelées, compotes, tartes, gâteaux, puddings, muffins. On peut les réduire en jus, les transformer en liqueurs et eaux-de-vie (prunelle, mirabelle). Elle parfume agréablement le porc, le gibier et la volaille. La quetsche peut être conservée dans le vinaigre. Les prunes déshydratées sont nommées pruneaux. (Extrait du Blog des Experts 'Le Dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault, conseiller culinaire chez All Fresh Logistique)



DESSERTS DU JOUR

- Granité de quetsches au chinon
- Tarte Bourdaloue aux reines-claude
- Soufflé aux mirabelles

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



Focus

LA POMME DE TERRE DE PRINTEMPS

Originaire d'Amérique du Sud, cette plante vivace est cultivée annuellement pour ses tubercules riches en amidon. La pomme de terre comporte une partie aérienne constituée de tiges pouvant mesurer jusqu'à 1 m de haut. Il existe 3 000 variétés de pommes de terre dont une centaine seulement est destinée à la consommation humaine. Seuls les tubercules sont comestibles. Leur chair est blanchâtre ou jaunâtre, recouverte d'une peau de couleur rougeâtre, brunâtre, jaunâtre, verdâtre ou bleu violacé. Leur forme est plus ou moins ronde, allongée et lisse. Ils sont ornés de 'petits yeux' d'où sortiront éventuellement les bourgeons. L'appellation 'primeur' est autorisée du début de la campagne au 31 juillet ; elle s'applique à des tubercules récoltés avant complète maturité et dont la peau se détache facilement par grattage (tubercule 'peleux'). La conservation ne dure que quelques jours. L'appellation nouvelle est utilisée en dehors de la période primeur pour des tubercules récoltés avant complète maturité.



L'AVIS DE LA NUTRITIONNISTE



Marie-Line Perrin
Sprim Box

Apparaissant au printemps, les pommes de terre primeurs ont une composition nutritionnelle légèrement différente de celle des pommes de terre de conservation. Si l'on prend l'exemple de l'Amandine, la primeur est moins calorique (64 kcal/100 g contre 74 kcal/100 g), mais si elle contient autant de glucides complexes (14 g/100 g), la différence est surtout sensible au niveau de sa teneur en vitamine C (la primeur contient 17 mg/100 g contre 8,5 mg/100 g pour la pomme de terre de conservation). Ainsi, une portion de 250 g de primeurs apporte plus de 50 % de l'apport journalier conseillé en cette précieuse vitamine. Un conseil : cuisez la primeur avec la peau et consommez-la, c'est un apport intéressant en fibres (2 g/100 g).

“Une typicité très ancrée dans le tourisme d'affaires”

Le Territoire-de-Belfort compte 80 % de professionnels syndiqués. À la tête de la section locale de la CPIH, Sébastien Goudey. Rencontre avec un fervent défenseur de l'entreprise indépendante.

La CPIH 90, présence et proximité

Le Territoire-de-Belfort, c'est 150 000 habitants et un peu plus de 120 établissements CHR. 80 % sont syndiqués. **Sébastien Goudey**, président de la CPIH 90, qui termine son deuxième mandat et doit repartir pour un troisième, défend un certain esprit de corps et la volonté d'être proche des gens. “Quand un nouvel adhérent arrive, nous disons que la famille s'agrandit. Mes collègues, je les connais tous. Nous sommes aussi très présents sur le terrain administratif.” Tant et si bien que des professionnels de Montbéliard, dans le Doubs voisin, à une vingtaine de kilomètres seulement de Belfort, frappent régulièrement à la porte du syndicat belfortain. Le trésorier de la rue Barye sourit. “Les départements sont les pièces maîtresses de nos organisations professionnelles. Je déplore ce trop-plein de divergences qu'on affiche et surtout, je pense qu'il y a trop de représentants nationaux.” Et d'ajouter avec le même franc-parler à l'attention des syndicats salariés : “Le nombre de salariés syndiqués est très faible et leurs dirigeants ont des idées très parisiennes des problèmes. Avoir imposé la mutuelle pour les apprentis n'est pas une bonne chose dans la réalité. Ici, nous avons un peu la sensation que le mécontentement et les vrais besoins des salariés sur le terrain ne sont pas pris en compte au niveau national.”

UNE PRODUCTION, CLIN D'ŒIL AU LION

Sébastien Goudey, issu du sérail, âgé de 41 ans, ancien de l'école hôtelière d'Illkirch (67), veille sur l'Escorneil à Meuroux. Dans son restaurant, une authentique ferme franc-comtoise restaurée, il défend avec vigueur la notion de ruralité. “Les gens font l'effort de venir à la campagne. Nous devons leur donner l'authenticité qu'ils attendent.” Les œufs et les pommes de terre sont achetés de l'autre côté de la rue. Dans la région, il puise fromages et charcuteries. “Nous avons beaucoup de petits artisans qui proposaient leur fromage, malheureusement la réglementation européenne les contraint à cesser leur activité pour se regrouper en coopératives. Dommage... Prenez la vallée du Doubs, du nord au sud, le lait n'a pas le même taux de matière grasse, il ne donne pas le même rendu, le même affinage. On standardise, les produits perdent de leur personnalité.” Passéiste, Sébastien Goudey ? “Non, c'est un constat qu'il faut avoir en tête alors qu'on a classé le repas à la française au patrimoine de l'humanité. Heureusement, de nouvelles choses apparaissent comme la saucisse du lion de Belfort, qui a été lancée récemment et



qui est à base de langue de veau. Cette saucisse est un clin d'œil au Lion de Belfort, qui n'a pas de langue, un oubli de Bartholdi...”

Dans le patrimoine culinaire régional encore, la race à viande Montbéliard, le porc franc-comtois, le mont-d'or, le bleu de Gex, le vin d'Arbois, le savagnin... La liste est longue. Chez lui, le cuisinier s'en saisit, ajoutant cette observation : “Nous sommes à une demi-heure de l'Allemagne et les prix pratiqués dans les cash sont 20 % moins chers que chez nous dans la même enseigne. Nous sommes dans une logique de réduire les coûts des matières premières non périssables. Un professionnel est obligé d'avoir un autre regard et de comparer les prix. Il y a de gros écarts sur des produits identiques.” La Suisse, elle aussi frontalière, engendre deux phénomènes. Une perte de clientèle d'abord. “Les Suisses ne viennent plus chez nous depuis le passage à l'euro.” Et elle ‘aspire’ les jeunes. “Un cuisinier qui débute va toucher l'équivalent de 2 000 €, un chef confirmé entre 4 000 et 6 000 €. Ils savent qu'il n'y a pas d'assurance chômage mais ça ne les freine pas.” Quant à la clientèle française, celle-ci évolue sur le schéma des grandes villes. “Nous avons une typicité très ancrée dans le tourisme d'affaires. Les gens mangent rapidement. Ils prennent un plat et un dessert parce qu'ils ont une réunion à 14 heures et qu'ils veulent attraper le TGV de 16 ou de 18 heures...”

LES DÉÇUS DU TGV

Inaugurée en décembre 2011, la gare de Belfort-Montbéliard TGV, près de Meuroux, à 12 km de Belfort, tant vantée par les institutionnels, fait déjà grincer des dents. **Jean-Louis Arregui**, propriétaire depuis cinq ans du Boréal, en plein centre-ville, et qui vient d'investir 500 000 € dans la rénovation de ses 52 chambres, enregistre une baisse de l'ordre de 15 à 20 % de sa fréquentation. “Une partie des hommes d'affaires viennent maintenant le matin et repartent le soir. Le problème, dit-

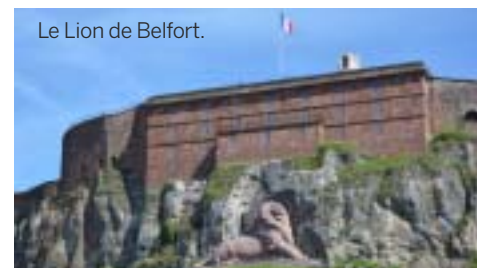
Sébastien Goudey, président de la CPIH : “Quand un nouvel adhérent arrive, nous disons que la famille s'agrandit.”

il, c'est qu'il n'y a pas de réflexion des politiques. Ils voient toujours à très court terme. Il faudrait faire venir des PME, organiser les choses. Tout ce qu'ils savent faire, c'est favoriser les financiers et oublier les structures existantes que nous représentons et qui constituent pourtant un maillage essentiel.”

L'hôtelier, comme beaucoup de ses confrères belfortains, n'est pas du tout content du projet ‘Jonxion’, actuellement en construction à côté de la gare TGV. Un hôtel et deux restaurants devraient ouvrir. “Ce projet, il est financé à 51 % par l'argent public, c'est-à-dire nos impôts. Et ce sont des investisseurs qui en profitent”, s'énervent l'hôtelier indépendant.

“Nous avons mis en place depuis 2007, CPIH 90 et CCI, un observatoire très précis de l'hôtellerie dans le département, reprend Sébastien Goudey. Nous mesurons les comportements, les prix, l'évolution des chambres. Les meilleurs jours pour l'hôtellerie, ce sont les mercredis et jeudis. Le week-end, c'est très calme avec des taux de remplissage en dessous de 25 %. Nous sommes depuis longtemps tributaires du tourisme d'affaires. On a tout juste 20 % de tourisme de loisirs. Même si Belfort est une ville dynamique qui multiplie les manifestations, tant qu'il n'y aura pas une volonté d'attirer de nouvelles clientèles et de favoriser des pépinières d'entreprises, le parc hôtelier est suffisant. Dans Belfort, nous avons de très beaux hôtels qui ont beaucoup investi. Cependant, nous avons fort à faire avec les normes.”

Trois hôtels ont été fermés l'an dernier et trois autres sont sur la sellette. “Nous avons eu il y a une dizaine d'années des morts dans un hôtel et les commissions de sécurité sont très pointilleuses. Le



Le Lion de Belfort.

paradoxe, c'est que les chambres d'hôte, qui sont très nombreuses dans la région, n'ont même pas l'obligation d'avoir un extincteur...” Quant au nouveau classement, il se met en place. Les deux étoiles montent en gamme. “Mais attention, prévient le président de la CPIH 90, si les hôteliers ne dépassent pas les 60 % de taux d'occupation, ils ne pourront pas investir.”

DES OUTILS PRATIQUES

Si Sébastien Goudey et son bureau appellent à la vigilance, le syndicat prend aussi les choses en main. Celui-ci est à l'origine de l'agenda des manifestations qui ont lieu sur le territoire et qui permet d'avoir une vision à deux ans. “Pour qu'il n'y ait plus, comme cela a longtemps été le cas, des manifestations qui se chevauchent, qui remplissent les hôtels pendant dix jours et les laissent vides le reste du temps...” Autre outil, dédié cette fois aux restaurateurs et cafetiers, le plan de maîtrise sanitaire, réalisé en partenariat avec la chambre des métiers. Il réunit, dans un seul classeur, toutes les obligations et attentes des administrations. Les différents volets portent sur la traçabilité, le respect des températures, la formation du personnel, la lutte contre les nuisibles... Ce guide, qui a notamment été validé par les services vétérinaires, facilite “grandement” le quotidien selon ses utilisateurs. “Les professionnels ont juste à le remplir. Lorsqu'il y a des contrôles, les inspecteurs ont tout sous les yeux.”

SYLVIE SOUBES



Le Boréal vient d'être entièrement refait.

Jean-Louis Arregui, propriétaire du Boréal.

Être force de propositions

Après la démission de Dany Deleval, Gérard De Poorter a été élu à la présidence de l'Umih Lille. Fort de trois nouveaux membres, le bureau va plancher en commissions sur les dossiers qui mobilisent les professionnels, notamment la formation et l'apprentissage.

Nouvelle présidence de l'Umih Lille : rassembler et fédérer

Rassembler et fédérer : tel est le message que veut faire passer **Gérard De Poorter**, nouveau président de l'Umih Lille. Si les membres du nouveau bureau reconnaissent le travail de la présidente démissionnaire et saluent une "syndicaliste hors pair", le départ de **Dany Deleval** le mois dernier règle quelques dissensions au sein du syndicat lillois, cristallisées autour de la forte personnalité de cette dernière.

Gérard De Poorter, 60 ans, directeur du Grand Hôtel à Lille (59), était précédemment vice-président de l'Umih Lille. Élu à l'unanimité, il est à la tête d'un bureau de dix personnes et de cinq commissions. "Je veux rassembler le plus largement possible tous les acteurs", souligne-t-il, en reconnaissant que le lourd dossier de l'harmonisation des



Le nouveau bureau de l'Umih Lille, présidé par **Gérard De Poorter** (au centre, 5^e en partant de la gauche).

terrasses a mobilisé beaucoup l'attention ces trois dernières années. Les nouveaux équipements finissent d'être installés dans les treize établissements lillois concernés et, comme le souligne **Marc Lelieur**, patron de trois brasseries lilloises et responsable de la commission terrasses, "autant il a été difficile d'aboutir

à un accord, autant chacun se félicite du résultat".

PRIORITÉ À LA FORMATION

Tout en s'inscrivant dans la continuité des travaux entrepris par le précédent bureau, Gérard De Poorter entend s'attaquer aux dossiers qui concernent plus largement

les quelque 500 adhérents de l'Umih Lille, comme l'accessibilité des personnes handicapées, le classement hôtelier, la sécurité incendie pour les hôtels ou la mise en conformité des ascenseurs. Parmi les dossiers prioritaires, celui de la formation et de l'apprentissage. Pilotée par **Clément Marot**, restaurateur à Lille, la commission en charge de ce sujet entend bien être force de propositions, y compris au niveau national. "Les congés payés, la Sécurité sociale sont partis du Nord", rappelle Clément Marot qui souligne que le secteur CHR fournit 3 000 nouveaux emplois qualifiés par an dans la région. En projet : une maison de l'apprenti, des logements pour les nouveaux salariés, ainsi qu'une ruche permettant aux demandeurs d'emplois de rencontrer les professionnels.

MARIE-LAURE FRÉCHET

"Une chaîne dynamique"

À l'issue de leur assemblée générale, les Logis d'Ille-et-Vilaine ont désigné le président international des logis pour diriger leur section départementale.

Thierry Amirault élu à la tête des Logis d'Ille-et-Vilaine

Les 31 Logis d'Ille-et-Vilaine ont élu à leur tête un adhérent bien connu puisqu'il s'agit de leur président international, **Thierry Amirault**, propriétaire des Palis Spa au Grand Fougeray, entre Nantes et Rennes. Ce dernier remplace donc **Jacques Cottebrune**, de l'Auberge du cheval blanc à Châteaugiron (35), qui a passé huit années à la tête de ce groupement représentant 15 % de la capacité hôtelière du département. Trois nouveaux membres ont rejoint les Logis 35, parmi lesquels **Ar Milin**, venu "pour élargir [s]a clientèle mais surtout parce que les Logis aujourd'hui ont une image moderne. C'est une chaîne dynamique qui a su se remettre en question."

"RECONQUÉRIR DE NOUVEAUX ADHÉRENTS"

Un point fort sur lequel le nouveau et l'ancien président



Le bureau des Logis 35 réuni à La Croix Verte de **Sébastien Legaud**.

insistent. "Nous avons une belle image de marque, très qualitative. Fort de ce constat, nous allons reconquérir de nouveaux adhérents avec un objectif national d'une centaine d'établissements supplémentaires d'ici à la fin 2013. Une tendance à la hausse qui vaut également pour la Bretagne."

Bien que les Logis soient encore structurés par départements, c'est désormais la dimension régionale qui est encouragée, comme en Bourgogne, autre région pilote. "Nous y mutualisons des moyens humains avec des salariés, les actions de communication comme notre carte inter-groupement éditée à 330 000 exemplaires... et pas de doute, le nom Bretagne est porteur. Nous y avons également de très belles tables qui montent en qualité."

OLIVIER MARIE

En bref

À Saint-Tropez, le Byblos s'engage pour les saisonniers

"Cela fait longtemps que nous logeons nos employés", dévoile **Nathalie Guibert**, directrice des ressources humaines du Byblos, à Saint-Tropez (83), qui emploie 40 permanents, et 300 saisonniers. "Le logement est un gros problème du fait de la configuration de Saint-Tropez : c'est une presque île où l'on ne peut venir qu'en voiture ou en bateau. Le plus simple, c'est donc de loger sur place. Mais pour un

employé, ce n'est pas intéressant de mettre tout son salaire dans son logement. Notre politique a été d'investir dans le logement." Personnel satisfait et fidélisé, recrutement facilité... cette politique coûte au Byblos 2 % de son chiffre d'affaires annuel. L'établissement loue des appartements et possède aussi des bâtiments. "Nous prenons le loyer, la caution et l'assurance à notre charge, et nous demandons

une participation aux employés." Sur les 300 saisonniers, 180 sont ainsi logés grâce à cette politique. Et également blanchis, puisque le linge de maison leur est fourni. "Nous voulons fidéliser notre personnel, nous avons l'esprit grande famille", souligne Nathalie Guibert. Les stagiaires sont aussi bien reçus car logés, rémunérés, nourris et blanchis. "Cela nous permet d'accueillir des stagiaires du monde entier."

Printemps de l'hôtellerie en Vendée : les professionnels jouent la carte de l'originalité

Le Club des hôteliers et restaurateurs de Vendée innove avec le Printemps de l'hôtellerie en Vendée qui se déroule depuis le 1^{er} mai et jusqu'au 30 juin. Les 15 hôtels membres du club, de 2 à 4 étoiles et répartis sur tout le département, proposent pendant deux mois une nuit offerte pour une nuit payante. Mais ils n'ont pas souhaité en rester là. "On s'est dit que cette promotion existait déjà un peu partout en France, explique le président du Club hôtelier, **Jean-Pascal Roger**. On a donc voulu associer des partenaires extérieurs qui

proposent des activités originales." Les clients qui réservent une nuit d'hôtel peuvent donc également profiter d'un loisir à sensations à des conditions avantageuses (une personne gratuite pour une personne payante). Au choix : un survol en hélicoptère de l'île de Noirmoutier, un baptême de l'air en montgolfière au-dessus du bocage vendéen ou une sortie en mer aux Sables-d'Olonne sur un bateau ultra rapide. Le club hôtelier s'est associé au Monde du bagage qui a offert un sac de voyage de marque aux 100 premières réservations.

Dix candidats en lice

Paris (II^e) L'Atelier Richelieu a accueilli la semaine dernière la finale du concours de biérogologie 2011-2012 d'Heineken. Un challenge dédié à la connaissance et au service de la bière désormais reconnu pour son exigence et sa qualité.

Arnaud Lesage remporte la 7^e édition du concours de biérogologie d'Heineken



Arnaud Lesage durant l'épreuve sensorielle.

Au premier plan, de gauche à droite : le biérogologue **Hervé Marziou**, **Pascal Sabrié**, président d'Heineken France, **Arnaud Lesage**, vainqueur du concours, et son professeur, **Jacques Wirrmann**, et **Pascal Chevremont**, délégué général de l'Association des brasseurs de France.



Quelque 800 élèves au départ, 10 en finale. L'édition 2011-2012 du concours de biérogologie d'Heineken confirme l'engouement pour cette discipline dans les lycées et CFA. L'étude de la bière, des techniques d'élaboration, des brassins, des associations gourmandes ou de l'art du tirage séduisent et cette compétition, entièrement tournée vers la qualité, fait désormais valeur de référence. Jeudi 10 mai, 8 garçons et 2 filles étaient en lice. Une épreuve écrite d'abord, des ateliers pratiques ensuite. Les compétiteurs entament la série. Derrière la porte 'service et bouteille', quatre jurés. On reconnaît notamment **Jacques Chomentowski**, propriétaire du bar-restaurant Le Cocolobo à Strasbourg, membre de Service en tête et président des cafetiers du syndicat de l'Umih Bas-Rhin, **Patrick Kerbellec**, vice-président de



Maîtres de cérémonie de cette finale très réussie : le biérogologue **Hervé Marziou** et **Jérôme Albouy**, directeur de la communication d'Heineken.

l'Aflyht (Association française des lycées de l'hôtellerie et du tourisme) et **Jean-Michel Schaeffer**, président des Jeunes agriculteurs de France. Un tirage pression, deux becs, deux frigos, un alignement de verres et de sous-bocks... Le candidat doit s'emparer du bar, proposer et servir. Devant les clients-jurés, des verres à moitié remplis. À débarrasser avant toute chose mais dans le trouble, un compétiteur l'oublie ; un autre, plus aguerri, s'excusera que la table ne soit pas déjà débarrassée. Sous le regard des arbitres, la manière de décapsuler, de tirer une bière, des gestes nécessaires comme la vérification de la propreté des bouteilles ou des verres, le port du plateau, la rédaction du bon de commande... Épreuve suivante : l'élaboration d'un cocktail à la bière. Dans le jury, **Guy Musart**, président de l'Association des barmen de France. La boisson présentée devra être un long drink et réalisée en deux exemplaires. Jouer sur la mousse, la couleur, la fraîcheur, expliquer le choix des produits... Le prétendant au titre sera jugé sur sa présentation, sa dextérité, sur l'aspect du cocktail, les arômes, le goût... Troisième atelier : l'analyse sensorielle. Parmi les jurés, **Jérôme Lauth**, lauréat du concours 2010. Deux bières à commenter. Mousse, texture, brillance, attaque, corps... Le futur vainqueur - mais personne ne le sait à ce stade - se montre convaincant. "Il parle sobrement, avec des mots précis", souligne le prétoire au moment du délibéré.

plats sont signés **Romain Tischenko**, gagnant de Top Chef 2010 et parrain du concours : Soupe de betterave, anguille fumée et œufs de saumon ; Asperges vertes burrata et citron vert caviar ; Bœuf Wagyu, miso et olives noires ; Fraise, sorbet yaourt et huile d'olive. "J'ai fait un menu de saison, avec des saveurs identifiables. Les jeunes ne vont pas goûter le produit, il faut qu'ils puissent trouver des repères dans l'amertume, le fumet... Il n'y a pas de piège au niveau des saveurs. On est sur l'anguille fumée, l'olive noire, l'asperge...", confie le chef, une fois l'épreuve terminée.

Côté bières, le choix est assez large avec deux contenants possibles, de 15 et 25 cl. L'exercice est compliqué et la confusion gagne les plus méthodiques. Quatre clients, chacun sa bière, chacun son choix, voire deux ou trois choix... Là encore, la manière dont est rédigé le bon de commande entre dans la notation.

Autres critères : la capacité à donner envie d'essayer une bière, la température de service de la bière proposée, l'aisance et la politesse... "J'ai envie de dire que tout le monde a gagné, lâche en souriant Jacques Chomentowski, les délibérations acquiescées. Ces jeunes, ce sont les locomotives de demain. La démarche d'Heineken crée de futurs bons. Tous ceux qui sont là montrent de réelles capacités et un état d'esprit qui fait franchement plaisir. Ce qu'il faut maintenant, c'est que leurs futurs patrons s'en occupent bien. La profession ne peut qu'en sortir grandie."

Podium vainqueur du 7^e concours de biérogologie : **Arnaud Lesage**, du lycée Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (actuellement en mention complémentaire barman), suivi de **Franck Dedieu**, du lycée Charles de Gaulle de Sète (en mention complémentaire barman également) et de **Philippe Vogel**, du CFA J. Storck de Guebwiller (en mention complémentaire sommellerie).

SYLVIE SOUBES

En bref

Bouteille collector pour San Pellegrino à l'occasion du Festival de Cannes



San Pellegrino, partenaire officiel du 65^e Festival international du film de Cannes, rend hommage à la *Dolce Vita* dans une bouteille en série limitée. La marque a, en effet, fait sa première apparition sur grand écran dans le film de **Federico Fellini** sorti en 1959. Depuis, l'eau pétillante préférée des italiens a multiplié les apparitions dans les plus grands films internationaux : *Bons baisers de Russie* en 1963, *Emmanuelle* en 1969, *La Grande Bouffe* en 1973, *Maudite Aphrodite* en 1995, *La Famille Tenenbaum* en 2001, *Dérèpages incontrôlés* en 2002, *Ocean Twelve*, *Mon beau-père, mes parents*

et moi et *À Corps perdus* en 2004, *Scoop* et *Hitch* en 2005, *Le Diable s'habille en Prada* en 2006, *Intouchables* en 2011... "La collaboration entre San Pellegrino et le Festival international du film de Cannes est légitime, c'est un héritage de l'histoire qui lie la marque au 7^e art. San Pellegrino et le Festival partagent ainsi le même univers de glamour et d'exception", a indiqué **Fabienne Bravard**, directrice des marques San Pellegrino-Perrier.

ACCORDS BIÈRES ET METS

Dans la dernière ligne droite : les accords bières et mets. Autour de la table notamment, **Francis Attrazic**, président de l'association des Maîtres restaurateurs de France, et **Nicolas Buatois**, sommelier du Bristol. Les

LES FINALISTES 2012

Jérémy Charrier (La Rochelle), **Maréva Petit-Jean** (CFA Médéric Paris), **Maxime Dubois** (Grégoire Ferrandi Paris), **Maryn Neves** (Marseille), **Philippe Vogel** (Guebwiller), **Gabriel Limosin** (Condorcet Arcachon), **Geoffrey Lepine** (Poitiers), **Cécile Burdet** (Voltaire Nîmes), **Arnaud Lesage** (Illkirch-Graffenstaden) et **Franck Dedier** (Sète).

16 crus à déguster

Afterwork au pub

Au pays des vignes, s'inspirer des anglo-saxons pour proposer des rencontres autour du vin est un paradoxe signé **Louis Privat**. Depuis son premier établissement en 1985, le fondateur des Grands Buffets milite pour rendre le vin accessible. Il tient à promouvoir les producteurs du Languedoc-Roussillon "qui tirent la région en avant". Il vient d'importer à Narbonne (11) la tradition anglo-saxonne des 'afterworks', ces moments de détente à la sortie du travail dédiés à la dégustation et la discussion, un verre de vin à la main. Du bar de grand hôtel à New York au pub de Londres, cet usage est devenu un fait culturel. En France, le vin à l'heure de l'apéritif est soit élitiste dans les bars à vins, soit populaire au bistrot, constate **Louis Privat**. Aussi, le Private Bowling Pub attendant au restaurant Les Grands Buffets consacre désormais le créneau de

18 à 21 heures aux rencontres autour du vin. **Sophie Veyrat**, sommelière, prend la direction du pub pour accompagner cette démarche de "désacralisation du vin".

TOUT FAIRE POUR ACCUEILLIR LA CLIENTÈLE LOCALE

Face aux tireuses à bière, la vitrine de conservation propose 16 crus à la dégustation : 4 blancs, 2 rosés, 2 vins doux naturels et 8 rouges. Cette machine sophistiquée en libre-service fonctionne à l'aide d'une carte prépayée. La technologie de conservation à l'azote préserve les arômes et maintient une température idéale. Les étiquettes visibles et les fiches techniques sous chaque cru permettent de choisir en toute liberté. Trois volumes sont possibles, de la dégustation de 3 cl jusqu'au grand verre de 22,5 cl, à partir de 0,80 €. Proposé dans des verres Spieglaue et Stölze, le vin est accompagné d'amuse-bouches.

Narbonne (11) Au Private Bowling Pub, le vin se déguste à l'anglo-saxonne : bons crus, cadre cosy et ambiance feutrée.



Tout est fait pour bien accueillir la clientèle locale. Sophie Veyrat, professionnelle et pédagogue, peut éclairer les amateurs curieux sur sa sélection. Valeurs sûres ou grands de demain, tous les crus proviennent du Languedoc-Roussillon. Ils changeront au gré des découvertes et des

saisons. "De la table à la cave, notre marque de fabrique, c'est le savoir-être", souligne Louis Privat. **ANNE SOPHIE THÉRON**

Private Bowling Pub • Rond-point de la liberté • 11100 Narbonne • Tél. : 04 68 42 67 25 • www.private-bowling-pub.fr

Un référentiel en 6 points

Créée en 2006 par France Boissons, l'association Service en tête propose à son réseau d'adhérents de bénéficier du label du même nom. C'est le cas de Michel Sibi, propriétaire du Café du coin (Paris, VIII^e), labellisé sept ans après l'ouverture de son établissement.

France Boissons conforte son label Service en tête

Le but de l'association Service en tête consiste à relancer la qualité du service notamment chez les CHR indépendants. Condition sine qua non pour adhérer à Service en tête : être un client de France Boissons. Agréée par le ministère du Tourisme pour délivrer également le label Qualité tourisme, l'association a rédigé une charte. Celle-ci décline six points à partir desquels elle juge un établissement compatible avec une labellisation : l'accueil, le confort, une hygiène irréprochable, un large choix à la carte, des produits de bonne qualité et le respect de l'environnement. Des visites surprises permettent ensuite d'examiner la conformité ou non des établissements avec ces critères.

"ÉCHANGES D'IDÉES"

L'association cherche à mettre la satisfaction des clients au centre des préoccupations des professionnels des CHR. Cela passe entre autres par son site internet, qui recueille les avis des consommateurs. Des questionnaires de satisfaction leur sont également adressés par ce biais.

Sept ans après l'ouverture de son établissement, **Michel Sibi**, a rejoint



Michel Sibi, propriétaire du Café du coin, vient de recevoir le label de l'association Service en tête.

Service en tête. Propriétaire du Café du coin (90 places assises pour un ticket moyen de 18 €), il a fidélisé sa clientèle en appliquant les conseils qu'il a pu recevoir au sein de l'association. "Service en tête est, pour les adhérents, un lieu d'échanges d'idées, où l'émulation permet de trouver des nouveautés à proposer à nos clients", déclare-t-il.

Ainsi, l'association espère voir le label Service en tête devenir un curseur de référence auprès des consommateurs afin de leur assurer sur la qualité des services qu'un établissement indépendant est en mesure de leur fournir. **A. J. A.**

Le Café du coin • 7 rue d'Anjou • 75008 Paris • Tél. : 01 42 65 07 73 • www.cafeducoin.fr

2 M€ de chiffre d'affaires

Bourgoin-Jallieu (69) Concilier l'ambiance feutrée des pubs anglo-saxons avec le plaisir de boire un verre au grand air, c'est ce que propose cet établissement.

L'Albion : l'esprit pub agrémenté de 250 m² de terrasse

Geoffrey Clavel et **David Morgan**, patrons de l'Albion.

Ce qu'on aime, c'est la convivialité qui règne dans cet établissement, et la terrasse amène un plus", confie **Philippe**, client de l'Albion, café-pub-restaurant à Bourgoin-Jallieu (69), lors de l'inauguration de la terrasse de l'établissement, qui s'étend sur 250 m². "Cela permet d'avoir toutes les ambiances", explique **Geoffrey Clavel**, l'un des deux patrons du lieu : "Le côté terrasse à l'avant pour déjeuner et dîner et, à l'arrière, l'ambiance pub sur la deuxième terrasse avec les grandes tables communes."

Pas encore trentenaire et coéquipier d'un business qui marque des points, Geoffrey évoque son associé néo-zélandais. "David Morgan est un ancien pilier du CSBJ, et ex-capitaine

des Baby Blacks, les espoirs des All Blacks. Nous avons monté une première affaire ensemble et, il y a deux ans, nous avons ouvert l'Albion." Un chiffre d'affaires de 2 M€ en 2011, 22 employés, 200 couverts en moyenne l'été pour un ticket moyen de 18 €, une cuisine pub, une déco soignée, une ambiance décontractée, des concerts réguliers, le lieu avait déjà du succès avant la transformation de la terrasse. "Nous avons une clientèle de tous les âges et toutes les CSP et nous tenons à ce que cela continue", explique Geoffrey Clavel. Ce dernier a fait une école de commerce et associe marketing, esprit festif, et produits conviviaux : "C'est une belle aventure humaine et le pub a un vrai usage de société." **SOPHIE SENTY**

La page du chef

De chef à chef

ENVOYEZ-NOUS VOS RECETTES

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

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

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



Bouillon d'asperges, sot-l'y-laisse et sarriette

PAR DAVID ZUDDAS, DZ'ENVIES À DIJON (21)

Ingrédients pour 1 personne

- 1 pièce de sot-l'y-laisse
- 1 grosse cuillerée à soupe de crème fouettée
- 1 pointe d'asperge
- 1 asperge
- 5 petits pois
- 1 mange-tout
- 1 brin de sarriette
- 0,05 l de bouillon de légume
- 0,05 l de velouté d'asperge
- Un peu d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Progression

Cuire les garnitures

- Cuire les petits pois et le mange-tout à l'anglaise.
- Couper le mange-tout en trois tronçons.
- Tailler l'asperge en biseau.

- Maintenir au chaud dans le bouillon de légumes.
- Effeuille la sarriette.
- Snacker le sot-l'y-laisse et l'assaisonner.

Terminer le velouté

- Chauffer le velouté avec l'huile d'olive.
- Ajouter la moitié de la crème fouettée et mixer finement.

Dressage

- Égoutter les légumes et les dresser.
- Poser dessus le sot-l'y-laisse et l'asperge.
- Verser le velouté autour, décorer avec la sarriette et une quenelle de crème fouettée. Servir.

Entrée délicieuse pouvant devenir une assiette d'accueil.

Boisson conseillée : de l'eau minérale.

Vins

En bref

Chardonnay du monde 2012 : 8 vins français médaillés d'or



La 19^e confrontation qualitative des Meilleurs chardonnay du monde s'est déroulée en mars dernier au château des Ravatys, domaine viticole de l'Institut Pasteur à Saint-Lager. Cette ville internationale de la vigne et du vin est située au cœur de l'appellation brouilly en bourgogne. Le classement des Meilleurs chardonnay du

monde 2012 comprend : chablis Croix aux moines 2010, domaine Denis Pommier ; champagne Pierre Moncuit, vieilles vignes 2004 ; chablis 2010, Maison Laroche ; vin de pays d'Oc Villa blanche chardonnay 2011 ; Vins de pays d'Oc La Forge Estate chardonnay 2011, Les domaines Paul Mas ; Saint-Véran Terres noires 2010, domaine Frédéric Curis ; meursault Charmes 2009, domaine château de Meursault ; champagne Duval Leroy, blanc de blancs brut 2004.

“Montrons au monde entier ce que nous savons faire”

La nouvelle parcelle de chanturgue Clos des amoureux va produire 4 000 cols d'ici à quatre ans.

Un nouveau cru pour l'AOC côtes d'auvergne

Planter de la vigne aux portes de Clermont-Ferrand, voilà qui est un signe fort pour le lancement de l'AOC côtes d'auvergne. Au départ, il y avait la volonté des viticulteurs locaux de redonner vie au chanturgue, un des meilleurs vins du département. Le pari n'était pas évident, compte tenu du prix des terrains constructibles. Mais il a été gagné. La parcelle d'environ un hectare appartient à Clermont-Communauté. Elle a été concédée par bail au syndicat des viticulteurs de la zone d'appellation côtes d'auvergne,



À gauche, les chefs **Serge Vieira**, **Jean-François Fafournoux** et **Louis-Bernard Puech** parrainaient l'AOC.

et s'appelle le Clos des amoureux. Les 3 000 pieds, en gamay et en pinot, vont produire 4 000 bouteilles d'ici à quatre ans.

Pierre Goigoux, président du syndicat de l'AOC, s'est enthousiasmé : “*Ne vivons plus cachés, montrons ce que nous savons faire au monde entier !*”

Car l'atout majeur de cette parcelle, c'est d'être une carte de visite pour les vins d'Auvergne. Ainsi, la brigade de la présidence de l'Assemblée nationale, emmenée par **Thierry**

Delalande, les Toques d'Auvergne et le chef **Serge Vieira** étaient présents pour parrainer la vigne. Tout comme des chefs d'entreprises et des institutionnels qui ont déboursé 800 € pour avoir un pied de vigne à leur nom.

Pierre Boyer

Produits & équipements

Convotherm : une palette de cuissons surprenante PAR JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, 'JGDJ CONSEIL'

Laurent Capdeville, directeur grande hôtellerie du groupe Enodis, innove en matière de présentation de matériel culinaire. C'est au Relais & Château Les Crayères à Reims (51), à l'initiative d'**Hélène Bouthillier** (Marques et Chef) et sous les directives du chef **Philippe Mille**, double étoilé *Michelin* et Meilleur ouvrier de France 2011, secondé pour l'occasion par **Stéphane Lehuédé**, conseiller culinaire du groupe Enodis, qu'un menu gastronomique d'exception a été servi à une quarantaine de chefs reconnus pour leur exigence en la matière. L'occasion rêvée de mettre en valeur les fonctionnalités des produits Enodis.

En effet, Convotherm, leader pour les fours multifonctions, offre aux chefs des possibilités insoupçonnées afin de faciliter leurs services, notamment celui des banquets servis à l'assiette. La démonstration visait à mettre en exergue la palette de cuissons offerte par les fours Convotherm, ainsi que leur capacité de remise en température des mets sans aucune altération physique ou gustative. En entrée, l'accent a été mis sur l'utilisation de la



Philippe Mille, chef des Crayères à Reims (2 étoiles *Michelin*) a prêté ses cuisines le temps d'une démonstration du groupe Enodis.

vapeur, afin de sublimer la mousseline de homard se lovant dans l'assiette auprès d'une tarte aux noix une Saint-Jacques. Le deuxième plat a créé la surprise : les pommes de terre sont cuites sous vide dans la soupe de poissons, elle aussi cuite sous vide avant d'être crémée. Le poisson, un blanc de cabillaud cuit à point dans sa papillote, est ensuite servi sur une assiette de présentation ragaillardie dans le four 20 niveaux. Elle associe à une température idéale de dégustation, des agnolottis, des morilles cuisinées au vin jaune et des œufs de cailles au comté. Le plat de viande proposé, un pigeon impérial d'Angelin, était accompagné d'asperges tièdes et de pommes de terre soufflées sèches à souhait.

UN CHALLENGE RÉUSSI

Chaque étape témoignait de la facilité, pour les chefs de cuisine, de réaliser sans stress une mise en place de denrées extrêmement fragiles avec remise en température sans prise de risques.

Arthur Fevre, chef pâtissier plein d'avenir, a conclu l'événement par une assiette de douceurs concoctée avec des chocolats Valrhona, partenaire de cette manifestation.

Les cuisines de l'établissement sont équipées de fours Convotherm de 4 GN 1/1 6 niveaux superposés et côte à côte ainsi qu'un four 20 niveaux spécialement dédié aux banquets. Interrogé à la fin du service, Philippe Mille a confié sa grande satisfaction d'avoir ce type d'équipement à sa disposition, notant au passage que de nombreuses préparations avaient été cuites sous vide grâce aux équipements Multivac dont il se sert quotidiennement.

BLOG DES EXPERTS

'MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS EN CHR : FAIRE SON CHOIX'
SUR WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



LES FOURNEAUX VATEL : MODERNITÉ ET TECHNOLOGIE

Guy Jullien, président de Chaudronnerie de l'Isère, concepteur et fabricant de fourneaux haut de gamme pour les chefs étoilés, propose aux jeunes chefs ainsi qu'aux amoureux de la cuisine, un instrument à la hauteur de leur passion. Les fourneaux Vatel allient une esthétique moderne et des caractéristiques techniques professionnelles. Ces pianos sont fabriqués suivant leurs souhaits avec des brûleurs, des fours, des plaques coup de feu, plancha ou induction aux caractéristiques identiques à celles des meilleurs fourneaux professionnels. Grâce à ses méthodes artisanales du travail de l'inox, des meubles et des accessoires, l'entreprise est à même de réaliser une cuisine entièrement à leur image.

www.lesfourneauxvatel.com



CHEF COOK, LES PRODUITS SURGELÉS À COMMANDER SUR INTERNET

Chef Cook est le premier site de vente privée alimentaire destiné aux professionnels de la restauration. La société propose une gamme de produits alimentaires surgelés garantissant les meilleures offres disponibles sur le marché. Les engagements de Chef Cook : un accès rapide et sécurisé, une ergonomie simple et accessible, la description détaillée du produit ainsi que sa fiche technique exhaustive. Enfin, le processus de commande est souple et rapide. Le paiement est sécurisé et le mode de livraison est optimisé. Ouverture prévue au second trimestre 2012.

www.chefcook.fr

www.enodis.fr

www.lescroyeres.com

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R. • 3 €

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

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle

75737 PARIS CEDEX 15

Tél. : 01 45 48 64 64

Fax : 01 45 48 04 23

journal@lhotellerie-restauration.fr

**RESPONSABLES
DE RUBRIQUE**

**WEBNEWS/RESTAURATION/
FORMATION**

Nadine Lemoine

E-mail :

nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISATIONS

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

Sylvie Soubes

E-mail :

ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillet

E-mail :

pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

Cécile Charpentier

E-mail :

ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Claude Veyrac/Richard Kubicz/
Provenances

COMMISSION PARITAIRE

n° 0915 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 64 403 - ISSN 0750 - 3717

IMPRESSIION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse

MOUSLINE® : DES PURÉES GRANULÉES NOUVEAUX FORMATS



Mousline® lance une nouvelle référence, la purée granulée au lait entier, avec 10 % de lait entier dans la recette. Le Bag in Box d'une contenance de 2 sachets de 800 g, soit 2 x 24 portions de purée (DLUO : 15 mois) prend la place de la boîte en fer de 2,5 kg. Les 3 autres purées granulées Mousline® de la gamme (complète, complète à très faible teneur en sodium et nature à très faible teneur en sodium) changent de poids tout en conservant la même recette, passant d'un conditionnement en sac de 5 kg à des sacs de 4,5 kg. Pour la Purée Granulée à très faible teneur en

sodium, la boîte en fer est également arrêtée pour laisser la place au sac de 4,5 kg.

www.nestleprofessional.com



Presse PRO

32 Dernière minute

2012, année de la promotion Lasserre

Clichy (92) Venus de toute la France, les candidats en section restauration concouraient au lycée René Auffray. Verdict le 10 juillet à la Sorbonne.

24 jeunes de bac pro en lice pour le **Concours général des métiers**

Cuisine et service en salle : deux disciplines honorables qui font la fierté de notre culture et du patrimoine gastronomique français", déclarait en préambule **Jean-Pierre Vast**, proviseur du lycée hôtelier René Auffray de Clichy (92), qui recevait - avec l'appui de son chef des travaux **Jean-René Vogler** -, le Concours général des métiers de la restauration pour la huitième année consécutive. Sous le patronage de l'Éducation nationale, 24 jeunes issus de bac professionnel cuisine et service en salle avaient pour objectif de conquérir le premier prix de cette 15^e édition. L'année 2012 sera celle de la promotion Lasserre. Ainsi, **Gérald Louis Canfailla**, ancien directeur général de l'établissement parisien, en était le président d'honneur et était accompagné par **Guillaume Crampon**, actuel directeur général, et **Christophe Moret**, chef des cuisines, respectivement présidents du jury en salle et cuisine.



Les 12 candidats de la spécialité service et commercialisation après les épreuves.

plats. Enfin, les mets étaient envoyés pour dégustation deux par deux au jury. Pour finir, chaque candidat était convoqué à un entretien individuel de quinze minutes. L'après-midi, c'était au tour des 12 candidats de la spécialité service et commercialisation de passer devant le jury. Au programme : la mise en place d'une table de quatre et de deux couverts à la carte, puis celle de la console et de la table chaude, un atelier d'argumentation commerciale sur une carte de fruits de mer, une

épreuve de bar - réaliser un cocktail long à base de bitter pour deux personnes -, une de sommellerie - déboucher et servir une bouteille de champagne. Puis le soir, il s'agissait de réaliser le service des deux tables mises en place l'après-midi, avec deux menus différents. Les candidats étaient jugés sur le service des apéritifs, des vins et des boissons, celui des produits d'accompagnement pour les huîtres, la découpe au guéridon d'une côte de veau double, le filetage d'une sole pochée, le service du fromage, le flambage de poires et le service des tuiles à l'orange à la française. L'épreuve se terminait également par un entretien de quinze minutes avec les examinateurs. Seuls les lauréats seront convoqués par courrier, sans connaître leur rang, pour la remise des prix qui aura lieu le 10 juillet prochain à la Sorbonne. Au-delà du résultat, ce concours vise à "valoriser les jeunes et les mettre en avant, ainsi qu'à les préparer pour leur examen final : le bac professionnel", soulignait **Jean-Marie Panazol**, doyen de l'inspection générale de l'Éducation nationale, groupe économie et gestion, qui présidait le jury.

HÉLÈNE BINET

CUISINE LE MATIN, SERVICE L'APRÈS-MIDI

Au petit matin, les 12 finalistes de la spécialité organisation et production culinaire ont découvert leur sujet, juste avant le début de l'épreuve : fileter un bar, le cuire à l'unilatérale et préparer un risotto au fumet de poisson pour 8 personnes, à dresser sur un plat ovale et quatre assiettes ; puis réaliser un dessert à base de chocolat et d'orange pour 4 personnes, à dresser sur assiette individuelle. La première demi-heure était consacrée à la découverte du sujet et à l'organisation du travail, le quart d'heure suivant à la reconnaissance des postes et les quatre heures restantes à la réalisation des



De gauche à droite : le président du jury cuisine **Christophe Moret** (chef des cuisines du restaurant Lasserre à Paris), le président du jury service en salle **Guillaume Crampon** (directeur général actuel du restaurant Lasserre) et le président d'honneur du concours **Gérald Louis Canfailla** (ancien directeur général du restaurant Lasserre).

Retrouvez les listes des 24 finalistes et du jury avec le mot-clé **RTR420896** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

En direct des Blogs des Experts

Vente de produits alimentaires dans l'établissement : le salarié en a-t-il le droit ?

Bonjour, je viens de m'apercevoir qu'un de mes employés revend à ses collègues et au sein de mon établissement un produit alimentaire. En a-t-il le droit ? Merci de m'indiquer la marche à suivre et la réglementation en vigueur pour me permettre d'arrêter ce phénomène.

Daniel Gillot - auteur :

Un salarié est dans l'entreprise pour faire le travail que vous lui assignez et pas pour faire son propre business. Je vous conseille, selon l'ambiance, soit :
- de lui parler et de confirmer l'entretien par écrit ;
- soit de le convoquer en RAR en indiquant envisager une sanction pour vente à l'intérieur de l'établissement. 48 h après entretien, vous lui adressez un avertissement. Cordialement

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé **RTK2263** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
Blog des Experts "Droit du travail en CHR : les conditions de travail (+ modèles de lettres)" par Tiphaine Beausseron et Daniel Gillot

Abonnez-vous

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

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



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

(interruption sur simple demande)

2 Chèque joint RIB joint Carte Bleue n°

(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration)

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

3 Nom : Adresse :

Code postal & Localité :

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

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :

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

Abonnez-vous par



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

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

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