

Yannick Alléno
sublime
Le Terroir
parisien

Accor :
franchisés-
franchiseur
à l'unisson

L'expert et
la sécurité
sanitaire
des aliments

Une journée
avec un
directeur de
la restauration

L'Hôtellerie Restauration

1^{er} juin 2012
N° 3292

ANNONCES
CLASSÉES
P. 12

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Les grands chefs Relais & Châteaux à New York

p. 5

Un cauchemar ou un défi pour les chefs pp. 2-3

Quelle place pour les enfants au restaurant ?

Aux États-Unis, le phénomène du 'no kids allowed' (interdit aux enfants) prend de l'ampleur dans la restauration. En France, on en est heureusement encore loin. Cependant, il n'est pas rare de voir un établissement devenir soudain complet quand - au moment de la réservation - on annonce qu'on sera accompagné de trois ou quatre charmants bambins. Car il n'est pas toujours évident de gérer des enfants bruyants, remuants, voire franchement malpolis, sachant qu'une table passablement agitée peut dissuader les clients des tables voisines de remettre les pieds dans l'établissement. Pour autant, de nombreux chefs rivalisent d'imagination pour attirer les familles et les faire revenir : carte dédiée, services adaptés, salle aménagée avec aire de jeux...



L'emploi, les salaires et les prix

Fidèle à une communication qui l'a conduit au faite du pouvoir, le président de la République s'est bien gardé, mardi soir au journal télévisé de France 2, d'annoncer le moindre chiffre concernant le smic, dont les partenaires sociaux avaient discuté tout au long de la journée avec le Premier ministre. On se contentera d'attendre un éventuel 'coup de pouce', notion à géométrie variable qui contredit le principe de réalité de l'économie.

Car les entreprises confrontées quotidiennement aux dures exigences d'une conjoncture difficile ne sauraient se contenter de fonder leur stratégie sur le flou qui entoure les annonces gouvernementales. Certes, en période électorale - ne l'oublions pas -, il est toujours plus difficile d'annoncer des décisions concrètes qui font rarement l'unanimité.

Néanmoins, la conduite des affaires ne relevant pas de la conquête des suffrages, il est urgent pour les organisations professionnelles de faire valoir haut et fort les particularités d'un métier où le temps de travail, les contraintes horaires liées à l'accueil de la clientèle, la diversité des qualifications, la saisonnalité exigent une approche très précise de toute modification des rémunérations établies selon les conventions difficilement établies au cours des années antérieures.

Comme l'ont souligné les partenaires sociaux lors de la rencontre de Matignon, un éventuel relèvement du smic doit tenir compte du coût du travail déjà très élevé dans l'Hexagone, de la fragilité de l'emploi dans de nombreux secteurs soumis à une vive concurrence étrangère, et de la faiblesse d'une conjoncture qui ne laisse quasiment aucune marge aux entreprises pour ajuster leurs tarifs face à une demande atone. C'est le cas de la profession à l'approche d'une saison touristique placée sous le signe de l'austérité : selon le baromètre Ipsos pour Europ Assistance sur les intentions de départ en vacances des Européens, les Français, Allemands, Britanniques, Italiens, Espagnols, Belges et Autrichiens déclarent à 58 % seulement prendre des vacances (plus de 4 jours de suite) contre 66 % l'an dernier. Face à de telles perspectives, la modération s'impose avant de prévoir d'alourdir les charges des entreprises.

L. H.

En bref

Pascal Prigent nommé directeur général de l'hôtel Angsana Balaclava de l'île Maurice



Le groupe hôtelier Banyan Tree Hotels & Resorts annonce la nomination de **Pascal Prigent** comme directeur général de l'hôtel Angsana Balaclava, boutique-resort inauguré en décembre 2011 sur l'île Maurice et composé de 51 suites et d'une villa impériale. Pascal Prigent a plus de trente années d'expérience dans l'industrie hôtelière et une solide formation internationale. Il a travaillé pour des marques telles qu'InterContinental, The Regent,

Mandarin Oriental et The Peninsula, notamment en Angleterre, en Nouvelle-Zélande, et en Chine. Il a également acquis une riche expérience à l'île Maurice en occupant des postes de direction au sein d'établissements 5 étoiles comme le Paradis Hotel & Golf Club, l'hôtel Beau Rivage, Veranda Resort et l'Anahita The Resort. Avant de rejoindre le groupe Banyan Tree Hotels & Resorts, Pascal Prigent avait été directeur général au sein d'Universal Resorts aux Maldives, puis avait rejoint le Golden Palm Tree Resort & Spa, en Malaisie.

Opération réussie pour le chèque du cœur de Sodexo



Pour la septième édition de l'opération chèque du cœur, Sodexo Solutions de motivation France a récolté 293 000 € de dons. Afin de lutter contre la faim, Sodexo

a créé en 2005 le programme Stop Hunger, en association avec les Restaurants du cœur. Les salariés titulaires de chèques-restaurants Sodexo peuvent, du 1^{er} décembre au 30 mars, faire don d'un ou plusieurs tickets à l'association, sachant qu'un chèque équivaut à 8 repas.

Grand

Un cauchemar pour certains chefs,

Quelle place pour

Le phénomène prend de l'ampleur aux États-Unis. Le 'no kids allowed' (interdit aux enfants) ou 'brat ban' (zone sans mioches) a commencé au McDain's, un restaurant de la région de Pittsburgh, qui fermé ses portes aux enfants de moins de six ans. Le Olde Salty's, en Caroline du Nord, a suivi en placardant une affiche 'Les enfants qui crient ne sont pas tolérés'. Les deux établissements affirment avoir depuis enregistré une hausse significative de leur chiffre d'affaires... Aux îles Fidji, de nombreux resorts pratiquent eux la 'no child policy' : les enfants de moins de 12 ans, voire 17 ans, ne sont tout simplement pas admis.

En France, nous n'en sommes heureusement pas encore là. Si certains palaces interdisent l'accès de leur piscine aux enfants, à table, ces derniers sont au mieux très bien accueillis, au pire tolérés. Même si l'on se garde toujours le droit de refuser plus ou moins diplomatiquement une famille. **Yorann Vandriessche**, chef du restaurant L'Arbre à Gruson (59), se souvient encore du jour où il a voulu réserver dans un bel établissement de la côte normande, soudain devenu complet quand il a annoncé qu'il serait accompagné de son épouse et de leurs trois petites filles...

Il n'est pas toujours facile de gérer des enfants bruyants, remuants, voire franchement malpolis. "C'est quitta ou double", confirme **Éric Lavallée**, chef de L'Iroise à Audierne (29). "C'est un coup à ne plus revoir la table d'à côté qui vient de laisser une belle addition." Pour ce chef breton, l'été est particulièrement symptomatique. "On voit arriver des familles espagnoles ou italiennes pour qui l'enfant est roi", témoigne-t-il, sans pour autant jamais refuser une table avec enfants. Mais de décrire par exemple le massacre de ses nappes blanches gribouillées aux feutres...

Éliane Hardy est à la tête d'un estaminet dans la campagne flamande. L'ambiance y est décontractée, mais pas au point de tout accepter. "Il y a vraiment des gens qui exagèrent, pointe-t-elle. On nous tend parfois une couche sale en plein milieu du service !" Son autre souci : les poussettes. "Quand arrivent cinq poussettes de compétition, on ne peut plus circuler", fait-elle remarquer. Elle épingle aussi les grandes tablées qui vous mobilisent la salle un samedi

Bonnes idées



Hamburger végétarien et tempura de légumes, une idée de **Nicolas Gautier** pour ses menus enfants.

- Mettre la sauce à part
- Proposer des petites portions
- Suggérer un jus de fruit au lieu d'un soda
- Séparer les aliments dans l'assiette
- Éviter la verdure (salade, herbes)
- Détourner les basiques des enfants (des frites de légumes et des croustilles plutôt que des nuggets.)
- Prévoir des petites purées de légumes pour les tout-petits.
- Jouer avec la présentation (une paille dans une mini soupe)

soir. "Douze personnes, dont neuf enfants. Et un menu enfant pour deux ! Ce n'est économiquement pas tenable."

Le coup du menu enfant pour deux, il ne faut pas le faire à **Jean-Luc Germond**, étoilé lillois. "Dans ce cas-là, je viens personnellement en salle expliquer au client qu'il ne faut pas se moquer de nous." Chez Yorann Vandriessche, où les enfants choisissent à la carte comme les adultes, mais à tarif réduit, on a aussi déjà entendu des parents mégoter. "On nous dit qu'alors, le plat vaut deux fois moins..." Quand certains n'annulent pas simplement parce qu'on ne propose pas du steak haché et des frites dans ce restaurant spécialisé dans les produits de la mer...

GÉRER EN SALLE

Malgré ces désagréments, beaucoup d'établissements s'impliquent vraiment afin que la sortie au restaurant reste un bon moment pour tous. "Certains parents me disent : 'On aimerait venir, mais c'est compliqué avec les petits.' Je leur dis : 'Au contraire, venez ! D'autant que les enfants sont demandeurs'", s'exclame **Nicolas Gautier** qui officie au Château d'Esclimont, hôtellerie de prestige à Saint-Symphorien-le-Château (28). Même discours chez **David Royer**, aux Orangeries, à Lussac-les-Châteaux (86).

un défi pour d'autres

Ils peuvent à eux seuls gâcher un service ou au contraire donner à leurs parents l'envie de revenir dans un établissement. Mini-convives, les enfants sont aussi des clients. Et pas seulement ceux de demain.

les enfants au restaurant ?



les comprends." Trop pressés d'aller s'ébattre dans la campagne environnante... "Trois heures à table, pour un enfant, c'est trop long, confirme Nicolas Gauthier. À nous de faire que le temps passe plus vite, par le service, mais aussi par ce que l'on met dans l'assiette."

SÉDUIRE DANS L'ASSIETTE

L'assiette, voilà ce qui peut réconcilier parents, enfants et cuisiniers. Ces derniers ont d'ailleurs à cœur de faire découvrir la gastronomie aux jeunes convives. "Comme pour le reste de notre clientèle, nous essayons de leur faire partager les saveurs locales que nous mettons en valeur, explique David Royer, qui propose par exemple aux enfants des tortellinis au chèvre de pays et fenouil cru. "On ne donne la carte qu'aux parents et on ne dit pas chèvre devant les enfants",

commente-t-il. Même démarche pour Nicolas Gauthier. "Le j'aime pas ça' est pour moi un défi, lance-t-il, mais il faut que les parents jouent le jeu." Lui-même s'amuse à créer des plats qui ne peuvent que faire craquer les enfants : hamburger végétarien et son cornet de frites de légumes en tempura, poisson pané aux brisures de Curly, riz au lait Nesquik ou tiramisu et cookie Nutella. "Les enfants ont besoin de repères, explique-t-il. Dire Nesquik ou Nutella au lieu de chocolat, c'est peu de chose, mais ça fait toute la différence." Autre truc qui marche toujours : la visite en cuisine. Chez Jean-Luc Germond, le jeune gastronome vient y chercher son dessert et repart avec la bise du chef.

“ Le j'aime pas ça' est pour moi un défi, mais il faut que les parents jouent le jeu. ”

Nicolas Gauthier, Château d'Esclimont (28)

"L'été, notre clientèle est constituée à 15 % de familles et notre restaurant accueille les enfants avec grand plaisir." Les chefs ayant eux-mêmes des enfants sont évidemment plus sensibles à la question...

Accueillir certes, mais il faut ensuite gérer ces petites boules d'énergie. Et pour cela, chacun a sa méthode. Aux Couillises vintage, à Paris (IX^e), Frédéric Barette a briefé son personnel de salle : "Les enfants, on leur saute dessus. Et on envoie leur plat au moment de l'entrée des parents."

D'autres placent stratégiquement les familles près de la porte. Quand les locaux le permettent, une salle de jeux ou un jardin aménagé sont les bienvenus. "Un enfant passe une demi-heure à table à l'Auberge du Vert Mont, explique son chef Florent Ladeyn. Et je

RIEN QUE POUR LES ENFANTS

À Grenoble (38), **Pascale Yvetot** a créé un lieu spécialement dédié aux enfants et aux familles. Son Café des enfants, porté par une association qui œuvre autour de la parentalité, est ouvert six jours sur sept. On peut y déjeuner et goûter, les adhérents bénéficiant d'un tarif préférentiel. La restauration est végétarienne et bio, la déco colorée et les clients 'consom'acteurs' : des bénévoles viennent donner un coup de main aux quatre salariés et les enfants servent à l'occasion les tournées

de grenadine. Vingt écoliers y déjeunent aussi en alternative à la cantine. Ce n'est pas la première expérience de ce type. Le CaféZoïde à Paris (XIX^e) fonctionne sur le même principe depuis 2002 et une fédération réunit depuis peu tous les cafés pour enfants. Des établissements privés se sont aussi orientés vers la clientèle familiale, comme le Café des Zébulons, également à Grenoble. Installée en face d'une école, **Virginie Pasgrimaud** est ravie de son activité et sert purées et mini-risottos dans une cacophonie librement consentie.

Aux États-Unis, deux Français ont fait mieux encore : **Gilles Deloux** et **Mathias Cohen** (anciens d'HEC et de l'Edhec) ont créé à New York Kidfresh, une chaîne de restaurants bio pour enfants, où tout est conçu pour eux : rayonnages, packaging, formes des sandwiches... Fort de leur succès, ils ont depuis développé une gamme de plats surgelés pour enfants distribués en grande surface.

<http://lasoupape.fr>
<http://lecafedeszebulons.com>
<http://cafesdesenfants.com>
www.kidfresh.com



Tiramisu et cookie Nutella par Nicolas Gauthier : les enfants en redemandent...

Chez Nicolas Gauthier, il en revient fièrement coiffé d'une toque. Les parents apprécient, et en redemandent. "Quand les enfants sont contents, les parents ont envie de revenir", acquiesce le jeune chef. Tout en notant, comme ses confrères, que les parents sont de plus en plus demandeurs que l'on fasse goûter de bonnes choses à leurs enfants. "C'est important de faire goûter", souligne David Royer, qui s'investit par ailleurs dans la semaine du goût. Tout comme les chefs d'Euro-Toques, mobilisés notamment dans la lutte contre l'obésité infantile (lire ci-dessous). Et comme le rappelle très justement Éric Lavallée : "Les enfants, ce sont nos clients de demain."
MARIE-LAURE FRÉCHET

Les Euro-Toques s'engagent

Particulièrement attentifs à la façon dont les enfants se nourrissent, les chefs de l'association Euro-Toques s'engagent plus encore. Une 'charte des menus enfants' vient d'être rédigée et envoyée à tous ses membres.

Les 5 commandements des chefs Euro-Toques pour les enfants :

- 1 - Le chef Euro-Toques s'engage à mettre en avant les produits de saison
- 2 - Le chef Euro-Toques s'engage à combattre l'obésité infantile
- 3 - Le chef Euro-Toques s'engage à proposer un menu de qualité, équilibré à un prix attractif
- 4 - Le chef Euro-Toques s'engage à servir des repas et boissons à faible teneur en sel et en sucre
- 5 - Le chef Euro-Toques s'engage à soigner la présentation de ce menu et à l'adapter à l'âge de l'enfant

“Des conséquences préjudiciables pour les établissements”

Paris (V^e) La préfecture de police de Paris a envoyé, fin avril, aux professionnels du V^e arrondissement une circulaire mettant un terme à la tolérance sur les ouvertures de nuit des terrasses ouvertes.

La fin des terrasses nocturnes plane sur la capitale

Fin avril, les professionnels du V^e arrondissement de Paris bénéficiant d'une autorisation de nuit ont reçu un courrier émanant de la préfecture de police leur indiquant que les “terrasses ouvertes sont exclues de son champ d'application” et qu'elles devaient être “repliées dès deux heures du matin”. Un coup dur pour la saison 2012, tombé “sans la moindre concertation préalable et qui pénalise en premier lieu les touristes”, regrette **Philippe Gluzman**, patron de l'établissement Au Phil du vin et président de l'association des commerçants d'une partie des boulevards Saint-Michel, Saint-Germain et des quais Montebello et de la Tournelle, notamment.

Bien que la loi reste inchangée, les établissements bénéficiaient jusque-là d'une tolérance. “Depuis trente ans, c'est la première fois qu'on va devoir rentrer le matériel”, constate **Éric Furet**, le propriétaire du Petit Pont et de La Bûcherie. “Une application stricte de la réglementation et la disparition de cette tolérance vont avoir des conséquences préjudiciables pour les établissements, non seulement au niveau financier mais aussi sur l'emploi. Certains ont déjà vu leur chiffre d'affaires baisser. Les consommateurs qui s'installent en terrasse refusent pour beaucoup de rentrer à l'intérieur et préfèrent s'en aller”, déplore **Christian Navet**, président de l'Union patronale des cafetiers, hôteliers, restaurateurs et discothécaires d'Île-de-France (Upih). **Éric Furet** annonce une



De gauche à droite : **Éric Furet**, **Christian Navet** et **Philippe Gluzman**.

diminution des effectifs de 8 personnes directement liée à la mesure.

“TOUT EST INTERDIT”

Les raisons de ce couperet administratif ? “De nombreux Parisiens souhaitent habiter les quartiers chauds mais veulent le calme de la campagne (chose impossible)”, écrit **Philippe Gluzman** dans un billet d'humeur qu'il diffuse actuellement. *Comment des quartiers qui font l'histoire de Paris, de jour comme de nuit, peuvent devenir des quartiers morts où tout*

est interdit ? Pourquoi interdire aux entreprises de se développer ? Nous autres professionnels, nous ne sommes pas des voyous mais des travailleurs conscients du bien-être de leurs clients, de leurs employés, de leurs voisins...” **Christian Navet** reprend : “En tant qu'organisation professionnelle, nous avons averti tous nos professionnels d'être vigilants sur l'environnement et leur avons recommandé de prendre toutes les mesures nécessaires afin de limiter les nuisances sonores pour le voisinage. Nous leur avons distribué les affiches que la préfecture et les syndicats professionnels ont confectionnées ensemble ; nous les distribuons aussi aux futurs exploitants qui suivent le permis d'exploitation. Aujourd'hui, nous constatons que ces établissements sont très pointilleux sur le respect des nuisances sonores, tout comme ils sont attentifs à la sécurité.”

Le retrait de cette tolérance sonne donc comme une sanction particulièrement injuste. Surtout que des aménagements de terrasse ont été imposés par la mairie de Paris, qui vont nécessiter des investissements supplémentaires rappelle **Christian Navet**. “On oblige les restaurateurs et les cafetiers à investir dans du nouveau matériel et on dit aux touristes d'aller se coucher”, résume **Philippe Gluzman**, passablement agacé de voir la capitale devenir une “ville dortoir”. Un sentiment que devrait rapidement partager la clientèle étrangère. **SYLVIE SOUBES**

Vers un pourvoi en cassation

Paris (I^{er}, II^e) Le 15 mai dernier, la cour d'appel de Paris a confirmé la condamnation de huit commerçants situés dans la zone piétonne de la rue Montorgueil, pour extension illégale de leur terrasse.

Les cafetiers de la rue Montorgueil condamnés

Cela fait un peu plus de trois ans que la guerre est déclarée entre les bénéficiaires d'un droit de terrasse et les riverains de la rue de Montorgueil, située dans les I^{er} et II^e arrondissements de Paris. Cette rue classée en zone piétonne attire parisiens et touristes en raison du nombre important de bars et restaurants qui s'y trouvent. Mais les associations de riverains dénoncent un débordement illégal des terrasses rendant dangereuse la circulation des piétons, en obligeant ces derniers à se déplacer sur la chaussée. Si, dans les textes, cette rue est piétonne depuis décembre 2005, dans les faits, celle-ci est sillonnée par de nombreux véhicules : ceux des habitants du quartier, des livreurs, camions-poubelles, scooters...

DIMINUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES

Selon les professionnels, les problèmes de déplacement des piétons sont dus à une circulation intempestive de véhicules et non à leurs terrasses. Ils revendiquent donc le droit de pouvoir occuper la totalité du trottoir, comme cela est prévu par le nouveau



Rue Montorgueil à Paris (I^{er} et II^e), de nombreuses terrasses de professionnels s'étendent sur toute la largeur du trottoir.

règlement approuvé par un arrêté du maire de Paris. Ce texte précise les conditions d'installation des terrasses sur le domaine public : en zone piétonne, elles peuvent occuper toute la largeur du trottoir dans la mesure où la chaussée mesure une largeur minimale de 4 mètres et permet la circulation des piétons ainsi que celle des véhicules autorisés. Mais la mairie de Paris considère néanmoins que les exploitants doivent respecter les règles générales en matière de terrasse. Ces dernières imposent de laisser sur tous les trottoirs

une bande d'au moins 1,60 m de large réservée à la circulation des piétons. En 2011, le tribunal de police avait condamné huit établissements à des contraventions pour avoir “occupé tout ou partie du domaine public en installant en dehors des limites fixées par autorisation une terrasse ouverte excédentaire”. Les contrevenants ont donc fait appel de cette décision. La cour d'appel a confirmé

les contraventions à l'encontre des 8 commerçants de la rue de Montorgueil en considérant que cette rue est une zone “piétonne circulée”, et que “l'exploitation d'une terrasse résultant d'une autorisation préalable du maire, la ville ne faisait qu'exercer son pouvoir d'appréciation”. Elle contraint donc les exploitants à réduire la surface de leurs terrasses. Ce qui va bien évidemment entraîner une diminution de leur chiffre d'affaires. L'avocat des professionnels a annoncé qu'il allait se pourvoir en cassation. **PASCALE CARBILLET**

En bref

Après la vente de Motel 6, Accor passe derrière Choice



Selon le cabinet d'expert MKG, la vente des réseaux Motel 6 et Studio 6 par Accor (1 102 hôtels et 107 000 chambres, essentiellement en Amérique du Nord) a pour conséquence directe de faire rétrograder le groupe au 6^e rang des groupes hôteliers mondiaux, derrière Choice Hotels International.

Pour **Isabelle Rochelandet**, présidente Europe de Choice, “c'est une excellente nouvelle. Cela nous conforte dans les efforts que nous déployons pour asseoir nos marques en France, et cela nous permet d'envisager l'avenir et notre développement très sereinement.”

Du côté d'Accor, la vente de Motel 6 et Studio 6 s'inscrit dans une stratégie tout à fait maîtrisée, et n'obère en aucun cas le développement du groupe. Celui-ci devrait en effet, comme l'a confirmé maintes fois son p.-d.g. **Denis Hennequin**, se recentrer sur la destination Asie-Pacifique, notamment grâce au rachat de Mirvac Hotels & Resorts, société de gestion qui a déjà apporté 48 hôtels et 6 100 chambres. L'objectif du groupe est d'ajouter une centaine d'hôtels d'ici à la fin de l'année 2012 dans cette région du monde.

Le terroir américain à l'honneur

Sur Broadway, le Gotham Hall a accueilli la seconde édition du Dîner des Grands Chefs Relais & Châteaux. L'occasion pour 45 d'entre eux de poursuivre un tour du monde de la haute gastronomie entamé un an plus tôt au Château de Versailles.

Dîner d'exception pour les Grands Chefs Relais & Châteaux à New York

À l'affiche, il y avait 45 chefs réunis autour du thème 'Springtime in New York' (Le Printemps à New York). Neuf pays étaient représentés - France, États-Unis, Angleterre, Italie, Japon, Afrique du Sud, Allemagne, Singapour et Taïwan - mais, surtout, 45 parcours différents, allant des stars incontestées tels que **Daniel Boulud** ou **Patrick O'Connell** aux futurs grands comme **César Troisgros** et **Christopher Kostow**, en passant par les récemment multi-étoilés **Thomas Bühner** ou **Emmanuel Renaut** ou la génération montante qu'incarne **Lan-Shu Chen**. Un panel aux cuisines variées : régionale chez **Marc Meneau** ou **Annie Féolde**, fusion pour **Jean-Georges Vongerichten**...

TRAVAIL ET ENGAGEMENT

Ces 45 personnalités étaient réunies pour créer en direct une partition culinaire dans des cuisines éphémères, ouvertes, à quelques mètres des convives. À chaque chef son ingrédient star 'made in USA' : asperges, morilles, Saint-Jacques du Maine, bar de Montauk, carrés d'agneau... À chaque table de



La famille Relais & Châteaux réunie à New York pour un dîner d'exception.

convives son menu (soit 15 menus différents). La fête était orchestrée par 42 maîtres d'hôtel, 12 sommeliers... dans un Gotham Hall, qui réunissait près de 400 convives. Tous participaient à un repas soutenant l'association Citymeals-on-wheels. Les cofondateurs du guide *Zagat*, **Tim** et **Nina Zagat**, étaient eux aussi de la fête, et se sont vu décerner par les Grands Chefs l'Award de l'art de vivre. "Cette distinction récompense le travail et l'engagement que *Tim et Nina mettent chaque jour au profit de la*

gastronomie et de l'art de vivre", a déclaré **Jaume Tàpies**, président des Relais & Châteaux.

L. C.

5 NOUVEAUX MEMBRES

Après le guide 2012 enrichi de 45 nouvelles maisons, l'association ajoute 5 établissements supplémentaires : Hibiscus à Londres (Grande-Bretagne), Palazzo Manfredi et Regina Hotel Baglioni à Rome (Italie), Menton à Boston (États-Unis) et The Cliffs Preserve en Patagonie (Chili).

UNE DIRECTION RENFORCÉE AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT

En pleine dynamique de développement de nouveaux produits et d'expansion internationale, Relais & Châteaux nomme un nouveau directeur général : **Jean-François Ferret**. Âgé de 49 ans, ce dernier seconde **Jaume Tàpies**, président international de Relais & Châteaux, et assure la gestion des opérations de

l'association sur le plan international. Il prend en charge les activités marketing et commerciales de la marque auprès de ses 518 membres (répartis dans près de 60 pays). Après avoir rejoint la direction financière du groupe Havas Voyages en 1988, puis en avoir occupé les fonctions de directeur général adjoint, ce diplômé

de l'Essec est nommé directeur général de Thomas Cook France en 2000. Il poursuit ensuite sa carrière en tant que vice-président Europe de l'Ouest du groupe Thomas Cook puis directeur financier Europe de l'Ouest du groupe de restauration Compass. En 2005, il rejoint Manpower France au poste de directeur général. Il était

depuis 2010 directeur général de Hertz France. Pour Jaume Tàpies, "porter plus loin encore notre quête permanente d'excellence réclamait un professionnel du secteur des services, ayant l'expérience de la direction et de l'international. **Jean-François Ferret** s'est imposé." **Jean-François Ferret**, directeur général de Relais & Châteaux.



Plus de 107 000 professionnels attendus

Du 11 au 15 novembre, se tiendra porte de Versailles la prochaine édition du salon axée autour des nouvelles tendances. Au menu également, une collaboration active avec le collectif Designer's day.

Les arts de la table et le design, deux pôles très prometteurs du prochain Equip'Hôtel

Corinne Menegaux, directrice du salon, souligne "l'importance du design dans la conception même d'un établissement".

puisse valoriser les gens de la salle et surtout améliorer l'accueil et le service". Son espace de jeu : 168 m² de showroom divisé en plusieurs espaces dont un sera consacré au 'plateau'. Trois types de restauration au rendez-vous : cantine, petit déjeuner et room service. Le studio Arts de la table proposera également des tables rondes quotidiennes. Le rendez-vous est fixé à 11 heures, en compagnie de chefs et professionnels, autour de cinq thématiques : les influences des cuisines du monde sur l'art de la table, l'assiette en 2030, les arts de la table et la santé, quand c'est beau c'est bon et la verrerie/l'œnologie. L'aménagement et la décoration pour l'hôtellerie et la restauration seront des moments forts du salon avec la participation riche et active des Designer's Days, une association composée d'une trentaine de maisons, qui

se mobilisent toute l'année pour créer un parcours cohérent du design.

"LE PARTENARIAT S'EST IMPOSÉ"

Au sein d'Equip'Hôtel, une certitude, la décoration "s'est considérablement développée, témoignant de l'importance du design dans la conception même d'un établissement. De nombreux architectes et designers travaillent à nos côtés chaque année pour décrypter et mettre en scène les tendances. Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration est particulièrement innovant dans ce domaine. Le partenariat avec les Designer's Days s'est donc imposé de lui-même au vu des synergies entre nos événements", relève **Corinne Menegaux**, directrice du salon. **Alain Lardet**, président de Designer's Days confirme : "Nous rassemblons ce qui fera rêver le grand public et qui répondra aux attentes

des professionnels. Nous proposons aux architectes, designers, bureaux d'études et agences une programmation rigoureuse et qualitative qui fait écho à leurs activités et qui nous amène naturellement à un partenariat avec Equip'Hôtel. Nous nous réjouissons de trouver auprès de ce salon unique en son genre une tribune privilégiée pour promouvoir l'ensemble de nos activités." Extrêmement prometteur.

SYLVIE SOUBES

www.equiphotel.com

EN BREF

5 univers, 20 secteurs d'activités, plus de 107 000 professionnels attendus, 1 500 exposants, 100 000 m² d'exposition et plus de 1 000 intervenants. Du 11 au 15 novembre 2012, porte de Versailles (Paris, XV^e).

Le studio Arts de la table d'Equip'Hôtel a été confié cette année à **Sylvie Amar**. Celle-ci souhaite "faire un tour d'horizon sur les dix essentiels de la table" : verre et gobelet à eau, carafe, panier et corbeille à pain, cuillère à sauce individuelle, saucière, carafon, pics et tapas, pot à cure-dent... "Les dix objets qu'on trouve sur une table et qui sont peu travaillés." La designer veut aussi "faire découvrir des tendances" et susciter "une réflexion véritable sur le rôle de la salle par rapport à la cuisine" en "incitant les gens à travailler des petites choses, des petites solutions avec leur personnel de salle, sans parler de gastronomie mais de restauration, simple, pour que l'on

Les clients sont au rendez-vous

Paris (V^e) En mars dernier, le chef trois étoiles du Meurice ouvrait son bistrot en partenariat avec Olivier Ginon, patron de GL Events, dans la maison de la Mutualité à Paris. Un nouveau concept pour le fondateur du Groupe Yannick Alléno.

Terroir parisien, le bistrot de Yannick Alléno

Le bistrot, c'est ma culture d'origine. Mes parents tenaient un bistrot. Terroir parisien, c'est ma vision du bistrot d'aujourd'hui. J'ai pris la concession de la maison de la Mutualité, gérée par GL Events. Le restaurant de 74 places sera ouvert 7 jours sur 7, midi et soir - avec brunch le dimanche. Le ticket moyen ne dépassera pas 30 €, confiait **Yannick Alléno** en janvier dernier. Il a respecté son timing avec une ouverture simultanée au lancement d'Omnivore à la Mutualité, début mars. Ce qui s'est traduit par une foule qui prend d'assaut le restaurant tout juste ouvert. "C'était la folie. Une ouverture avec une telle affluence, cela n'a pas été facile. Tout le monde voulait voir le bistrot de Yannick Alléno. Nous avons eu de nombreux articles et cela s'est encore accéléré avec un article du New York Times, repris par de nombreux journaux américains", raconte **Éric Castandet**, chef de cuisine du Terroir parisien.

Depuis plusieurs années, Yannick Alléno se pose en défenseur du terroir parisien. Il s'est focalisé sur les produits d'Île-de-France (fruits, légumes, beurre) mais aussi sur le patrimoine culinaire de la région. Il a trouvé des perles. Ses recherches l'ont conduit à déterrer des recettes oubliées, qu'il remanie afin de les rendre contemporaines ou dont il respecte scrupuleusement le déroulé en employant bien sûr des produits locaux. Une démarche qui a trouvé sa première



Déjà classique, le veau chaud ou hot-dog parisien - une saucisse de tête de veau sauce gribiche dans du pain baguette - a séduit les critiques culinaires du New York Times.



Yannick Alléno dans son bistrot Terroir parisien.

illustration dans la mise en place d'un menu Terroir parisien dans le restaurant gastronomique du Meurice. La deuxième phase a pris la forme d'un livre *Terroir parisien*, paru aux éditions Laymon. Le bistrot Terroir Parisien clôt le tryptique.

"PATRIMOINE CULINAIRE PARISIEN"

"L'idée est de n'utiliser que des produits d'Île-de-France. Mais quand nous n'en trouvons pas, nous sélectionnons des produits de qualité que nous accommodons suivant une recette du patrimoine culinaire parisien", explique **Éric Castandet**, qui fut le commis de Yannick Alléno il y a vingt ans lorsque ce dernier était chef de partie au Meurice. Précédemment chef du 16 Haussmann, il a rejoint le projet en amont pour assister Yannick Alléno dans ses recherches de produits et de recettes. Un travail qui est encore son quotidien et qui le passionne. Choux de Pontoise, cerises de

Montmorency, asperges d'Argenteuil, poulardes de Houdan... les produits s'affichent sur les murs du restaurant sous la forme d'une liste (avec en regard celle des noms des producteurs) mais aussi dans des cageots, qui nécessitent un examen scrupuleux tous les matins pour éliminer les légumes défraîchis. Un comptoir central accueille 14 couverts et deux vitrines, l'une pour les desserts, l'autre pour la charcuterie signée **Gilles Vérot**. La sobre décoration imaginée par **Jean-Michel Wilmotte**, bois foncé et métal façon zinc, avec de grandes ouvertures vitrées, mais aussi une belle hauteur de plafond et une cuisine ouverte, permettent d'apprécier l'espace. Pas de nappe, une serviette en tissu roulée avec une bande de papier sur laquelle est inscrit le plat du jour. Simplicité du bistrot.

UN SYSTÈME DE ROTATION

Terroir parisien assure une ouverture 7 jours sur 7. 23 personnes y travaillent dont 12 en cuisine. "Il faut gérer les plannings avec minutie. Nous avons mis en place un système de rotation : travail sans coupure et toutes les sept semaines,

une semaine en coupure suivie d'un week-end libre, ce qui est aussi apprécié", explique **Jamie Cameron**, directeur du restaurant à 24 ans. Repéré au Meurice lorsqu'il travaillait en salle au restaurant gastronomique, il a ensuite décroché un poste d'assistant manager au Dorchester à Londres, auquel il a renoncé quand Yannick Alléno lui a proposé la direction du nouveau restaurant.

Avec 150 à 180 couverts par jour, et des pointes à 230, les commandes via une tablette tactile constituent un vrai soutien pour la salle et un gain de temps pour lancer les plats. Poulet franchard, chou cabus farci, matelote Bougival, Bœuf miroton : 8 'plats de résistance' entre 14 et 31 € côtoient une offre servie en continu : croque-monsieur, jambon-beurre et veau-chaud (hot-dog parisien), une saucisse de tête de veau sauce gribiche dans du pain baguette qui a justement tant plu au *New York Times*, suscitant un fantastique buzz. Les clients en redemandent.

NADINE LEMOINE

Terroir parisien • 20 rue Saint-Victor • 75005 Paris • Tél. : 01 44 31 54 54



Une vaste salle dont la décoration a été réalisée en collaboration avec **Jean-Michel Wilmotte**.

Le 'Guide Gantié' a fêté sa nouvelle édition à l'Hôtel Negresco



Les chefs qui ont participé au cocktail autour de **Pierre Bord**, directeur du Negresco, **Jacques Gantié** et **Jean-Denis Rieubland**.

Le *Guide Gantié* des restaurants en Provence-Côte d'Azur (800 bonnes tables, dont 200 autour de 30 €, 500 produits gourmands, une sélection de chambres d'hôte et hôtels de charme sur cinq départements et un choix d'adresses en Ligurie et Piémont), a fêté sa 21^e édition pour les Alpes-Maritimes, Monaco et Ligurie-

et **Laurent Pourcel**, **Stéphane Raimbault**, **Franck Cerutti**, **Dominique Lory**, **Fabrice Vullin**, **Pascal Bardet**, **Jacques Chibois**, **Joël Garault**, **Dominique Le Stanc**, **Didier Aniès**, **Serge Gouloumès**, **Christian Morisset**, **Christophe Cussac**, **Marcel Ravin**, **Alain Llorca**, **Patrick Raingard**, **Alain Parodi**...

Piémont. Près de mille invités ont assisté à cet anniversaire organisé dans le palace de **Jeanne Augier**, embelli et rénové et qui souffle cette année ses 100 bougies. De nombreux chefs, hôteliers, personnalités et restaurateurs du département et de la principauté de Monaco, accueillis par **Pierre Bord**, directeur général du Negresco, assistaient à cette manifestation. On pouvait notamment y croiser **Jacques**

Maître d'œuvre de ce cocktail, **Jean-Denis Rieubland**, chef des cuisines du Chantecler et nouveau 2 étoiles *Michelin*, avait organisé à la perfection les prestations culinaires, aux côtés de **Mauro Colagregco** (Le Mirazur à Menton), l'autre nouveau 2 étoiles des Alpes-Maritimes, **David Vaqué** (Bistro gourmand), nouveau 1 étoile de Nice, **Sébastien Mahuet** (La Réserve de Nice), **Michel Devillers** (L'Ane rouge), **Gaël** et **Michael Tourteaux** (Flaveur, 1 étoile), **Lois Guenzati** (Comptoir du marché) et **Julien Perrier** (La Cave de l'origine). En somme, une équipe entièrement composée de chefs et restaurateurs niçois, ainsi que **Pascal Lac** (Pâtisseries Lac à Nice). Une vingtaine de fournisseurs, artisans, producteurs et vignerons participaient également à ce cocktail. Les deux autres présentations du *Guide Gantié* se dérouleront également de 17 à 19 heures, le lundi 4 juin au Château de Berne, à Lorgues (Var) et le lundi 11 juin au Domaine de La Coquillade, à Gargas (Vaucluse), tous deux Relais & Châteaux.

L. C.

Restauration

À la tête d'une brigade de 22 personnes Anthony Germani triomphe à L'Arc



Anthony Germani officie depuis quatre ans dans les cuisines de L'Arc.

obtenu son premier poste de chef au Mini palais (VIII^e). Aujourd'hui à la tête d'une brigade de 22 personnes, le chef ne travaille que des produits frais. "Nous sommes en train de développer une plateforme d'achat sur internet, www.restomarket.fr, destinée aux professionnels de la restauration, afin qu'ils puissent acheter directement auprès des producteurs. Cependant, nous sommes pour l'instant toujours contraints de passer par Rungis, car la mise en place du site prend beaucoup de temps, et nous ne l'avons lancé que depuis deux mois."

"UN VRAI DÉFI"

Avec 110 places assises, le restaurant effectue désormais deux services en soirée : "Le restaurant recevait essentiellement des gens qui souhaitaient se rendre au night club après avoir dîné. Le vrai défi a été de faire venir une clientèle différente, qui souhaitait dîner sans pour autant se rendre en boîte de nuit après. Pour cela, j'ai travaillé la cuisine au maximum, j'ai dû me battre pour que le restaurant soit reconnu comme tel et non comme une annexe du club. Aujourd'hui, nous lançons le premier service aux alentours de 19 h 30 et le deuxième vers 22 h 30." Le service du midi permet

Paris (VIII^e) Voilà quatre ans que le chef est repassé derrière les fourneaux au restaurant-club L'Arc, où il a réussi à imposer son style.

de venir déguster plus tranquillement le Foie de veau rôti ou le Risotto de girolles du chef. En septembre, Anthony Germani devrait bénéficier d'une cuisine toute neuve, qui lui permettra d'exprimer pleinement sa créativité.

A. J. A.

L'Arc • 12 rue de Presbourg • 75008 Paris
• Tél. : 01 45 00 78 70 • www.larc-paris.com

La salle du restaurant - d'où on peut admirer l'Arc de triomphe - compte 110 couverts.



Bénéficiant d'une magnifique vue sur l'Arc de triomphe, le restaurant L'Arc a pris depuis peu son indépendance vis-à-vis de son night club, grâce à une cuisine de brasserie soignée. En cuisine, **Anthony Germani** a toujours su qu'il deviendrait chef : "Enfant, je voulais faire un métier à la fois artistique et manuel. La cuisine était ce qui correspondait le mieux à mes attentes." Ancien de l'Atelier de Joël Robuchon (XVI^e), il a par la suite

"Pas de sentiment de revanche" Le Carpaccio remet le couvert

Le Carpaccio a toujours été un restaurant italien avec des plats recherchés, comme des ravioli à la truffe blanche, aux cèpes, un restaurant où l'on sert des pizzas mais en aucun cas une pizzeria", affirme sans ambages **Claude Sfez**.

De 1990 à 2005, Le Carpaccio a été une institution de la place Wilson, à deux pas de celle du Capitole, avec un service non stop jusqu'à 1 heure du matin et 800 couverts par jour. Mais la construction de la ligne B du métro a eu, selon son propriétaire,



Le Carpaccio fait son retour en centre-ville de Toulouse après sept ans d'absence.

raison du succès de l'établissement. "Le bruit des marteaux-piqueurs à l'heure du déjeuner nous a contraints à partir", souligne Claude Sfez. Le Carpaccio avait été transféré en périphérie, d'abord à L'Union, puis, voici deux ans, à Labège.

"LA MORT DANS L'ÂME"

Le nouvel établissement, qui a ouvert le 10 mai, est en léger retrait de la place Wilson et emploie 20 personnes. Il remplace le Café 64 dont l'un des actionnaires était le joueur de rugby

Toulouse (31) Sept ans après avoir quitté le centre-ville, Claude Sfez y revient avec beaucoup d'ambition et le même restaurant qu'il avait créé en 1990.

Frédéric Michalak. "J'avais quitté la place Wilson la mort dans l'âme. Aujourd'hui, il y a de l'émotion, pas de sentiment de revanche, un esprit de compétition pour que les clients nous retrouvent et voient l'évolution qualitative de notre cuisine depuis notre départ du centre-ville", rappelle Claude Sfez, ancien propriétaire de quatre pizzerias à Paris.

BERNARD DEGIOANNI

Le Carpaccio • 29 boulevard de Strasbourg
• 31000 Toulouse • Tél. : 05 34 25 11 18

Lounge et cosy

L'Autre instant d'Éric Noat, une autre atmosphère

Après toute une carrière passée au service des autres dans la restauration, **Éric Noat** a décidé d'ouvrir son propre restaurant pour être "maître chez lui". Son objectif : donner du plaisir au client. Son concept : adapter les plats à son restaurant. L'Autre instant se caractérise par sa cuisine de poche et une salle unique avec une belle hauteur de plafond. De ce qui aurait pu être des inconvénients, le professionnel a fait des atouts : son chef **Sébastien Bagard**, ancien comme lui du Café dell'Arte de Nice, assure les bons gestes en cuisine. La mezzanine desservie par un escalier en colimaçon permet

d'accueillir quelques tables loin des regards. Le lieu dégage une atmosphère lounge et cosy que soigne Éric Noat.

COMME À LA MAISON

"S'il y a du monde, je préfère engager un extra que de voir mon personnel courir dans tous les sens. Je veux que mes clients se sentent bien, comme à la maison, et que mon personnel soit à l'aise", explique-t-il. La mise en place change facilement pour accueillir les grandes tablées autour des spécialités de la maison : Blinis maison, jambon



"Je veux que mes clients se sentent bien, comme à la maison, et que mon personnel soit à l'aise", explique **Éric Noat**.

cru, confiture de griottes ou Queues de gambas, coulis de fruits de la passion, coriandre, sauce soja, riz basmati. La carte explore les saveurs épicées du monde et le répertoire de la 'Mama', la mère d'Éric Noat, spécialiste des pâtes. Le plat du jour est à 10 €, les formules à partir de 15 €, associés à une petite carte de vins "pas trop chers et bons".

ANNE SALLÉ

L'Autre instant • 1 bis rue Dalpozzo • 06000 Nice
• Tél. : 04 93 87 09 82 • autre.instant.over-blog.com

Des possibilités infinies

Coq Rico, la volaille dans tous ses états

Qui aurait pu imaginer que la volaille occupe un jour à elle seule une carte de restaurant sinon **Antoine Westermann** ? Le chef souhaitait depuis longtemps lui consacrer un lieu bien à elle et à son plat préféré, le poulet rôti, pommes frites, salade (servi chez Drouant le dimanche). Coq Rico ouvre ses portes le 26 janvier dernier, à "Montmartre, un quartier où - comme l'île Saint-Louis où se situe Mon vieil ami -, les Parisiens ne vont pas", lui dit-on. Et pourtant, Antoine Westermann compte bien les faire venir là-haut déguster le plat mythique du dimanche ou d'autres créations. Dans ce décor signé par son architecte et acolyte **Pascal Desprez**, le volatile se fait discret (l'histoire du Coq Rico joliment illustrée est mise à disposition dans des présentoirs, en français et en anglais),



Le Coq Rico, nouvelle adresse d'Antoine Westermann à Montmartre.

Paris (XVIII^e) Après Drouant et Mon vieil ami, Antoine Westermann signe une troisième adresse avec ce "bistrot des belles volailles".

tandis que les lambris blanchis et le parquet sable font penser à l'intérieur d'une maison de bord de mer.

RÔTISSOIRE ET THÈMES VARIÉS

Dès l'entrée, on a vue sur la rôtissoire et le grand comptoir où quelques couverts sont dressés. Façon comptoir japonais, le chef **Thierry Lébé** y manie les volailles devant les clients. Associé à Antoine Westermann pour qui "il est important que les jeunes chefs se sentent chez eux", Thierry Lébé a auparavant travaillé quatre ans chez Drouant et connaît bien la cuisine du chef alsacien. La volaille est donc ici étudiée sous toutes les coutures, de la planchette de béatilles (cœurs, gésiers, ailerons) à la noble basse-cour (pintade fermière de Challans, pigeon du Poitou). La diversité des thèmes - les Z'œufs, les soupes et bouillons, les

foies, les terrines, les rôtis à la broche - montre les possibilités infinies qu'offre la volaille. Et comme Antoine Westermann sait parfaitement jouer des tournures classiques qu'on croyait oubliées, il présente une carte jamais ennuyeuse. Au contraire, elle est même riche et audacieuse, avec cette Traditionnelle crème de volaille, ce Foie gras d'oie en croûte ("un hommage à l'Alsace et à ce produit qui est très peu travaillé dans les restaurants aujourd'hui"), l'incontournable Poulet de Bresse rôti à la broche ou des associations plus inattendues comme la Salade de betteraves à la coriandre et sot-l'y-laisse, ou encore la Gelée de volaille et coquilles Saint-Jacques crues. **CAROLINE MIGNOT**

Coq Rico • 98 rue Lepic • 75018 Paris • Tél. : 01 42 59 82 89 • www.lecoqrigo.com

Une carte réduite avec des produits de saison

Strasbourg (67) Jean-Claude Tamayo, propriétaire de l'établissement, a obtenu le titre de Maître restaurateur tout en opérant un délicat virage en changeant de chef et de signature gastronomique.

Le renouveau de La Vignette

De gauche à droite : **Sébastien Hopgood**, **Jean-Claude Tamayo** et **Joëlle Haeflinger**, ravis de l'obtention du titre de Maître restaurateur.



Il n'est pas issu du métier. Cela fait pourtant six ans que **Jean-Claude Tamayo** a jeté son dévolu sur cette petite maison du quartier périphérique de Koenigshoffen, à Strasbourg. En salle, **Joëlle Haeflinger** entretient un climat chaleureux, aidée avec une vraie complicité par **Sébastien Hopgood**. De retour de Bretagne, le nouveau chef, formé au Ceffpa d'Illkirch, est passé par de grandes maisons alsaciennes comme les étoilés Au Vieux Couvent à Rhinau (67), l'Auberge du Cheval blanc à Lembach (67) ou la Fourchette des ducs de **Nicolas Stamm**, 2 étoiles à Obernai (67). Sa cuisine, plus classique que celle de son prédécesseur, reste calée dans le créneau semi-gastro, avec une carte réduite utilisant les produits de saison.

"UN GAGE DE QUALITÉ"

Le titre de Maître restaurateur est arrivé en début d'année. "C'est un gage de qualité, pour nous et pour nos clients. Nous avons travaillé d'arrache-pied pour l'obtenir. C'est aussi un encouragement à continuer sur cette lancée." Un regret point cependant pour Jean-Claude Tamayo : "Ce titre n'est pas assez connu du grand public. Les gens ne savent pas ce que cela signifie, c'est dommage."

Les beaux jours arrivent et la terrasse s'ouvre enfin. Prochains projets pour cet hiver : changer le mobilier de la salle. **FLORA-LYSE MBELLA**

La Vignette Koenigshoffen • 78 route des Romains • 67200 Strasbourg • Tél. : 03 88 28 99 52 • www.lavignette.fr

Avec des spécialités portugaises et italiennes

Saint-Saturnin (72) Les frères Frédéric et Émile veulent dupliquer le concept du Portofino tourangeau. Première étape en périphérie du Mans.

La saga familiale des Vaz se poursuit dans la Sarthe

L'enseigne sonne comme une ville italienne, tout en évoquant la cité portugaise. Ce sont là en effet deux sources d'inspiration qui animent la cuisine du Portofino, installé à Chambray-lès-Tours au sud de Tours (37). L'origine de ce restaurant tient avant tout à un couple de restaurateurs lusitaniens installés au centre de Tours depuis trente-cinq ans où ils ont créé l'Etna avant de lancer le Portofino à Tours-Nord. En juillet 2010, l'enseigne déménage et s'installe un peu plus au sud sous la responsabilité des deux fils **Émile** et **Frédéric Vaz**. Tous deux ont suivi une formation poussée : Frédéric, ancien de l'école hôtelière de Lausanne a travaillé pour all seasons à Lisbonne et en Égypte, tandis qu'Émile a suivi tout son parcours au château Beaulieu de Joué-lès-Tours.

"UNE BELLE AVENTURE À MENER"

À Chambray-lès-Tours, avec 180 places



en intérieur et 100 en terrasse, les deux frères ont construit une carte étoffée à base de produits frais et de spécialités portugaises, italiennes - mais sans pizzas - et de fruits de mer. "Nous avons une belle clientèle d'habitues et de passage, explique Frédéric, nous croyons à notre concept, c'est pourquoi nous voulons le dupliquer." Un nouveau Portofino a donc ouvert au nord du Mans à Saint-Saturnin (72), "avec la même carte, les mêmes fournisseurs et la même envie de réussir ce nouveau pari". Ouvert sept jours sur sept, ce nouveau restaurant offre 220 places assises et 100 en terrasse avec une équipe de 28 salariés contre 20 à Chambray. "Nous sommes installés dans une zone hôtelière où l'offre de restauration est faible, poursuit le cogérant. Il y a donc une belle aventure à mener." À moyen terme, l'enseigne Portofino pourrait se développer à Rennes (35) ou Nantes (44). "Mais nous avons une vision qualitative du développement, insiste Frédéric Vaz, ce n'est pas une course de vitesse."

JEAN-JACQUES TALPIN

Le Portofino • 7 rue Louis Chappée • 72650 Saint-Saturnin • Tél. : 02 43 80 90 00 • www.restaurantleportofino.fr

Frédéric Vaz, cogérant du Portofino : "Nous croyons à notre concept, c'est pourquoi nous voulons le dupliquer."

300 000 euros investis

Paris (IX^e) Née entre le Dauphiné et le Vercors, Edith Bougenault a imaginé un 'fast-good' à la sauce lyonnaise autour de deux produits typiques de sa région.

Comin Garden met les ravioles et quenelles en box



La Lyonnaise **Edith Bougenault** vend deux produits phare de sa région : les ravioles et les quenelles.

Exit les sandwiches, pâtes ou pizzas, Comin Garden d'Edith Bougenault s'aventure sur le créneau des ravioles et quenelles en box. Difficile pour cette Lyonnaise pure souche de ne pas

s'attarder sur ces deux produits du terroir bressan. D'un côté, les ravioles bio Saint-Jean, certifiées Label rouge et acheminées depuis Romans-sur-Isère (26) ; de l'autre, les quenelles lyonnaises de la maison Giraudet. À 36 ans, un licenciement économique a contraint Edith Bougenault à se reconverter. Fan de bonne cuisine, elle a fait appel "à 5 étudiants de l'EMC Campus pour mûrir un projet qui [lui] tenait à cœur". "En parallèle, j'ai suivi une formation poussée de cuisine à l'école Ferrandi, et une formation de finance avec Pôle emploi", raconte cette ancienne commerciale qui a investi 300 000 €



Comin Garden peut accueillir 50 clients.

dans cette création d'entreprise. Situé dans la rue du Faubourg-Poissonnière (Paris, IX^e), Comin Garden a des allures de jardin d'intérieur apaisant où les plantes aromatiques côtoient les matériaux naturels, dans un cadre de 80 m² (60 m² de surface de vente pour 50 places assises).

50 KG DE RAVIOLES VENDUES PAR SEMAINE

À l'ardoise, des formules à 8,50 € (sandwich ou salade + boisson), 9,50 € (200 g de ravioles ou quenelles + salade, soupe ou dessert), 10,50 € (soupe + tarte + dessert), 13,50 € (plat du jour + salade, soupe ou dessert

+ boisson) et 13,50 € (400 g de ravioles ou quenelles + boisson). "Les clients prennent le froid en vitrine réfrigérée et viennent en caisse pour le chaud. 60 % de nos ventes portent sur les ravioles et quenelles. Chaque semaine, 50 kg de ravioles sont commandées et vendues, contre 20 kg pour les quenelles", détaille la gérante, qui réchauffe, en 70 secondes seulement, ces produits phare dans une machine à pâtes. Il n'y a alors plus qu'à ajouter l'une des sauces maison : crème de poivrons, crème de roquette ou huile d'olive-parmesan pour les ravioles ; sauce au brochet pour les quenelles... L'établissement réalise 110 couverts par jour pour un ticket moyen de 11,50 €. Avant d'envisager un duplicata, il est nécessaire de procéder à quelques menus ajustements : "On a modifié la contenance des box, de 140 g initialement à 200 g. La signalétique du paiement en caisse a été revue, et je dois installer la climatisation d'ici peu pour l'été", constate Edith Bougenault. Dans le quartier, Comin Garden semble déjà avoir ses habitués, et enregistre "20 % de clients en plus par mois".

HÉLÈNE BINET

Comin Garden • 63 rue du Faubourg-Poissonnière • 75009 Paris • Tél. : 01 48 24 88 37

Ouvert du lundi au vendredi de 10 heures à 15 heures

Fidèle au modèle américain

Paris (IX^e) La chaîne américaine de restauration rapide aux saveurs mexicaines a ouvert, le 24 mai dernier, sa première boutique en France.

Caramba ! Chipotle débarque à Paris

Initialement prévue pour novembre 2011, l'ouverture du premier restaurant Chipotle en France a été repoussée à plusieurs reprises, jusqu'à jeudi 24 mai. Selon **Damon Biggins**,



directeur général France de Chipotle, dès 11 heures, les fans de cuisine tex-mex "se bouscuaient pour pouvoir rentrer" dans l'établissement de 380 m² sur trois niveaux (80 places assises). L'enseigne, créée par **Steve Eells** en 1993, compte plus de 1 200 restaurants aux États-Unis, au Canada et au Royaume-Uni. Sa philosophie se résume en trois mots : 'food with integrity' (nourriture intègre), et met en avant les efforts de la chaîne dans l'utilisation de viandes et de produits laitiers labellisés, de produits biologiques...

BURRITO, TACOS, HARICOTS PINTO

Chez Chipotle - nom d'une variété de piment séché -, on choisit pour 9 € un type de plat : le burrito (tortilla à la

Dès l'ouverture, une longue file d'attente s'étirait devant la première boutique parisienne Chipotle.

farine de blé, garnie de viande, de haricots, de fromage, d'épices, de poivrons, d'oignon...), les tacos ou la salade, puis

le contenu de la garniture. On assiste alors à la préparation de son repas. Les combinaisons sont nombreuses, entre haricots noirs ou pinto, porc braisé, steak de charolaise AOC Label rouge, bœuf braisé Barbacoa, ou poulet d'Ancenis Label rouge, sauce salsa (épice ou non) et riz (nature ou à la coriandre). Sans oublier le guacamole (1 € l'extra ou 2,50 € avec des chips en plus). Copie conforme de son modèle américain, que ce soit pour sa nourriture, sa décoration aux codes marron-orange ou son confort, l'enseigne Chipotle fait déjà saliver de nombreux clients.

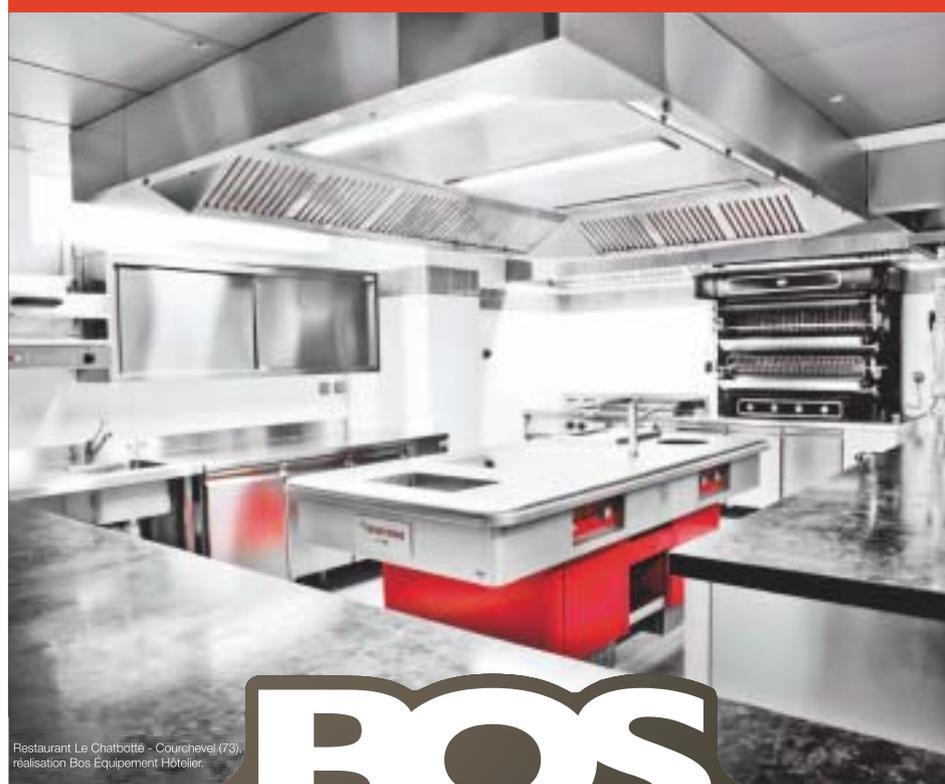
H. B.

Chipotle Mexican Grill France

• 20 boulevard Montmartre • 75009 Paris
• www.chipotle.com

ARTS DE LA TABLE | CUISINE PROFESSIONNELLE | HYGIÈNE
MOBILIER | TEXTILE | LITERIE

AURIEZ-VOUS IMAGINÉ
UNE OFFRE AUSSI COMPLÈTE ?



Restaurant Le Chatbotté - Courchevel (73), réalisation Bos Équipement Hôtelier.

BOS
équipement
hôtelier

Renseignements sur

www.bos-equipement.com

0825 877 690
0,15€ TTC / min
depuis un poste fixe

Hôtellerie

Deux indépendants se rapprochent

Ce modèle de symbiose hôtelière confère aux clients des deux établissements de substantiels avantages.

Le Chabichou et le Belles-Rives signent un partenariat

C'est acté, résume **Marianne Estène-Chauvin**, propriétaire des hôtels Belles-Rives et Juana à Juan-les-Pins (06), les clients du Chabichou bénéficieront au Belles-Rives d'un accueil VIP, d'un surclassement automatique, d'une journée plage offerte en saison ou d'un massage en duo selon la période. En retour, "les clients du Belles-Rives bénéficieront au Chabichou, dès sa réouverture cet hiver, d'un accueil VIP, d'un surclassement automatique, d'un déjeuner ou d'un dîner à la table d'hôte dans nos cuisines", complète **Michel Rochedy**, chef-propriétaire de l'établissement de Courchevel (73). Généralement pratiqué au sein de chaînes et de groupes, ce type de partenariat est ici porté par deux hôtels indépendants,



Marianne Estène-Chauvin et Michel Rochedy : un partenariat modèle.

menés par deux familles sans lien de parenté mais animées par des valeurs communes et pour lesquelles

"le bien-être du client et le plaisir d'offrir le meilleur" sont des évidences.

ÉCHANGES DE PLATS

Dans ces deux établissements, les clients sont reçus comme des amis de passage "que l'on se réjouit d'accueillir et de chouchouter à chacun de leurs séjours". Le partenariat comprend également un versant culinaire avec le projet de présentation d'un plat signature de chacun des chefs - **Pascal Bardet** pour le Belles-Rives - à la carte de l'établissement ami.

ANNE SALLÉ

www.chabichou-courchevel.com
www.bellesrives.com

Avec 650 hôtels dans 85 pays

L'année 2012 démarre plutôt bien pour le réseau international Preferred Hotel Group avec 22 nouveaux hôtels adhérents au cours du premier trimestre.

Preferred Hotels Group : + 24 % de réservations au 1^{er} trimestre 2012

Le nombre de réservations de Preferred Hotels Group est en hausse de 24 % au premier trimestre 2012, et son chiffre d'affaires de 31 % par rapport à l'an dernier à la même période. Pour le président du réseau, **Lindsey Ueberroth**, "ces réservations en hausse sont les signes précurseurs d'un excellent été 2012". 22 nouveaux hôtels ont adhéré au réseau durant cette même période, avec des implantations dans de nouveaux pays



comme la Russie, l'Irak ou les Maldives. Le groupe Preferred Hotel, qui appartient à la famille **Ueberroth**, compte regrouper 650 hôtels dans 85 pays. Ils sont répartis en six marques ne regroupant que des hôtels 4 et 5 étoiles : Preferred Hotels & Resorts, Preferred Boutique, Summit Hotels & Resorts, Sterling Hotels, Sterling Design et Summit Services Residences. En France, le réseau dispose de 19 hôtels à Paris - dont deux nouveaux venus, l'Original et la

Maison Favart -, et deux en province. Par ailleurs, le groupe Elegancia devrait bientôt y adjoindre son Legend Hotel, ouvert début mai.

SERVICES PERSONNALISÉS

Outre la centrale de réservation, les hôtels membres du réseau bénéficient d'une palette de services personnalisés destinés à les aider dans leur politique marketing et leur distribution. Par ailleurs, le réseau dispose de deux systèmes de fidélisation et a carte 'I Prefer', pour tous les clients,

et la carte 'Preferred Golf' pour tous les amateurs de golf. Enfin, le groupe est également engagé dans une démarche de tourisme responsable avec les Pinapple Awards (trophées ananas) qui récompensent tous les hôtels et leurs équipes engagés dans une démarche de développement durable. Mais il s'implique également au travers de la Good Night Foundation qui multiplie les actions de soutien aux populations locales.

www.preferredhotelgroup.com

En bref

Les gouvernantes de l'hôtellerie tiennent salon

Le salon professionnel de l'Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH) aura lieu le mercredi 13 juin de 14 heures à 18 heures à Nice (06). La manifestation a pour objectif de mettre à l'honneur les produits des sociétés partenaires de l'association et de faciliter les échanges entre professionnels de l'hôtellerie. Pour recevoir une invitation, adresser votre demande à l'adresse suivante : aggh06@aol.com. Vous pouvez aussi retrouver l'AGGH sur le site www.aggh.fr ou sur le Blog des Experts 'Gouvernantes et service hôtelier' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Le GIE Biarritz Thalasso transforme l'ancien Mercure en Bayonne Hotel & Spa

Selon une information de l'Observatoire économique des chambres de commerce et d'industrie d'Aquitaine, l'hôtel Mercure de Bayonne, racheté fin 2011 par le groupement

d'intérêt économique (GIE) Biarritz Thalasso Report, rouvrira le 15 juin après avoir réalisé 4 M€ de travaux. Rebaptisé Bayonne Hotel & Spa, l'établissement - qui sera classé 4 étoiles - disposera de 99 chambres et sera équipé - comme son nom l'indique - d'un spa comprenant jacuzzi, salle de fitness, hammam et piscine chauffée. Créé en 2009, le GIE Biarritz Thalasso est dirigé par deux associés, **Jean Sargardoy** et **Olivier Arrosteguy**. Il a vocation à gérer et promouvoir des établissements situés sur la côte basque. Il regroupe à ce jour deux centres de thalassothérapie (Thalmar à Biarritz et Atlanthal à Anglet), 4 hôtels - Le Biarritz (3 étoiles), Atlanthal (3 étoiles), Les Terrasses d'Atlanthal (2 étoiles), Le Bayonne Hotel & Spa (3 étoiles) -, 4 restaurants, un bar à tapas et 2 centres de fitness.

Un Ace Hôtel en périphérie de Châteauroux

Après Athée-sur-Cher (41) et Bourges (18) le groupe Ace Hôtel va ouvrir un nouvel établissement à Châteauroux (36) sur la zone

d'activité de Grandéols. L'établissement, propriété de **Véronique et Alain Ondet**, ouvrira ses portes en mars prochain avec 60 chambres deux étoiles. Il s'agira de la 11^e ouverture sous licence de marque en France. Cet hôtel sera dirigé par **Emmanuelle Fernandes** qui veille déjà sur l'établissement de Bourges.

Ouverture du 500^e hôtel Accor en Asie-Pacifique



Accor célèbre son 500^e établissement dans la zone Asie-Pacifique, ce qui permet au groupe de proposer près de 95 000 chambres dans 16 pays. Accor souhaite, d'ici à 2015, avoir 700 hôtels dans cette zone dont 90 en Inde. Situé dans la région de New Delhi, le Pullman Gurgaon Central Park dispose de 285 chambres dont 22 suites, trois espaces de restauration et deux bars, 9 salles de réunion et une salle de bal, un espace bien-être avec piscine et spa.

Avec l'ouverture du premier hôtel Pullman en Inde, Accor

“Un nouveau modèle de gouvernance”

Un an après sa création, la Fédération des franchisés Accor (FFA) fait le bilan. L'occasion de définir les contours de cette nouvelle gouvernance franchiseur-franchisé, entre le leader européen de l'hôtellerie et les franchisés qui sont au cœur de son développement. Entretien croisé avec Christophe Alaux, directeur général Accor France, Valéry Fouquet et Patrick Jacquier, coprésidents de la FFA.

PROPOS RECUEILLIS PAR ÉVELYNE DE BAST

Accor : Franchisé-franchiseur, un couple qui se renforce

L'Hôtellerie Restauration : La FFA a connu quelques changements, peu de temps après sa création. Peut-on dire aujourd'hui que l'association est en état de marche avec une feuille de route solide ?

Valéry Fouquet : J'ai effectivement remplacé Pascal Donat au poste de coprésident - Patrick Jacquier étant l'autre coprésident - et nous avons recruté une nouvelle secrétaire générale, Valérie Ponsard. À part cela, rien n'a changé et nous avons continué à travailler à l'organisation de la Fédération, dans la discrétion, avec le groupe Accor.

Christophe Alaux : La création de la FFA a sans doute été un peu plus compliquée que prévue, mais elle était essentielle. En effet, depuis les années 2000, le groupe a été confronté à de nombreux changements, qui sont ceux de toute l'hôtellerie : l'arrivée du web, l'émergence de nouvelles marques, la hausse des coûts, les programmes de fidélité, les enjeux de développement durable... Tout cela a nécessité davantage de concertation entre le groupe et les franchisés. Par ailleurs, l'accélération du développement, notamment vers la franchise, nécessite pour le groupe d'avoir des interlocuteurs mieux organisés, et davantage de professionnalisme, en interne dans nos équipes d'animation du réseau et au niveau des associations de franchisés. C'est maintenant le cas avec la FFA.

Est-ce à dire qu'il existe davantage de liens et de communication entre le groupe Accor franchiseur et ses franchisés ?

C.A. : Effectivement. Il existait auparavant deux temps forts dans l'année, une convention avec toutes les marques et une par marque, ainsi qu'une réunion de bureau tous les deux ou trois mois. Aujourd'hui, ces temps forts existent toujours. S'y ajoutent les réunions spécifiques autour du projet des marques et l'animation du réseau : puisque chaque marque est représentée au sein de la FFA, cela implique la participation aux commissions multi-marques du groupe Accor (achats et développement durable, distribution, marketing, informatique, éthique et relations franchiseur-franchisés), sans compter les groupes de travail ad hoc auxquels sont associés les

franchisés sur les projets majeurs.

Pour la création de la marque ibis 'méga brand', par exemple, la concertation a été totale ?

C.A. : Elle a été engagée très tôt. Alors que le groupe en avait validé le principe à la mi-juin 2011, la FFA en était informée dès la semaine suivante. Le projet a été mené avec les franchisés qui ont fait de multiples recommandations. Nous avons apporté le projet, puis nous sommes allés le vendre à la FFA. Nous le construisons et le déployons en concertation, ensemble.

V.F. : Pour nous, il est important que chacun reste dans sa mission. Accor, le franchiseur, est force de proposition et la FFA, ainsi que les franchisés, constituent eux un véritable centre d'expérimentation, sur le plan technique et opérationnel. Nous ne nous sommes pas privés de l'être à chaque proposition.

De quels moyens disposez-vous pour intervenir ? Le fameux fonds marketing dont il était question il y a un an est-il opérationnel ?

V.F. : La FFA dispose d'un budget qui se situe entre 170 000 et 180 000 €. Nous

“ Il est essentiel, alors que nous renforçons nos marques et que nous les transformons, de communiquer autour d'elles et de leur promesse client. ”

Christophe Alaux,
directeur général Accor France

avons recruté une nouvelle secrétaire générale qui veille au bon fonctionnement de l'association. Le fonds marketing a été initié par Accor et n'a rien à voir avec la création de la FFA. Il n'est pas encore mis en place et sera spécifiquement dédié aux actions marketing des différentes marques du groupe.



Valérie Ponsard, secrétaire générale de la Fédération des franchisés d'Accor, Valéry Fouquet, coprésident de la FFA, Christophe Alaux, directeur général d'Accor France, Patrick Jacquier, coprésident de la FFA, Pascal Donat, ex co-président.

C.A. : Il devrait être opérationnel au 1^{er} janvier 2013 au plus tard et devrait intervenir notamment pour développer la notoriété des marques. Il est en effet essentiel, alors que nous renforçons nos marques et que nous les transformons, de communiquer autour d'elles et de leur promesse client. Il faut créer du 'buzz', de l'envie, de l'affection pour la marque et ce sera en partie le rôle du fonds marketing. Les franchisés ont toute leur place dans ce projet, car, pour la première fois, ils vont travailler avec nous sur nos campagnes de publicité.

Tous les aspects seront pris en compte : coûts, créativité, supports publicitaires, stratégie média. C'est un exercice de production collectif et c'est la première fois qu'Accor fait participer ses franchisés à une telle opération. Quant au montant alloué pour le fonds marketing, dont une part reste à la charge d'Accor, il sera proportionnel au nombre de chambres.

V.F. : Nous nous réjouissons d'un tel partenariat, indispensable toutefois puisque nous représentons environ 60% du réseau global France.

Patrick Jacquier : Pour moi, dans cette nouvelle définition des rôles, chacun a trouvé sa place. Accor représente la vision du groupe, alors que la FFA représente l'expérience du 'terrain', celle de l'exploitation.

Les projets de transformation des marques nécessitent évidemment beaucoup d'argent.

Les franchisés sont-ils tous d'accord ?
C.A. : Il est clair que cela va nécessiter des investissements, mais nous sommes tout à fait transparents. Les budgets sont décidés entre nous. Nous avons même prévu un système d'abondement pour la réalisation d'actions ponctuelles, si nécessaire au-delà du fonds marketing.

V.F. : Ce projet a provoqué de nombreux échanges en raison notamment des coûts occasionnés. Mais in fine, 98% des franchisés Accor ont donné leur accord en signant un avenant à leur contrat de franchise.

Pour redéfinir les rôles de chacun, un nouveau modèle de gouvernance a-t-il dû être trouvé ?

V.F. : Nous avons rédigé une charte éthique d'environ 15 points qui sont la base de notre partenariat.

C.A. : Nous avons en effet mis en place un nouveau modèle de gouvernance, dans la transparence la plus totale. Nous n'avons pas institué de droit d'exclusivité sur la franchise. Nous sommes, je crois, un référentiel. L'idée est d'être le meilleur, au meilleur endroit avec la meilleure marque.

P.J. : Pour nous, Accor apparaît comme un franchiseur moderne, laissant aux entrepreneurs le libre choix de leur décision.

Quelle est la feuille de route actuelle pour la FFA ?

V.F. : Une fois posés les jalons de la gouvernance, nous avons parallèlement défini notre stratégie, notre vision, notre cap autour de 3 axes : la communication - interne et externe -, la poursuite du travail en commission paritaire et l'accompagnement du développement du groupe Accor dans une relation 'gagnant-gagnant'.

P.J. : Nous souhaitons accompagner le groupe, même de façon capitalistique, et même modestement. De nouvelles pages restent encore à écrire.

C.A. : Pour le groupe en France, la stratégie franchise est claire et reste la même : écouter et convaincre, dans la plus grande transparence possible. C'est la clé du succès de notre développement en France.

9,22€

Taux horaire minimum conventionnel

9,22€

Taux horaire smic

3,44€

Valeur du repas

3 031€

Plafond Sécu

1 638

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

9,8%

Taux de chômage au 4^e trimestre 2011

Juridique

Tour d'horizon

Jeudi 24 mai, la Compagnie des experts judiciaires en activités agricoles a tenu son séminaire annuel à l'Agro Paris Tech de Massy (91). L'occasion pour chacun de débattre et d'échanger sur un thème très sensible. Extraits.

L'expert et la sécurité sanitaire des aliments

La Compagnie des experts judiciaires en activités agricoles (Cepaa), présidée par **Philippe Heckle** compte 52 membres (sur les 600 recensés au niveau national) répartis en plusieurs collèges dont l'agroalimentaire, qui est le plus important. Parmi ses membres, elle compte notamment des vétérinaires, des ingénieurs et des professionnels dont l'expertise est reconnue. Ceux-ci peuvent être appelés par un juge pour donner leur avis sur des questions techniques dans le cadre d'une affaire judiciaire. L'intervention de l'expert judiciaire donne lieu à un rapport écrit dont les conclusions ne s'imposent pas au juge. En pratique, cependant, dans 90 % des cas, le juge suit ses conclusions. Il est aussi qualifié de collaborateur occasionnel du juge.

Pour devenir expert judiciaire, ces professionnels ont dû postuler près de la cour d'appel de Paris. Sur les 5 000 dossiers déposés chaque année, 140 sont retenus sur la base de leur compétence, de leur notoriété et des besoins de la justice. Plus de 50 % des litiges concernent des problèmes de malfaçon dans le bâtiment, suivis par la médecine, avec 30 % des conflits.

Après un examen attentif de leur candidature, ces professionnels sont inscrits sur une liste établie par la cour d'appel, pendant une période probatoire de deux ans. Durant cette période, la Cepaa va former ces nouveaux membres aux règles de procédure juridique, à la méthodologie et la rédaction des rapports d'expertise. La compagnie va leur transmettre les traditions de dignité, d'indépendance, de probité et d'éthique qui sont la règle de conduite des experts. Au terme de ces deux années probatoires, l'expert est nommé pour cinq ans.

Deux professionnels du secteur de la restauration ont été retenus comme experts près de la cour d'appel de Paris. **Gérald-Louis Canfaïlla** est l'ancien directeur général de Lasserre et président du jury national du concours Un des Meilleurs ouvriers de France dans la catégorie maître d'hôtel et du service des arts de la table. Son domaine de compétence est le contrôle qualité de la chaîne alimentaire en restauration de luxe, traditionnelle, d'entreprise et de collectivité. Il a été appelé à donner son expertise sur des problèmes de respect de la chaîne du froid ou sur la traçabilité des produits le conduisant à remonter toute la filière jusqu'aux abattoirs afin de voir à quelle étape un produit avait été altéré.

Patrick Derderian, concepteur et ancien dirigeant des restaurants L'Amanguier, Oh ! Poivrier ! Bermuda Onion et Zébra Square, mais aussi consultant en conception restaurant et hôtellerie de luxe est le deuxième expert. Ses domaines d'intervention concernent la conception et la gestion de restaurant et d'hôtel de luxe, ainsi que les préjudices à estimer, les contentieux liés au matériel, au mobilier et aux fournitures installés et utilisés dans les locaux d'un restaurant ou d'un hôtel de luxe. Il est aussi fondé à expertiser des fonds de restaurants. Il a déjà été sollicité



Gérald-Louis Canfaïlla, est expert près la cour d'appel de Paris pour des questions de contrôle qualité de la chaîne alimentaire en restauration de luxe, traditionnelle, d'entreprise et de collectivité.



Patrick Derderian, concepteur de L'Amanguier, Oh ! Poivrier ! Bermuda Onion, Zébra Square, est expert près la cour d'appel de Paris en conception et gestion de restaurant et d'hôtel de luxe.

notamment dans un conflit opposant un restaurateur et son décorateur sur la qualité du travail effectué par rapport au cahier des charges. En revanche, saisi pour un problème d'appellation et de conservation de pommes de terre, il a préféré transmettre le dossier à un autre expert de la compagnie qui avait les compétences requises. Il s'agit là de l'un des avantages d'appartenir à une compagnie d'experts : pouvoir échanger et mutualiser les connaissances respectives de chacun. C'est la raison pour laquelle nombre d'experts viennent participer aux séminaires annuels organisés par la Cepaa, véritables sessions de formation avec des intervenants d'horizons différents mais aussi lieux de rencontre et d'échanges entre experts aux compétences complémentaires.

QUELLE SÉCURITÉ POUR LES ALIMENTS ?

Alain Blogowski, ancien secrétaire interministériel du Conseil national de l'alimentation (CNA), part du constat qu'on assiste à une demande de sécurité alimentaire absolue. Les consommateurs revendiquent des produits alimentaires sains, c'est-à-dire dont la sécurité sanitaire est garantie et dont les modes de production répondent à des caractéristiques bien précises. Or, ces deux attentes peuvent parfois se révéler contradictoires. Le petit agriculteur étant paré de toutes les vertus et les gros industriels de l'agroalimentaire de tous les vices, le consommateur se retourne beaucoup plus facilement contre les gros que le petit.

Au cours de ces trois dernières années, un certain nombre de crises sanitaires graves, en lien direct avec l'alimentation, ont fait la une des médias et sont venues alimenter les angoisses : huiles frelatées, 'vache folle', poulets contaminés à la dioxine, graines germées porteuses de bactérie e-coli...

Même si l'on peut déplorer des décès, on constate dix fois moins de morts que sur la route. Les agents responsables de ces décès sont des bactéries dans 90 % des cas, et plus particulièrement des salmonelles ou des listérias. Cependant, l'hygiène est bien maîtrisée en France. 60 % des toxi-infections alimentaires (TIAC) interviennent en restauration collective

et 40 % en restauration familiale. Ces chiffres mettent en évidence la nécessité de poursuivre l'information et la formation des professionnels, mais aussi des consommateurs eux-mêmes. Il convient de rappeler à tous l'importance du respect des règles en matière de conditions de stockage et de conservation des aliments, mais aussi du respect de la chaîne du froid, de l'hygiène de la préparation avec le lavage des mains, des ustensiles et des aliments. D'où la nécessité d'assurer la formation du personnel. De nombreux contrôles à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette, sont assurés. Ces contrôles opérés par les services de l'État et les réponses apportées par les professionnels montrent une amélioration

de la sécurité sanitaire dans les établissements de restauration.

RESPONSABILITÉ JURIDIQUE DES ACTEURS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Marine Friant-Perrot, maître de conférences en droit privé à la faculté de Nantes (44), fait un rappel historique de l'apparition de ce nouveau droit alimentaire. Ce tournant historique est survenu après les crises sanitaires des années 1990 (encéphalite spongiforme bovine, dioxine, OGM) qui ont donné lieu à de vives critiques à l'encontre des insuffisances du droit et de l'action communautaire.

De nouvelles règles ont été mises en place, qui se sont traduites par l'europanisation forcée de la sécurité alimentaire et l'adoption du règlement 'Food Law' en 2002 qui concerne tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Les professionnels ont désormais une obligation de résultat avec la mise en œuvre de moyens adaptés. Parmi ces obligations, citons la traçabilité des produits, l'auto-contrôle et la coopération des entreprises, la sécurité des produits, leur conformité avec la réglementation, la loyauté des transactions, l'information des consommateurs... La plupart de ces obligations existaient déjà mais ont été renforcées.

RÔLE DE L'EXPERT DANS LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

François-Henri Bolnot, chef de service sécurité sanitaire des aliments à l'École nationale vétérinaire de Maison-Alfort (94), rappelle que le périmètre d'intervention de l'expert en matière de sécurité des aliments est calqué sur celui de la chaîne alimentaire. Avec cette nouvelle réglementation, on n'a plus les outils disant ce qu'on a le droit de faire ou non mais l'on doit mettre en œuvre les moyens nécessaires pour obtenir ce résultat. Pour y parvenir, les professionnels peuvent s'appuyer sur le *Guide des bonnes pratiques en matière d'hygiène*, qui est la référence des professionnels et des pouvoirs publics. Dans chaque entreprise, de la plus petite à la plus grande, on doit enfin trouver un plan de maîtrise sanitaire.

PASCALE CARBILLET

□ Courriers des lecteurs

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

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Les deux jours de repos ne sont pas forcément consécutifs

D'après ce que je viens de lire, la direction peut m'imposer mes jours de repos séparés (le lundi et le jeudi). Je croyais qu'il fallait obligatoirement un jour et demi consécutif et la demi-journée restante plus tard... Que signifie la mention : "Attention ! Tout jour de repos isolé doit donner lieu à un repos effectif de 35 heures." Merci de m'éclairer...

TOM

Votre employeur n'a pas l'obligation d'accorder les deux jours de repos de façon consécutive. L'article 21 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997 accorde deux jours de repos hebdomadaire aux salariés tout en prévoyant qu'ils ne sont pas forcément consécutifs et peuvent se décomposer en un jour et deux demi-journées, non consécutives non plus. Si l'employeur donne un jour de repos isolé, il doit néanmoins faire attention à ce que le salarié ait bien droit à un repos de 35 heures consécutives au minimum entre les deux journées travaillées, c'est-à-dire 24 heures de repos auxquelles viennent s'ajouter 11 heures de repos quotidien.

Ce qui veut dire que si votre jour de repos est le lundi, et que vous finissez votre service le dimanche soir à minuit, votre employeur ne peut vous faire travailler avant le mardi matin 11 heures. Le principe est le même pour votre jour de repos le jeudi.

L'employeur n'a pas l'obligation de vous accorder une journée et demie consécutive. Pour connaître les règles applicables en matière de repos hebdomadaire, il faut se reporter à l'article 21 de la convention collective des CHR qui prévoit que dans les établissements permanents, l'employeur peut accorder les deux jours de repos selon les modalités suivantes :

- a) un jour et demi consécutif ou non :
- un jour et demi consécutif ;
- un jour une semaine et deux jours la

semaine suivante, non obligatoirement consécutifs ;

- un jour une semaine et la demi-journée non consécutive lors de cette même semaine ;
- un jour dans la semaine et la demi-journée cumulable sans que le cumul puisse être supérieur à six jours.

La demi-journée travaillée ne peut excéder 5 heures consécutives avec une amplitude maximale de 6 heures ;

b) une demi-journée supplémentaire.

Cette demi-journée peut être différée et reportée à concurrence de deux jours par mois. Là encore, la demi-journée travaillée ne peut excéder 5 heures consécutives.

La rédaction un peu compliquée de cet article s'explique par le fait qu'avant l'entrée en vigueur de la convention collective nationale des CHR en avril 1997, les salariés du secteur ne bénéficiaient que d'un jour et demi de repos par semaine, conformément à un accord sur le temps de travail de 1988, selon les modalités définies au a).

Puis la convention a rajouté une demi-journée pour que les salariés bénéficient de deux jours de repos par semaine comme la majorité des salariés. Les partenaires sociaux ont donc rajouté ce b) permettant ainsi que cette demi-journée ne soit pas accolée.

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

Les jours de congés pour le père en cas de naissance d'un enfant

À combien de jours a droit le papa pour la naissance d'un enfant ?

DIDION



L'article 25-1 de la convention collective des CHR du 30 avril 1997 prévoit que pour la naissance de son enfant, un père peut bénéficier de 3 jours de congés rémunérés par l'employeur. Ce congé est pris au moment de la naissance. Pour en bénéficier, le salarié

doit simplement informer son employeur et éventuellement justifier de cette naissance. En outre, l'article 1225-35 du code du travail accorde un congé de paternité de 11 jours consécutifs pour la naissance d'un enfant. Ce congé doit être pris dans un délai de 4 mois suivant la naissance. Il peut être accolé ou pris séparément des 3 jours accordés pour la naissance. Pour en bénéficier, le salarié doit en avvertir son employeur un mois avant la date retenue. En revanche, pendant ces 11 jours, le salarié n'est pas rémunéré par son employeur mais perçoit des indemnités journalières versées par la Sécurité sociale.

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

LA SOLUTION POUR VENDRE vos chambres sur internet

Reservit
hotel

Le bouton qui fait la différence sur votre site internet



interface
technologies

Retrouvez toutes les it-solutions sur www.interface-tech.com

Votre partenaire confort CHR !

Flashez ce QR code :



Réveillez votre terrasse !!!

Votre brumisateur de terrasse :



Baisse le ressenti de 8°C

Pas d'installation

Sauvez votre CA pendant les fortes chaleurs

Broue haute pression

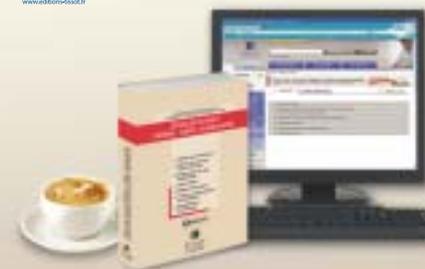
Vos meubles extérieurs design : LED ou chauffants !



www.elisana.fr elisana@elisana.fr 03.82.55.47.91



Droit du travail HOTELS, CAFES, RESTAURANTS



Une documentation spécifique à votre convention collective CHR

ESSAI GRATUIT 15 JOURS

www.editions-tissot.fr/direct/hcr



Socially Performing

"Notre satisfaction passe par votre Réussite"



Vos clients et concurrents sont sur les réseaux sociaux.

Ne vous laissez pas distancer !!!

- Gestion de vos réseaux sociaux.
- Gestion de vos commentaires clients.
- Création de site internet et de blog.

"Audit gratuit de votre présence en ligne"



www.ecsp-sociallyperforming.eu
06.50.87.34.04 / 09.81.10.65.20

santos@santos.fr
www.santos.fr



Fabrication française depuis 1954



Préservation des ressources

Selon une étude réalisée par deux organisations non gouvernementales, la France a dépassé depuis le 21 mai la date d'épuisement virtuel du stock de poisson pêché dans ses eaux. PAR JEAN-LUC FESSARD, 'LE TEMPS DU CLIENT'

Le 8 juin, Journée mondiale des océans

Selon la New Economics Foundation et Ocean 2012, deux organisations non gouvernementales, nous épuisons nos stocks de poisson de plus en plus vite. Pour deux raisons : nous consommons de plus en plus de poisson et les réserves s'épuisent du fait de la surpêche. Avec 34,2 kg de poissons consommés par an et par personne, la France est en 5^e position du classement des plus gros mangeurs de poisson en Europe. La moyenne européenne est actuellement de 22,1 kg alors qu'elle n'était que de 9 kg par personne et par an en 1960. Les océans n'arrivent pas à absorber cette hausse de consommation et malgré toutes les mesures mises en place pour épargner les poissons juvéniles ou les espèces menacées, les populations ne se reconstituent pas assez vite. La France dépend donc du reste du monde pour son alimentation en poisson.

UN ÉVÉNEMENT INTERNATIONAL

C'est dans ce contexte que se tient, le 8 juin prochain, la Journée des océans. Cette célébration internationale a été instaurée en 2002 à l'occasion du Sommet de la terre des Nations unies. Elle vise à nous rappeler le rôle des océans comme source de vie partout dans le monde et l'enjeu que constitue la préservation de leurs ressources.



Bob l'éponge, cuisinier au Crabe croustillant dans la ville sous-marine de Bikini Bottom, est la mascotte de l'opération 'Protégeons les océans'.

Partout dans le monde, les aquariums, centres de science, musées, associations et institutions d'éducation à l'environnement marin du Réseau océan mondial proposent des animations et des actions : ateliers, conférences, nettoyage de plages ou de ports, films, contes et concours...

Il s'agit de faire prendre conscience au grand public, et particulièrement aux enfants, que ce que nous faisons peut avoir des effets positifs ou négatifs sur nos océans. Le cycle de l'eau va des océans à l'atmosphère puis aux terres avant de retourner dans les océans. Aussi, la protection des océans commence par celle des bassins hydrographiques, par des pratiques agricoles appropriées, un traitement généralisé des eaux usées, la préservation des côtes... Les océans recouvrent plus des deux tiers de la Terre. Ils ont un rôle essentiel dans la régulation du climat, la qualité de l'air et de l'eau.

BOB L'ÉPONGE, UN AMBASSADEUR DE CHOC

Dans le cadre de cette journée, une opération 'Protégeons les océans' est lancée pour faire prendre conscience aux jeunes générations de la fragilité et de la beauté du milieu marin, avec le héros de dessin animé Bob l'éponge comme ambassadeur. Les enseignants qui veulent s'y associer peuvent télécharger des documents pédagogiques sur le site : www.operation-protegeons-les-océans.fr.

Blog des Experts :
'Développement durable en CHR'

“Créer un véritable réflexe”

L'approche de l'entreprise spécialiste du recyclage des déchets de boisson est basée sur l'incitation aux éco-gestes. À la clé pour les utilisateurs, des bons d'achats et de réduction, ou la possibilité de faire un don à une association environnementale.

Canibal s'attaque aux déchets de boisson de la restauration rapide

Véritable éco-centre intelligent et incitatif, la machine Canibal collecte, trie et compacte immédiatement les déchets de boissons : bouteilles en plastique, canettes en acier et en aluminium, gobelets. Installée sur une zone de restauration rapide ou de distribution automatique, la machine incite le consommateur au recyclage grâce à un 'jackpot' délivrant des bons de réduction, ou autres offres, à chaque fois qu'il jette un déchet. "Pour inciter les citoyens et créer un véritable réflexe, nous souhaitons développer des partenariats d'envergure avec des marques qui font sens", explique Stéphane Marrapodi, cofondateur de Canibal. Un accord vient d'être signé avec Kusmi Tea. Les utilisateurs pourront gagner instantanément et de façon aléatoire des bons de réduction de 20 % sur tous les produits de la marque de thé. Les consommateurs ont également la possibilité de convertir leur gain éventuel en don à l'organisation Pur Projet engagée dans la reforestation. Trois autres marques sont également partenaires de ce 'jackpot'. La récompense permettrait de multiplier par 2 à 3 le volume de déchets collectés.



À chaque fois qu'un utilisateur dépose un déchet dans la machine, il déclenche un 'jackpot' sur l'interface interactive et tactile, située en haut à droite.

des filières de revalorisation adaptées à chacun d'entre eux et situées en France. Une fois broyées par Cornec, les canettes en aluminium sont recyclées par Constellium. Les canettes en acier partent chez Arcelor Mittal, les déchets en PET sont traités par différents partenaires en région. Canibal remet à ses clients un certificat de revalorisation des déchets produit par les partenaires industriels. Début mai, l'entreprise a signé un partenariat avec la papeterie de Raon (fabrication de papiers d'emballages recyclés alimentaires) et GreenDustries (conception de nouveaux emballages intelligents). "Nous estimons être en mesure de collecter environ 5 à 7 tonnes [de gobelets] cette année", précise Stéphane Marrapodi. Les gobelets en carton seront transformés en emballages alimentaires écologiques par Raon, associé à GreenDustries, concepteur de deux emballages recyclés brevetés Magic Bag et PleatPak pour les portions de frites et les hamburgers. Un gobelet en carton permet de fabriquer 4 de ces emballages, plus légers et pratiques que les classiques boîtes à burger.

LYDIE ANASTASSION

En bref

Le McDonald's de Revel obtient la certification HQE



Le McDonald's de Revel (31) est le premier restaurant français du groupe à recevoir la certification NF Bâtiments tertiaires-Démarche HQE Construction attribuée par Certivéa, filiale du centre scientifique et technique du bâtiment. Afin de préserver l'environnement, McDonald's a utilisé pour sa construction des produits et matériaux en fonction de leur Bilan carbone®, mis en place un système pour récupérer les eaux de pluie, installé des panneaux solaires sur le toit et des pompes à chaleur, utilisé des ampoules à basse consommation et préservé la biodiversité locale en installant de la végétation sur toutes les surfaces hors bâti.

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 bonne, propre et juste en restauration ; et l'adaptation et la rationalisation de sa pratique rationnelle afin de comprendre les enjeux et la méthodologie à appliquer. <http://institutdeformation.wwf.fr>



Rouen (76) Voilà neuf ans qu'il exerce au restaurant Les Quatre saisons : Julien Marchal-Guérét est aujourd'hui devenu un professionnel très polyvalent. Son métier demande en effet des compétences transversales. Reportage.

Julien Marchal-Guérét, directeur de la restauration

9 heures : Homme de terrain, **Julien Marchal-Guérét** est directeur de la restauration aux Quatre saisons, restaurant niché au Best Western de Rouen (76). Précision et produits bien choisis sont les maîtres-mots de cet établissement qui constitue l'une des plus grandes tables de la ville. Déguster la spécialité du restaurant - le caneton au sang - nécessite ainsi d'avoir réservé sa table longtemps à l'avance.

9 h 20 : La matinée de Julien démarre toujours par l'analyse des résultats de la veille. *"Je scrute le chiffre d'affaires pour m'assurer que nous tenons bien nos objectifs. Notre activité est en hausse de 2 % par rapport à l'année précédente"*, se félicite-t-il.

10 h 15 : L'heure de la réunion des chefs de service. Le responsable de salle, le chef barman et le chef de cuisine passent en revue les nouvelles du jour. Ensemble, et dans la bonne humeur qui caractérise cette maison, ils déterminent les suggestions du jour et ajustent la carte du restaurant. *"Nous veillons beaucoup à la saisonnalité des produits. Même chose pour la qualité, qui n'est en aucun cas négociable."* Les réservations sont également passées au crible. Le trio s'accorde enfin sur le cocktail du jour (caviar et coupe de champagne).

11 heures : Le traitement des factures et des encaissements demande également du temps au directeur de la restauration. *"Je gère aussi les achats. Nous travaillons beaucoup autour des achats écologiques."* Un exemple concret ? *"Actuellement, je passe toutes les lumières du restaurant en LED. Idéal pour la planète, mais aussi pour faire des économies d'énergie."* La réorganisation du tri sélectif est également en cours.

11 h 40 : Julien rencontre son directeur commercial. Objectif : préparer les séminaires et repas d'affaires des mois à venir. *"Nous avons trois centres de réunion. Il faut être inventif et rigoureux pour imaginer les offres les plus complètes et alléchantes possibles."* L'établissement organise d'ailleurs régulièrement des mariages et des cocktails. Des prestations clés en main, le restaurant faisant aussi office de traiteur.

12 heures : Briefing d'une dizaine de minutes avant le début du service.

12 h 50 : Pas avare de son temps et toujours prêt à épauler ses équipes, Julien n'hésite pas à mettre la 'main à la pâte' si les serveurs sont *"dans le jus"*. Il faut dire que l'homme a déjà travaillé à tous les échelons de l'hôtellerie et de la restauration : commis de cuisine et de salle, demi-chef de partie et de rang, réceptionniste, maître d'hôtel... Rares sont ceux qui, à 38 ans, ont déjà cumulé autant d'expériences différentes.

Julien Marchal-Guérét, directeur de la restauration aux Quatre saisons à Rouen (76), est également maître canardier.



Avant ce poste, Julien Marchal-Guérét a été :

- **Depuis ses 29 ans :** maître d'hôtel au restaurant Les Quatre saisons à Rouen (76)
- **De 25 à 28 ans :** réceptionniste au Marquette Hôtel (groupe Hilton), à Minneapolis, États-Unis
- **De 24 ans à 25 ans :** assistant manager Food & Beverage, à Portsmouth (Angleterre)
- **À 23 ans :** commis de salle, puis demi-chef de rang au restaurant Le Jardin (Royal Monceau), à Paris (VIII^e)
- **À 22 ans :** chef de cuisine au restaurant Le Christine, à Paris (VI^e)
- **De 20 à 21 ans :** commis de cuisine, puis demi-chef de partie sur le paquebot Mermoz (compagnie Costa Concordia)
- **De 16 à 19 ans :** CAP cuisine, BEP cuisine, BTH hôtellerie-restauration au lycée hôtelier de Saint-Quentin-en-Yvelines (78).

15 h 20 : Chef d'équipe, Julien accorde régulièrement des formations à ses employés. *"L'hôtellerie restauration est un secteur qui évolue très vite. Il faut absolument rester à la page, sinon nos clients ne nous le pardonneraient pas."* Après discussion, il n'hésite pas à envoyer son maître d'hôtel en formation d'œnologie.

17 h 15 : Très à cheval sur l'image du restaurant les Quatre saisons, le directeur de la restauration a décidé de peaufiner la plaquette de l'établissement. À peine a-t-il démarré qu'il reçoit un coup de fil de l'Umih. *"J'entretiens des liens forts avec ce syndicat hôtelier. Cela me permet notamment de suivre l'actualité des décrets et les accords de branche."* Juré des écoles hôtelières de la région, il prend son rôle très à cœur.

19 h 10 : Julien ne va pas tarder à quitter les lieux. Mais avant cela, lui qui aime plus que tout transmettre son savoir, organise une démonstration de découpe de canard. *"Maître canardier, c'est un art qui s'apprend. C'est aussi l'alliance du travail de la salle [la*

Ses responsabilités, c'est aussi :

- Diriger, coordonner et superviser l'ensemble du personnel travaillant dans ces services et participer à leur recrutement ;
- développer la rentabilité du restaurant, élaborer et contrôler le budget de fonctionnement de chaque point de vente ;
- gérer les achats, participer à la création de la carte et à la fixation des prix des menus, en collaboration avec le chef de cuisine et le directeur de l'hôtel ;
- entretenir l'image et la bonne réputation de l'établissement (publicité, relations clients, organisations d'événements VIP...)

démonstration étant faite sous les yeux des convives, NDLR] et de la cuisine." Tout ce qui, justement, fait la marque de fabrique de Julien Marchal-Guérét.

MYLÈNE SACKSICK

Les Quatre saisons • Hôtel de Dieppe • Place Bernard Tissot • 76000 Rouen • Tél. : 02 35 71 96 00 • www.hotel-dieppe.fr

Devenir directeur de la restauration

Les qualités nécessaires :

- excellent commercial et manager d'équipe
- bon gestionnaire
- homme de terrain
- bon relationnel
- grande disponibilité
- goût et connaissance de la cuisine
- maîtrise de l'anglais souhaitable, une seconde langue étrangère est un plus

Principaux diplômes et niveaux de formation :

Bac et bac + 2 de type BTS hôtellerie-

restauration. Comme tous les métiers d'encadrement impliquant à la fois des compétences de gestion et de management, une expérience de terrain dans les postes de niveau inférieur tel que celui de maître d'hôtel est souvent nécessaire.

Évolution :

Directeur de la restauration d'un plus grand hôtel ou de plusieurs hôtels d'un même groupe, puis directeur d'un secteur géographique plus grand, voire directeur d'hôtel. Il peut

aussi viser un poste de directeur de restaurant indépendant ou, pourquoi pas, ouvrir sa propre affaire. Partir travailler à l'étranger est également une option.

Rémunération :

Selon l'enquête salaires de **L'Hôtellerie Restauration**, un directeur de la restauration perçoit en moyenne 2 875 € bruts par mois. Fréquents, les pourboires peuvent atteindre jusqu'à 24 % du salaire de base.

“Il faut reconsidérer les métiers de salle”

Ce trophée international s'est déroulé fin avril à Bruxelles. Il a été remporté par un étudiant de Namur. Logiquement, car outre Quiévrain, on s'investit beaucoup dans ce concours qui valorise les métiers de la salle.

Trophée Michel Servet : la Belgique gagne à domicile

Et de quatre. L'École hôtelière provinciale de Namur Citadelle remporte pour la quatrième année consécutive le trophée international Michel Servet. Réservé aux terminales bac pro en France et aux étudiants de 6^e année en Belgique, le concours s'est déroulé à l'institut Émile Gryson campus Ceria, à Bruxelles. Ce concours de service à table et de commercialisation est organisé par l'association des professeurs de service de restaurant des lycées Jesse de Forest d'Avesnes-sur-Helpe (59) et Michel Servet de Lille (59) et l'institut Émile Gryson campus Ceria Bruxelles et Val Itma à Tournai. Créé en 1980 - c'est le plus ancien concours de ce type -, il se tient en alternance en France et en Belgique. L'année prochaine, il aura lieu au lycée Ile Jeanty de Dunkerque. Limité à 24 participants, il n'en a enregistré cette année que neuf, dont



Julie Nellens (2^e), Barthélémy Deutsch (1^{er}) et Casimir Geoffrey (3^e).

seulement trois Français. “Il faut bien reconnaître qu'il y a un manque d'implication des établissements

français, pointe **Guy De Swarte**, président du concours. *Les élèves belges sont eux très investis et motivés.* Le concours est pourtant doté par de nombreux sponsors (notamment les champagnes Ayala) et constitue une bonne préparation aux examens de fin d'année.

VALORISER LES MÉTIERS DE LA SALLE

Mais comme le rappelle **Guy de Swarte**, les métiers de la salle ne sont pas encore assez valorisés en France. Enseignant au lycée Michel Servet, il observe ainsi dans sa classe que très peu de jeunes sont motivés par la salle. “Ils veulent tous être Top Chef”, commente-t-il. Question d'image, selon lui. “Il faut reconsidérer le métier. Le serveur n'est pas un preneur de commandes, c'est un vendeur. Il crée du chiffre d'affaires, en sachant proposer

par exemple un apéritif ou un dessert”, explique-t-il.

Les candidats ont passé sept épreuves : un questionnaire à choix multiples, un test de connaissance de produits, une découpe de poulet rôti, le service du vin, la présentation et la connaissance de fromages AOC, la prise de commande et un oral sur les vins avec la présentation d'une bouteille choisie à l'aveugle.

Le trophée a été remporté par **Barthélémy Deutsch** (Namur Citadelle), suivi par **Julie Nullens** (Spa) et **Casimir Geoffrey** (Michel Servet, Lille).

Le gagnant participait pour la première fois à un concours de ce type. Il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin et se voit déjà à la tête de son propre établissement. Serveur, vendeur, mais aussi entrepreneur... voilà qui pourrait peut-être susciter des vocations.

MARIE-LAURE FRÉCHET

“Rassurer les parents sur les métiers”

Franc succès pour le 10^e forum du centre de formation en alternance commerce et services de Blagnac : 80 entreprises (cafés, brasseries, hôtels, restaurants) sont venues faire leur marché dans les couloirs de l'établissement haut-garonnais.

Au CFA de Blagnac, on recrute...

On va vraiment dans le bon sens, explique **Patrick Lojou**, chargé de mission au CFA pour les relations avec les entreprises. *Les taux de réussite à l'insertion professionnelle sont en nette hausse. Tous nos diplômés amènent vers l'emploi.*”

170 jeunes intéressés par les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont venus rencontrer leurs futurs tuteurs, puisque tous ont choisi la voie de l'alternance pour se former.

Thomas, 18 ans, accompagné par sa mère, est intéressé par le métier de cuisinier : “Je cherche un restaurant qui pourrait m'accueillir pour préparer un CAP dans un premier temps. L'alternance me semble intéressante, je vais pouvoir apprendre le métier sur le terrain et avoir un petit salaire.”

ENVIE, MOTIVATION, SAVOIR-ÊTRE

Marie-Françoise Becerro est déléguée régionale pour l'emploi du groupe Accor dans le Sud-Ouest. Elle est

venue à ce forum pour présenter l'entreprise et recruter de futurs collaborateurs ; Accor fait travailler 800 apprentis en France :

“Ce que nous allons regarder en premier, c'est leur envie, leur motivation, mais aussi leur présentation. Notre objectif : les faire progresser.” Le groupe Accor comptant une trentaine d'établissements dans la région de Toulouse, le potentiel est donc très important.

“Nous voulons aussi rassurer les parents sur les métiers”, ajoute Patrick Lojou. *Les débouchés sont nombreux à condition d'être bien formé. On est là pour défendre nos jeunes et nos entreprises.*”

DORISSE PRADAL

CFA Commerce et Services Blagnac •
31 avenue Georges Brassens • 31700 Blagnac •
Tél. : 05 62 74 73 72 • www.cfablagnac.org



Le forum des métiers de l'hôtellerie et de la restauration CFA Blagnac a eu lieu le 21 mai.

En bref

Voyage à Chicago pour le lycée hôtelier Saint-Joseph L'Amandier



Neuf lycéens de première bac technologique du lycée hôtelier Saint-Joseph L'Amandier de Saint-Yrieix-sur-Charente (16) se sont rendus à Chicago accompagnés de leurs professeurs (Mme Angeli et M. Guat) pour un voyage

www.facebook.com/CultureGastronomie

culinaire et linguistique de deux semaines. Les élèves ont assisté à des cours de cuisine et de pâtisserie au Elgin Community College, rencontré des grands chefs comme **Jérôme Bacle** et effectué de nombreuses visites. Le séjour s'est

terminé par l'organisation de la quinzième soirée gastronomique à la française réalisé par les jeunes et les chefs de deux universités américaines, Elgin Community College et du Mc Henry County College.

Face aux contraintes et interdits qui s'empilent

Verdun (55) Les membres du syndicat de la Meuse se sont retrouvés autour des dossiers qui préoccupent les adhérents : fermetures tardives, formation, classement hôtelier...

Assemblée générale studieuse pour la CPIH 55

C'est dans l'établissement L'Estaminet, à Verdun, que s'est tenue cette année l'assemblée générale de la CPIH 55. Le problème des fermetures tardives a démarré les travaux. Alors que le sous-préfet et le maire de Verdun ont longtemps refusé toute dérogation, la CPIH et l'Umih - qui ont travaillé de concert sur ce dossier - ont réussi à obtenir la fermeture à 2 heures en semaine et 3 heures le week-end. En revanche, les établissements qui bénéficient de cette autorisation doivent impérativement dès aujourd'hui procéder à une étude d'impact des nuisances sonores. "Cette demande représente encore un coût financier important et certains patrons craignent de devoir arrêter leur activité de diffusion de musique si les travaux d'insonorisation ne sont pas réalisables", déplorent les dirigeants du syndicat. Ces derniers envisagent de "faire une demande groupée CPIH 55/Umih 55 auprès d'un bureau d'étude, en lien avec l'agence régionale de santé, pour tenter d'obtenir un tarif préférentiel". Autre sujet abordé : la formation. "Le CFA Louis Prioux de Bar-Le-Duc accueille entre

230 et 250 élèves dans la branche HCR", mais une bonne partie s'arrête au niveau V. "Ce qui revient souvent à former des porte-assiettes et non des vrais serveurs." Pour **Odile Montlibert**, directrice du CFA, les référentiels ne sont plus adaptés aux besoins des entreprises. Il faudrait que les élèves apprennent davantage l'anglais et l'informatique, par exemple. Celle-ci a également annoncé son intention d'ouvrir une section BTS. Selon un premier sondage, 18 élèves seraient intéressés en Lorraine.

INTERROGATIONS

À l'ordre du jour aussi : le classement hôtelier qui suscite encore un certain nombre d'interrogations. Pour **Jack Rondeau**, vice-président de la CPIH 55, les hôteliers doivent répondre sans cesse à de nouvelles normes et les 'vérifications' qu'elles impliquent



De gauche à droite : **Annie Bernard**, adjointe au maire de Verdun, **Christian Caillet**, président de la CPIH 55, **Gérard Guy**, président national de la CPIH, et **André Jannot** du conseil général de la Meuse.

- légionellose, sécurité incendie... - ont un coût exorbitant pour la petite entreprise : près de "15 000 euros chaque année", chiffre-t-il. Côté café, ce sont les interdits qui s'empilent. La CPIH 55 souhaiterait notamment un assouplissement de la loi Bachelot afin que les jeunes de 16 à 18 ans puissent être autorisés à consommer une boisson faiblement alcoolisée en CHR. Une volonté partagée par la CPIH nationale.

Sylvie Soubes

"L'intérêt se situe dans l'exclusivité faite aux stagiaires"

L'Asforest, centre de formation du Synhorcat, vient de signer un accord de partenariat avec France Boissons, Brake et Cafés Kimbo. Tous les stagiaires au permis d'exploitation qui passent par cet organisme vont bénéficier de bons d'achats d'une valeur de 300 euros. La mesure est rétroactive au 1^{er} janvier 2012.

Le Synhorcat et l'Asforest ratifient un partenariat avec France Boissons, Brake et Cafés Kimbo

Pour **Didier Chenet**, le challenge consiste résolument aujourd'hui à donner aux futurs professionnels les bonnes clés pour tenir leur affaire. Si le permis d'exploitation a fait ses preuves, le centre de formation du Synhorcat qui le dispense a décidé d'aller plus loin en signant un partenariat avec trois grands fournisseurs : France Boissons, Brake et Kimbo (Café Do Brasil). "Nous étions déjà partenaires du Synhorcat, témoigne notamment **Gilles Morestin**, directeur régional Île-de-France pour Brake. Mais cette fois, nous sommes dans une démarche de partenariat actif. L'intérêt se situe dans l'exclusivité faite aux stagiaires" et la possibilité pour eux de découvrir

des gammes et produits répondant à leurs attentes. La collaboration entre les différentes sociétés repose en effet sur un soutien commercial apporté aux stagiaires qui suivent une formation au permis d'exploitation par l'intermédiaire d'Asforest. Chacun des trois partenaires va offrir à tous les stagiaires un bon d'achats de 100 € HT à valoir sur leur première commande. Et la mesure est rétroactive au 1^{er} janvier 2012. "Ce partenariat est un formidable moyen d'aider les stagiaires en subventionnant 50 % du coût de leur stage et, pour Asforest, cela permet de faire bénéficier à ses stagiaires d'un avantage particulier et exclusif", ajoute avec satisfaction **Didier Chenet**.

S.Y.S.



De gauche à droite : **Gaetano Talamo** (Kimbo), **Didier Chenet**, **Jacques Déronzier**, directeur général de Brake France, et **Roland de Boissieu**, directeur régional Île-de-France de France Boissons.

Étaient présents :

Didier Chenet, président du Synhorcat ; **Jean-Jacques Caimant**, président d'Asforest ; **David Campagne**, directeur d'Asforest ; **Marcel Bénézet**, président des cafés, bars et brasseries du Synhorcat ; **Bruno Bazi**, président de la commission développement durable

du Synhorcat ; **Roland de Boissieu**, directeur régional de France Boissons ; **Jacques Déronzier**, directeur général de Brake France ; **Gilles Morestin**, directeur régional de Brake France ; **Gaetano Talamo**, responsable du développement des ventes de Kimbo, et **Gérard Galy**, responsable des partenariats du Synhorcat.

Une volonté de la filière d'aider les stagiaires du permis d'exploitation.



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'

Asperges vertes, sauce yaourt aux agrumes de Menton et mouron des oiseaux

Ingrédients pour 4 personnes

• 1 yaourt nature • 12 asperges vertes • 2 asperges violettes d'Albenga • 3 citrons de Menton • 25 g de miel (2 cuillères à soupe) • 1 pomelo rose • 1 orange • 1 pomme verte • 1 oignon cébette • 4 brins de menthe • Huile d'olive • Fleur de sel de Guérande • 1 gousse de vanille • Mouron des oiseaux (le mouron des oiseaux est une herbe sauvage qui peut être remplacée par de la mâche)

Progression

Préparer la vinaigrette au citron

• Réunir dans une casserole le jus de 2 citrons, le miel et la gousse de vanille grattée.
• Réduire des deux tiers l'ensemble à feu doux.
• Refroidir rapidement et monter à l'huile d'olive comme une vinaigrette.

Confectionner la sauce aux agrumes de Menton

• Récupérer un zeste de citron, d'orange et de pomelo et les hacher finement.
• Dans un bol mélanger le yaourt aux zestes, détendre avec un peu de jus de citron et assaisonner de sel.



Cuire les asperges

• Éplucher les asperges. Éliminer toute la partie dure.
• Cuire dans une eau bouillante salée, pendant 30 secondes : les asperges doivent rester très al dente.
• Refroidir rapidement dans un bain d'eau glacée.

Réaliser les éléments de décoration

• Préparer quelques petites feuilles de menthe et de mouron des oiseaux.
• Émincer très finement la cébette.
• Réserver quelques zestes de citrons

PAR MAURO COLAGRECO • LE MIRAZUR MENTON (06)

• Préparer des copeaux d'asperges violettes avec une mandoline ou avec un épluche-légume.
• Tailler des tranches très fines de pommes vertes.
• Prélever quatre suprêmes de pomelo rose, tailler chacun d'eux en trois.

Dressage

• Disposer au centre d'une assiette ronde une cuillerée de sauce yaourt, déposer les asperges coupées en trois en créant du volume.
• Ajouter trois tranches de pomme, parsemer de cébette émincée, quelques zestes de citron de Menton et trois morceaux de chair de pomelo.
• Disposer les copeaux d'asperges crues et les herbes.
• Assaisonner d'huile d'olive et de fleur de sel.
• Ajouter un cordon de vinaigrette citron autour de l'assiette.
• Servir tout de suite.

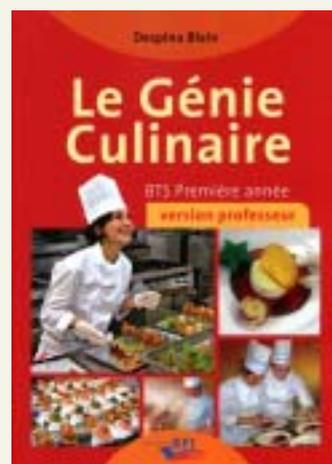
Une garniture de légumes toute en fraîcheur.

Vin conseillé : un Montlouis Domaine de Cray 2000

À lire

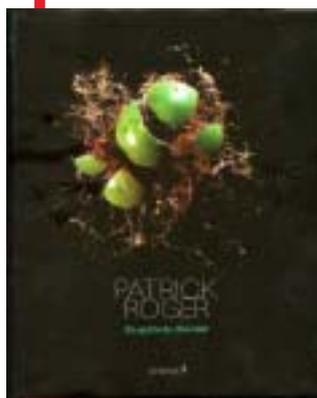
LE GÉNIE CULINAIRE BTS 1^{re} ANNÉE VERSION PROFESSEUR

Destiné aux BTS hôtellerie-restauration de première année, cet ouvrage présente deux parties regroupant les savoirs et savoir-faire du référentiel et les dossiers d'approfondissement sur les produits. Les six thèmes, articulés autour de trois axes (à découvrir, étude de cas, à retenir) concernent les étapes et l'évolution de la gastronomie et des modes alimentaires ; les standards en restauration ; la classification des unités de production ; les flux des matières premières et des documents administratifs ; le processus de production ; les équipements. La version élève va être présentée prochainement.



Le Génie Culinaire BTS 1^{re} année -
Despina Blain
- Éditions BPI
- Prix : 17,50 €
+ frais d'envoi
www.editions-bpi.fr/Produits/E2104.asp

EN QUÊTE DE CHOCOLAT DE PATRICK ROGER



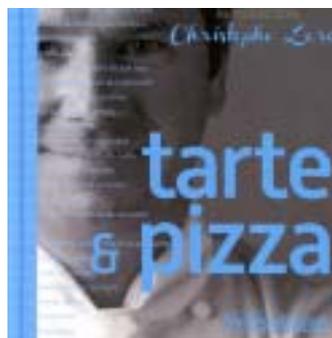
Dans *En quête de chocolat*, Patrick Roger cherche à repousser les limites du chocolat au gré de ses fantaisies gourmandes. Il se définit comme "artiste avant tout, chocolatier par passion et vocation". Dans son atelier, il cherche à transformer la 'matière chocolat' en termes de forme et de goût. Quelques recettes sont présentées sous forme

d'exercice dont la mandarine extrême composée de gianduja noisette, candi, mandarine de Sicile confite et ganache mandarine.

En quête de chocolat - Patrick Roger - Textes : Jean-Marc Dimanche - Éditions du Chêne - Prix : 45 €

TARTES ET PIZZAS DE CHRISTOPHE LEROY

Christophe Leroy présente une collection de livres pratiques destinés aux débutants et aux cuisiniers confirmés. Dans cet ouvrage principalement consacré aux tartes et pizzas, il propose également des recettes de calzones, tourtes et quichettes. Au menu par exemple un Strudel



aux champignons et aux épinards ou une Quiche à la salicorne, tomate et ricotta.

Tartes et pizzas - Christophe Leroy - Collection Christophe Leroy - Sélection Reader's Digest - Prix : 6,95 €

TENTATION PETITS GÂTEAUX DE JEAN-MICHEL PERRUCHON

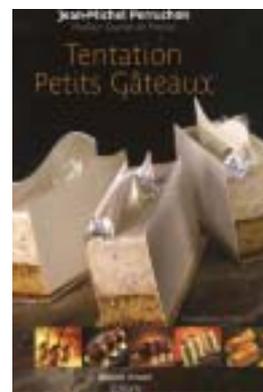
Le Meilleur ouvrier de France Jean-Michel Perruchon et les professeurs de l'école gastronomique Bellouet Conseil Guillaume Mabileau, Johann Martin, Laurent Moreno, Olivier Levanti et Julien Alvarez

proposent un ouvrage intitulé *Tentation petits gâteaux*. Les

54 recettes de ce livre illustré sont proposées en français et en anglais. Chaque gâteau est mis en parallèle avec les

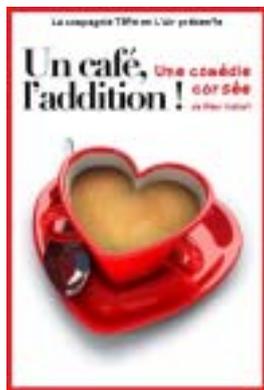
différents appareils utilisés pour son élaboration et agrémenté d'un schéma permettant d'expliquer la conception. Par exemple, L'Opéra aux fruits rouges est composé d'un biscuit Joconde, d'un sirop d'imbibage à la framboise, d'une crème au beurre vanille, d'un crémeux framboise et d'un glaçage opéra rouge.

Tentation petits gâteaux - Jean-Michel Perruchon - Photographies : Philippe Gall - Editions Bellouet Conseil - Prix : 90 €



'Un café, l'addition !' Des clients plus vrais que nature sur les planches d'Avignon

Scènes du quotidien : une femme qui rabroue son mari sur le trop-plein de calories, des amis qui se retrouvent et, au fur et à mesure que la soirée avance, les compliments se transforment en piques ; un peu plus loin, se faire comprendre d'une serveuse n'est pas toujours facile... En tout, huit scènes passant de table en table dans un restaurant et un café. Cette pièce, signée **Rémi Viallet**, a été présentée par la compagnie Tête en l'air l'an dernier au festival d'Avignon. "Des situations anodines, des vies bien réglées où un grain de sel vient enrayer la belle mécanique des rapports humains pour basculer dans l'absurde, l'insolite et le règlement de compte sanglant. Apparaissent alors au grand jour petites mesquineries et grandes



lâchetés." C'est drôle, grinçant et cela rappelle au professionnel combien il est parfois difficile de conduire une tablée au bonheur simple du partage. La restauration, côté salle, côté clients. Accompagnée d'un constat : pour eux, tout se joue au restaurant. En 2011, *Un café, l'addition !*, avait d'emblée séduit des partenaires

reconnus de la restauration. Ils avaient joué le jeu en apportant différents soutiens. Le guide *Michelin*, Bistrot Cash, Malongo, Acces'sit et Elis notamment. Dans les rues d'Avignon, pour annoncer la pièce, une distribution de cafés et de spéculos donnait lieu d'entrée en matière. Cette année, la pièce est de retour à Avignon et devant un parterre de spectateurs potentiels. Les comédiens : **Letti Laubies**, **Alice Bie**, **Christophe Petit** et l'auteur **Rémi Viallet**, dans une mise en scène de **Manon Guillemin**, promettent de nouvelles séances hautement humoristiques. À suivre sans faute entre le 7 et le 28 juillet 2012, dates du 66^e Festival de théâtre d'Avignon.

SY. S.

www.teteenlaircie.fr

Le Cube bar de Pernod renoue avec le rituel de l'absinthe



Une fontaine à absinthe d'inspiration Art déco.

L'absinthe, longtemps interdite, bénéficie aujourd'hui de nouvelles techniques d'élaboration. La fée verte qui enflamma les esprits à la fin du XIX^e et au début du XX^e siècle, est devenue désormais un apéritif, synonyme de l'art de vivre à la française sur la scène internationale. Elle est même utilisée en cocktail. **Charles Vexenat**, élu deux fois meilleur mixologiste du monde, a créé le Pernod Green Beast : une boisson à base de citron, d'eau pétillante et de concombre, tout en fraîcheur. Il a fait merveille à l'Ultimate Cocktail Challenge 2011 by Paul Pacult, où il a été baptisé the Best absinthe Cocktail. Pour aller plus loin dans cette nouvelle approche de l'absinthe, Pernod a demandé au designer **Pierre Gonalons** de se pencher sur de nouveaux objets de service. Le résultat se trouve dans le Cube bar : une fontaine à absinthe, deux verres, deux cuillères perforées, qui renouent avec l'esprit Art déco.

SY. S.

En juin, le calvados joue les cocktails

Dans cinq établissements normands le calvados en cocktail sera à l'honneur, en juin, au travers de trois recettes : le MojiDos, un cocktail créé par **Marc Jean**, chef barman de l'hôtel Normandy à Deauville ; Gold Appel, création 'détonante' de la 16^e édition des Trophées internationaux des calvados nouvelle vogue ; et Aurore Boréale, un long drink estival aux notes exotiques signé **Dominique Grousseau**, professeur en mention complémentaire barman. En s'inscrivant sur calvadosshake2012@gmail.com, les consommateurs vont pouvoir bénéficier d'un tirage au sort et gagner une dégustation gracieuse des cocktails dans l'un des bars participant lors d'un afterwork organisé chaque vendredi de 19 à 21 heures. Calendrier : Le Camp Gourou au Havre le 1^{er} juin, Le Vicomté à Rouen le 8 juin, Le Bistrot des arts à Cabourg le 15 juin, le Zoo à Deauville le 22 juin et L'Étage à Caen le 29 juin.

SY. S.

calvadosshake2012@gmail.com

GOLD APPLE

Prix du Trophée international des calvados, catégorie professionnels 2012



Au shaker :

- 3 cl de calvados
- 1 cl de liqueur d'abricot
- 0,5 cl de sirop de cardamome
- 0,5 cl de jus de citron jaune frais
- 4 cl de jus de pomme

L'apéricidre 2012, entre convivialité et féminité



En 2011, c'était **Christopher Hache**, chef du Crillon, qui avait donné le tempo des apéricidres lancés par la marque Ecusson. En 2012, les associations mets et cidres ont été confiés à la chef **Flora Mikula**. Parmentier de canard aux épices et mousseline de betterave avec le cidre brut Ecusson, Millefeuille de rillettes de lapin aux olives, pommes vertes avec le cidre doux, Royale de foie gras, émulsion pomme aïrettes avec le cidre rosé et Volaille et petites légumes au curry vert, poires croquantes avec le Poiré. L'idée est de les

proposer à l'heure de l'apéritif, qui retrouve en été les saveurs d'un moment réussi, gourmand et de vraie détente. L'occasion aussi de mettre sous les projecteurs le cidre rosé Ecusson. "Seul cidre naturellement rosé, grâce aux pommes rouges *Délices à chair rouge à partir desquelles il est fabriqué*", rappelle le producteur. Ce cidre nouvelle génération a fait son entrée sur le marché dans 300 bars en format 33 cl. Il s'adresse aux palais féminins, en quête d'une boisson fraîche, fruitée et peu calorique (moins de 50 kcal par verre de 15 cl).

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 Carbillat
E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr

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

SECRETARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Claude Veyrac/Richard Kubicz/
Provenances

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

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



Presse PRO

Bonne franquette parisienne contre bonne franquette de plage

À la bonne franquette : un nom répandu pour un restaurant devenu sujet à controverse depuis qu'un restaurant parisien, précisément nommé La Bonne Franquette, a lancé une offensive contre ses collègues portant le même nom.

Attention au bon usage de votre nom

Le propriétaire du bar-restaurant de plage appelé Le Pic-Nic à la bonne franquette, à Frontignan (34), a récemment reçu une sommation de changer de nom sous peine de poursuites et d'amendes. Il a confié son désarroi au *Midi-Libre* (29 mai 2012) : "J'ai ajouté à la bonne franquette parce qu'ici on mange sans façons." Le locataire-gérant qui va reprendre l'établissement le 11 juillet prochain préfère s'en amuser : "Cette sommation, cela m'a fait sourire, parce qu'au fond, c'est dérisoire." À l'origine de cette procédure, La Bonne Franquette, un établissement parisien situé à Montmartre qui s'est décidé à lancer une sommation généralisée de changer de nom pour chacun des établissements portant les termes 'la bonne franquette' dans leur titre.

Cette démarche, qui concerne plusieurs dizaines d'établissements en France, paraît pour le moins radicale. C'est le problème des doublons, des confusions multiples, notamment sur internet, qui a conduit l'établissement montmartrois à agir. Ce dernier porte ce nom depuis 1927 et en a déposé l'appellation à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI) en 2004. Pour ses propriétaires, il existe un préjudice à voir d'autres restaurants, à Paris ou en province, porter le même nom sans qu'il soit protégé car cela représente "une violation de ses ressources", comme le confie le sous-directeur de la Bonne Franquette.

On peut comprendre que les confusions nombreuses dans les commentaires sur des sites d'avis tels que Tripadvisor entre ces différents établissements homonymes poussent le propriétaire à agir. Mais de là à menacer de poursuites une guinguette de plage héraultaise dont ni la clientèle ni les menus ne sont en rapport avec lui, il y a une marge peut-être un peu trop grande à franchir. Le restaurant montmartrois a lancé ces sommations tous azimuts en suivant les avis d'un cabinet de conseil en propriété industrielle, Markplus



La Bonne Franquette, établissement montmartrois fondé en 1927...

International, afin de préserver son patrimoine de marque déposée.

PAS D'OBLIGATIONS D'AGIR

Sur le plan du droit, ces sommations sont certes menaçantes mais n'entraînent pas d'obligation d'agir pour les restaurateurs. Si le nom en cause a bien été déposé il y a huit ans, il n'en demeure pas moins qu'il est ô combien répandu et que les tribunaux reconnaissent la contrefaçon de la marque déposée lorsque l'établissement est situé dans le même périmètre et s'adresse au même public. Or, entre le restaurant de plage du sud de la France et le restaurant de la Ville lumière, les différences sont grandes... Lorsqu'on ouvre un établissement, il est d'usage de se renseigner auprès de l'INPI pour savoir si le nom choisi est déjà porté par d'autres établissements, où ils se

situent et de quelle nature ils sont. Cela permet de déposer un nom original si on le souhaite et de savoir à quoi on s'expose en cas de doublon. Juridiquement, c'est le nom déposé en premier à l'INPI qui prime. La jurisprudence aura tendance à sanctionner des établissements qui ont choisi un nom destiné à semer le doute dans l'esprit du consommateur, à créer une confusion. Sachant cela, il convient de garder à l'esprit que bien des noms sont communs. Les difficultés se multiplient sur internet et il s'agit de bien surveiller les cas où votre établissement serait

confondu avec un autre afin de demander aux sites de corriger les erreurs commises. Une fois encore, internet peut être l'arbitre de votre situation, il faut donc vous en faire un allié.

LUCIE BRUNEAU, AVOCAT À LA COUR, SAIDI&MOREAU



... a peu de chances d'être confondu avec Le Pic-Nic à la bonne franquette, établissement de plage de Frontignan (34).

En direct des Blogs des Experts

Analyser les achats consommés solides/liquides : comment expliquer le pourcentage du CA ?

Bonjour, je n'ai pas compris votre exemple dans l'explication que vous avez donnée :

CM solide = 27,3 %, CM liquide = 22,8 %, Répartition : solides 74 % du CA HT, liquides 26 % du CA HT Coût matière global : 74 % x 27,3 % + 26 % x 22,8 % = 26,1 %

Comment trouvez-vous 74 % du CA et 26 % du CA ?
Merci d'avance.

KAMOUH

Philippe Lalonde - auteur : Bonjour Kamouh, Pour connaître cette répartition, il faut pour toute vente, répartir chaque article dans l'une ou l'autre famille. Toutes les caisses enregistreuses le font. Si vous faites vos factures à la main, vous devez aussi faire cette répartition. Vous y êtes déjà obligé pour les ventes de liquides avec alcool pour cause de TVA différente.

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé **RTK2268** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
Blog des Experts "Marge après coût de production : améliorer en 5 étapes" par Philippe Lalonde

Abonnez-vous

L'Hôtellerie
Restauration

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



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

(interruption sur simple demande)

2 Chèque joint RIB joint Carte Bleue n°

(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration)

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

3 Nom : Adresse :

Code postal & Localité :

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

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :

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

Abonnez-vous par



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

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

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