

7 juin 2012 N° 3293

L'Hôtellerie Restauration

Pages
centrales
Annonces
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Le Terroir source d'inspiration !

Osez la Faisselle à la carte !

Produit star de l'été :
Rentable et Tendance !



Faisselle Fruits Rouges



Faisselle Passion - Confiture de Lait



Faisselle Agrumes - Cannelle



Faisselle Framboises - Confiture de Lait
au sel de Guérande

De nombreuses idées recettes sur notre site : www.rians-restauration.com

Testez la carte des Faisselles...



100% des Restaurateurs satisfaits !

GRATUIT
et entièrement personnalisable



Exemples de cartes. Modèles plastifiés Format A5 (21x15 cm)

Choisissez les recettes Faisselle et le nombre de recettes par carte (on vous envoie par courrier tous les visuels de recettes disponibles : plus de 50 !)

Personnalisez vos cartes au nom de votre établissement (nous envoyer votre logo si vous en avez un)

Précisez le nombre de cartes plastifiées selon vos besoins (10, 20, 50...)

Vous souhaitez créer votre carte, recevoir un modèle de carte ou avoir des informations complémentaires

Contactez-nous vite :

Par tel : Véronique au 02 48 66 23 88
Par mail : rians.restauration@rians.com
Par courrier : Laiteries H. TRIBALLAT
Rians Restauration carte faisselles
18220 Rians

Nouveau
au sel de Guérande !



Faisselle 100 g
(pack de 12 x 100 g)



Faisselle 150 g
(pack de 6 x 150 g)



La Confiture de Lait Rians,
idéale pour accompagner les Faisselles
(650 g)

7 juin 2012 N° 3293

L'Hôtellerie Restauration

Pages
centrales
Annonces
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Laveries,
hygiène,
entretien,
vêtements
professionnels

Produits
et astuces

Salon, p. 4

Equip'Hôtel
dévoile ses
tendances déco

Restauration, p. 8

Le **Raphael**
donne carte
blanche à
Amandine
Chaignot

Alternance, p. 10

**Mission
Marcon :**
le permis
de former
en bonne voie

Concept, p. 80

**Saveurs
printanières à
Cazaudehore
La Forestière**



Paroles d'architectes
décorateurs pp. 86-95

Être

utile à



C'est donner à ce
les moyens de mettre
les petits  dans les grands
avec de l'électricité
et du  naturel à prix fixe
sur deux ans

GDF SUEZ - SA au capital de 2 252 636 208 € - RCS Nanterre 542 107 651.

Avec de l'électricité et du gaz naturel à prix fixe* pendant deux ans, GDF SUEZ Energies France vous permet de ne plus subir les variations du coût de l'énergie et contribue à une meilleure gestion de votre trésorerie.

* En souscrivant une offre à prix de marché en électricité, ou en gaz naturel si vous consommez moins de 30 000 kWh/an, vous restez libre à tout moment de revenir au tarif réglementé pour votre lieu de consommation si vous en faites la demande. Si votre consommation en gaz naturel est supérieure à 30 000 kWh/an, vous ne pourrez plus souscrire par la suite un contrat au tarif réglementé en gaz naturel.

 N° Vert : 0811 01 3000
(appel gratuit depuis un poste fixe).

 <http://pro.gdfsuez-energiesfrance.fr>

GDF SUEZ
Energies France

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Être utile aux Hommes

L'édito

L'euro utile

Pas besoin d'être un spécialiste des questions monétaires pour s'interroger sur l'avenir de notre unité de compte, l'euro, qui est en vigueur dans 17 des 27 pays de l'Union européenne. **Et pour cause, les débats permanents sur le rôle de la Banque centrale européenne**, les différences de compétitivité entre pays utilisant la même monnaie, les énormes difficultés financières de certains États (les "pays du Club Med" selon l'aimable qualificatif de la chancelière allemande dont on peut comprendre les agacements), et pour tout dire le nationalisme économique accompagné d'un retour en vogue du protectionnisme, y compris en France, ne peuvent que susciter doutes et interrogations. Certes, la profession a des préoccupations éloignées des subtilités du 'quantitative easing', des 'eurobonds' ou de la surveillance du 'spread' sur le marché monétaire. Mais elle ne saurait rester insensible à des variations erratiques du cours de l'euro à l'approche d'une saison touristique qui s'annonce compliquée en raison des inquiétudes des consommateurs, de la perpétuelle valse-hésitation de politiques incapables de s'accorder sur autre chose que des communiqués de fin de conférence d'une affligeante indigence.

Bonne nouvelle malgré tout : l'euro résiste à toutes ces turbulences sur le marché des changes, son cours face au dollar s'établissant ces derniers jours à 1,24, après les secousses grecques, espagnoles, portugaises, dont il n'est pas certain qu'elles soient terminées. Rappelons qu'au 1^{er} janvier 1999, le cours d'introduction de l'euro sur la scène internationale s'élevait à 1,18 dollar, et que son maintien au-dessus de cet étiage depuis 2003 (à l'exception des chutes de 2008 et 2010) a largement bénéficié aux pays à vocation touristique dont la France. Seuls les touristes américains, et dans une moindre mesure les Britanniques, étaient désavantagés. **Favorable à une baisse du prix d'achat des carburants facturés en dollars, l'euro fort a également favorisé les automobilistes européens**, toujours soucieux d'arbitrer au plus près leurs dépenses de loisirs. Pour l'hôtellerie-restauration, l'euro présente une somme d'avantages que ne pourrait compenser un retour au nationalisme monétaire prôné imprudemment par certains.

L. H. R.

L'Hôtellerie Restauration

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

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• Commission paritaire n° 0915 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 64 403 • ISSN 2117 8917

IMPRESSION : IMPRIMERIE IPS - 27120 PACY-SUR-EURE

CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 100 PAGES,
D'UN ENCLAVE LES ATELIERS APICIUS ET D'UN BULLETIN
D'ABONNEMENT.

Presse PRO

4-16 L'actu de la semaine

18-20 Courriers des lecteurs et Blogs des experts

22 Où sont les femmes ?

Aude Rambour, directrice de la restauration du groupe
Cyril Lignac : "Je suis la chef du chef"

24 Les artisans de l'excellence

Agathe Letellier, productrice de cidre AOC à Pennedepie (14)

26 Produits et Équipements

26-32 Produits de snacking

65-69 Préparations dessert

70-79 Laveries, hygiène, entretien, vêtements professionnels



80-85 Restauration

80 Les saveurs printanières se déclinent à Cazaudehore La Forestière (Saint-Germain-en-Laye, 78)

82-83 Jérôme Chaucesse (Hôtel de Crillon à Paris, VIII^e) met "design et élégance au service du goût"

84 Éric Guérin signe la carte du Season's (La Baule, 44)

85 Alex Croquet, l'ami du pain

86-95 Hôtellerie

Paroles d'architectes décorateurs

86 Marc Hertrich et Nicolas Adnet
88-89 Philippe Maidenbergh
90-91 Sybille de Margerie
92-93 Vincent Bastie
94-95 Jean-Philippe Nuel



96 Agenda

La conférence 'design et décoration' organisée par Equip'Hôtel pendant les Designer's Days - du 31 mai au 4 juin - a été l'occasion de rappeler les temps forts du prochain salon.

Le design au rendez-vous d'Equip'Hôtel 2012

Avec **Alain Ducasse** comme parrain, le salon Equip'Hôtel a placé la restauration au cœur de ses préoccupations déco. Si certains rendez-vous restent inchangés, les ordonnateurs ne sont plus les mêmes. Le studio Déco a été confié à **Elizabeth Leriche**, chasseuse de tendances qui œuvre avec **Vasken Yéghiayan** dans son Open Hotel. Le duo propose quatre thèmes : la chambre nordique écolo, pour tous les aventuriers dans l'âme, plutôt hutte, bois et fibres ; la tendance techno, qui joue sur le contemporain et le design en écho à la génération Y ; vintage caravane, pour les nostalgiques de *Sur la route* ; et country chic, pour les amoureux de la nature et des bêtes.

Le Resto des chefs sera réalisé par **Jean-Philippe Nuel**, une référence du design dans l'hôtellerie (lire pages 94-95) et un habitué du salon Equip'Hôtel. La cuisine, dans son style tout en élégance, est placée au cœur de l'espace en créant un décor quasi végétal tout autour d'elle.

L'espace VIP a été confié à **Francesca Avossa**, qui fait la part belle à la



Yumna Chabrol, directrice adjointe d'Equip'Hôtel, et **Corinne Ménégau**, directrice du salon (2^e et 3^e en partant de la gauche, au premier plan), entourées de tous les experts déco.

pâtisserie, avec le concours de **Pierre Hermé**, **Christophe Michalak** et **Philippe Conticini**. "C'est un décor désuet revisité", confie-t-elle. Proposant divers styles de tissus dans des tons jaunes, il passe difficilement inaperçu.

Le studio Design, animé par **Gérard Laizé**, directeur du Via, sera la vitrine de toutes les tendances en France. Il y présentera différentes pièces de mobilier et d'autres objets réalisés par des architectes designers.

Quant au studio Bar, Equip'Hôtel a

choisi les frères **Knoll** comme maîtres d'œuvre qui ont laissé libre cours à leur imagination, et dont la dualité est tout à fait perceptible. "C'est un espace clé pour les visiteurs, rappelle **Corinne Ménégau**, la directrice du salon, car il doit aussi aider les restaurateurs à composer leurs cartes et aménager leurs espaces pour augmenter leur chiffre d'affaires."

Enfin, le Sky studio, aménagé à l'extérieur, proposera trois espaces distincts : le coin bistrot, le coin fumoir et le coin institut.

Au rang des nouveautés, le label Equip'Innov. Ce label, élaboré avec **Arts Thread**, récompensera les meilleurs prototypes autour du bar, de la salle, de l'éclairage, de la salle de bains et de la terrasse. Seules contraintes : chaque produit présenté devra avoir moins d'un an d'existence et un prix inférieur à 1 000 €. Les 15 meilleures innovations seront récompensées. Enfin, le Bar off, innovation signée **Thierry Virvaire**, décorateur et scénographe, sera destiné à être "le dernier salon où l'on cause".

ÉVELYNE DE BAST

Cannes (06) Le casino devrait devenir dans les prochaines années un haut lieu du luxe de la marque 'Cannes'.

Le Palm Beach Cannes, futur joyau de l'hôtellerie azurée ?

Le casino, les restaurants, les salles de réception et la discothèque du Palm Beach de Cannes (06) sont aujourd'hui exploités par le groupe Partouche. Mais demain, cet ensemble pourrait devenir l'un des plus beaux resorts de la Côte d'Azur. L'avenir de ce qui constitue, selon **David Lisnard**, premier adjoint au maire de Cannes chargé du tourisme, l'un des "derniers spots de très haut niveau de la Côte d'Azur" situé face aux îles de Lérins, a suscité trois ans de discussions entre le syndicat des propriétaires de la Pointe Croisette (propriétaire du foncier), la ville de Cannes, et le groupe Partouche. Un consensus a été trouvé et le projet de resort du Palm Beach

comprendrait casino, restaurants, salles de réception, une grande salle de spectacle, un centre de thalassothérapie-spa, une discothèque, une piscine, et surtout un hôtel de luxe (jusqu'à 70 chambres). La parcelle disponible s'étend sur 3 600 m², ce qui permet un plancher exploitable de 20 000 m². L'objectif du projet est de "ne pas déséquilibrer le site, d'en respecter les volumes actuels, l'identité et l'histoire", poursuit David Lisnard. Ce projet d'envergure devrait être ouvert à candidatures dès cet été.

Des investisseurs russes, moyen-orientaux et français, dont un grand groupe de luxe, seraient déjà intéressés.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

6 ASSIETTES À CRÈME BRÛLÉE OFFERTES

POUR L'ACHAT DE 18 BRIQUES

rendez-vous sur www.elleetvire-pro.com



Une création 2012
Elle & Vire Professionnel



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL

Lancement 2012
Goûtez notre nouvelle recette,
encore plus proche du fait maison

Offre valable du 02/04 au 28/09/2012 inclus, réservée aux professionnels de la restauration commerciale indépendante exclusivement, pour l'achat simultané ou non de 18 briques d'Appareil à Crème Brûlée Vanille. Les briques porteuses de l'offre seront disponibles en magasin jusqu'au 30/06/2012 inclus. Offre limitée à 4 demandes par établissement (soit 72 codes), dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable avec d'autres opérations promotionnelles en cours. Conditions complètes sur www.elleetvire-pro.com

RCS B 389 330 739 - Photos: Yves Bagros, François Séjourné - Styliste: assiette blanche Pillivuyt - Cuillère Guy Degrenne - score DDB®

C'est en 1972 que Raymond Blanc a débarqué près d'Oxford. Quarante ans plus tard, l'entente cordiale tient toujours et c'est à lui que fait appel l'ambassadeur de Grande-Bretagne en France afin de démontrer que la réussite sourit aux audacieux dans son pays.

Raymond Blanc, un entrepreneur plébiscité outre-Manche

«*cône de la gastronomie en Grande-Bretagne, Raymond Blanc est un entrepreneur qui a réussi de façon spectaculaire et c'est sûrement le Français le plus connu en Angleterre. Il a investi dans la formation. Pas moins de 30 chefs sont aujourd'hui installés et étoilés. Il a su communiquer sa passion dans des émissions télévisées et dans des livres devenus des best-sellers. Il a influencé la gastronomie britannique et aidé à son renouveau.*»

C'est ainsi que Sir Peter Ricketts, ambassadeur de Grande-Bretagne en France présente Raymond Blanc à l'assistance invitée à l'ambassade parisienne sur le thème 'une rencontre avec Raymond Blanc : entreprendre en Grande-Bretagne'.

Patron du Manoir aux Quat'Saisons à Great Milton, près d'Oxford, Relais & Châteaux 2 étoiles *Michelin*, Raymond Blanc poursuit son travail de formation et de lien entre l'Hexagone et la Grande-Bretagne. La chaîne télévisée britannique BBC souhaitait réaliser une série sur la richesse



Raymond Blanc (à droite) avec Sir Peter Ricketts, ambassadeur de Grande-Bretagne en France.

de la cuisine de nos régions. C'est tout naturellement à Raymond Blanc qu'elle a confié ce tour de France qui ne pourra qu'inciter les Britanniques à venir chez nous.

FESTIVAL DE L'ART DE VIVRE

Le chef a un autre projet qui verra le jour au printemps prochain : le Festival de l'art de vivre. Du 16 au 18 avril 2013, le Manoir aux Quat'Saisons dressera à nouveau un pont au-dessus de la Manche en mettant en présence des chefs renommés, des producteurs, des vignerons mais aussi des couturiers et autres créateurs. Des débats sur la gastronomie dans notre vie quotidienne ou le renouveau de la cuisine britannique alterneront

avec des démonstrations culinaires, des dégustations, des rencontres, des dîners de gala... Tous les bénéfices seront reversés à des œuvres caritatives. *"La gastronomie britannique est en train de se reconnecter avec son patrimoine culinaire et de se réinventer. Faire partie de cette révolution est un privilège, assure Raymond Blanc. Il faut souligner aussi que la France a du talent en Grande-Bretagne. L'Angleterre m'a beaucoup donné, y compris un don de 150 000 £ pour rénover le manoir. Cela m'a permis de démarrer."* La Grande-Bretagne, qui a déjà élevé Raymond Blanc au grade d'officier dans l'ordre de l'Empire britannique, vient de lui proposer une mission qu'il a acceptée : porter la flamme au mois de juillet avant l'ouverture des Jeux olympiques.

NADINE LEMOINE

Manoir aux Quat'Saisons • Church Road - Great Milton - GB • OX44 7PD Oxford
• www.raymondblanc.com

En bref

Ouverture du Relais Fasthôtel de Quimperlé

Fasthôtel, chaîne d'hôtels économiques développée en coopérative, accentue sa présence en Bretagne avec l'ouverture du Relais Fasthôtel de Quimperlé (29). L'établissement 2 étoiles, géré par Gilles Janusz, dispose de 30 chambres et d'un service de restauration

à proximité. C'est le troisième établissement de l'ancienne enseigne Everhôtel à rejoindre Fasthôtel.

Les déjeuners sur l'herbe de Relais & Châteaux

Les chefs des Relais & Châteaux de France, Suisse et Liechtenstein participant à l'opération



'Les déjeuners sur l'herbe' organisent des pique-niques chaque samedi et dimanche de juin. Ils proposent aux clients

un panier unique à 45 € par personne composé des meilleurs produits de la région et servis dans un lieu bucolique. Pour chaque panier vendu, 5 € sont reversés à l'Institut du cerveau et de la moelle épinière.

Maison des Relais & Châteaux
• 33 boulevard Malesherbes
• 75008 Paris
• www.relaischateaux.com/juin



Depuis 20 ans,
nous sélectionnons
les **meilleurs**
produits bruts.

Marc Foucher
Meilleur Ouvrier de France

Terre & Mer



160 produits bruts
pour répondre aux
exigences de la belle
restauration.



Paris (XVI^e) La qualité de l'hôtellerie de ce 5 étoiles a longtemps fait de l'ombre à la restauration. La nouvelle chef, **Amandine Chaignot**, a eu carte blanche pour relever le défi.

Le Raphael s'attaque à la restauration

L'ouverture fin 2013 du Peninsula Paris, à deux pas du Raphael, n'est pas redoutée, elle est plutôt attendue : *"Cela va animer le haut de la rue Kléber et attirer du monde. Nous avons de très bons rapports"*, explique **Hieu To**, directeur de la restauration du Raphael. En attendant, **Véronique Valcke**, directeur général du groupe S.A. Hôtel Regina Paris, et **Norbert Henrot**, directeur général du Raphael, ont décidé de repositionner le restaurant et de monter en gamme en faisant appel à **Amandine Chaignot**, 32 ans, qui occupait précédemment le poste de chef adjoint au Crillon. *"J'avais envie d'être capitaine à bord, même si, au Crillon, j'avais déjà une marge d'expression. Je n'ai jamais voulu brûler les étapes. L'important, c'est d'être légitime"*, confie l'intéressée. La jeune femme s'est fait remarquer dans les concours : Taittinger, MOF, Bocuse d'or France. *"Les concours servent de repères dans un parcours professionnel. On voit où on en est, notre progression. Ce n'est en aucun cas dans le but de démontrer que je suis la meilleure, assure Amandine Chaignot. Je suis plutôt du genre hyperactive et j'aime participer aux concours mais aussi aux manifestations professionnelles ou répondre positivement aux associations caritatives quand je le peux. À chaque fois, le plus fort, ce sont les rencontres."* Au Raphael aussi, c'est l'histoire d'une rencontre. **Véronique Valcke** et **Norbert Henrot** lui donnent carte blanche dans un écrin remis au goût du jour.

LE RESTAURANT FAIT PEAU NEUVE

Le restaurant a été rebaptisé Raphael Le Restaurant. Après un mois de travaux, les murs saumon ont disparu. Restent les peintures d'inspiration Hubert Robert habillées de blanc, des rideaux prune signés **Pascale Gontier**



Amandine Chaignot, nouvelle chef du Raphael.

et des fauteuils recouverts de skaï peau de poulain gris de chez Lelièvre. Pour cette salle de 35 couverts, Amandine Chaignot a choisi une vaisselle blanche Bauscher Weiden très épurée et travaille encore aux détails. Dix jours après son arrivée, le chef dévoile sa première carte dans laquelle on retrouve quelques plats initiés au Crillon, d'autres inspirés par les concours comme les Fines quenelles de volaille, morilles étuvées au jus, pousses de pissenlit (présentées au Bocuse d'or). La jeune femme s'inscrit dans le courant d'une cuisine de tradition française à l'image de cette maison qui l'incarne, tout en étant bien de son temps. Formée à Ferrandi, elle s'est perfectionnée auprès de **Jean-François Piège** au Plaza Athénée, d'**Eric Fréchon** au Bristol, et au Meurice avec

Yannick Alléno et **Philippe Mille**.

Elle a mis en place une carte courte (4 entrée, 4 poissons et 3 viandes), ainsi que deux menus (58 € le midi comprenant entrée, plat, dessert, eau et café ; 90 € le soir). À ses côtés, une équipe d'une dizaine de personnes en cuisine et 6 en salle. Le ticket moyen s'élève à 80 € au déjeuner et au-dessus de 100 € au dîner. *"Des clients reviennent. Nous espérons être complet le midi à partir de septembre"*, indique Hieu To.

Focalisée sur le restaurant, Amandine Chaignot s'occupe néanmoins aussi du room service (83 chambres) et prochainement de la terrasse surplombant l'Arc de triomphe qui devrait bénéficier d'une cuisine d'envoi afin de constituer un deuxième pôle de restauration. Un emploi du temps très chargé qui n'empêche pas la chef de peaufiner en parallèle un projet de livre. *"Cela permet de prendre le temps de la réflexion et de progresser en examinant les photos"*, dit-elle. Toujours en quête de dépassement de soi, mais en toute humilité.

NADINE LEMOINE

Raphael Le Restaurant • 17 avenue Kléber
• 75116 Paris • Tél. : 01 53 64 32 02



Au Raphael Le Restaurant, nouvelle décoration pour la salle de 35 couverts.

Et si la réussite de votre activité passait par ce fil

Avec EDF Pro, que vous soyez commerçant, artisan, profession libérale... un conseiller vous accompagne vers plus de performance énergétique, pour vous aider à développer votre activité.

Découvrez nos solutions économes en énergie en appelant un conseiller EDF Pro au **0810 333 776*** ou rendez-vous sur **edfpro.fr**



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

*Prix d'un appel local, hors surcoût éventuel selon opérateur.

Saint-Bonnet-le-Froid (43) Le Comité France formation alternance hôtellerie-restauration, piloté par Régis Marcon, s'est réuni dans la maison du triple étoilé. Les principaux partenaires syndicaux étaient présents.

Mission Marcon : le permis de former dans les starting-blocks

Le Comité France formation alternance hôtellerie-restauration (CFFAHR) s'est réuni le 1^{er} juin dernier à Saint-Bonnet-le-Froid, chez le triple étoilé *Michelin* Régis Marcon. Une réunion à laquelle participaient notamment Roland Héguy et Hervé Bécam, président et vice-président de l'Umih, Gérard Guy et Philippe Lefevre, président et vice-président de la CPIH, Jacques Barré, président du GNC, Gérald Henrion, vice-président de la Fagih, Jean-Pierre Chedal, vice-président du Synhorcat, Didier Chastrusse, président du Fafih, Michel Geiser, directeur général du Fafih ainsi que des représentants du SNRTC et du SNRC.

À l'ordre du jour, les avancées du livre blanc, la constitution du groupe de travail qui va œuvrer dans le cadre de l'accord de coopération ratifié avec l'Éducation nationale en mars, la volonté de donner une meilleure lisibilité aux Ambassadeurs des métiers, ces professionnels qui reçoivent sur leur lieu de travail des personnes, en particulier des jeunes, en quête d'information sur la filière. En discussion également, le permis de former, qui recouvrirait la formation des tuteurs déjà obligatoire pour les contrats professionnels et la formation obligatoire pour les maîtres d'apprentissage. Un sujet hautement prioritaire aux yeux du comité. *"L'accompagnement, le tutorat, sont des éléments capitaux d'une formation réussie et surtout d'une intégration durable. Or, l'accueil des jeunes est loin d'être performant. Notre conviction, c'est qu'un professionnel qui aura suivi ce stage de formation accompagnera mieux le jeune et se sentira plus engagé vis-*



De gauche à droite : Régis Marcon, Philippe Lefevre, Claudine Fabby, Michel Geiser, Jean-Pierre Chedal, Sophie Huberson, Gérald Henrion, Agnès Théodose, Didier Chastrusse, Roland Héguy, Hervé Bécam, Jacques Barré, Gérard Guy et Dominique Gestin.

à-vis du centre de formation”, résume Régis Marcon pour qui la réussite d'un parcours repose sur le “trépied” maître d'apprentissage (ou tuteur), centre de formation et apprenant.

“SE REMETTRE EN CAUSE”

Si la formation existe, la rendre obligatoire doit être considéré comme une force et non comme une contrainte. *“On ne peut pas d'un côté se lamenter de ne pas trouver de collaborateurs ou d'apprenants, et de l'autre, ne pas se remettre en cause dans nos propres entreprises. Cette mesure va permettre aussi de dissuader certains employeurs qui accueillent des apprentis et stagiaires à bon marché et qui ne font plus vraiment de cuisine ou de service. Il est également temps d'améliorer les relations entre l'entreprise et les centres de formation. Il faut cesser de se rejeter la responsabilité des échecs. Ce dispositif est un outil indispensable pour l'avenir de notre profession.”* La formation obligatoire des maîtres d'apprentissage devrait être dispensée dans chaque département avec le soutien actif des syndicats patronaux. Régis Marcon insiste sur

l'état d'esprit qui y préside. *“Elle doit donner au maître d'apprentissage des connaissances sur les parcours de l'alternance, elle doit lui permettre de mieux intégrer le jeune dans son nouvel environnement, d'organiser chaque parcours de formation, de mieux transmettre et évaluer les compétences, de prendre conscience qu'il faut améliorer les relations avec les formateurs du centre, dans l'intérêt du jeune...”*

On compte actuellement un peu plus de 2 700 tuteurs accrédités et quelque 500 maîtres d'apprentissage formés. Trop peu, constate Régis Marcon. *“Dans mon département, tous nos maîtres d'apprentissage sont formés”* et les résultats sont là : *“Nous avons des professionnels qui sont très investis dans les jurys d'examens, qui sont présents dans les rencontres d'orientation des lycées et collèges et les relations lycées/CFA et entreprises s'en sont trouvé renforcées.”*

Prochaine étape pour le CFFAHR, la mise en place d'un calendrier. À partir de quand le permis de former sera-t-il effectif ? Date avancée : 2013. La suite en commission mixte paritaire.

SYLVIE SOUBES

La "tentation" fromage pour vos sandwichs

Nouvelles
recettes
en juillet
2012

S^TMÖRET

TARTARE



APPORTEZ FRAÎCHEUR ET LÉGÈRETÉ À VOS RECETTES !

Une texture souple très facile à tartiner, excellente barrière à l'humidité
Une stabilité parfaite à froid comme à chaud : sandwichs, canapés, verrines...
Une dénomination fromage, facile à revendiquer sur vos cartes



Découvrez
nos recettes
gourmandes



ALLIANCE
FOODSERVICE.

Retrouvez plus d'informations et de recettes
sur www.alliancefoodservice.fr

Si l'élection de François Hollande a dopé l'activité des hôtels et restaurants de Tulle (19) et de ses environs, les professionnels misent sur cette soudaine notoriété pour conquérir une nouvelle clientèle et développer leur activité.

Le beau printemps de Tulle

Il est de coutume d'affirmer que les années d'élections ne seraient pas des années fastes pour la profession. Si l'on y ajoute une météo plus que maussade et une conjoncture en berne, tout laisse à penser que le printemps 2012 n'aura pas été un grand cru pour l'hôtellerie-restauration. Toutefois, il est des localités pour lesquelles l'élection rime avec bénédiction. C'est le cas de Tulle (19), fief du président de la République **François Hollande**, qui a occupé les devants de la scène médiatique. En effet, tous les hôtels de la ville - et ceux des alentours - ont affiché complet en ces deux dimanches électoraux où plus de 580 journalistes accrédités avaient investi la préfecture de la Corrèze. "Les 49 chambres de l'hôtel étaient occupées, se réjouit **Philippe Aubert**, directeur

de l'Hôtel Mercure situé au centre-ville de Tulle. *Une véritable bouffée d'oxygène en ces temps difficiles.*" L'onde de choc s'est propagée dans la campagne environnante. "Nous avons enregistré une hausse notable de notre fréquentation sur les deux week-ends", témoigne **Guy Massoubre**, hôtelier à Naves, petite localité à proximité de Tulle.

UN EFFET D'AUBAINE

Côté restauration, même son de cloche. "Dans ce mois de mai morose, les restaurateurs tullistes ont bénéficié de cette niche privilégiée qu'a constituée l'élection présidentielle, explique **Didier Bordas**, directeur de la Taverne du sommelier. *Ainsi, le 6 mai, nous avons réalisé 580 couverts, dont 363 servis entre 21 heures et*

1 heure du matin. Un record. De ce fait, et, malgré une météo pluvieuse, nous avons enregistré une augmentation de 3 % de notre chiffre d'affaire."

Outre les bénéfices engrangés lors de ces journées historiques, **Didier Bordas** mise sur "une tendance globalement bonne pour cet été": "En effet, en termes de communication et de notoriété, l'élection de François Hollande représente une véritable valeur ajoutée pour la ville de Tulle. Nous accueillons aujourd'hui une nouvelle clientèle qui vient déjà 'en pèlerinage' sur les terres du président. Un effet d'aubaine pour la profession qui se doit d'accueillir au mieux ces curieux venus goûter aux charmes de la vie corrézienne."

D'ici là, on se prépare car le président de la République



Pour **Philippe Aubert**, directeur de l'hôtel Mercure de Tulle, l'élection présidentielle, en drainant journalistes et curieux sur les terres du président de la République, a représenté "une véritable bouffée d'oxygène en ces temps difficiles".

revient sur ses terres les 8 et 9 juin prochains et les 10 et 17 juin seront à nouveau des dimanches d'élection. Même si l'effervescence sera moindre qu'au mois de mai, voilà de quoi prolonger le beau printemps de Tulle.

FABRICE VARIERAS

Pro.mundi
des produits
BEAUX & PROS

Pro.mundi vous garantit la qualité professionnelle au meilleur prix de la cuisine à la table

En exclusivité chez

www.ecotel.fr www.chomette.com www.chomette-direct.com

SÉRIE SPÉCIALE
PACK CD ◀◀
▶▶ **CLIM**
PLUS

peugeotwebstorepro.com

NOUVEL
EXPERT
PACK CD CLIM PLUS

7700€^{HT}

D'AVANTAGE CLIENT ⁽¹⁾

Sous condition de reprise*



- Climatisation • Aide au stationnement arrière • Kit mains libres Bluetooth®
- Radio CD • Projecteurs antibrouillard • Régulateur/limiteur de vitesse

★ BETC Eliax RCCL - Automobiles PEUGEOT - S21 144 503 RCS Paris

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL Consommation mixte (en l/100 km) : de 6,4 à 7,2. Émissions de CO₂ (en g/km) : de 168 à 189.

(1) Avantage client composé d'une remise de 5980€ HT sur le tarif Peugeot 12C du 02/05/2012, de 1000€ HT de prime verte Peugeot* et d'un avantage d'équipements de 720€ HT par rapport à un Expert Pack CD Clim neuf de motorisation et dimensions équivalentes avec options aide au stationnement arrière, projecteurs antibrouillard, régulateur/limiteur de vitesse, WIP Bluetooth®. Offre non cumulable, réservée aux professionnels pour un usage professionnel, hors loueurs et flottes, valable du 02/05/2012 au 31/08/2012, dans le réseau Peugeot participant pour tout achat d'un Expert Pack CD Clim Plus neuf. * Prime verte Peugeot de 1000€ HT pour la reprise d'un véhicule de plus de 10 ans destiné à la casse.



Présidée par Dany Deval, cette nouvelle section s'est donné comme priorité le dossier des baux commerciaux.

Le Synhorcat s'implante dans le Nord-Pas-de-Calais

L'assemblée constitutive s'est tenue mardi 29 mai en présence d'une cinquantaine de personnes. Le Synhorcat possède désormais sa section Nord-Pas-de-Calais. Elle est présidée par **Dany Deval**, qui a quitté la présidence de l'Umih Lille en avril dernier. Elle est épaulée par **Alain Mailleux**, cafetier lillois qui a lui aussi quitté l'Umih pour rejoindre le Synhorcat. Cette nouvelle section prend place dans une structure régionale déjà existante, le Synhorcat Nord-Normandie. "Nous y gagnons en rapidité, précise Dany Deval, qui en prend aussi la vice-présidence. Nous nous appuyons sur ses statuts et nous bénéficions de sa dynamique."



Dany Deval devient la présidente de la section Nord du Synhorcat. **Alain Mailleux** est vice-président.

rents de l'Umih à Lille sur quelque 2 000 professionnels. Mais nous ne sommes pas dans la culture du nombre. Nous nous posons plutôt la question : que peut-on faire ? Nous vivons une époque intéressante. Nous voulons être force de proposition et surtout ramener l'entreprise au cœur du débat."

des terrasses âprement négociée, avec l'idée de s'en inspirer pour Paris. Concernant son action sur le terrain, la nouvelle présidente est claire. "On prendra notre place. Nous avons des compétences. Il n'y a que 500 adhé-

À Lille, un dossier brûlant l'attend : celui des baux commerciaux qui flambent en centre-ville et mettent les professionnels de la restauration le dos au mur.

MARIE-LAURE FRÉCHET

"NOUS NE SOMMES PAS DANS LA CULTURE DU NOMBRE"

Le courant est vite passé entre la Lilloise et les instances dirigeantes du syndicat. "Didier Chenet [président du Synhorcat, NDLR] a été impressionné par le travail que nous avons fait sur le dossier des terrasses", commente Dany Deval. Quant à **Marcel Benezet**, le président des cafetiers qui avait lui aussi fait le déplacement, il est reparti avec cette fameuse charte

En bref

Louvre Hotels Group en pleine croissance en Europe

Pour faire face à une forte croissance en Europe, Louvre Hotels Group réorganise ses opérations (hors France) avec une gestion différenciée entre ses hôtels filiales et managés et ses franchises. Cette nouvelle stratégie s'accompagne des nominations de **Didier Laporte** au poste de vice-président opérations Europe de l'Ouest

Filiales & Managés et d'**Andreas Tscherning** à celui de vice-président en charge de la franchise.



À gauche : **Didier Laporte**.

À droite : **Andreas Tscherning**.

Votre partenaire confort CHR Pour cet été :

Réveillez votre terrasse !!!

Votre brumisateur de terrasse

- Baisse le ressenti de B°C
- Pas d'installation
- Sauvez votre CA pendant les fortes chaleurs
- Bruine haute pression

Vos meubles extérieurs design : LED ou chauffants

Rejoignez-nous sur : www.elisana.fr elisana@elisana.fr 03.82.55.47.91

ou flashez ce code

L'actualité

Paris (IV^e) À deux pas de la place de la Bastille, Marc Le Boudec et son épouse Marina ont repris une institution.

Chez Oscar fait peau neuve



Du mobilier aux luminaires, en passant par la fresque murale, la décoration n'est pas sans rappeler la Belle Époque.

Reprenre une brasserie comme Chez Oscar, "c'est un travail de fond", explique Marina, l'épouse du chef Marc Le Boudec, nous avons commencé par installer une banderole sur la façade indiquant le changement de propriétaire". Refait à neuf, l'établissement a rouvert en décembre 2011. Proposant une cuisine traditionnelle dans un décor Belle Époque, Chez Oscar dispose de 160 couverts. Marc Le Boudec n'est pas un nouveau venu dans le métier. Fils d'hôteliers, il a su tirer profit de son expérience de gestionnaire au sein du groupe de brasseurs-distributeurs Tafanel. Les prix affichés sont raisonnables, dans un quartier où la concurrence est féroce. Aucune bouteille de vin n'est affichée à plus de 30 €, et la carte propose un menu enfant à 11 €.

ÉLOGES SUR INTERNET

"Qualité, fraîcheur, service, accueil, telle est notre devise, explique Marina Le Boudec.

Il n'y a pas 36 recettes pour afficher un taux de remplissage maximal, surtout quand on reprend un établissement qui a connu des difficultés." Et, preuve que ça marche, sur internet, les clients ne tarissent pas d'éloges. "Nous nous servons des commentaires émis sur internet pour corriger ce qui a pu déplaire aux clients." Pierres apparentes, décoration inspirée, Chez Oscar est un hommage à la brasserie d'avant-guerre. En bon professionnel, Marc le Boudec a su relever le défi de redresser rapidement une affaire rendue difficile par ses précédents propriétaires. À la carte, se mêlent aussi bien souris d'agneau au cumin que cheeseburger, séduisant ainsi toutes les générations et tous les palais. ■ A. J. A.

Chez Oscar

- 11-13 bd Beaumarchais
- 75004 Paris
- Tél. : 01 44 61 04 42
- www.chez-oscar.com

eco changes for a greener tomorrow

MITSUBISHI ELECTRIC
Changes for the Better®

JET TOWEL



Précurseur en matière de technologie, Mitsubishi Electric invente en 1993 le 1^{er} sèche-mains à air pulsé.

Le **Jet Towel** se décline maintenant en 3 coloris pour s'adapter à votre décoration intérieure.

Le **Jet Towel** est design, écologique et économique

Pour en savoir plus :
www.clim.mitsubishielectric.fr

0 810 407 410
Prix d'un appel local depuis un poste fixe*

Sèche-mains à air pulsé



* la culture du meilleur - ** Changeons pour un environnement meilleur crédits photos : gettyimages polyvalence.com

Paris (VIII^e) Le 31 mai, 92 étudiants ont reçu le précieux sésame de l'établissement du VI^e arrondissement, à la chambre de commerce et d'industrie de Paris.

École Ferrandi : remise de diplômes conviviale pour élèves d'exception

Sortis il y a déjà quelques années de la prestigieuse école française de gastronomie Ferrandi, 92 étudiants en Bachelor (bac +3) se sont retrouvés, le 31 mai dernier, à la chambre de commerce et d'industrie de Paris (CCIP), dans le VIII^e arrondissement de la capitale. Ils sont aujourd'hui cuisiniers-restaurateurs - pour 47 d'entre eux -, managers de restaurant (25), et traiteurs organisateurs de réceptions (20), à être ainsi mis à l'honneur devant leurs familles et leurs amis, mais aussi des élèves, enseignants et parrains de promotion, et **Catherine Dumas**, ancienne sénatrice de Paris et présidente du club de la Table française. L'occasion de célébrer l'aboutissement de parcours exemplaires. *"C'est un succès et le début d'une nouvelle aventure pour vous, dit Pierre-Antoine Gailly, président de la CCIP, en ouverture de cérémonie. Parmi nos 10 écoles - soit 16 000 élèves au total -, nous sommes fiers de compter Ferrandi. Cet établissement à la référence mondiale a un taux de réussite de 95 % au Bachelor Ferrandi, et un taux d'insertion professionnelle de 96 % six mois après la sortie de formation."*

Georges Nectoux, président du conseil d'établissement de Ferrandi, poursuit en lançant quelques conseils aux jeunes : *"Si vous êtes salarié, ne privilégiez surtout pas le salaire, mais pensez plutôt à faire un bon début de carrière ! Pour ceux qui ont fait le grand saut, en tant qu'entrepreneur, dites-vous que le seul maître, c'est le client. Ayez aussi une équipe soudée ! Il faut accepter d'être ferme."* Au-delà de tout le travail accompli par les étudiants, ils doivent cette réussite à l'ensemble du corps professoral (16 professeurs permanents dont 2 MOF). **Bruno de Monte**, directeur de l'école, insiste par ailleurs sur

92 étudiants ont reçu leur diplôme à la chambre de commerce et d'industrie de Paris (VIII^e).



"l'engagement et les valeurs humaines" : "À Ferrandi, nous vous avons aussi formés à devenir de véritables managers d'équipe, à reprendre ou à créer une affaire."

11 MAJORS DE PROMOTION

Ensuite, **Emmanuel Perier**, responsable du Bachelor à Ferrandi, appelle les étudiants un par un. Dans la catégorie restaurateurs, le major de la promotion 41 de **Régis Marcon**, (3 étoiles Michelin, Saint-Bonnet-le-Froid, 43) est **David Castillo**. Pour la promotion 42 de **Didier Anières**, MOF 2000 (Grand Hôtel du Cap-Ferrat, à Saint-Jean-Cap-Ferrat, 06), il s'agit d'**Antoine Michon** et, pour la promotion 43 d'**Olivier Nasti** (MOF 2007, Le Chambard à Kaysersberg, 68), de **France Hanson**. Quant à la promotion 44 de **Jean-Paul Jeunet** (Restaurant Jean-Paul Jeunet à Arbois, 39), le major s'appelle **Frédéric Anache**. Quand vient le tour de la promotion 45, **Philippe Etchebest** (MOF 2000, Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilien, 33), présent à la cérémonie, a félicité **Manon Negretti** *"qui était en stage pendant six mois chez moi"* : *"Vous avez toutes les armes*

pour bien démarrer. Cuisinier est un métier de main et de cœur..."

Dans la catégorie traiteurs organisateurs de réception, les majors sont : pour la promotion 18, **Florence Sergent** ; pour la promotion 19, **Anne-Claire Guinard** ; pour la promotion 20, **Marion Berthelot**.

Dans la catégorie managers de restaurant, le titre de major des promotions 13 et 14 de **François-Régis Simon**, directeur de la restauration au Four Seasons à Hong-Kong, revient à **Victorio Consilvio**. Pour la promotion 15 de **Pascal Billard**, c'est **Julie Heuillard**. *"J'ai trouvé une vraie passion pour ce métier dans leurs yeux"*, ajoute le directeur adjoint du Plaza Athénée (VIII^e). Promotion 11 et 16 de **Laurent Driole**, qui vient d'être nommé directeur adjoint du Raphael à Moscou : **Nora Molitor** et **Marie Lemesle**.

HÉLÈNE BINET

École Ferrandi • 28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris • Tél.: 01 49 54 28 00
• www.ferrandi-paris.fr

Retrouvez le témoignage des majors de promotion avec le mot-clé **RTR721274** sur www.lhotellerie-restauration.fr



Pour un service toujours parfait !

Grâce à sa gâchette exclusive, l'aérosol professionnel Debic se révèle le plus pratique de tous.

Imbattable pour décorer desserts, glaces et boissons chaudes en un tour de main.

La douille que vous rincez d'un geste et la gâchette confortable vous garantissent un service parfait.

Un aérosol ultra confortable, pour une crème de qualité supérieure :

Debic pense aux professionnels qui veulent servir une belle et délicieuse crème.

www.debic.com



Associons nos talents.

18 □ Blogs des Experts & Questions-Réponses

Une question ?
Rendez-vous sur les Blogs des Experts

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Licence grande restauration : peut-on vendre de l'alcool l'après-midi ?

Le restaurant est titulaire d'une grande licence restauration. Nous sommes ouverts de 9 heures le matin à 23 heures. Je comprends que, durant les heures de repas, j'ai le droit de servir un verre de vin ou un whiskey s'il est accompagné d'un repas. Est-ce correct ? L'expression heures de repas signifie-t-elle de midi à 14 heures, et de 19 à 23 heures ? Deuxième question : ai-je le droit de vendre l'après-midi - entre 14 heures et 19 heures - une assiette de charcuterie ou de tapas avec de l'alcool ? Merci.

TAN

© THINKSTOCK



Le critère essentiel pour servir de l'alcool hors des heures de repas est la composition même du repas servi.

Comme le précise l'article L.3331-2 du code de la santé publique, les restaurants qui ne sont pas titulaires d'une licence de débits de boissons à consommer sur place doivent, pour vendre des boissons alcooliques, être pourvus de la petite ou de la grande licence restaurant. La licence restaurant proprement dite permet de vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation est autorisée, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture. Ces deux conditions sont cumulatives. La première condition relative aux principaux repas ne soulève pas de difficultés d'interprétation. Par principaux repas, il faut entendre le déjeuner et le dîner, le petit déjeuner ne constituant pas un repas principal. Dans un très ancien arrêt du

3 décembre 1936, la chambre criminelle de la Cour de cassation avait jugé que le fait de servir un rhum à 7 heures du matin avec le petit déjeuner était interdit au restaurateur qui n'avait qu'une grande licence restaurant. Le jugement avait déterminé que les repas devaient être pris aux alentours de midi et de 19 heures.

Cependant, la Cour de cassation, dans un arrêt remontant à 1965 mais dont les principes sont toujours applicables, a jugé que ce n'est pas l'heure du repas qui devait être prise en considération, mais sa composition. Car il ne suffit pas que les boissons soient servies à l'occasion des principaux repas, il faut en outre qu'elles soient l'accessoire de cette nourriture. Le critère essentiel est donc la composition même du repas servi. C'est le non-respect de cette condition qui permet de sanctionner tous les artifices utilisés par certains exploitants pour servir des boissons sans la licence correspondante. Une assiette de charcuterie ou de tapas peut être considérée comme un repas à condition qu'elle soit suffisamment conséquente ou propose un assortiment de différents produits. En outre, le fait de présenter ou non sur votre carte ces assiettes comme des plats sera également examiné. Mais servir uniquement 2 à 3 tapas ou quelques tranches de saucisson ne pourra pas être considéré comme un repas vous permettant de servir des boissons alcoolisées avec seulement une licence restaurant. Passer outre cette interdiction constitue un délit d'ouverture illicite d'un débit de boissons sanctionné par une amende de 3 750 €, voire éventuellement la fermeture de votre établissement. ■

Blog des Experts : 'Droit et réglementation en CHR'
Pascale Carbillat



POUR PLUS DE TRAÇABILITÉ, D'INTÉGRITÉ ET DE FIABILITÉ



Le programme d'Assurance Qualité Red Tractor

Une chaîne à qualité certifiée qui concerne toutes les étapes de la production ; c'est donc la garantie d'une traçabilité totale ainsi que l'adhésion des éleveurs au code de bonnes pratiques d'élevage.



La norme de qualité EBLEX* pour le boeuf

inclut des critères portant sur :

- Le type et la catégorie de bovins sélectionnés.
- Les régimes de réfrigération et de maturation de la viande.



La norme de qualité EBLEX* pour l'agneau

fixe une limite d'âge des animaux, impose un tri qualitatif de la viande ainsi que des exigences particulières supplémentaires à certaines périodes de l'année, destinées à améliorer la qualité de la viande.

Pour toute information, veuillez contacter **AHDB France** :
Tél. : 01 60 71 04 49 - Mail : office@ahdbfrance.fr
Retrouvez toutes les infos sur www.ilovemeat.fr

20 □ Blogs des Experts & Questions-Réponses

Une question ?
Rendez-vous sur les Blogs des Experts

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Réfrigération : groupe logé ou déporté ?

À partir de quel volume d'équipement pouvons-nous considérer qu'un groupe de froid déporté peut être une solution à considérer, par rapport à l'achat des équipements de froid avec des groupes logés ? J'ai des problèmes d'espace et je trouve que les groupes logés finissent par prendre une très grande surface au sol. J'ai donc songé à installer un groupe frigorifique en sous-sol. Il alimenterait une desserte réfrigérée (2P) + petite chambre froide + meuble arrière bar (3P) + table réfrigérée salade (avec 3P + 9GN 1/4).

J'ai aussi quelques questions complémentaires : est-ce qu'un seul groupe frigorifique oblige à une même température sur tous les équipements ? Quel prix prévoir pour un groupe froid déporté capable d'alimenter les équipements détaillés ? Quelles sont les contraintes d'aménagement du sous-sol pour pouvoir installer un groupe frigorifique ? Merci pour vos conseils, bien cordialement.

CARLOS

Bonjour Carlos,
Une centrale frigorifique telle que vous l'envisagez revient relativement cher et est assez difficile à gérer du point de vue de la répartition du froid dans chaque cellule dispatchée dans votre établissement. De plus, si elle tombe en panne, ce sont tous vos meubles qui seront arrêtés. Je pense que la solution d'un ensemble avec des groupes séparés pour chaque appareil est préférable. Si vous installez ces groupes au sous-sol, vous devrez avoir une ventilation très conséquente

du local, car la production de chaleur est importante. Une étude très sérieuse par un frigoriste compétent est impérative. Je n'ai pas de budget spécifique à vous proposer pour ce type d'installation. Si vous la réalisez, tenez-nous au courant du résultat. Lire la suite de la discussion avec le code [RTK6265](#) sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Blog des Experts :
'Matériels et équipements en CHR : faire son choix'
Jean-Gabriel du Jaiflin

Y-a-t-il un protocole à respecter quand on doit passer par la salle pour sortir les poubelles ?

Bonjour,

La configuration de notre restaurant nous oblige à faire passer les poubelles par la salle du restaurant. Il n'y a qu'une seule porte pour les livraisons de produits alimentaires, les clients, le personnel et les poubelles. Nous nettoyons entre chaque passage, mais doit-on suivre un protocole, des tranches horaires pour les produits propres et les produits sales, ou une méthode spécifique de nettoyage pour éviter toutes contamination croisée ? Tout ceci doit-il être écrit et expliqué ou le simple fait de le faire est-il suffisant ? Merci.

POUBELLE

Bonjour
Vous donnez la réponse dans votre question. Effectivement, vous devez afficher un protocole qui explique la maîtrise du danger (croisement du propre et du sale). Vous travaillez dans le temps et non dans l'espace. Lire la suite de la discussion avec

le code [RTK8266](#) sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Blog des Experts :
'Hygiène et HACCP : le minimum pour être prêt pour un contrôle'
Dominique Voisin



COMMANDEZ WEB

C'EST 24H/24, 7 JOURS /7

Sur transgourmet.fr, vos commandes sont traitées sans attendre

Et avec 3% de remise

Vous gagnez du temps et de l'argent !

RCS Créteil 433 927 332

www.transgourmet.fr

N°Azur 0 811 65 65 88

PRIX APPEL LOCAL



TRANS GOURMET

Engagé à vos côtés



22 Où sont les femmes ?

Après avoir travaillé aux côtés des chefs étoilés Jean-Michel Lorain et Anne-Sophie Pic, Aude Rambour a intégré le groupe Cyril Lignac. Elle en est aujourd'hui le chef exécutif. Retour sur un parcours sans fausse note.

Aude Rambour : "Je suis la chef du chef"

Adolescente, je voulais travailler dans le bâtiment et les travaux publics." **Aude Rambour** s'en amuse encore. Ce sont ses résultats scolaires qui l'ont contrainte à envisager son avenir autrement. "Je n'étais pas bonne élève", confesse-t-elle. Scolarisée au Pouliguen (44), où elle est née, elle songe à quitter le collège. "Quand j'étais petite, ma mère cuisinait beaucoup. J'aimais la regarder, l'aider aussi de temps en temps. Alors pourquoi pas la cuisine ?" Sa mère la met en garde. "Je ne me rendais pas compte à quel point ce métier était difficile, tant dans son apprentissage que dans les efforts physiques à fournir." Malgré cela, en 1994, elle quitte le collège du Pouliguen à la fin de sa 3^e et intègre l'école hôtelière de Saint-Nazaire (44). "J'y suis restée sept ans", jusqu'à l'obtention de son BTS.

UN POSTE DE COMMIS CHEZ JEAN-MICHEL LORAIN

"À ma sortie de l'école hôtelière, je voulais être professeur de cuisine", se souvient Aude Rambour. Elle s'inscrit à une licence ciblée sur les produits de la mer à Cherbourg (50), et durant l'été précédant sa rentrée, cherche "une saison à faire dans un restaurant". Elle décroche un entretien chez **Jean-Michel Lorain**, le chef étoilé de La Côte Saint-Jacques à Joigny (89). "Il m'a proposé un poste de commis en CDI." Aude Rambour l'accepte, annule la licence et traverse la France pour prendre pension dans l'établissement de 2001 à 2004. "Les six premiers mois, ont été durs : le rythme de travail était soutenu et je vivais seule dans une petite chambre au milieu d'une ville inconnue." Peu à peu, elle prend ses repères, passe du garde-manger au 'chaud', puis à la garniture.

Fin 2003, Aude Rambour a besoin de changer d'air. Elle tente en vain d'intégrer la brigade d'**Olivier Roellinger**. Elle envoie son C.V. chez **Anne-Sophie Pic** à Valence (26). Début 2004, Aude Rambour débarque dans la Drôme : elle devient demi-chef de partie au sein de la maison Pic. En 2007, Anne-Sophie Pic est auréolée d'une 3^e étoile *Michelin* et demande à Aude Rambour de s'occuper de son bistrot, Le 7. Puis, un an plus tard, la chef lui confie Scook, son école



Parcours sans faute pour **Aude Rambour** : à 35 ans, le chef exécutif du groupe **Cyril Lignac**, c'est elle.

de cuisine. "Là, j'ai appris à parler avec des mots simples pour tout expliquer." Une expérience des plus riches, reconnaît Aude Rambour. Mais elle garde la bougeotte : "Je voulais revenir dans un restaurant gastronomique et j'avais envie de découvrir Paris."

À LA CONQUÊTE DE LA CAPITALE

Pugnace et décidée, Aude Rambour obtient une place de troisième sous-chef à la Tour d'argent (V^e), en plein

Quartier latin. Elle fait la rencontre du chef **Stéphane Haissant**, "élève d'**Alain Senderens** et très ouvert dans sa vision de la cuisine", alors aux commandes du restaurant. "Je me sentais bien dans cette équipe." Le hic ? "La vitesse et le stress de la vie parisienne." Dix-huit mois plus tard, Aude Rambour n'a plus qu'une envie : "Partir [s]'installer à [s]on compte au Pouliguen." Mais un recruteur lui propose de travailler avec **Cyril Lignac**.

"De Cyril Lignac, je ne connaissais que les émissions à la télé." La curiosité de la jeune femme est alors piquée au vif. Elle rencontre le chef aveyronnais et le courant passe. En mai 2010, Aude Rambour fait un essai dans la cuisine du Quinzième, la table désormais étoilée de Cyril Lignac : "J'ai préparé une recette de mon choix." Ses Saint-Jacques, asperges vertes et sauce café séduisent le chef. Elle est embauchée et devient le bras droit du plus médiatique des cuisiniers hexagonaux. "Aujourd'hui, je suis la chef du chef", s'amuse Aude Rambour. Sa mission : imaginer les cartes des différents restaurants du groupe Cyril Lignac avec le chef étoilé, tester les recettes, goûter, mais aussi superviser l'école de cuisine ainsi que la réalisation de nombreux livres. "Je ne regrette rien, assure-t-elle. Ouvrir un restaurant, c'est compliqué. Quand je vois mes amis qui ont sauté le pas, je me rends compte à quel point il est difficile de tenir un ratio, combien il faut investir en temps, mais aussi d'un point de vue financier, physique et mental."

À 35 ans, Paris ne l'effraie plus. La pression de la capitale, elle a fini par l'appivoiser. En s'octroyant toutefois quelques parenthèses au Pouliguen : "Pour les langoustines, les bigorneaux et les tomates farcies de ma mère."

ANNE EVEILLARD



LA RECETTE C'EST VOUS, LE FOISONNEMENT IDÉAL C'EST PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



Crème
Supérieure 35%

Des qualités de
foisonnement fiables
et régulières

Une tenue parfaite
dans le temps



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.president-professionnel.fr



Agathe Letellier, productrice de cidre AOC

Pennedepie (14) Le Manoir d'Apréval fabrique cidres et calvados du Pays d'Auge. Agathe Letellier y perpétue les traditions familiales.

Voilà quinze ans qu'Agathe Letellier est tombée dans les pommes. Petite-fille de **Victor Revillon d'Apréval**, producteur de cidre au début du XX^e siècle, elle décide de travailler aux côtés de ses parents dans la propriété

familiale. Depuis, elle élabore chaque jour jus de pomme, calvados et cidres dans le plus pur respect des traditions. "Sur les 25 hectares de nos vergers, 17 variétés de pommes ont été replantées pour élaborer une belle déclinaison de saveurs typiques du Pays d'Auge", explique cette femme de 45 ans.

Entre Deauville et Honfleur, se trouve le village de Pennedepie. Dans ce paysage marqué par ses nombreux vergers, le domaine d'Apréval accueille les visiteurs curieux de découvrir tous les secrets d'une cidrerie. "Si les nombreux fromages, du camembert au pont l'évêque, en passant par le livarot, participent à la renommée internationale de cette région, un fruit fait aussi sa réputation : la pomme !" Ici, on fabrique en effet un délicieux 'pur jus' de pommes acidulées (médaille d'argent du concours de la Saint-Jean en Normandie). On savoure aussi le cidre Pays d'Auge à l'équilibre amertumé et moelleux (médaille d'or). Enfin, on se laisse surprendre par le pommeau de Normandie, ou griser par la gamme



des millésimes et assemblages de calvados Pays d'Auge. "En conversion biologique, tout est pensé pour le plaisir des papilles", insiste Agathe.

DES CRITÈRES STRICTS DE PRODUCTION

De la récolte, entre septembre et décembre, à la mise en bouteille, pas un mois ne s'écoule sans une attention particulière de la part de la productrice. Répondant à des critères stricts de production, le cidre AOC Pays d'Auge est élaboré exclusivement à partir de pommes provenant de vergers authentifiés et agréés par l'Institut national des appellations contrôlées (Inao). Il est obtenu à partir de variétés locales différentes, appartenant aux catégories douce,

douce amère, amère ou acidulée. Les pommes sont triées et conservées, variété par variété, afin de parfaire leur mûrissement et d'être brassées (pressées) au meilleur moment. Dans un ancien pressoir entièrement rénové, les moûts sont recueillis dans des cuves en inox où leur lente fermentation va les transformer en cidre. "Trois grandes variétés de cidres se distinguent : le cidre bouché, qui développe plus d'arôme qu'un cidre dit 'de table', pour une meilleure qualité. Il possède une alcoolétrie d'au moins 5,5°. Il y a aussi le cidre brut, peu sucré, plus typé, qui est désaltérant. Son taux d'alcool est légèrement plus élevé que celui du cidre doux, qui quant à lui est moins fermenté que le brut : il

Fille et petite-fille de producteurs de cidre, Agathe Letellier a repris l'exploitation familiale il y a quinze ans.

contient plus de sucre et donne un goût fruité plus proche du jus de pomme." Tout l'hiver, la cuverie fait l'objet de toutes les attentions. Mis sous cloche, débourbé, sous-tiré, assemblé, le cidre se clarifie enfin et devient limpide et équilibré comme le veut la coutume du Pays d'Auge. Une fois mis en bouteille, il va, pendant près de deux mois, faire lentement et naturellement sa prise de mousse dans les caves du domaine, avant d'être dégusté. "Apréval est ouvert aux visiteurs. Chacun peut ainsi assister à la métamorphose du fruit, puis finir le parcours par une dégustation autour des fûts en chêne où vieillit le calvados." Ce qu'elle aime par-dessus tout Agathe dans son métier, c'est le lien qu'elle entretient avec la nature. "Elle est fascinante, conclut-elle. Elle m'apporte une grande satisfaction et de l'humilité au quotidien. Même si être producteur de cidre me coûte, tant c'est mobilisateur d'énergie, je n'exercerai aucun autre métier au monde."

MYLÈNE SACKSICK

Manoir d'Apréval l'église • 14600 Pennedepie • Tél. : 02 31 14 88 24

Retrouvez les différentes étapes de fabrication du cidre avec le mot clé RTR221100 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Restaurateurs

Professionnels

du tourisme

Faites le choix de traductions personnalisées et de qualité pour vos clients

Contactez-nous au **06.29.72.00.87** ou sur **Traduction-de-Menus.com**



**LA SALADE
D'Auvergne
C'EST VOUS
LE CANTAL AOP
EN DÉS
C'EST
PRÉSIDENT
PROFESSIONNEL**



NOUVEAU
Cantal AOP en dés
Prêt à l'emploi

Multi-usages : en entrée
salade ou plat.
A chaud comme à froid.

Fabriqué, sélectionné,
découpé et emballé,
dans notre fromagerie
de Riom-ès-Montagne.



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.president-professionnel.fr



La restauration rapide est souvent associée à la malbouffe. Peut-on améliorer cette image ? Peut-on manger rapidement mais de façon équilibrée et saine ? Voici quelques pistes pour argumenter auprès de vos clients.

LAURENCE JAFFRÉ-LE BOUQUIN, DIÉTÉTICIENNE

'Fast-Food' peut-il rimer avec équilibre alimentaire ?

Notre alimentation doit couvrir les besoins de l'organisme afin que nous puissions respirer, grandir puis maintenir nos masses musculaire et osseuse, et pour avoir de l'énergie (très utile lorsqu'on travaille dans la restauration). Pour cela, trois grandes catégories de nutriments sont nécessaires :

- **les protéines**, qui entrent dans la composition des muscles et sont à la base de toutes nos cellules ;
- **les lipides**, matières grasses ayant surtout un rôle énergétique mais qui permettent également de lutter



Un hamburger agrémenté de davantage de légumes, avec moins de viande et de sauce peut être à la base d'un repas équilibré.

- contre le froid. Elles font aussi partie intégrante des cellules de l'organisme. Elles n'ont pas toutes le même impact sur l'organisme et sont stockées si elles sont consommées en trop grande quantité ;
- **les glucides**, répartis en sucres

simples, vite assimilés par l'organisme et facilement stockés, et en sucres complexes, plus longs à digérer et indispensables pour avoir de l'énergie à long terme. S'y ajoutent les minéraux (calcium, fer, magnésium...), les vitamines, les fibres et l'eau. Une alimentation équilibrée doit comporter tous ces nutriments, en quantité correcte et adaptée à notre activité. Les besoins moyens de la population de référence sont ceux d'une femme à l'activité moyenne, soit 2 000 kilocalories (kcal) par jour, avec 10 à 15 % de protéines (soit 50 à 75 g), 35 à 40 % de lipides (soit 75 à 90 g) et 50 % de glucides (soit 250 g).

QU'APPORTENT LES REPAS RAPIDES ?

Comparons quelques préparations :

	Panini Jambon cru-mozzarella-tomates (225 g)	Sandwich baguette-jambon-fromage (225 g)	Double cheeseburger (une portion de 175 g) et frites (une portion de 100 g)	Pizza reine (une pizza individuelle de 365 g)	Entrecôte grillée (200 g) sauce béarnaise (20 g) et frites (100 g)
Valeur énergétique	502 kcal	662 kcal	675 kcal	732 kcal	746 kcal
Protéines	25,4 g	30,3 g	30 g	31,1 g	51,5 g
Glucides	57,8 g	69,5 g	60 g	90,6 g	33,9 g
Lipides	18,8 g	29 g	35 g	27,3 g	45 g

Sources : Table de composition nutritionnelle des aliments du Ciqual, McDonald's, Domino's Pizza.

Ce tableau montre que le plat le plus énergétique est l'entrecôte avec frites. Il apporte déjà la quantité de protéines nécessaire pour une journée et, contrairement aux autres préparations, ne comporte pas de produit laitier, source de calcium.

Enfin, sa quantité de glucides est insuffisante pour assurer la satiété jusqu'au repas suivant. Le panini est un peu moins énergétique que le sandwich classique car il contient moins de matières grasses. Le cheeseburger avec frites

est quant à lui beaucoup plus riche en lipides. Les trois préparations apportent près du tiers des apports conseillés en glucides mais les pains utilisés ici sont fabriqués à partir de farine blanche, pauvre en fibres et en minéraux, et vite digérée. ➡

❖ Avec 732 kcal par personne, la pizza suit de près l'entrecôte avec frites mais la portion est plus volumineuse et les apports en glucides plus élevés, d'où une sensation de satiété plus importante. La quantité de fromage utilisée couvre la moitié des besoins en calcium de la journée. En proposant des pizzas avec une pâte plus fine et contenant moins d'huile, on peut facilement réduire les apports sans nuire au goût.

COMMENT COMPENSER CES APPORTS ?

L'équilibre alimentaire se fait sur une journée, voire une semaine. Ces repas énergétiques, sans les boissons, représentent jusqu'à un tiers des besoins journaliers. Comme tout aliment, il convient de ne pas en abuser. Consommées de façon occasionnelle, ces préparations n'auront pas d'impact négatif sur

la santé ou le poids. Un fruit ou un dessert léger à base de fruits permettra de compléter le repas avec le panini, le cheeseburger, le sandwich et la pizza. Après l'entrecôte, proposez plutôt un fromage frais avec des fruits. Le consommateur pourra ensuite adapter son alimentation au repas suivant, en privilégiant dans tous les cas les légumes, en limitant les quantités de matières grasses, voire en évitant la viande le soir s'il a mangé une entrecôte au déjeuner.

COMMENT ALLÉGER LES REPAS RAPIDES ?

En utilisant moins de matières grasses dans les préparations, et en ajoutant plus de légumes et crudités, on peut diminuer les apports énergétiques. Les frites seront avantageusement remplacées par des légumes cuits ou des salades composées, beaucoup

plus riches en fibres, vitamines et minéraux. L'ajout de fines herbes et d'épices permettra de varier les plaisirs. La viande doit être choisie maigre, en privilégiant les bons morceaux : une viande hachée à 5 % de matières grasses permet de réaliser de très bons hamburgers. Les pains blancs peuvent être remplacés par des spécialités à base de blé complet ou de céréales non raffinées, plus intéressantes sur le plan nutritionnel et plus rassasiantes. Pensez également à la clientèle végétarienne, ou soucieuse de ne pas consommer trop de viande, qui appréciera que vous remplaciez la viande de bœuf des hamburgers ou le jambon dans les sandwiches par des préparations à base de soja ou autres légumineuses, comme dans les tacos mexicains. Les bars à salades sont une très bonne alternative permettant de concilier repas rapide et équilibre.

suite page 28



Dans le cadre du concours "Le bœuf, les Races à Viande" destiné aux lycéens hôteliers, partons à la découverte d'un chef parrain 2012 et d'un ancien lauréat aujourd'hui devenu chef.

Pascal Pressac • chef "La Grange aux Oies" au Château de Nieuil (16), Chef parrain 2012, région Poitou-Charentes.



Parcours : débuts au "Maine Brun" (Relais & Château) en Charente puis des étoilés comme Michel Troisgros à Roanne. Création du restaurant "La Grange aux Oies" avec Patrice Devaine en 2003.

■ **Récompenses :** 2 toques Gault et Millau (2011), 2 fourchettes rouges au Guide Michelin (2011), 1 étoile et coup de cœur (2011) par Le Bottin Gourmand.

■ **Références :** Olivier Roellinger pour sa recherche perpétuelle sur les épices et Michel Bras pour sa philosophie et son état d'esprit.

■ **Sa mission :** sa passion rimant avec partage, communiquer

ses recettes et techniques aux jeunes.

■ **Philosophie :** Terroir revisité, produits locaux (potager personnel 1 ha) et sauces légères.

■ **Race préférée :** la Limousine et la Parthenaise

■ **Style :** associations originales (le tournedos de bœuf et sa sauce au gruë de cacao ou fumé minute avec des petits serments de vigne).

Jérémy Cazes • second de Denis Fétisson à "La Place de Mougins", Lauréat national 2006, région Auvergne.



■ **Transmission aux**

jeunes : "soyez patients et curieux, respectez les produits de nos terroirs, nous avons le plus beau métier du monde."

■ **Mission :** chargé de l'école de cuisine de

chance de côtoyer lui ont apporté : rigueur, sérieux, remise en question permanente, respect du produit, respect de soi-même et des autres.

■ **Marqué par :** Le

concours a été un tremplin dans sa carrière, une rencontre avec Mme Loiseau qui lui a immédiatement donné sa chance.

l'Amandier de Mougins où les cours ont pour thème "le produit à l'honneur".

■ **Modèles :** Tous les chefs qu'il a eu la

■ **Moteur :** Faire apprécier la gastronomie à ses clients de façon conviviale.

Parcours : BTS Hôtellerie Restauration (2007), "Sofitel" de Vichy, "Relais Bernard Loiseau" de Saulieu aux côtés de Patrick Bertron, "Hôtel du Cap Eden Roc" à Antibes avec Arnaud Poette ; "Le Cheval Blanc" à Courchevel de Yannick Alléno aux côtés de Denis Fétisson **.

28 Produits & Équipements/Produits de snacking

Les enseignes comme Subway déclinent sandwiches et salades à la demande des clients : légèreté ou gourmandise, il y en a pour tous les goûts, et toutes les envies.

DES PRODUITS DE QUALITÉ

L'utilisation de produits sains, ni trop gras ni trop salés, est

indispensable à une bonne alimentation. Ces aliments, éventuellement bio, peuvent entrer dans la confection de hamburgers ou de sandwiches qui rivaliseront sur le plan nutritionnel avec certains plats traditionnels. Côté goût, de grands chefs commencent à proposer des hamburgers revisités à

base de foie gras, figues, truffes... Avec un peu d'imagination, quelques connaissances en diététique et une volonté de faire plaisir aux clients tout en préservant leur santé, il est donc possible de concilier restauration rapide et équilibre alimentaire. La clientèle ne demande que cela. ■



NOUVEAUX PAINS LONGS ET ROUNDS POUR FRANCE KEBAB

France Kebab innove et propose des nouvelles recettes de pain : le pain long surgelé pour sandwich et le pain rond surgelé pour sandwich déjà cuits. Il suffit de les décongeler pendant 30 min environ et de les traiter immédiatement. Ils contiennent moins de sel et sont conformes aux exigences alimentaires musulmanes.

Conditionnés en cartons de 2 sachets de 14 pains de 110 g.

www.france-kebab.com

11 TERRINES HALAL CHEZ AMAND TRAITEUR



Amand Traiteur, spécialiste des produits de la mer, décline désormais 11 références de terrines certifiées halal : terrine de saumon fumé, terrine trois poissons, terrine de truite aux deux amandes façon crumble, terrine de légumes, terrine de

sardines à la tomate, etc. Répondant à un cahier des charges très précis, avec une traçabilité stricte, ces terrines de poissons et de légumes sont garanties sans viande ni gélatine d'origine animale, sans alcool et sont certifiées conforme aux principes de l'Islam par la Mosquée de Paris.

www.amand-bianic.fr

LEERDAMMER® VALORISE LES SALADES AVEC LES COSSETTES ZIGZAG

Du changement dans les salades avec les Cossettes Zigzag de Leerdammer®. Elles font ressortir un goût fruité à la texture moelleuse, avec un effet rassiant. La salade sera valorisée par ce composant original et visuellement attractif et sera appréciée des petits comme des grands. 30 g de Cossettes Zigzag dans une salade



en entrée apportent 258 mg de calcium et couvre 32 % des apports journaliers recommandés.

www.belfoodservice.fr

MINI-CONTENANTS MAXI SURPRENANTS CHEZ COMATEC

Pour le plus grand plaisir des chefs créatifs, Comatec permet des présentations insolites au travers d'objets détournés :

- les MiniCan, 3 boîtes de conserve (ovales, rondes, ou façon anchois) en alu recyclable et réutilisables, avec couvercle ;

- le Mini-Galet, un astucieux galet noir tout en rondeur.

Sa partie inférieure accueille les préparations tandis que la partie supérieure sert de couvercle (Snacking



d'or au grand prix de l'innovation et trophée du prix Packaging Européen) ;

- le Lipstick, un tube transparent de 7 cm façon rouge à lèvres, pour accueillir des préparations à base

de chocolat, praline, gelée, voire des glaces ou préparations surgelées ;
- le Délitub, des tubes (7,15 ou 30 ml) en aluminium blanc ou noir, avec bouchon pour toutes sortes de préparations culinaires,

avec sérigraphies personnalisées possibles.

De quoi laisser libre cours à son inventivité et surprendre ses convives

contact@comatec.fr
www.comatec.fr



NOUVEAU

Roulés Salés

La pause snacking

Des ingrédients simples et gourmands dans
une délicate pâte levée feuilletée.
Trois recettes à découvrir.

Cheddar

Champignons

Oignons

Emmental

Bechamel

Jambon

Moutarde

Tomates

Ail

www.bridordefrance.com



ÉMINCÉS DE FILET DE POULET CUIT FUMÉ

Une recette de qualité :

Texture de la viande moelleuse
Émincés fumés avec une coloration uniforme

Une mise en œuvre pratique et rapide :

Produit cuit, prêt à consommer froid ou chaud

Les idées saveurs :

Les émincés accompagneront vos sandwiches, salades, pizzas ou quiches. Vous pouvez également les consommer avec des tagliatelles.



Léger fumage

Retrouvez toutes nos gammes de produits sur www.jean-routhiau.fr

groupe
ROUTHIAU

Jean Routhiau SA
BP 2 - 85250 Saint-Fulgent - France
Tél. 33 (0)2 51 42 70 70

Produits & Équipements/

LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE PLATS PRÉPARÉS POUR **BARILLA**



Barilla propose des plats prêts en 90 secondes au four à micro-ondes : praticité, qualité et plaisir pour satisfaire la clientèle. Leur packaging innovant avec son double compartiment (breveté Barilla), un pour la sauce et un pour les pâtes. Les pâtes sont cuites al dente

avec des ingrédients sains (sans conservateur ajouté ni additif). Une gamme de 4 recettes italiennes : Maccheroni alla Bolognese, Penne Pomodoro e Basilico, Fusilli alle Verdure et Penne All'Arrabbiata.

www.barilla.fr

CLAFOUTIS À EMPORTER POUR **DAVIGEL**

Davigel propose des clafoutis pour la vente à emporter, cuits et présentés dans un moule papier très pratique. Ils sont micro-ondables en 2 minutes et demie et facilement démoulables. Le Clafoutis courgettes tomates chèvre (surgelé) est à base d'œufs et de crème, garni de cubes de courgettes blanchies et de fromage de chèvre. Des tomates-cerises entières et des herbes de Provence sont ensuite déposées pour lui apporter un aspect artisanal. Le Clafoutis à la Lorraine est



réalisé à base d'œufs et de crème, assaisonné à la moutarde et garni de jambon de dinde fumée et d'emmental, avec des lamelles d'oignons et de l'emmental, toujours pour un aspect artisanal.

www.davigel.fr

SOLIA PROPOSE UN ÉCRIN ODYSÉE DUO POUR SA VAISSELLE ODYSÉE

Odysée Duo de Solia est un écrin destiné à la vente à emporter pouvant contenir la vaisselle à usage unique de la collection Odysée. C'est un étui en carton blanc dans lequel vient se glisser une cartonnnette

avec deux encoches. Sur celles-ci, viennent s'encaster deux supports au design élégant et futuriste. Sans oublier le transport de deux gâteaux individuels en boulangerie-pâtisserie. Le contenant sphérique assure une parfaite protection des préparations. Il peut contenir une salade mais également un dessert. Côté dessert, plusieurs contenants sont proposés dans la gamme Odysée de Solia. L'écrin est entièrement personnalisable à partir de 5 000 unités commandées.



www.solia.fr

DES TRANCHES XL POUR PLUS DE PRATICITÉ CHEZ LES FROMAGERIES OCCITANES

Les tranches XL de la société La Vie de château sont adaptées pour la confection des sandwiches, car calibrées et régulières (21 cm de long). On ne met qu'une tranche dans le pain, ce qui fait gagner du temps, est plus pratique, plus rentable, et limite les manipulations. Trois références sont commercialisées : l'emmental au goût légèrement fruité, l'edam et le gouda. Produit conditionné en barquettes de 30 tranches de 23,5 g environ.

www.les-fromageries-occitanes.fr



NOUVEAU SACHET FRAÎCHEUR GALBANI

Le nouveau sachet fraîcheur de mozzarella de la marque Galbani répond parfaitement aux attentes des professionnels. Sa DLC passe de 25 à 50 jours. Ce qui signifie que les qualités de la mozzarella

sont préservées deux fois plus longtemps. Doté d'un opercule, l'étanchéité totale du produit est garantie et sa manipulation en est facilitée. Toute la fraîcheur et la douceur de ce fromage sont ainsi préservées avec une excellente tenue à la découpe. Avec moins d'emballage, le sachet fraîcheur est aussi plus écologique.

www.lactalischf.fr



RAPID & RESTO SHOW, LES 19 ET 20 SEPTEMBRE PROCHAINS



Le salon Rapid & Resto Show, anciennement VAE, se déroulera les 19 et 20 septembre prochains à Paris porte de Versailles, Hall 6. Pour cette édition, le fast-food sera mis à l'honneur avec plus de 120 exposants et 250 marques. Des animations auront lieu durant ces 2 jours :

- le FoodShow, ce nouvel espace explorera 7 thèmes en duo : Soupe & Salade Show, Sandwich & Tartine Show, Quiche & Pizza Show, Burger & Mijotés Show, Exotique & Ethnique Show, Saveurs & Gourmandises Show ;
- les conférences : avec notamment ce qui se fait à l'étranger ;
- le baromètre CHD Experts/Snack&Foods : pour en savoir plus sur le marché de la restauration rapide ;
- le forum Déco Tendances : dédié aux tendances internationales de la décoration et de l'aménagement ;
- Coffee & Cocktail Show : la nouvelle animation du pôle boisson.

www.rapidrestoshow.com

GYRDIS PROPOSE DES GLACES À L'ITALIENNE AVEC TIPO



Tipo est un concept de glaces à l'italienne de fabrication artisanale à base de cartouches, type machines à café. L'utilisation de la machine est très simple : aucun entretien ni nettoyage ne sont nécessaires. La machine prend peu de place et ne consomme presque pas d'électricité. Le SAV assure un échange par envoi postal du matériel en cas de panne. Il n'y a donc pratiquement pas de perte d'activité en cas de problème. 20 parfums sont disponibles.

Tél. : 01 34 21 85 66

info@gyrdis.com • www.gyrdis.com



NOUVEAU CATALOGUE SNACKING DE TRANSGOURMET

TransGourmet propose plus de 180 produits réunis dans un nouveau catalogue "Snacking". Un large choix de produits, de services, mais aussi d'assemblage, de produits élaborés et desserts qui sont indispensables pour toutes mises en œuvre rapides et originales. De plus, TransGourmet propose 9 idées et inspirations pour élaborer des formules saison adaptées à la vente à emporter : 3 menus sandwich, 3 menus salade et 3 menus snack chaud.

Tél. : 01 41 76 22 24 • www.transgourmet.fr



32 Produits & Équipements / Produits de snacking

DU CARPACCIO EN TRANCHES INDIVIDUELLES CHEZ JEAN ROUTHIAU



Jean Routhiau révolutionne le carpaccio de bœuf, grâce à sa méthode de fabrication unique brevetée et son savoir-faire, avec un conditionnement inédit de 10 tranches individuelles. Ces tranches peuvent être utilisées de plusieurs façons : verrines à l'italienne, roulés au fromage frais, mini pizza, carpa-sushis... Les chefs n'ont plus qu'à mettre à exécution leurs idées.

www.jean-routhiau.fr

LA TOMME DE BREBIS TRANCHÉE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Président Professionnel lance, en exclusivité, la première Tomme de brebis en tranches. Ce fromage affiné plus de deux mois au goût fruité et franc est fabriqué à Castilla la Mancha en Espagne à partir du lait de brebis manchega. Ce produit permet de varier et valoriser les cartes. Présentée en barquettes longue conservation de 400 g (36 tranches de 10 x 15 cm), la Tomme de brebis apporte du caractère aux burgers, sandwiches, salades ou encore sur un buffet petit déjeuner. Elle est conforme aux recommandations du GEMRCN.

www.president-professionnel.fr



UN CUBE COLORÉ POUR MAISON BONCOLAC



Le Tout en Couleurs de Maison Boncolac arbore des couleurs vives. Avec ses bouchées assemblées à la façon d'un Rubik's Cube®, il donnera envie aux

clients. Sans coque, il ne procure aucune perte de produit. Les sandwiches sont à base de colorants naturels avec 3 recettes aux choix : Fromage de chèvre, cranberries et éclats de pistaches / pain vert (épinards) ; Délice de saumon aux agrumes confits / pain jaune (nature) ; Mousse de canard au foie gras et aux éclats de figes / pain rouge (nature). Conditionné en 36 petits sandwiches de 300 g.

www.maison-boncolac.fr

kifaikoi.com

Produits de snacking

- **Actif Industries** : www.actif-industries.com
- **Alliance Foodservice** : www.elleetvire-pro.com
- **Biscuit Saint Michel** : www.mercilagalette.fr
- **Bonduelle Food Services** : www.bonduelle.com
- **Bourgeois** : www.bourgeois.coop
- **Bridor Groupe Le Duff** : www.le-duff.com
- **Campbell France SAS** : www.campbellfrance.com
- **Charal** : www.charal.fr
- **Club Restauration** : www.club-restauration.com
- **Coca Cola Entreprise** : www.coca-cola.fr
- **Conserves de France** : www.saint-mamet.com
- **Coup de Pâtes** : www.coupdepates.fr
- **Crêpes de France** : www.crepes.com
- **Cuisi'N Show** : www.cuisinshow.com
- **d'aucy Compagnie Générale de Conserve** : www.daucy.com
- **Delifrance SA** : www.delifrance.com
- **Edna Surgelés sarl** : www.edna.fr
- **Electrolux Professionnel S.A.S** : www.electrolux-professional.fr
- **Espresso Service Proximité** : www.esp-da.fr
- **Ferrero France** : www.ferrero.fr
- **France Kebab** : www.france-kebab.com
- **Frima Rational France** : www.frima.fr
- **Groupe Le Duff Paris** : www.groupeleduff.fr
- **Hovicon International BV** : www.hovicon.com
- **Kellogg's Produits Alimentaires** : www.kelloggs.com
- **Les Fromageries Occitanes** : www.les-fromageries-occitanes.fr
- **Lotus Bakeries France** : www.lotusbakeries.com
- **Majestic Innovation** : www.majestic-innovation.com
- **Manhattan's Hot Dog** : www.manhattanhotdog.com
- **McCormick France S.A.S** : www.ducros.fr
- **N & W** : www.nectavending.com
- **Nestlé France** : www.foodservices.nestle.fr
- **Nisbets France** : www.nisbets.fr
- **Pacoclean.com** : www.pacoclean.com
- **Pain Concept** : www.painlaboulangere.com
- **Pâtisseries Pasquier Ouest** : www.briochepasquier-pro.com
- **Projet** : www.pro-jet.fr
- **Sammic France** : www.sammic.com
- **Santos** : www.santos.fr/fr/index.html
- **SDV** : www.sdvfrance.fr
- **Solia** : www.solia.fr
- **Tradi-Qual Développement** : www.bruschetta.com
- **Vandemoortele France S.A.** : www.vandemoortele.com
- **Yoplait France SAS** : www.yoplait.fr




Fonds de commerce

avec MICHEL  SIMOND

De Gap à Cannes, les hôtels-bureaux séduisent davantage que les hôtels-restaurants

ACTIVITÉ : HÔTEL-RESTAURANT

Par tranche de chiffre d'affaires	Rapport moyen		Tendance générale du marché 
	Prix / CA HT (%)	Prix / EBE retraité (coefficient)	
de 38 000 à 225 000 €	103 %	3,2	
de 226 000 à 340 000 €	77 %	3,1	
de 341 000 à 1 600 000 €	88 %	4,3	

Moyenne sur 56 ventes réalisées par le réseau Michel Simond du 1^{er} mai 2011 au 1^{er} mai 2012.

L'avis d'**André Baramel**, du cabinet **Michel Simond**, à Gap (65)

Son commentaire :


"Au sein du département des Hautes-Alpes, l'hôtellerie continue à enregistrer de belles performances compte tenu des atouts de la région qui, grâce aux reliefs, profite pleinement des deux saisons touristiques. Nous constatons que la proportion de professionnels au sein de nos acquéreurs est de plus en plus importante,

ce qui peut s'expliquer par la frilosité des banquiers à accorder des financements aux 'primo-accédants'. Autre phénomène récent : l'inquiétude des acquéreurs face aux nouvelles normes hôtelières, qui les incitent à faire appel aux conseils de professionnels pour la reprise d'un hôtel."



André Baramel.

ACTIVITÉ : HÔTEL-BUREAU

Par tranche de chiffre d'affaires	Rapport moyen		Tendance générale du marché 
	Prix / CA HT (%)	Prix / EBE retraité (coefficient)	
de 110 000 à 182 000 €	186 %	4,4	
de 183 000 à 270 000 €	162 %	4,7	
de 271 000 à 800 000 €	215 %	7,3	

Moyenne sur 27 ventes réalisées par le réseau Michel Simond du 1^{er} mai 2011 au 1^{er} mai 2012.

L'avis de **Franck D'Aloia**, cabinet d'affaires **Michel Simond**, à Cannes (06)

Son commentaire :

"Nous constatons une recrudescence de la demande sur les affaires de type hôtel-bureau, idéales pour des candidats en reconversion car demandant une expérience et une technicité moindre comparativement aux autres activités des CHR. La loi de l'offre et de la demande a

ainsi fait grimper les prix dont l'évolution n'a pour autant pas entamé ce marché en forte croissance. L'hôtel-bureau est considéré comme un investissement fiable mais, avec cette flambée des prix, les apports financiers devront être plus conséquents."



Franck D'Aloia.

Retrouvez les précédents indicateurs et les précédents articles 'Immobilier et fonds de commerce' : cliquez sur 'Fonds de commerce' sur www.lhotellerie-restauration.fr

□ Blogs des Experts & Questions-Réponses

Une question ?
Rendez-vous sur les Blogs des Experts

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Rachat de parts ou rachat de fonds : que faire ?

Cela fait deux ans que nous cherchons un hôtel-bureau. Nous avons failli signer trois fois pour trois établissements différents mais il y a toujours eu des problèmes de loyers trop chers ou de changement d'avis du vendeur... Nous avons fini par signer une offre pour un hôtel-bureau en centre-ville d'une grande ville de Bretagne, la négociation du prix ayant été basée sur un fonds de commerce en premier lieu puis un rachat de société SAS à la demande du vendeur. Le ratio du prix des parts est de 3 fois le CA, ratio loyer de 13,5 % par rapport au loyer sur CA, ratio EBE/CA 45 %. Le vendeur, propriétaire également des murs, souhaite vendre son hôtel en rachat de parts. Vos experts et lecteurs du blog préconisent de fuir le rachat de parts et de préférer le rachat de fonds, alors que la solution la plus économique pour nous est la première. Quelles sont les contraintes, sachant que nous avons déjà des difficultés dans la négociation avec le vendeur ? Doit-on prendre le conseiller juridique de l'agent immobilier ou quelqu'un de plus neutre ? Que doit-on demander impérativement au vendeur pour notre tranquillité future ? Merci pour vos réponses.

Anna Martin



© THINKSTOCK

Bonjour Annap,
Éternelle question entre le rachat du fonds et celui des parts. À bien y réfléchir pourtant, la question se pose de moins en moins. À la base, la fixation

du prix est la même puisqu'il s'agit d'abord d'évaluer un fonds de commerce.

Dans le cas du rachat d'un fonds, l'acquéreur ne supporte aucun passif de l'ancien propriétaire. Le prix payé est donc celui de la valeur du fonds.

Dans le cas d'un rachat de parts, il va falloir évaluer la valeur de ces parts, autrement dit la valeur de la société avec ses valeurs d'actif et ses valeurs de passif.

Le prix payé résultera donc de ce que les experts-comptables appellent la valeur nette comptable, c'est-à-dire le montant de l'actif corrigé (puisqu'il intègre désormais le nouveau prix du fonds) diminué de la valeur du passif.

Ce prix ainsi déterminé représente la valeur de 100 % des parts.

Lorsque vous dites qu'il vous semble que c'est la solution la plus économique, en fait, cela est faux car vous payez toujours le même prix mais différemment :

une partie est payée en chèque et l'autre en reprise de passif. Racheter les parts d'une société, c'est devenir responsable du passé de la société et notamment du passif non révélé au moment de la cession. En cas de contrôle fiscal, remontant sur les 3 années antérieures plus l'année en cours, c'est la société dont vous êtes devenu propriétaire qui aura à payer l'amende s'il y a lieu. Pour compenser ce risque, le vendeur fournit aux acquéreurs, au plus tard le jour de la vente, une garantie de passif censée couvrir le risque fiscal. De plus en plus, les conseils des acheteurs demandent également une garantie d'actif qui est censée éviter que des propriétaires indécis n'emportent du matériel ou du mobilier acheté par la société et faisant partie de ses immobilisations. Tous ces risques et ces incertitudes n'existent pas dans le rachat



❖ d'un fonds de commerce et c'est ce qui fait préférer cette solution à celle de l'achat des parts. Mais, on voit de plus en plus de vendeurs qui vendent pour prendre leur retraite et qui ont intérêt fiscalement (loi Sarkozy) à vendre les parts et non le fonds, car ils sont alors exonérés totalement ou partiellement au-delà de 300 000 € des plus-values. Voilà pourquoi, si cette loi ne change pas, la question se posera de moins en moins car tous les vendeurs se sépareront des parts de leur société et non du fonds de commerce. A priori, je ne vois aucune contre-indication à prendre le conseil juridique que recommande l'agence, mais je ne prendrais pas

la même position de principe si vous preniez le conseil juridique du vendeur. Cependant, il faut que cette personne soit digne de votre confiance, vous protège et défende parfaitement vos intérêts, car de ses actes et de leur rédaction dépendra votre défense en cas de difficultés futures. Enfin, dans l'achat de parts, il y a une forte composante de comptabilité et il est fortement conseillé de vous faire accompagner par un expert-comptable qui sera l'interlocuteur de celui du vendeur et deviendra, après la vente, votre nouveau cabinet comptable. Dernier conseil : soyez vigilant sur le bail que vous allez reprendre. Vous avez une occasion unique,

puisque votre vendeur est également propriétaire des murs, d'être en position de force pour renégocier les clauses que vous jugez trop contraignantes pour votre exploitation (travaux à la charge du vendeur, par exemple, ou ravalement de façade...). N'oubliez pas que tout ce qui est très contraignant dans ce bail dévaluera votre fonds de commerce le jour où vous tenterez de le revendre et inversement. Lire la suite de la discussion et réagir avec le code **RTK3273** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
Blog des Experts :
'Évaluer, acheter et vendre un fonds de commerce en CHR'
Jean Castell

Sur le long terme, est-il vraiment avantageux de louer ses équipements ?

Une tendance forte des fournisseurs est la location des équipements. Pouvez-vous nous dire si l'avantage est réel ou pas sur le long terme ? Merci par avance.

Clotilde

Bonjour Clotilde,
De nombreux fournisseurs proposent leurs équipements en location. Je pense que l'avantage est surtout valable pour les matériels à haute technologie, là où la maintenance et le SAV sont primordiaux et indispensables. En effet, les appareils loués appartiennent généralement à la société de leasing qui se doit de vous fournir un équipement toujours opérationnel. Ce, jusqu'au rachat final de l'appareil à la fin de la location. En principe, les technologies ayant évolué, le client reprend un appareil plus récent. Généralement, l'offre de location comprend le matériel neuf,

sa livraison, son installation, la formation du personnel et la garantie totale pendant toute la durée du contrat. Cela permet également au fournisseur de fidéliser sa clientèle. Le fait d'avoir un matériel récent, plus performant, plus économique, écologique, moins gourmand en fluides, en énergies, en produits (pour les lave-vaisselle), peut-être même en frais de personnel par rapport à votre équipement actuel, vous permet de payer la mensualité de location. Il est quelquefois préférable pour le professionnel de devenir locataire plutôt que propriétaire, car c'est davantage l'utilisation que la propriété du

matériel qui est recherchée. Autre argument, ce système de financement ne grève pas votre trésorerie car les loyers sont directement assimilés au compte d'exploitation. Mais réfléchissez bien en tenant compte de l'avis de votre comptable et de votre banquier habituel avant de prendre une décision, car cette location a un coût non négligeable. Lire la suite de la discussion et réagir avec le code **RTK9271** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
Blog des Experts :
'Matériels et équipements en CHR : faire son choix'
Jean-Gabriel du Jaiflin

Avant de commencer à améliorer votre référencement sur les moteurs de recherche, il faut définir les mots-clés avec lesquels vous souhaitez voir apparaître votre site dans les premières occurrences.

THOMAS YUNG  ARTISAN RÉFÉRENCÉUR

Choisir les mots-clés sur lesquels repose son référencement

Le choix de ces expressions est primordial et doit se faire en amont de la réalisation ou de la refonte de votre site. Cette sélection d'expressions va d'ailleurs influencer sa structure et son contenu. Si vous souhaitez apparaître lorsque l'internaute recherche un 'hôtel + ville', il paraît logique que ces mots soient impérativement présents sur la page (pour voir le paragraphe 'Le corps de page' de l'article Structurer son site et ses pages, taper le mot-clé **RTK7270** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou flasher le code en bas de page [1]).

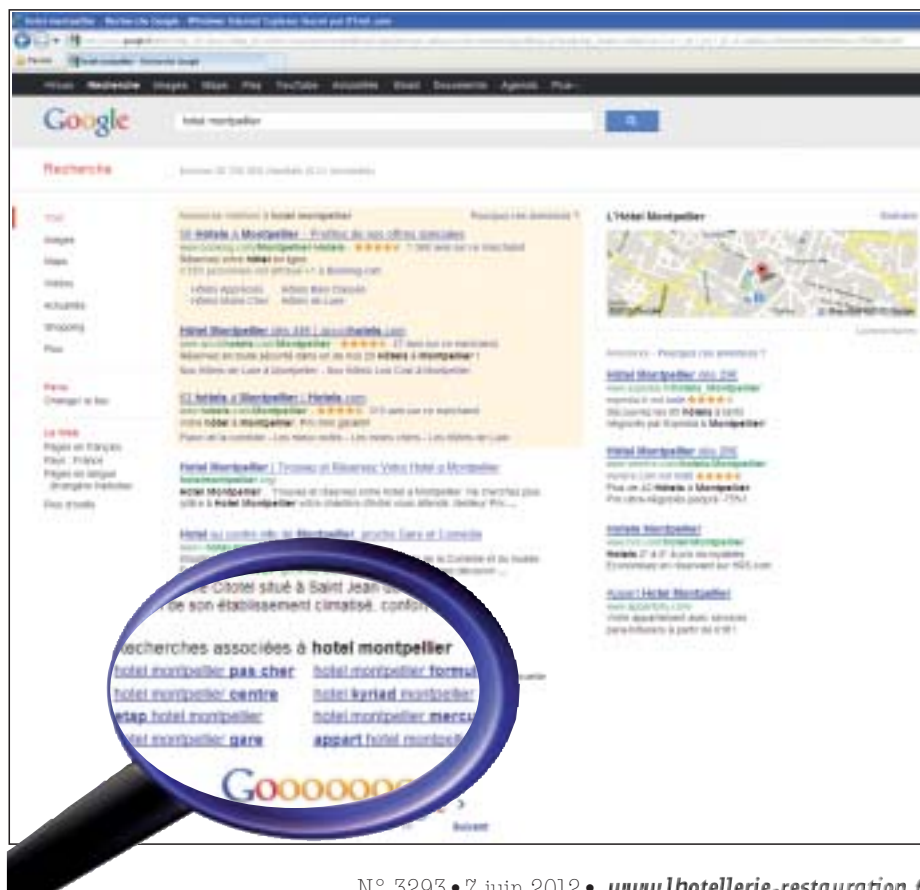
Une des méthodes de sélection des mots-clés a été décrite par l'essayiste **Chris Anderson**, il s'agit de la **théorie de la longue traîne**. Il a remarqué, en analysant les statistiques d'une librairie en ligne, que 20 % du chiffre d'affaires était généré par quelques ouvrages (les best-sellers) et que le reste, des milliers de livres (vendus à un seul exemplaire pour certains), représentait 80 % du chiffre d'affaires. En transposant ce schéma aux habitudes de recherches, il a mis en évidence que :

- 20 % du trafic est généré par quelques mots-clés, les best-sellers ; ces mots sont génériques, la concurrence est forte et le taux de clic faible ;
- 80 % du trafic est généré par des milliers de mots-clés, très spécifiques, de plusieurs mots ; la concurrence est faible et le taux de clic élevé.

Quelques livres best-sellers 20 % des ventes Quelques mots-clés	Des milliers de livres 80 % des ventes Des milliers de mots-clés
<ul style="list-style-type: none"> • 20 % du trafic • Mot générique 'hôtel' • Concurrence forte • Fort volume de recherche sur ces quelques mots-clés • Taux de clic faible 	<ul style="list-style-type: none"> • 80 % du trafic • Mots spécifiques 'réservation en ligne hôtel Paris centre' • Concurrence faible • Faible volume de recherche sur ces milliers de mots-clés • Taux de clic fort
Mots de la tête de la longue traîne	Mots de la queue de la longue traîne

Il convient donc d'identifier les mots-clés de la tête de la longue traîne qui vont générer 20 % du trafic et peu de clics dans une forte concurrence. Mais aussi

ceux de la queue de la longue traîne qui sont plus spécifiques et qui vont générer 80 % du trafic et beaucoup de clics dans une faible concurrence.



(1) mot-clé **RTK7270** ou **QR code** ci-contre.

COMMENT S'Y PRENDRE ?

1. Faites la liste la plus vaste de mots-clefs possibles, en vous aidant des éléments suivants :

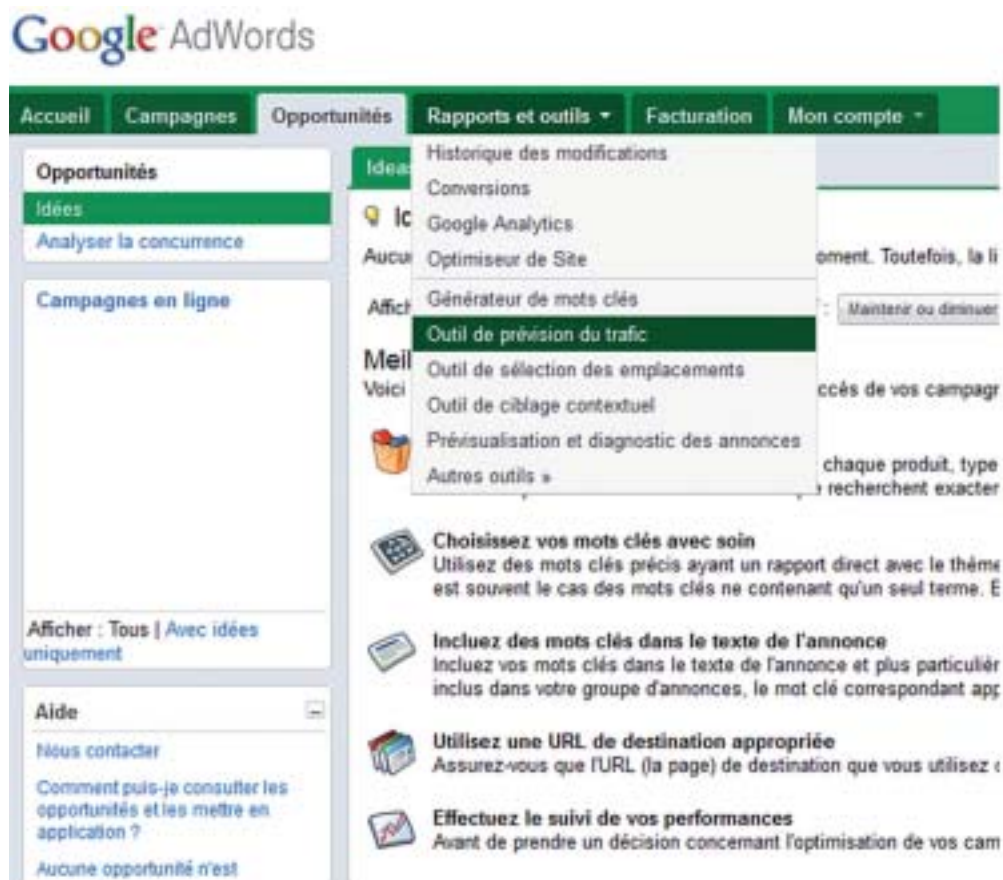
- la géolocalisation (ville, quartier, région, etc.) ;
- votre cible (affaires, famille, etc.) ;
- vos produits (spa, parking, etc.) ;
- demandez à vos amis, votre personnel, avec quels mots-clés ils vous chercheraient ;
- des sites de vos concurrents ;
- du moteur de recherche de Google qui suggère automatiquement des termes de recherche au fur et à mesure que l'on tape.

Ces termes populaires sont reportés au bas de la page de résultats dans 'Recherches associées à'.

2. Identifiez dans cette liste la quinzaine de locutions importantes, principalement constituée de 2 mots.

3. Regardez dans Google Adwords le volume de recherches généré par ces mots

Un outil, disponible dans le service Google Adwords (pour y accéder, taper le mot-clé **RTK4269** sur le moteur de recherche de **www.lhotellerie-restauration.fr** ou flasher le code à la fin de l'article [2]) permet de connaître le volume de recherches généré par chaque occurrence. Il est ainsi possible de savoir que 'hotel + ville' est recherché 10 000 fois par mois, alors que 'hotel + quartier' ne l'est que 150 fois. C'est un outil important pour départager les mots-clefs et connaître ceux ayant le plus de potentiel. Sa consultation se fait dans 'Google Adwords > Rapports et outils > Outil de prévision de trafic'. Un compte Google est nécessaire, mais l'ouverture de celui-ci est simple et rapide. Le tout est totalement gratuit.



Votre liste d'une quinzaine de locutions est maintenant qualifiée. A priori, vous pouvez vous focaliser sur les plus demandées. Sauf si l'offre de la concurrence est vraiment très forte.

Se positionner sur 'hôtel + Paris' sera plus difficile que sur 'hôtel + Béthune', la concurrence étant plus forte. Un des moyens d'estimer l'intensité de la concurrence consiste à relever le nombre de résultats par requête. 'Hôtel Paris' renvoie à une dizaine de millions de résultats, alors qu'"hôtel Béthune" n'en propose que quelques centaines de milliers. Vous avez, pour chacune de vos locutions, l'offre et la demande (l'offre, ce sont les résultats ; la demande, ce sont les mots-clefs), la faisabilité (c'est la concurrence) et l'intérêt (c'est le volume de recherches).

En les mettant en corrélation, vous obtenez vos mots-clefs principaux, la tête de la longue traîne, qui va donc générer 20 % du trafic. Gardez bien les autres mots-clefs, ils constituent la queue de la longue traîne et seront utiles, ils représentent tout de même 80 % du trafic ! Cette méthode permet de se focaliser sur peu de mots, une demi-douzaine, sur lesquels va reposer le travail d'optimisation.

Blog des Experts
'Web marketing : maîtrise commerciale et développement des ventes'
 sur **www.lhotellerie-restauration.fr**



(2) mot-clé **RTK4269** ou **QR code** ci-contre.

Les habitudes des consommateurs ont changé. Le temps consacré au repas s'est raccourci et, de plus en plus souvent, ce repas est pris hors restauration. **PAR MARCEL MATTIUSI**

Desserts : un nombre infini de possibilités

L'offre en produits salés de snacking s'est considérablement élargie mais pas autant que celle des desserts ou des fruits. Les produits sucrés rencontrent davantage de succès car ils sont consommés à tout moment de la journée. Dans la plupart des entreprises, les salariés ont à leur disposition des distributeurs de boissons mais aussi de desserts snacking comme les barres de céréales ou chocolatées, les biscuits fourrés et autres friandises. Il faut que ce soit facile à manger, même en marchant, et il est également nécessaire que le conditionnement soit pratique. Beaucoup d'enseignes proposent

maintenant un très grand choix de desserts individuels prêts à être consommés ainsi que des repas complets à emporter. L'industrie de l'agroalimentaire confectionne de très nombreuses références. Celles-ci se consomment telles quelles, brut de déballage ou alors à terminer au moment : réchauffage, association, dressage.

PÂTISSERIES, BISCUITERIE, GLACES, TARTELETTES...

À disposition, tout d'abord, toutes les pâtisseries et biscuiteries industrielles : les muffins, les madeleines fourrées, les cookies et autres brownies. Ensuite, les pâtisseries semi-industrielles tels



Crêpes, beignets ou gaufres sont des desserts à cuire sur le moment.

que les tartes fines aux fruits, les moelleux au chocolat, les tartes Tatin, les cheese-cakes, etc. Puis viennent les desserts à cuire sur le moment : les crêpes, les beignets divers, le pain perdu ou les gaufres... On trouve également tous les assortiments de glaces, coupes glacées, yaourts aromatisés à boire et toutes les compotes de fruits en gourdes plastique. Il y a aussi les préparations à assembler : les riz ➡

NOUVEAU EN FRANCE

PHILADELPHIA

seul philadelphia est si divinement crémeux

SUCCÈS GARANTI

Philadelphia aux framboises et à la meringue Philadelphia Nature 1,65kg

POUR SÉDUIRE VOTRE CLIENTÈLE, DEMANDEZ-NOUS GRATUITEMENT LES LIVRETS «RECETTES DIVINES» AU PHILADELPHIA

Renseignements: LGE Les Gourmets de l'Europe, 121 route de Seclin 59175 VENDEVILLE - Tél 03 20 96 69 80 - Fax 03 20 96 69 79

au lait que l'on aromatise avec du coulis en brique et des fruits surgelés et en fonction de la compétence du personnel, il est possible de réaliser des desserts plus élaborés comme des crèmes brûlées caramélisées au chalumeau au moment.

Pour réaliser des tartelettes aux pommes par exemple, il suffit de disposer de fonds de tartelettes (déjà cuits), de compote (en conserve) et de fruits frais ou cuits (disponibles en surgelé).

LES ASSEMBLER POUR OBTENIR DE BELLES TARTELETTES

Il existe donc beaucoup de possibilités, voici un exemple simple idéal pour plaire à la clientèle : le panforte de Sienne. C'est une spécialité de la ville de Sienne, en Italie. Cela ressemble à du nougat au chocolat : c'est simple à réaliser et à conserver en boîte hermétique.



- Concasser grossièrement un mélange de noisettes, amandes, cerneaux de noix, pignons de pin et de fruits confits (orange, angélique, gingembre).
- Ajouter de la cannelle, du cacao amer, du sucre en poudre et un peu de farine.
- Mélanger le tout pour bien répartir les denrées.
- Porter à ébullition du miel et du



mascarpone, le verser sur le mélange et remuer jusqu'à homogénéité.

- Verser cette préparation dans un cadre sur du papier beurré et cuire 30 minutes au four à 150 °C.
- Dès refroidissement, détailler en carrés, en rectangles ou bien en triangles. ■

Blog des Experts 'Recettes de chef à chef' et 'Tours de main' sur www.lhotellerie-restauration.fr

brïoche Pasquier

les Plaisirs 'Minute'

Panacotta Caramel & Spéculoos

Panacotta Framboise & Spéculoos

Des desserts tendance et un service rapide !
(décongélation possible à 4°C : 5 heures)

30 sec. micro-ondes

www.briochepasquier-pro.com

RAVIFRUIT PROPOSE LA PURÉE DE FRUIT EN FLACON SOUPLE

Pour une utilisation rapide et précise, Ravifruit présente une purée de fruit en flacon souple avec bouchon doseur (450 g). Les purées sont toujours 100 % naturelles (90 % de fruit et 10 % de sucre). Ce nouveau flacon est facile à manipuler et, surtout, les restaurateurs, barmen et traiteurs peuvent être plus précis dans leurs innovations. Une gamme de 6 purées (fraise, framboise, mangue, fruit de la passion, pêche blanche et grenade) sans arôme ajouté, sans colorant ni conservateur de quoi donner de la couleur sous toutes les formes.

Tél. : 04 74 84 08 53 • www.ravifruit.com



FABRIQUER SES GLACES À L'ITALIENNE AVEC YOGGY



Yoggy propose un large choix de préparations pour glaces : chocolat, vanille, fraise, pistache et framboise. Conditionné en briques de 1 l UHT ou Bag in Box de 10 l UHT, la conservation hors-froid est possible grâce à la technologie UHT. De par sa souplesse d'utilisation, la gestion des stocks est optimisée. Les préparations pour glaces Yoggy permettent de réaliser un véritable dessert italien avec un faible taux de matières grasses.

<http://alliancefoodservice.fr>

LES VERGERS BOIRON.

ZÉRO COMPROMIS. 100% GOÛT.

Fruits entiers, purées, coulis, préparations concentrées... depuis 40 ans, nous développons avec passion des produits surgelés de qualité.

Tout commence par le choix des fruits. Nous les sélectionnons dans le monde entier avec une extrême exigence. Et ne prenons que les meilleurs. Nos équipes d'experts mettent ensuite tout leur savoir-faire dans l'assemblage, la transformation et le contrôle pour garantir la saveur du fruit frais dans son incroyable subtilité. Couleur, texture, saveur... chaque fruit est préservé à 100 %.

Voilà pourquoi vous pouvez compter sur Les vergers Boiron pour toujours vous offrir des produits d'une qualité constante et inégalée.



Les vergers Boiron, Partenaire Officiel de l'Académie Française du Bocuse d'Or



Création : RMP Advertising

my-vb.com

ZÉRO COMPROMIS
100% GOÛT

les vergers
boiron 

ALSA AIDE À LA CRÉATION PÂTISSIÈRE

Deux nouveautés chez Alsa Pâtisserie 2012 : le Gâteau aux amandes, un dessert léger au goût subtil d'amande, et le Moelleux à la noix de coco, pour une touche d'exotisme. Sans oublier les grands classiques des cafés et thés gourmands : la gamme de pots de crème Alsa et la crème brûlée vanille Bourbon. La première est facilement déclinable en de multiples recettes : il suffit de rajouter des éléments de décoration tels que des copeaux de chocolat, du caramel filé ou des fruits frais pour une préparation simple. On peut aussi opter pour un dessert un peu élaboré en caramélisant de la cassonade sur le dessus pour obtenir une crème brûlée aromatisée ou encore les agrémenter de chantilly pour un liégeois original. Enfin, la crème brûlée utilise de la vanille Bourbon, l'une des vanilles les plus parfumées qui soit.



www.unileverfoodsolutions.fr

NOUVEAU LOOK POUR LA CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON D'ELLE & VIRE

Nouveau pack et nouvelle recette pour l'appareil à crème brûlée à la vanille Bourbon d'Elle & Vire Professionnel. Les équipes l'ont retravaillée en collaboration avec **Sébastien Faré** (expert culinaire). Elle est encore plus crémeuse avec une texture onctueuse et fondante en bouche. Et plus savoureuse avec un goût plus intense d'œuf et de vanille Bourbon. La couleur noire du nouveau pack est plus signifiante quant au positionnement haut de gamme de la marque.



www.elleetvire-pro.com

LE TIRAMISU AU MASCARPONE DE GALBANI PROFESSIONALE



Lisse et onctueux, le mascarpone (ou mascherpone), est idéal pour la préparation de nombreuses recettes salées comme sucrées, telles que le tiramisu.

Galbani Professionale présente sa nouvelle préparation pour Tiramisu stérilisée UHT, prête à foisonner et contenant 65 % de mascarpone. Le restaurateur peut choisir une texture plus ferme (6 minutes de temps de foisonnement)

ou plus légère (3 minutes de temps de foisonnement).

Disponible en brique de 1 l avec un emballage respectueux de l'environnement.

www.lactalis.chf.fr

Servis Oeuf Une gamme complète d'œufs idéale pour les professionnels de la Restauration

Les œufs coquilles

- En carton de 90, 180 et 360 œufs
- Tracabilité à l'œuf
- D.C.R. 28 jours



Les œufs liquides

- Œufs entiers, blancs et jaunes
- En 1, 5 et 15 lgs
- D.L.C. 35 jours



Les œufs durs écalés

- En seaux de 75 et 150, et en barquettes de 6 œufs
- D.L.C. 28 jours



Les œufs pochés

- En carton de 48 œufs individuels
- Tracabilité sur chaque œuf
- D.L.C. 35 jours



Cette gamme bénéficie de la tracabilité EAN 128 avec étiquette détachable et auto-collante.

La Ferme Moelleuse - 40700 BRAGNY sur EPTE
Tél : 0653 052 32 27 47 67 - Fax : 0633 052 32 27 47 68
<http://www.fermedupre.fr>

FERME DU PRÉ
LE PLAIN DES OEUFS

LA MANDARINE EN PURÉE SICOLY

La mandarine est un fruit d'hiver, remis au goût du jour par Sicoly pour être dégustée en été. La coopérative Sicoly-Sicodis propose donc une purée de mandarine surgelée, riche en vitamine C qui renforce les défenses immunitaires sans trop apporter de calories. C'est une purée 100 % naturelle provenant de Sicile avec laquelle le restaurateur peut innover dans ses recettes : sorbet, mousse, entremet, coulis, pâtisserie fraîche ou surgelée, cocktail... La purée de mandarine est vendue par cartons de 6 barquettes de 1 kg.



Tél. : 04 78 48 30 61 • www.sicoly.fr

kifaikoi.com

Préparations desserts

• **Alliance Foodservice** : www.elleetvire-pro.com • **Boiron** : www.lesvergersboiron.com • **Cafés Richard** : www.richard.fr • **Club Restauration** : www.club-restauration.com • **Côte Ouest Selectal** : www.coteouest-selectal.com • **Danone France** : www.danone.com • **Ferrero France** : www.ferrero.fr • **Friesland Campina Professional** : www.debic.com • **Hug AG** : www.hug-luzern.ch • **Laiteries Triballat SA** : www.rians.com • **Les Distributeurs Associés** : www.lactalis.fr • **McCormick France S.A.S** : www.ducros.fr • **Maître André** : www.maitreandre.fr • **Nestlé Grand Froid** : www.nestle.fr • **Philippe Faur** : www.philippefaur.com • **Pidy Gourmet** : www.pidygourmet.com • **Ponthier SA** : www.ponthiersa.com • **Saint-Louis Sucre SNC** : www.saintlouis-sucre.com • **Unilever France** : www.ubffoodsolutions.fr • **Valrhona** : www.valrhona.com • **Yoplait France SAS** : www.yoplait.fr



RÉINVENTEZ L'ÎLE FLOTTANTE AVEC LA CRÈME ANGLAISE AU Caramel, BEURRE SALÉ **PRÉSIDENT PROFESSIONNEL**

NOUVEAU



Crème Anglaise au
Caramel Beurre Salé

Tous les usages
de la Crème Anglaise
avec un bon goût de
Caramel Beurre Salé



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.president-professionnel.fr



Les plonges et laverie-vaisselle sont des postes de travail qui prennent de plus en plus d'importance aux yeux de l'établissement. Les constructeurs leur proposent des matériels de plus en plus performants, en termes d'efficacité de produits lessiviels...

Hygiène : bien choisir son

Un nombre croissant de restaurateurs responsables prennent désormais en compte la pénibilité de la plonge, poste de travail souvent ingrat et pourtant stratégique. En effet, c'est d'abord sur ce personnel que repose la qualité de la propreté, non seulement de la vaisselle mais bien souvent de l'ensemble des équipements. Souvent, le plongeur 'vaisselle' lave également les ustensiles de cuisine, puis s'occupe du nettoyage général. Désormais obligatoires, les formations relatives à l'hygiène permettent à tous de mesurer son importance dans les cuisines. Si l'employé dispose de vestiaires lui permettant de changer complètement de tenue avant de prendre ou de quitter son poste, voire se doucher, il prendra conscience qu'il est le pivot du process hygiénique et qu'on le respecte à ce titre.

LES LOCAUX

La conception des locaux entre bien sûr en compte dans le progrès global des conditions de travail et du bon fonctionnement de l'établissement. La laverie se doit de rester à l'écart des zones de cuisson et de préparations alimentaires.

Elle sera aménagée afin d'offrir le plus de confort et de sérénité possible. Le sol sera non glissant, légèrement pentu avec une évacuation d'eau de ruissellement efficace, et un siphon facilement démontable pour sa désinfection.

L'évacuation des buées sera assurée par une ventilation adaptée du local, couplée autant que possible avec un condensateur de buées au-dessus des machines. Les derniers modèles peuvent être équipés d'une pompe à chaleur qui sera réutilisée pour le chauffage et le maintien en température de l'eau dans la cuve de lavage. La pompe à chaleur diminuera en outre nettement l'humidité, apportant une température agréable avec un effet de climatisation dans les locaux.

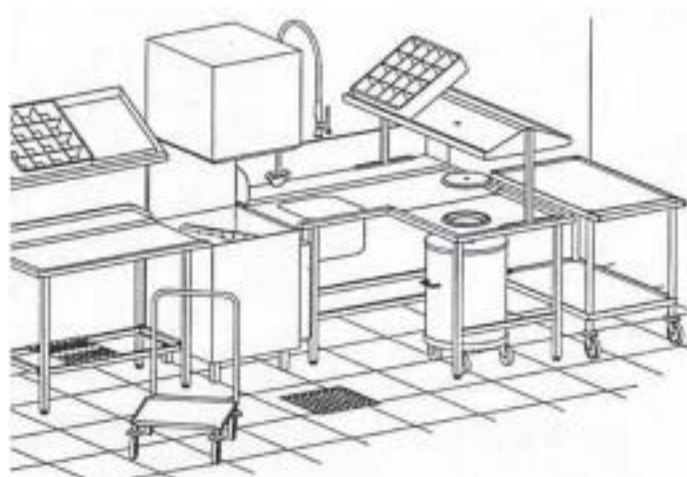
BIEN CHOISIR SON LAVE-VAISSELLE

Vient ensuite le choix d'une machine lave-vaisselle. Une étude comparative doit être menée avec minutie, en pensant à consulter les utilisateurs. Chaque paramètre doit être pris en compte suivant la destination finale prévue. Ce choix tiendra compte de différents aspects :

- la dimension de la machine ;

- son positionnement (plus elle est près de la salle, plus elle doit être silencieuse) ;
- l'ergonomie (qui permet bien souvent un gain de temps et de personnel) ;

matériel, attribuez à chacune d'elles une note de - 5 à + 5 ; vous réaliserez ainsi une échelle comparative suivant vos propres critères.



- les économies d'énergies, de fluides, de produits lessiviels ;
 - l'impact sur l'environnement et la durabilité de l'appareil ;
 - le service après-vente et le coût de la maintenance ;
 - le budget d'investissement et de fonctionnement.
- Comment prendre sa décision de manière éclairée ? La première étape peut consister à dresser un tableau à partir des descriptifs techniques des différents modèles, disponibles sur internet par exemple. Ensuite, identifiez puis établissez toutes les caractéristiques que vous attendez de ce nouveau

SELON L'ÉTABLISSEMENT, PLUSIEURS CONFIGURATIONS SONT POSSIBLES

• **Pour un café, un lave-verre peut suffire** : préférez un panier rond pour améliorer l'efficacité du séchage. La suppression quasi complète de l'essuyage des verres peut être obtenue par l'ajout d'un osmoseur, en option sur certaines machines.

• **Pour un bar proposant des sandwiches ou une petite restauration** disposant de peu de place, un constructeur propose une laveuse polyvalente à ouverture frontale, à positionner sous l'égouttoir

e tien, vêtements

ux des restaurateurs soucieux de l'hygiène au sein de leur
ité de travail, d'économie d'énergie, de consommation d'eau, de
JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, JGDJ CONSEIL

matériel

d'une plonge par exemple. Cette dernière permet de laver à la fois les verres, les assiettes et même des bacs GN 1/1 ou 600 x 400.

• **Pour une restauration plus traditionnelle,** l'équipement à choisir de préférence reste la laveuse à capot, avec sa table d'entrée et de sortie. Celle-ci doit être équipée d'un trou vide-déchets, puis, de préférence, d'un bac et d'une douchette de pré-lavage. Vérifiez que cette douchette est doublée d'un robinet de puisage et que le bac est équipé d'un panier de fond de cuve perforé afin de récupérer les déchets, pour éviter de boucher les canalisations. Ces laveuses à capot sont de plus en plus performantes, certaines disposent même d'un relevage automatique du capot en fin de cycle. Les cuves sont désormais prévues sans résistances, ni tubes apparents afin d'éviter les dépôts calcaires et autres. Souvent, mais quelquefois en option, les parois peuvent être doublées pour une meilleure isolation thermique ou phonique. Elles peuvent être installées en angle pour un gain de place non négligeable dans certains restaurants. Attention : avec cette option, les boutons de commandes de la machine doivent

pouvoir rester accessibles au personnel. À noter que les tableaux de commandes, lorsqu'ils sont à touches sensibles, permettent un nettoyage de surface plus facile. Certains peuvent être programmés à distance (par Bluetooth par exemple) afin d'optimiser et de contrôler les cycles de lavage et de rinçage personnalisables pour répondre aux exigences spécifiques des clients, en matière de consommation et de maintenance. Un constructeur propose notamment une machine plus large afin de permettre un passage facile de la platerie gastronomique. • **Les restaurants à fort débit** - à partir de 100 couverts par service - peuvent opter pour une machine à avancement automatique des paniers, même en angle. Les constructeurs réalisent aujourd'hui des prouesses, tant au niveau des fonctions automatiques des process que des économies d'énergies et de la protection de l'environnement. La technologie numérique est entrée dans les laveuses. De la détection des paniers au choix des équipements à laver, en passant par la gestion des températures et le dosage des produits lessiviels, tous rivalisent d'ingéniosité. Voici

OSEZ L'EFFICACITÉ Éco-responsable



Avec Werner & Mertz, engagez-vous dans l'entretien durable.

Des solutions d'hygiène respectueuses de l'environnement et avantageuses pour votre entreprise alliant :

- **EFFICACITÉ** : haute performance de nettoyage.
- **ÉCOLOGIE** : application des critères les plus sévères en matière d'écologie et priorité aux matières premières végétales renouvelables.
- **ÉCONOMIE** : un rapport efficacité/prix optimal.



Werner & Mertz France Professional
ZA de Courtaboeuf - 3 avenue du Canada
F-91974 Les Ulis cedex
Tél. : +33(0)1 69 18 95 00
Fax : +33(0)1 69 28 23 54
E-Mail : professionalfrance@werner-mertz.com
www.wmprof.com



pourquoi il est très difficile de fixer son choix sur telle ou telle marque. Mais il faut avant tout repérer le produit le mieux adapté à son cas.

DU CÔTÉ DES LAVÉRIES

Outre les lave-vaisselle, il faut également envisager :

• Les plonges inox pour la batterie de cuisine.

En général, 2 grands bacs 600 x 500 x 300 mm de profondeur afin d'éviter les douleurs musculaires dorsales, éventuellement prévoir un caillebotis pour rehausser un peu la personne chargée de la plonge manuelle. Pour pallier le surdosage des produits lessiviels, de nombreux fournisseurs proposent des distributeurs automatiques spéciaux. Enfin, pour réduire efficacement la pénibilité de ce travail, il existe sur le marché des lave-batteries ultra performants dont certains utilisent la vapeur d'eau afin de limiter les coûts énergétiques et de produits annexes. D'autres matériels utilisent en complément des granules. À noter que certaines marques proposent pour les restaurateurs disposant de peu de place des laveuses mixtes vaisselle et ustensiles, avec un pilotage par pictogrammes visuels.

• **Pour le transport de la vaisselle comme des ustensiles de cuisine**, il est fortement recommandé d'utiliser des chariots. Par exemple, des chariots pour les piles d'assiettes, des porte-casiers de lavage pour éviter la casse des verres, des rayonnages inox à clairevoies et sur roulettes

pour la batterie de cuisine ou les bacs gastronomes. On trouve sur le marché un choix important de casiers à vaisselle, les uns en fil de fer rilsanisé ronds ou carré - généralement pour les lave-verres -, d'autres en polypropylène gris ou de couleur pour les assiettes, plateaux et objets divers avec ou sans rehausse pour les verres. Ils doivent être légers, résister aux agressions chimiques et alimentaires et aux chocs. Sur ces paniers à la dimension standard de 500 x 500 mm, des encoches ou poignées de préhension sont les bienvenues. Pour le rangement de ces casiers, il importe de ne pas oublier de faire installer à hauteur des étagères spéciales.

• **Des sècheuses ou des brunisseuses à couverts** (optez pour des modèles insonorisés) constituent des compléments judicieux. Un constructeur astucieux propose une machine innovante, dont le principe réside dans le passage des couverts dans une masse de billes en inox et de petites éponges de mousse. Ces billes sont placées dans une bande transporteuse aérée positionnée dans un cadre en acier inox placé dans la laveuse. Les couverts sales sont déposés sur les billes et vont être brassés sous aspersion d'eau de lavage (avec très peu de produits lessiviels) pendant un cycle d'une minute et demie et rincés à l'eau claire durant 30 secondes. L'appareil continue à tourner à sec durant 2 minutes pour un assèchement des pièces.

Celles-ci sont sorties à l'aide d'un petit râteau et la chaleur résiduelle termine le séchage. Ce procédé permet d'avoir des couverts avec un aspect neuf en permanence.



Le vêtement professionnel..., un nettoyage bien spécifique.

• **Concernant le traitement des déchets**, le plongeur est surtout concerné par les restes dans les assiettes. Généralement, ces dernières sont dérochées dans un sac plastique maintenu par un tampon (collerette) en caoutchouc depuis un orifice situé sur la table du retour de salle. Un système de détecteur sonore et/ou lumineux peut être installé sur la poubelle afin de repérer la chute accidentelle d'objets métalliques. Côté salle, une poubelle est dédiée à la récupération des bouteilles vides, et si possible une autre aux produits jetables : nappes, serviettes en papier, plastiques... Un groupe industriel important propose des broyeurs et compacteurs à déchets adaptables aux containers municipaux des ordures ménagères. Ces équipements permettent de diminuer considérablement le volume des déchets produits par les restaurateurs. Pensez à équiper votre établissement d'un bac à

graisse et n'oubliez pas non plus l'encadrement législatif du recyclage des huiles usagées. Enfin, pour parfaire l'entretien des lieux, il est quasiment indispensable d'avoir dans ses locaux un poste de lavage et de désinfection. Il s'agit d'un boîtier alimenté en eau mitigée, équipé en général de 15 m de tuyau et d'un pistolet à jet réglable. Les doses de produits de lavage, rinçage, désinfection sont calculées pour une hygiène optimale. Bon à savoir : de nombreux fournisseurs de produits de nettoyage et d'hygiène les mettent gracieusement à disposition de leur clientèle.

NE PAS NÉGLIGER LES PRODUITS LESSIVIELS...

La recherche, dans le domaine des produits lessiviels, n'est pas en reste. Comme ce fabricant qui propose un nouveau détergent solide ultra concentré pour eau douce. Avec une concentration supérieure aux liquides de lavage vaisselle habituels, ce stick est très performant et rend une vaisselle éclatante de propreté. Ergonomique, il est aussi particulièrement sécurisant, car le contact direct avec le produit est désormais impossible. Sa formule ne contient par ailleurs ni EDTA, ni NTA, ni phosphate. Son conditionnement permet 80 % de déchets d'emballages en moins. Les 'poids lourds' spécialisés en CHR offrent une large palette de services, doseurs et matériels en prêt, formation et conseils pour le personnel,

fourniture de toutes les affichettes pour le dosage des produits et rappel des règles à appliquer. En outre, de nombreux constructeurs de machines à laver proposent des systèmes de traitement de l'eau ainsi que des produits lessiviels adaptés à leur roduction.

... NI LES TENUES PROFESSIONNELLES

Pour ce qui est des tenues professionnelles de ce personnel, elles doivent rester simples. Souvent un jeans et un tee-shirt (à changer quotidiennement), si possible au logo du restaurant. Sont souvent proposés une blouse et

des gants, même pour le personnel masculin. Des tabliers jetables en polyéthylène constituent une bonne solution. Ne pas oublier des bottes ou des chaussures étanches antidérapantes. Le calot ou la charlotte est un plus non négligeable. Cela représente beaucoup

d'efforts mais n'oubliez pas que la clientèle est de plus en plus sensible aux arts de la table et qu'une vaisselle étincelante est souvent le présage d'un excellent repas.

Blog des Experts
'Matériels et équipements en CHR : faire son choix' sur
www.lhotellerie-restauration.fr

ABIOTEC LUTTE CONTRE LES NUISIBLES



Le désinsecteur à plaque adhésive est un piège lumineux qui permet la capture de tous les insectes volants, y compris les plus petits de type moucheron, trop petits pour faire court-circuit entre deux barreaux d'un modèle à grille haute tension classique. Résultat : ni bruit ni odeur lorsqu'un insecte se fait piéger, ni risque de projections de résidus à l'extérieur du piège, qui reste donc propre. Fournisseur de destructeurs d'insectes depuis plus de vingt-cinq ans, Abiotec propose plusieurs gammes de désinsecteurs, dont la gamme Insectron garantie huit ans.

Tél. : 01 46 45 19 19

info@abiotec.fr

www.desinsecteurs-consommables.com

ou www.abiotec.fr

LAVEUSES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS LTC POUR BONNET

Pour les brasseries ou établissements à fort débit, Bonnet lance une nouvelle gamme de laveuses à avancement automatique de casiers LTC. Elle garantit un lavage exceptionnel pour une production de 65 à 220 casiers à l'heure. Son système hydraulique haute performance Niagara assure un débit d'eau régulier et une pression constante sur la vaisselle. Les laveuses LTC intègrent également un quadruple rinçage et un auto-timer de série. Grâce à ce système de détection, les pompes des laveuses LTC ne fonctionnent qu'en présence de casiers, limitant



ainsi au maximum les consommations en électricité, eau et produits lessiviels. Le condenseur récupérateur d'énergie de série permet de préchauffer l'eau de rinçage, soit une

économie de 20 % en énergie par rapport à un condenseur traditionnel et de récupérer de l'eau à 35 °C alimentant le surchauffeur pour un gain de 50 % en eau par rapport à un condenseur simple (économie de 240 à 280 litres par heure).

www.bonnet.fr

LE LAVE-VAISSELLE AT 1200 DE CODIGEL

Codigel propose le lave-vaisselle à capot électronique AT 1200. Les commandes sont électroniques et situées en partie haute. Il est doté d'une hauteur de passage de 420 mm. De fabrication italienne, en inox 18/10, il assure une faible consommation d'eau, avec la possibilité de 3 cycles de lavage (un doseur de produit de lavage est intégré). Le départ du cycle est automatique à la fermeture du capot et le degré de température s'affiche.

Tél. : 01 39 22 66 66

www.codigel.com



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

BOS
équipement hôtelier

Restaurant L'Emulsion - Chambéry (73)
réalisation Bos Équipement Hôtelier.

AURIEZ-VOUS IMAGINÉ
UNE OFFRE AUSSI COMPLÈTE ?

Renseignements sur www.bos-equipement.com 0825 877 690
0,15€ TTC / min depuis un poste fixe

74 Produits & Équipements / Laveries, hygiène, entre ti professionnels



KÉMI, LA NOUVELLE VESTE ROBUR EN VENTE CHEZ BOS ÉQUIPEMENT HÔTELIER

Bos Équipement Hôtelier présente

la nouvelle veste Kémi de Robur. Cette veste professionnelle pour homme, à manches longues poly/coton, de couleur blanche à parement gris anthracite associe look, confort et technicité. Il s'agit d'un modèle résolument moderne avec son col effet chemise, ses revers de poignets fermés par des petits boutons carrés cousus et sa broderie 'R' pour Robur, en gris anthracite, sur la poche stylo de la manche gauche. Le boutonnage par pressions cachées rehausse l'élégance de la ligne. Les fentes sur les côtés permettent une aisance de mouvements.

www.bos-equipement.com



DES VÊTEMENTS PLUS AGRÉABLES À PORTER CHEZ E.CF

Cette année, E.CF met en avant de nouvelles matières en proposant des vêtements en polyester ou comprenant davantage de ce matériau

(plus léger à porter, plus respirant pour le corps et matière moins coûteuse). Aujourd'hui, les vêtements sont aussi plus pratiques, plus modernes (cintrés, avec des formes près du corps, des coupes proches des tenues de ville) et plus esthétiques (boutons pressions coordonnés). Chocolat, turquoise ou orange : les coloris sont eux aussi très tendance.

www.ecf.fr



DES TABLIERS TOUT EN COULEURS POUR BRAGARD

La société Bragard propose 3 tabliers. Adrano et Acerra, d'abord, sont des tabliers mixtes à nouer avec une tresse à la taille, disponibles en 17 coloris. Ceylany, lui, est un tablier à bavette mixte avec une tresse de cou réglable par boutons-pressions et une tresse à nouer à la taille. Il comprend 5 poches dont une poche décapsuleur sur bavette et est disponible en 19 coloris. Les trois modèles sont également disponibles en différentes longueurs. Idéal alors que la tendance actuelle est du côté d'un personnel de salle en harmonie avec le look général de l'établissement.

Tél. 03 29 69 10 10

mail@bragard.fr

www.bragard.fr

SUMA OPTIFILL DE DIVERSEY, UN SYSTÈME DE DOSAGE PLONGE MANUELLE

Suma Optifill de Diversey est un système de dilution économique qui distribue automatiquement le produit en fonction du débit d'eau du robinet. Une seule bouteille permet de remplir 156 bacs de plonge de 40 litres. On a la possibilité également de remplir la moitié d'un bac de plonge à concentration constante. Sans installation particulière, il se pose sur un évier équipé de 2 bacs. Le résultat de lavage est garanti. Grâce à Suma Optifill, finis les gaspillages et la surconsommation.

Tél. : 01 45 14 76 76

customerservice.france@diversey.com

www.diversey.com



UNE BONNE GESTION DES HUILES USAGÉES PAR COISPLET DEBOFFLE



Coisplet Deboffle, qui fête cette année ses vingt ans, assure la plus grande transparence quant au respect des normes en vigueur dans la collecte des huiles de friture alimentaires usagées.

La société s'engage notamment sur les points

suivants : une qualité de service exemplaire, une collecte sur toute la France, une traçabilité optimale puisque instaurée dès la mise en place des fûts, la possibilité pour chaque partenaire d'obtenir un historique des passages effectués dans son établissement ainsi que la remise d'un bordereau de suivi de déchets industriels lors de chaque collecte, s'il le souhaite. Sans oublier la garantie que toutes les huiles de friture alimentaires usagées collectées sont bien dirigées vers des filières techniques. Coisplet Deboffle a obtenu son autorisation pour le traitement des huiles alimentaires par la Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement.

contact@coispletdeboffle.com

www.coispletdeboffle.com

e tien, vêtements



SOLID POWER XL D'ECOLAB, LE DOSAGE AUTOMATIQUE

Exclusivement destinée aux machines à laver la vaisselle alimentées en eau douce, la formule concentrée du Solid Power XL permet de doser le produit à de très faible concentration (de l'ordre

de 0,4 à 0,5 g/l en condition optimale) et d'avoir ainsi un excellent rapport qualité-prix. Cet équipement - un système de dosage automatique par sonde - est installé gratuitement par la société Ecolab. Ses principaux atouts sont :

- son faible impact environnemental grâce à sa composition sans phosphate, son action à faible dosage et son emballage recyclable et compactable limitant les déchets ;
- la protection du personnel : son conditionnement léger réduit les contraintes musculo-squelettiques. Il ne permet aucun contact avec le produit concentré, ni de confusion avec d'autres produits ;
- l'impact économique : réduction des coûts de transport, du stockage et de la consommation d'énergie.

www.fr.ecolab.eu

TWINSTAR® D'EUROCHEF, UN CONCEPT COMPACT ET SILENCIEUX

D'une capacité d'environ 300 assiettes par cycle, c'est la machine idéale pour les petits établissements disposant de peu de place et

de personnel. C'est un tout nouveau concept compact, silencieux, qui assure le lavage de l'ensemble de la vaisselle et des ustensiles utilisés en restauration. Cette machine est dotée de nombreuses possibilités de programmation : cycles adaptés, lavage sectoriel et/ou différé, désinfection à 93 °C, chauffe-assiettes sur quatre niveaux modulables. Ce nouveau système de lavage vertical permet une optimisation du travail, des manipulations simples, un gain de personnel, le serveur peut lui-même charger la machine tout le temps du service et la mettre en marche à la fin de celui-ci. L'optimisation des cycles de lavage induit une importante diminution des consommations d'eau, d'électricité et de produits détergents. En outre le lavage vertical 'système clos' permet l'économie d'un système d'extraction et de son fonctionnement.

www.eurochef.fr



Jobeline, la collection de vêtements professionnels de VEGA.



Demandez le CATALOGUE 2012 en flashant ce code

- Téléchargez l'application pour lire un QR code sur votre smartphone

- Lancez l'application et flashez ce code pour accéder à notre page internet



VEGA Créateur d'univers et fournisseur de matériel pour l'hôtellerie - restauration

www.vega-fr.com Tél. : **0821 23 03 53**

N° Indigo 0,12 €/min depuis un poste fixe

ELECTROLUX LANCE LA LAVEUSE CAFÉ-LINE GREEN&CLEAN



Les bars et les cafés, qui doivent fournir un service rapide et dynamique, trouvent dans les lave-vaisselle frontaux une solution idéale. Équipés d'un surchauffeur 9 kW associé à un supprimeur de rinçage, les lave-vaisselle Café-line d'Electrolux avec leur fonction Wash Safe (lavage sécurisé) offrent de nombreux atouts aux utilisateurs, notamment une température de rinçage à 84 °C et le 'Soft Start' qui

réduit la puissance des jets d'eau au démarrage du cycle de lavage. Côté hygiène, ces laveuses ont une fonction auto-nettoyage de série et elles sont sur roulettes. Outre toutes ces fonctionnalités, Electrolux annonce que ses laveuses permettent une économie globale de 20 % sur les frais de fonctionnement.

www.electrolux-professional.fr

NOUVELLE GAMME LAVE-BATTERIE POUR GRANULDISK

Granuldisk lance sa nouvelle gamme de lave-batterie, notamment le Granule Smart® destiné aux espaces réduits. Cette nouvelle machine, avec sa table de dépose intégrée, s'impose dans la cuisine avec moins de 1 m³. Les solutions de lavage Granuldisk permettent chaque jour des économies substantielles et un résultat optimal.

Tel : 01 80 96 01 60

Patrick.soubies@granuldisk.com

www.granuldisk.com



LA SOLUTION FIBROLAB® : REVÊTEMENTS POUR MURS ET PLAFONDS



Pour demeurer dans les normes alimentaires, Fibrolab® a trouvé la solution. Son kit complet permet la mise aux normes du laboratoire alimentaire. Le système Fibrolab® est composé de feuilles semi-rigides à coller ou de panneaux composites à installer sur ossature, et des accessoires. Ses panneaux sont composés de résine de polyester armé de fibre de verre et revêtu d'un gelcoat gaufré spécifique et unique. Les panneaux sont démontables et sont maintenus sur l'ossature par des joints en PVC en deux parties. En déclipant le couvre-joint, les panneaux se démontent un par un. Fibrolab dispose d'un réseau national de concessionnaires exclusifs.

Tél. : 03 20 48 97 51

contact@fibrolab.fr

www.fibrolab.fr

HOBART : HYGIÈNE ET TRAITEMENT DE L'EAU



La Compagnie Hobart lance sur le marché une nouvelle offre en matière de lavage de la vaisselle : Hyline/Hydroline. Hyline comprend les produits de lavage et de rinçage et Hydroline, les adoucisseurs, les osmoseurs ou les cartouches de déminéralisation. L'offre globale d'Hobart s'adapte aux besoins des utilisateurs concernant le type de lavage - verres, vaisselle ou ustensiles - ainsi qu'à la qualité de l'eau (en termes de pH). Hobart propose également une formule location tout inclus : machine, traitement de l'eau et produits lessiviels. La tarification est ajustée aux besoins réels du client.

www.hobart.fr



Vos moquettes propres et sèches en 1 heure :

www.rotowash.fr

rotowash

1971 - 2011 l'efficacité durable

Démonstration gratuite sur demande

N°Vert 0 800 819 719

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

LES CUISINIERS HABILLÉS DE HAUT EN BAS PAR JULIEN'S



Julien's, spécialiste des toques, calots et autres coiffes pour les professionnels des métiers de bouche, habille également le cuisinier de la tête aux pieds. La société propose notamment une gamme complète de couvre-chefs (tissu, non-tissé, papier) pour tous les budgets

et toutes les occasions. Tous les articles sont en stock, d'où une livraison rapide, même pour des petites quantités.

Tél. : 03 88 95 95 95

contact@juliens.fr

www.juliens.fr

LA BEL' LANDE VERT, L'ENGAGEMENT NATURE

La Bel' Lande vert propose une gamme de produits d'entretien respectueuse de l'environnement et validée par l'Afnor. 7 produits efficaces et écologiquement responsables, qui nettoient de la cuisine à la salle de bains : gel WC, nettoyeur salle de bains, concentré multi-usages, nettoyeur vitres, liquide vaisselle, doses hydrosolubles pour lave-vaisselle et nettoyeur dégraissant. Tous ces produits contiennent des agents de surfaces d'origine végétale, pour une biodégradabilité accrue. Les emballages sont 100 % recyclables.

Tél. : 02 32 77 27 87



LES LABORATOIRES ROMAN LUTTENT CONTRE LES NUISIBLES



Les Laboratoires Roman sont une société de '3D' : dératisation, désourisation, désinsectisation. Elle propose toute une gamme de produits. Pour les restaurateurs situés dans sa zone géographique, la société offre des contrats permettant à ces derniers de régler tous leurs problèmes de nuisibles et d'être en conformité avec la réglementation. Au niveau national, elle propose certains de ses produits à la vente via une boutique internet et assure un service de conseil ouvert à tous.


www.laboratoires-roman.com

UN NOMBREUX CHOIX DE CENDRIERS EXTÉRIEURS POUR ROSSIGNOL

Pour respecter la loi anti-tabac qui interdit de fumer dans tous les lieux publics, Rossignol propose des solutions pratiques et efficaces avec ses lignes Kopa et Kopa New. Pour l'aménagement des lieux extérieurs réservés aux fumeurs, la société a développé toute une gamme de cendriers extérieurs et des cendriers/corbilles muraux, à poser ou à fixer. Le tout répondant aux exigences du décret anti-tabac. Un choix adaptable à chaque problématique d'aménagement urbain.



www.rossignol.fr





Fabricant de vêtements professionnels depuis 1922.

La Nouvelle Génération de veste de cuisine



Cuisine, Hôtellerie, Restauration, Bien-être, Vêtements Image

54, avenue de l'industrie - 69140 Rillieux la Pape
Tél. : + 33 (0)4 37 85 08 00 - Fax : + 33 (0)4 37 85 08 08 - contact@robur.fr

www.robur.fr

78 Produits & Équipements / Laveries, hygiène, entre ti professionnels

CLEAN LOOK DE RUBBERMAID COMMERCIAL PRODUCTS

Rubbermaid Commercial Products présente sa nouvelle gamme Clean Look de systèmes de soin de l'air et des surfaces ainsi que de soin de la peau. Chaque distributeur et diffuseur est disponible en noir, blanc ou chrome. La nouvelle gamme reste également fidèle à l'engagement de Rubbermaid Commercial Products envers l'environnement.

www.rubbermaid.eu



DES VÊTEMENTS COLORÉS POUR JOBELINE

Jobeline propose dans son nouveau catalogue une ligne de vêtements professionnels alliant esthétique et esprit pratique. Les vêtements pour le service en salle se déclinent dans de multiples coloris, permettant de composer ainsi des tenues 'à la carte'. Par exemple l'association des nouveaux coloris corail et anthracite pour la chemise Bruce, le chemisier Lucie et le tablier Botéro offre une tenue de salle tendance pour l'homme et la femme.

Côté cuisine, il en va de même avec la veste Talisa pour femme et la veste Matteo pour homme. Leurs coupes sobres et actuelles en polycoton et élasthanne offrent confort et légèreté. Elles sont rehaussées de surpiquûres et de fermeture par bouton-pression pour faciliter son utilisation. Elles sont conçues pour un usage professionnel intensif et se lavent à 95 °C.

Tél : 0821 23 03 23

service@vega-fr.com

www.vega-fr.com



SENSIBILISER À L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ POUR PALMAY CONSULTING



Les traiteurs et restaurateurs ne sont pas sans savoir que la réglementation évolue sans cesse : obligation de mettre en place un système

de maîtrise des risques alimentaires de type HACCP, obligation pour tout établissement de restauration commerciale de suivre une formation spécifique de 14 heures en matière d'hygiène alimentaire (Cf. note de service DGAL/SDSSA/N2012-8022 du 30 janvier 2012), obligation de mettre en place une analyse des risques professionnels, comme le document unique.

Palmay Consulting propose donc des prestations sur mesure (formation pouvant être prise en charge par l'organisme OPCA (selon certaines conditions) et un accompagnement et audit en fonction des besoins afin de se mettre en conformité avec la réglementation dans ces domaines et éviter ainsi des sanctions financières voire pénales...

Tél. : 03 88 03 31 46 / 06 03 89 23 74

contact@palmay.fr

UN LAVE-VAISSELLE TOUT EN TRANSPARENCE POUR WINTERHALTER



Mettre un lave-vaisselle en guise de décoration dans son bar ou club branché ? Oui ! Grâce à son nouveau UC Séries, Winterhalter présente désormais des lave-vaisselle intégrables avec porte vitrée et éclairage intérieur bleuté. Ils intègrent toutes les

fonctionnalités techniques de l'UC Series. L'écran tactile intuitif est toujours présent, des signaux visuels et sonores fournissent des informations sur la progression du cycle de lavage et sur l'état de la machine. L'UC Series est le premier lave-vaisselle commercial exclusivement pourvu du dispositif de régulation de pression VarioPower. Concernant les verres, Winterhalter propose un système d'osmose inverse RoMatik XS.

www.winterhalter.fr

e tien, vêtements

ULTRAPROTECT™ D'INITIAL, POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE

Spécialisée dans la location d'entretien d'articles textiles et d'hygiène, la société Initial propose UltraProtect™, une nouvelle génération de désinfectants pour les mains et les surfaces, sans alcool ni javel. Les virus et bactéries sont éliminés à 99,9 % et surtout UltraProtect™ n'agresse pas la peau et reste efficace jusqu'à 6 heures sur les mains et 24 heures sur les surfaces. Proposé au choix, en mousse, en gel ou en lingettes.



www.initial-services.fr

kifaikoi.com

Laverie, hygiène, produits d'entretien et vêtements professionnels

2Imahl : www.2imahl.fr • **Abiotec** : www.abiotec.fr
 • **Bolton Solitaire** : www.boltongroup.net • **Bos Equipement Hôtelier** : www.bos-equipement.com • **Bragard** : www.bragard.fr • **Cash Hôtelier** : www.cash-hotelier.com • **Chomette Direct** : www.chomettedirect.com • **Clément** : www.clement-chef.com • **Comptoir de Bretagne** : www.cdbpromo.com • **Concept Hygiène SA** : www.hygienis.com • **Diversey** : www.diversey.fr • **Ecotel SA** : www.ecotel.fr • **Esco France** : www.esco-france.com • **GEH** : www.geh.fr • **Girbau** : www.girbau.fr • **Hobart** : www.hobart.fr • **Hygi-Plus** : www.hygiplus.com • **Hygia Diffusion** : www.hygiadiffusion.com • **Hygialim** : www.hygialim.com • **Image de Marque Fibrolab** : www.fibrolab.fr • **JLD Promotion** : www.jldprom.fr • **Julien's** : www.juliens.fr • **La Bovida** : www.bovida.com • **La Maison du Propre** : www.lamaisonpropre.com • **Matfer** : www.matfer.com • **Meiko France** : www.meiko.fr • **Miele** : www.miele.fr • **Molinel** : www.molinel.com • **Nisbets France** : www.nisbets.fr • **Primus** : www.primuslaundry.fr • **Reso** : www.groupe-reso.fr • **Robur** : www.robur.fr • **Rotowash France** : www.rotowash.fr • **SCA Hygiène Products SA** : www.tork.fr • **Shoes For Crews** : www.sfceurope.com • **Simon Jersey Limited** : www.simonjersey.com • **Socoldis SAS** : www.socoldis.fr • **Vega France** : www.vega-fr.com • **Werner & Mertz Professional France SAS** : www.wmprof.com • **Winterhalter** : www.winterhalter.fr

Sp
Edward Consulting
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

MEGAFONE FructiPhone

**Booster son taux de remplissage
Fidéliser sa clientèle
Sans investir**

Communications illimitées nationales et internationales vers fixes et mobiles

► **en savoir plus**
www.megafone.fr/fructiphone
Tél. : 09 72 32 56 75
E-mail : info@megafone.fr

Le service FructiPhone : une prestation complète.
«Vous offrez l'hospitalité, nous assurons la technique»

PIÈGE À INSECTES VOLANTS
pour Hôtellerie et Restauration

FLEX-TRAP100WP

25 ans d'expérience

- Façade inox
- Étanche (IP65)
- Sans bruit / Sans odeur
- Lampes anti-éclat
- Design esthétique
- Jusqu'à 100 m2

Qualité/Prix Exceptionnel !

WWW.DESINSECTISEURS-CONSOMMABLES.COM - 01 46 45 19 19

FIBROLAB®

Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

- Habillage mural, création de cloison
- Panneaux 1200 x 2800
- Dalles plafonds 60 x 60
- Imputrescible
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuite sur simple appel au :
0 320 489 751
E-mail : contact@fibrolab.fr

Restauration

Saint-Germain-en-Laye (78) Créé en 1928, l'établissement est devenu une institution. Propriété de la famille Cazaudehore depuis trois générations, il n'a de cesse d'innover.

Les saveurs printanières se déclinent à la Forestière



À quelques minutes de Paris, le dépaysement est garanti.

Ce printemps, Cazaudehore La Forestière, Relais & Château niché au cœur de la forêt de Saint-Germain-en-Laye (78), emmène ses clients à la découverte de saveurs printanières, au travers d'un légume emblématique de la saison. De l'entrée au dessert le 'pisum sativum' (ou petit pois) est décliné sous différentes formes, apportant fraîcheur et nouveauté à toutes les étapes d'un repas dans le cadre d'un menu dégustation. Façonné par le chef **Grégory Balland**, le petit pois est associé à des saveurs sucrées comme salées, de l'entrée, constituée d'une crème de petit pois au foie gras, au dessert (une barre de chocolat blanc citronnelle et sa mousse de petit pois). Le sommelier **Grégory Lavoisier** a sélectionné quatre vins pour accompagner ce menu, dont un vin chilien et un muscat de Hongrie. Les expériences internationales de Gregory Balland lui ont permis de développer une créativité culinaire qui lui permet aujourd'hui de composer un menu entier autour d'un seul produit. "Une maison comme la nôtre a besoin



Le chef **Gregory Balland**, le propriétaire de La Forestière, **Philippe Cazaudehore**, et **Gregory Lavoisier**, le sommelier.

de renouvellement, explique **Philippe Cazaudehore**, propriétaire de La Forestière. *Auparavant, j'avais mis en place avec l'équipe des animations autour du vin. Les habitudes de consommation ayant profondément été modifiées, j'ai dû changer mon fusil d'épaule. Là où nous sommes installés, il est difficile de venir autrement qu'en voiture, nous avons donc développé l'événementiel afin de continuer à susciter l'intérêt des clients.*

SOIRÉES JAZZ ET BRUNCHES

Avec ses soirées jazz, Cazaudehore La Forestière a su conserver sa clientèle et en attirer une nouvelle, grâce aux "soirées 'Jazzcaudehore', entre le 15 octobre et le 1^{er} avril, ou le brunch organisé le dimanche entre le 1^{er} novembre et le 30 mars." Avec une capacité d'accueil de près de 200 couverts en intérieur, Cazaudehore La Forestière peut se transformer pour l'occasion en salon de réceptions. L'immense jardin comprend près de 180 couverts supplémentaires, cependant "afin de préserver nos clients et les abriter en cas d'intempéries, nous fermons la salle quand la terrasse est ouverte", nuance Philippe Cazaudehore. Pour se maintenir au niveau de sa

réputation, l'hôtel, qui compte 25 chambres et 5 suites, bénéficie d'une réfection annuelle. L'établissement propose 6 forfaits, qui permettent de bénéficier d'une soirée pour deux avec un repas. "Nous avons la chance d'avoir un patrimoine historique exceptionnel dans la région, ainsi qu'un golf à proximité de l'hôtel. Nous avons donc développé des forfaits parmi lesquels nos clients peuvent choisir une activité en dehors de l'hôtel, que ce soit le golf ou la visite d'un musée." ■

A. J. A.

Cazaudehore La Forestière • 1 avenue du président Kennedy • 78100 Saint-Germain-en-Laye
• Tél. : 01 30 61 64 64 • www.cazaudehore.fr



Retrouvez la recette de **Grégory Lavoisier** : Crème de petits pois au foie gras, émulsion de crème au lard avec le mot-clé **RTR821136** sur le moteur de recherche de www.hotelierie-restauration.fr

Mon menu+k



300 arômes naturels dans un seul flacon

100 % naturelle, la sauce soja Kikkoman est élaborée uniquement à partir de quatre ingrédients purs : graines de soja, blé, eau et sel. Véritable condiment universel, la sauce soja naturellement fermentée Kikkoman vient relever toutes vos recettes.

Votre imagination culinaire peut conquérir de nouveaux univers gustatifs, pour révéler les saveurs originelles des légumes, viandes, pâtes ou poissons. Quant aux recettes de tradition française, elles s'épanouissent généreusement en y intégrant de la sauce soja naturellement fermentée pour se renouveler sans pour autant perdre leur caractère. Venez à la rencontre des huit sauces Kikkoman sur kikkoman.fr

kikkoman 
seasoning your life



Depuis huit ans, le chef pâtissier déploie ses multiples talents dans les différents points de vente de l'hôtel de Crillon. Tradition revisitée, goût franc et respect des produits sont les axes de ses créations. Rencontre.

Jerôme Chaucesse met "design et élégance au service du goût"

Passionné, **Jerôme Chaucesse** l'est depuis sa plus tendre enfance, et cet été où il a suivi son parrain, un mois durant, pour vendre des fournitures alimentaires aux professionnels. L'odeur des viennoiseries, le travail d'équipe, le 'rush' des services... il a vite pris goût au métier et à ses joies, avant de débiter, à 15 ans (il en a aujourd'hui 41), un CAP pâtissier en trois ans. Premier défi : Jerôme Chaucesse arrive troisième de la sélection régionale du concours Un des Meilleurs apprentis de France. Puis, il poursuit avec une année complémentaire en CAP chocolatier à l'EPMTH de Paris où il termine premier à l'examen final. *"J'avais trouvé ma voie ! Avec 17,1 de moyenne, j'étais réellement motivé pour travailler dans cette branche, contrairement à l'école qui ne me plaisait pas trop. Cela s'est fait tout seul"*, raconte ce Rémois d'origine. Après un an de service militaire, Jerôme Chaucesse parfait son cursus scolaire par un brevet de maîtrise en apprentissage chez le chocolatier **Vincent Dallet** à Épernay (51).

"UN PEU EN DÉCALAGE"

À partir de 1993, il entame son 'tour de France' : commis pâtissier au Château des Crayères à Reims (51) avec **Gérard Boyer** (3 étoiles *Michelin*), chef pâtissier



Jérôme Chaucesse, chef pâtissier de l'hôtel de Crillon à Paris (VIII^e) : *"Il faut créer des émotions et qu'il se passe quelque chose en salle."*

au restaurant étoilé Le Moulin à Durban-Corbières (11) chez **David Moreno**, puis pâtissier-chocolatier chez le MOF **Philippe Urraca** à Gimont (32). *"Là, j'ai appris à maîtriser les desserts de boutique, très différents du service à l'assiette."* En 1998, départ à L'Espérance, 3 étoiles à Saint-Père-sous-Vézelay (89) en tant que chef pâtissier : *"Marc Meneau est un autodidacte, qui cuisine à l'instinct. J'étais donc un peu en décalage par rapport à sa vision, mais j'ai beaucoup appris à ses côtés. J'ai aussi découvert la région et appris à travailler ses produits."* En 1999, il complète son parcours dans un autre 3 étoiles, Les Prés d'Eugénie à Eugénie-les-Bains (40). *"Je suis resté cinq ans chef pâtissier chez Michel Guérard, et me suis sensibilisé à la cuisine minceur. Une approche 'basses calories' qui laisse la primeur au goût. Il fallait que je sois en relation étroite avec une dié-*

Jérôme Chaucesse aime revisiter des desserts traditionnels comme la tarte Tatin, à la carte du restaurant une étoile *Michelin* Les Ambassadeurs : pommes cuites au four, sorbet granny smith, crème acidulée.

téticienne pour réaliser mes desserts : peu de chocolat, beaucoup de fruits, des sucres de synthèse..."

GÉRER TOUT LE 'SUCRÉ' DE L'HÔTEL

Le 12 janvier 2004, Jerôme Chaucesse rejoint l'équipe de **Jean-François Piège** à l'hôtel de Crillon (Paris, VIII^e) en tant que chef pâtissier. Depuis huit ans, avec une équipe de 12 pâtissiers, il gère tout le sucré de l'établissement, soit 7 cartes au total : le gastro étoilé Les Ambassadeurs dont **Christopher Hache** est aujourd'hui le chef de cuisine, mais aussi la brasserie L'Obé, le bar, le salon de thé Le Jardin d'hiver, le room service, les banquets et les cocktails. Du dessert à l'assiette en passant par les gâteaux de voyage, mignardises ou glaces, tous portent une même signature, chère au chef pâtissier : *"Design et élégance au service du goût."* Son credo : travailler des desserts traditionnels français et les revisiter, *"ne pas les abîmer mais les sublimer"*. Les ingrédients de base sont conservés mais ils font l'objet d'une totale réinterprétation. Avec un leitmotiv, toutefois : celui de créer des desserts facilement identifiables pour que le client les garde longtemps en mémoire. Et un impératif : pas plus de trois parfums dans l'assiette.

DESSERTS DIFFÉRENTS SUIVANT LES CARTES

Jérôme Chaucesse aime réaliser de subtils jeux d'équilibre entre saveurs douces et goûts marqués, entre légèreté et consistance. Côté 'gastro', on peut citer l'emblématique Île flottante, gaspacho ananas, mangue et passion à la carte des Ambassadeurs : pour le socle, des blancs d'œufs cuits et caramélisés, une brunoise d'ananas, un carpaccio de mangue, caramel fruits de la passion, tandis que la crème anglaise est remplacée par le gaspacho d'ananas servi par le personnel de salle.





Choconoisette façon Duplo :
dessert à la carte du restaurant
L'Obé.

"Il faut créer des émotions et qu'il se passe quelque chose en salle : une interaction entre client et maître d'hôtel. L'Île incite au voyage, à l'exotisme. Pour Les Ambassadeurs, je peux me permettre le montage

minute et ainsi réaliser des desserts éphémères étonnants."

Côté brasserie, on peut piocher au chariot de desserts un Choco-noisette façon Duplo, mille-feuille à la vanille Bourbon (45 % des ventes), ou bien des desserts thématiques qui changent tous les deux mois : mai-juin est l'époque du 'p'tit chou' par exemple - saint-honoré, religieuse choco-lait, mini-pièce montée pistache-framboise, et chou vanille-caramel. Au Jardin d'hiver, on retrouve des gâteaux de voyage tel le Casse-noisette à l'abricot, mousse chocolat, crème caramel sim-

plement travaillés pour le room service. "Le chef des cuisines Christopher Hache et la direction de l'hôtel me laissent carte blanche pour m'exprimer. À moi d'étonner visuellement et gustativement la clientèle en jouant la carte de la sécurité pour les rassurer", confie-t-il. **HÉLÈNE BINET**



Retrouvez la recette du chef, île flottante, gaspacho ananas, mangue et passion

avec le mot-clé **RTR021019**

sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Le club des Sucrés : des échanges constructifs entre pâtisseries

Jerôme Chausse fait partie du club des Sucrés fondé par **Christophe Michalak** (Plaza Athénée) et **Christophe Adam** (Adam's). Quatre fois par an, une vingtaine de pâtisseries se retrouvent le temps d'une journée "pour échanger sur un thème bien défini" : "Le prochain rendez-vous aura lieu le 9 juin autour de 'la fête foraine', au profit de l'association Rétinostop parrainée par Christophe Adam. Ces rencontres permettent de sortir de son labo et d'élargir sa vision de la pâtisserie. C'est constructif pour chacun d'entre-nous."

COUP DE PATES®

ASSORTIMENT
DE MINI
MACARONS
DÉCOUVERTE

RETROUVEZ CE PRODUIT PAGE 195 DE NOTRE
CATALOGUE COLLECTION PRINTEMPS ÉTÉ N°44



Par Amis des Artisans

COUP DE PATES® S.A.S.
ZAC du Bel Air - 14 avenue Joseph Paxton
Ferrière-en-Brie-77614 - MARNE-LA-VALLÉE Cedex 3

www.coupdepates.fr

La Baule (44) Depuis quelques mois, l'établissement baulois surfe sur un beau succès grâce à sa collaboration avec un étoilé *Michelin*.

Éric Guérin signe la carte du Season's

C'est un peu une institution. Construit dans les années 1970, le Season's est le premier restaurant à s'être installé sur la longue plage de sable fin de la Baule (44). Un emplacement de rêve, un peu à l'écart de l'effervescence du centre-ville, mais pas tant que ça, tempère **Fred Fesneau**, son gérant depuis 2005. *"C'est un peu les Champs-Élysées l'été et très calme l'hiver."* D'où la nécessité de faire vivre l'établissement quelle que soit la saison, puisqu'il reste ouvert toute l'année. L'aménagement d'un intérieur cosy permet d'assurer les soirs et les mois d'hiver ; les tables en terrasse étant évidemment un must l'été. La collaboration avec **Éric Guérin**, chef étoilé de la Mare aux oiseaux à Saint-Joachim (44) vient opportunément donner encore plus de visibilité à l'établissement.

La rencontre s'est faite à la fin de l'année dernière. Fred Fesneau invite à la Mare aux oiseaux son chef



L'établissement bénéficie d'une belle terrasse sur la plage.



Éric Guérin, Fred Fesneau et Benjamin Larue.

qui part pour une autre aventure professionnelle. Évoquant l'avenir du Season's, il trouve chez Éric Guérin une oreille plus qu'attentive : une vraie envie de travailler ensemble pour accompagner le développement du restaurant. *"Je me suis toujours dit que si je quittais mon marais, ce serait pour aller à la plage, de la terre à la mer, comme le font les oiseaux"*, commente l'intéressé, qui a aussi vu dans cette collaboration l'occasion de proposer une autre cuisine, sans la pression de l'étoile.

"UNE SOUS-TRAITANCE"

La contribution d'Éric Guérin s'est formalisée par un contrat de trois ans. Le chef est rémunéré pour la conception de la carte et touche des royalties sur la progression du chiffre d'affaires. Il a placé au Season's un de ses seconds, **Benjamin Larue**, qui reste salarié de La Mare aux oiseaux. *"C'est en fait une sous-traitance de la cuisine"*, commente Fred Fesneau

qui n'a pas attendu longtemps pour sentir les effets de cette collaboration démarrée en début d'année. *"Nous enregistrons une progression à deux chiffres et le ticket moyen a crû de 15 %, notamment grâce aux vins. Concrètement, nous sommes montés en gamme et nous attirons désormais une autre clientèle qui aime la cuisine gastronomique."* Conséquence : dès mars, il a fallu faire appel à l'équipe de

saison pour assurer le flux du week-end et le passage à l'ouverture sept jours sur sept cet été va entraîner la création de deux postes et demi. Une opération gagnant-gagnant donc, y compris pour le jeune chef de 27 ans désormais aux commandes de la cuisine du Season's. *"Éric m'envoie des croquis et j'interprète à ma façon. J'ai beaucoup de liberté, je m'éclate"*, s'enthousiasme Benjamin Larue. Quant au chef de la Mare aux oiseaux, il est déjà sur un autre projet : un restaurant à Giverny (27), baptisé Le Jardin des plumes, qui ouvrira en fin d'année. En cuisine, officiera **Joachim Salliot**, qui seconde actuellement Éric Guérin, après être passé chez **Alexandre Couillon** (La Marine, à Noirmoutier) et avoir obtenu un Bib Gourmand à L'Empreinte, à Tharon-Plage (44). **MARIE-LAURE FRÉCHET**

Season's • Avenue du Jardin public • Esplanade Benoît • 44500 La Baule • Tél. : 02 40 60 71 68 • www.restaurants-labaule.com

Wattignies (59) Ce boulanger du Nord, inconnu du grand public, fait l'unanimité parmi les chefs étoilés.

Alex Croquet, l'ami du pain

Il a des allures de professeur Nimbus et la discrétion d'un vieux sage.

C'est dans une modeste boulangerie d'une petite ville du nord de la France, Wattignies, que l'on débusque **Alex Croquet**. Pâtissier de formation, il est venu à la boulangerie il y a vingt ans par fascination pour le levain. "C'est lui qui m'a porté", résume-t-il. Insatiable chercheur, il a développé un savoir encyclopédique, de la paléontologie à la biologie moléculaire. Sa méthode ? Des céréales broyées sur une meule de pierre, une eau pure bio-dynamisée et du sel de Guérande, sans aucun additif.

Le pain développe alors des arômes et des textures qui font courir les aficionados, même depuis le Japon. "Je devais y aller faire du pain, raconte-t-il. Treize mois de négociation et arrive le tsunami..."

Sa notoriété est venue avec un premier article dans *La Voix du Nord*, puis dans *Le Figaro*. Internet a suivi : il se découvre un jour sur le site Via Michelin qualifié de "pionnier du renouveau du pain", de "meilleur boulanger du monde"... "En Italie, on m'a même appelé le chamane", note-t-il, amusé.

TRANSMETTRE UNE PASSION

Mais c'est surtout dans le cercle des chefs qu'Alex Croquet suscite le respect. Il crée ainsi la surprise en 2008, à Monaco, où son ami **Alexandre Gauthier**, chef de la Grenouillère, à La Madeleine-sous-Montreuil (62) l'invite à participer à une rencontre de chefs franco-italiens, qu'il séduit en préparant le pain du petit déjeuner. Même **Alain Ducasse** est épaté. Alex Croquet a noué des collaborations avec des restaurants

de sa région comme La Laiterie, à Lambersart (59), ainsi qu'en Belgique (Bon-Bon, à Bruxelles) ou au Pays-Bas (le Oud Sluis), qui se font livrer son pain. Il partage aussi volontiers son savoir-faire avec les chefs. "Je vais chez eux et je m'adapte au lieu, à leurs contraintes", explique-t-il. Alexandre Gauthier lui a ainsi demandé "deux pains de l'extrême", un seigle et un blanc : "Je voulais faire mon pain. Mais je suis cuisinier. On a beau lire des bouquins, sans le coup de main, on ne fait rien de bon. C'est avec Alex

que j'ai compris le pain", commente le chef.

Même discours chez **Emmanuel Renaut**, chef 3 étoiles de Flocons de sel à Megève (74). "Alex est une encyclopédie vivante. Il sait transmettre sa passion. Dans ma cuisine, il y a un fil conducteur de l'amuse-bouche au dessert. Et ça passe aussi par le pain. Je voulais qu'il ressemble à la montagne, avec son relief et ses couleurs. Alex est venu chez moi et on a testé avec

sa farine. Ensuite, j'ai travaillé avec une farine de Savoie. Et on a fait les ajustements par MMS !"

Y a-t-il une marque de fabrique Croquet ? "C'est le pain d'Alex dans les mains d'Alexandre Gauthier", assure le chef de la Grenouillère. "Ce n'est ni le mien, ni le sien, c'est notre pain", confie Emmanuel Renaut. La pâte du boulanger et la patte du cuisinier, inséparables comme le pain et l'assiette... **MARIE-LAURE FRÉCHET**



Alex Croquet aime transmettre son savoir-faire.

Alex Croquet • 56 rue Faidherbe •
59139 Wattignies • Tél. : 03 20 95 01 29
• www.alexcroquet.fr

Le nouveau SelfCookingCenter®
whiteefficiency®

Cuisson
snacking :
pressez
simplement un
seul bouton!



Le HiDensityControl® breveté –
la qualité de cuisson réinventée

jusqu'à **30%** de capacité*
en plus

jusqu'à **20%** d'énergie consommée*
en moins

jusqu'à **30%** plus rapide*

Le nouveau HiDensityControl breveté® assure une qualité et une performance de cuisson exceptionnelles tout en consommant un minimum de ressources. Réalisez par ailleurs d'importantes économies de temps grâce à des charges mixtes intelligentes. Son utilisation est extrêmement simple: une vraie révolution. Son interface est intuitive et s'adapte automatiquement. C'est cela whiteefficiency®.

Participez au CookingLive de RATIONAL.
Inscriptions sur www.rational-online.fr
ou par téléphone au 03 89 57 05 55.

* par rapport au modèle précédent.



Hôtellerie

PAROLES
D'ARCHITECTES
DÉCORATEURS

Quatre mains pour une vision unique et une même partition : le duo formé par les deux créatifs joue sur les images oniriques sans jamais négliger le confort.

Studio Marc Hertrich et Nicolas Adnet : “Nos clients nous aiment pour nos idées décalées”

Associés, ils dirigent ensemble le Studio Marc Hertrich et Nicolas Adnet. Ils jouent la même partition, mais à quatre mains. Si leurs personnalités et leurs parcours divergent, les deux hommes partagent la même sensibilité et une vision de l'avenir identique. **Nicolas Adnet** vient du monde de la haute couture - c'est chez Lanvin qu'il obtient son premier poste - après avoir poursuivi des études de gestion, ce qui lui donne un profil plutôt orienté vers la finance. **Marc Hertrich**, lui, est issu d'une famille d'artisans d'art et d'ébénistes. Il suit le parcours classique des architectes décorateurs, rentre aux Arts décoratifs, puis à l'école Boule. Son premier emploi va le propulser dans le monde de l'hôtellerie de luxe où il ne tarde pas à se faire un nom. Invité par l'une des grandes familles helvètes, les **Armleder**, pour rénover l'hôtel Richmond, il va rester à Genève pendant quatre ans. Mais sa rencontre avec Nicolas Adnet va être déterminante. Ensemble, ils créent le Studio. Nicolas Adnet se forme à la technique du dessin auprès de Marc Hertrich, puis devient très vite opérationnel à son tour. Aujourd'hui, si chacun possède ses propres clients, les projets sont travaillés ensemble et les scénarii écrits et produits par les deux associés. Difficile de dire qui influence qui : loin des effets de mode, ils sollicitent d'abord l'imagination et s'appuient sur les cinq sens, dans une heureuse alchimie. Une démarche en duo pour des réalisations uniques.

L'Hôtellerie Restauration : Pensez-vous que l'hôtellerie a beaucoup évolué ces dernières années ?

Nicolas Adnet et Marc Hertrich :

Depuis dix voire quinze ans, l'univers de l'architecture d'intérieur a été révolutionné par **Ian Schrager** qui a réinventé l'hôtellerie avec les boutique-hôtels. Les hôtels sont ainsi devenus des destinations à part entière. Quand il s'agit de rénovation, on fait appel à des designers, ce qui n'était pas le cas auparavant. De son côté, la technologie a beaucoup évolué mais s'est aussi complexifiée. Or, elle doit rester simple d'utilisation pour le client.

Comment décriez-vous votre style ?

N.A. et M.H. : Notre univers est d'abord onirique, comme un scénario dont nous déroulons le fil à l'aide d'images. Chez nous, c'est le dessin qui raconte l'histoire, même si celle-ci prend parfois des allures extravagantes. On y retrouve nos valeurs et, en premier lieu, le confort. Nous aimons les rondeurs par exemple, et nous privilégions toujours le confort plutôt que l'esthétique. Enfin, nous créons des projets fonctionnels, avec une technologie à l'utilisation toujours simple. Tous nos projets ont une touche de poésie comme cet enfant qui enflamme une gerbe de feu d'artifice représenté par un lustre scintillant. Nos clients nous aiment pour nos idées décalées. Nous travaillons régulièrement avec Club Med et Sofitel. Ils ont confiance en nous car ils savent que nous connaissons parfaitement l'hôtellerie.



Marc Hertrich et Nicolas Adnet : “Nous privilégions toujours le confort à l'esthétique, souvent inconfortable.”

Diriez-vous que certains projets vous ont davantage marqué que d'autres ?

M. H. : Il y a trois étapes importantes dans ma vie. L'hôtel Le Richmond à Genève en est une, car il m'a fait plonger dans l'univers des palaces mais aussi dans l'univers du luxe. La deuxième étape est la rencontre avec **Henri Giscard d'Estaing**, qui est un inconditionnel de notre travail, et la troisième est la rencontre avec Nicolas, mon associé.

ÉVELYNE DE BAST

ASSURANCE HÔTELLERIE-RESTAURATION



Hôteliers, restaurateurs :
nous avons construit
pour vous une offre
complète.

● **Une protection de vos biens
et de votre activité :**

- doublement des valeurs assurées pendant les périodes de « jours de fêtes »,
- assurance de vos terrasses aménagées.

● **Une indemnisation totale
de vos pertes d'exploitation :**

- suite à un incendie, dégâts des eaux ou gel,
- remboursement des nuitées en cas de dysfonctionnement de vos installations de chauffage.

**Des chargés de clientèle
« risques professionnels » sont
à votre disposition près de chez vous.**

N°Azur 0 810 81 19 09

PRIX APPEL LOCAL

entreprises@matmut.fr

Matmut Entreprises - Société anonyme à directoire et conseil de surveillance au capital de 22 763 000 € entièrement libéré N° 493 147 011 RCS Rouen. Entreprise régie par le Code des Assurances.
Siège social : 66 rue de Sotteville 76100 Rouen. Adresse postale : 11 square Beaujon 75378 Paris Cedex 08

Photos : © Lucky Dragon, Fint - Fotolia.com

 **Matmut**
ENTREPRISES

Adeptes de la légèreté et de l'humour, ce créateur aime raviver l'âme d'enfant des clients des établissements qu'il réalise.

Philippe Maidenberg réécrit son enfance à travers l'architecture

© CHRISTOPHE BIELSA



Philippe Maidenberg : "La vraie révolution existe dans les rencontres. Ce sont elles qui font évoluer les choses."

Philippe Maidenberg ne se destinait pas à l'architecture. Lui, c'était plutôt le stylisme qui l'intéressait. Pourtant, lorsqu'il décide de son orientation, les conseils familiaux l'orientent vers un métier plus 'solide'. C'est ainsi qu'il s'inscrit en architecture après le bac. Plusieurs rencontres vont finir de

confirmer ce choix, comme ce stage qu'il effectue sur le chantier de la pyramide du Louvre, ou à Chicago auprès d'**Helmut Jahn**, créateur du Hyatt Roissy-Charles-de-Gaulle. Diplômé par le Gouvernement en 1990, il fait ses premières armes chez des particuliers. Puis en 1995, il rencontre l'un des hommes clés de l'hôtellerie parisienne, **Serge Cachan**. Celui-ci lui confie la rénovation complète de l'un de ses établissements, Le Lorrette, il y a dix ans. C'est pourtant avec Le Joyce, en 2008, qu'il va donner toute sa mesure et déployer toute son inventivité d'architecte-décorateur. On y retrouve comme dans chacune de ses réalisations des thèmes récurrents : le vent, le ciel, les nuages, la mobilité... Sans doute le souvenir des nombreux voyages organisés par ses parents. Philippe Maidenberg retranscrit les visions de son enfance dans le langage de l'architecture.

L'Hôtellerie Restauration : Philippe Maidenberg, diriez-vous que vous avez un style ?

Philippe Maidenberg : Je n'estime

pas avoir ou représenter un style. Tout me va, tant que ce n'est pas sérieux. J'aime quand il y a de la légèreté dans les projets. J'aime aussi la mobilité, je n'aime pas les choses statiques. Je n'ai ni couleur préférée, ni matériaux, ni tissus privilégiés. J'aime être surpris. Et mes hôtels plaisent à ceux qui aiment être surpris. Si vous prenez Le Joyce, c'est un hôtel conçu pour des personnes qui ont gardé une âme d'enfant, et qui sont âgées de 7 à 77 ans. Leur seul point commun, c'est l'élégance.

D'après vous, quelles sont les tendances actuelles ? Avez-vous observé une évolution ces dernières années ?

Les réglementations sur la sécurité, les normes incendie et accessibilité ont bouleversé le travail des architectes. Les autres, les vraies tendances, viennent du travail de **Ian Schrager** à New York et **Philippe Starck** et **Andrée Putman** en France. Depuis, rien n'a vraiment changé. Par exemple, le mobilier dont je m'inspire est tiré d'une collection d'œuvres danoises et finlandaises qui datent de 1930. On voit aussi apparaître une profusion d'hôtels thématiques, mais c'est une chose dont on se lasse aussi. En ce qui me concerne, je crois que la vraie révolution existe dans les rencontres. Ce sont elles qui font évoluer les choses. Je pense avoir appris davantage en travaillant avec les musiciens qui ont participé à la réalisation du Triangle d'or qu'avec l'arrivée des nouvelles technologies. Cela ne veut pas dire que je ne les utilise pas. En tant qu'architecte,

La réception de l'hôtel Triangle d'or (Paris, IX^e).

L'escalier rouge de l'hôtel Triangle d'or.





La chambre jaune
du Joyce (Paris, IX^e).

je travaille beaucoup sur le numérique. Je viens par exemple de terminer, pour le Bel Ami, un

espace au rez-de-chaussée - café-bar-restaurant - où nous avons utilisé des bandes vidéos pour

donner une impression de balade le long des rues. Cela crée une sorte de décor mobile, qui échappe à la pesanteur. Je pense également qu'au 123 Sébastopol, nous allons installer partout de la domotique. Mais pour moi, ce ne sont pas des tendances, ce sont uniquement des outils.

Quels sont les hôtels qui vont ont le plus marqué ?

Si le Lorette - dont les travaux remontent à neuf ans - a été le point de départ d'une expression plus libre, c'est Le Joyce qui constitue un tournant dans mon expérience professionnelle. Le Triangle d'or est aussi un moment important pour moi. Les rencontres que j'ai pu y faire m'ont en effet profondément marqué et m'ont permis d'évoluer. ■

ÉVELYNE DE BAST

JTECH FRANCE

POUR UNE MEILLEURE COMMUNICATION, ADOPTEZ LA BONNE VIBRATION

ESSAI
GRATUIT

N°1 DU BIPEUR

BIPEURS
SERVEURS

BIPEURS
HÔTELS

DEMANDEZ VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ
☎ 01 75 00 09 00
✉ info@jtech.fr

www.jtech.fr

Chez cette architecte d'intérieur, le luxe est comme une seconde nature provenant certainement de son environnement

Sybille de Margerie, le luxe du détail et

Rien ne prédisposait **Sybille de Margerie** à devenir architecte d'intérieur. "Un métier qui n'a pas d'avenir", disaient ses parents qui ont insisté pour qu'elle fasse du droit. Passionnée d'art, Sybille de Margerie va, tout en se conformant au choix familial, mener des études d'architecture d'intérieur. Ainsi, en 1986, elle obtient sa maîtrise de droit des affaires en même temps que le diplôme de l'école Boulle. Encore aujourd'hui, elle revendique cette formation dissonante. "Les deux m'ont fortement servie, explique-t-elle. Dans notre métier, nous sommes amenés à traiter avec des spécialistes : investisseurs, juristes, financiers... Mes études de droit m'ont permis, par exemple, de rédiger les contrats de mes clients. Nous avons un métier lié à la créativité, le droit permet de lui donner un cadre, et de mener à bien les projets au travers d'une méthode. Parce que notre métier se situe dans l'émotion, cette autre partie de moi-même plutôt cartésienne redonne un juste équilibre." Vingt-trois ans après la création de sa société SM Design, Sybille de Margerie est fière d'être l'auteur de réalisations toutes plus prestigieuses les unes que les autres. Les dernières en date ? Le Sofitel Old Cataract à Assouan (Égypte), le Mandarin Oriental à Paris (XVI^e) ou le Cheval blanc à Courchevel



Sybille de Margerie : "J'aime le langage de la couleur, la recherche du détail, car c'est dans le détail que l'on reconnaît le luxe, discret, loin de l'ostentatoire."

(73), tous palaces ou sur le point de l'être. Aujourd'hui, son cabinet emploie 18 personnes, et réalise 4 M€ de chiffre d'affaires par an.

L'Hôtellerie Restauration : comment définissez-vous votre style ?

Sybille de Margerie : Je ne cherche pas à avoir un style, à plaquer des stéréotypes sur mes créations. Je cherche surtout à coller à la personnalité de mon client, à être en empathie totale avec lui. Je tire mon inspiration de mes voyages, de mes lectures, des expositions que je vais voir, de mes rencontres. Je suis curieuse du monde qui m'entoure, et en même temps, je transmets dans mes projets la 'culture française' avec ses codes et son histoire. Lorsque je me lance sur un projet, je cherche toujours à faire ressortir une émotion, comprendre une histoire, la culture

dont il est imprégné. Mes voyages me font faire des découvertes. C'est cela aussi l'universalité du luxe, savoir utiliser l'art et l'artisanat local, et le traduire dans un esprit de modernité. Il y a des choses que j'aime, comme le langage de la couleur, la recherche du détail, car c'est dans le détail que l'on reconnaît le luxe, discret, loin de l'ostentatoire. Mes clients ont tous le même profil, qu'ils viennent de Paris, d'Ukraine ou d'Arabie saoudite.



La salle du restaurant 1947 au Cheval blanc de Courchevel, où c

PORTE REPLIABLE ALUMINIUM CF 77
La solution idéale pour vos terrasses, espaces de réception, salles de restauration,...



REYNAERS
aluminium

www.reynaers.fr - info.france@reynaers.com - 01 64 13 85 95

TOGETHER FOR BETTER*

* Ensemble pour réussir

nt familial, la famille Taittinger.

des couleurs

Généralement très aisés, ils aiment le luxe et le confort. Car je crois que le confort est la condition du luxe.

Dans quel type d'hôtel vous identifiez-vous ?

J'ai la chance de pouvoir choisir les projets sur lesquels je travaille. Le luxe est leur seul dénominateur commun. Prenez l'hôtel du Petit Paris. Un seul mot le caractérise : luxueux. Et pourtant, c'est un tout petit hôtel.

Y a-t-il des tendances dans l'hôtellerie que vous aimez particulièrement ?

L'hôtellerie est un laboratoire. Il faut toujours être en avance sur les tendances car la construction d'un projet prend du temps, des années. Il faut donc anticiper les demandes. Les choses évoluent vite. La technologie est ce qui est le plus visible, mais elle est un moyen et non une finalité. Elle doit être au service du client et non l'inverse. Donc il faut qu'elle soit facile à utiliser. C'est ce que j'appelle faire de la technologie à visage humain. Ce n'est pas une tendance, c'est une obligation. L'un des domaines qui a le plus évolué

au cours des dernières années est l'espace bien-être. Les salles de bains sont passées de 4 m² à 15 m² en dix ans. Leur univers devient épuré, voire décalé pour être totalement dépayçant. Regardez le spa du Mandarin Oriental à Paris. La poésie du lieu vous transporte. C'est une véritable expérience. En cela, le luxe a évolué.

Quel est, parmi les hôtels ayant appartenu à la famille Taittinger, celui qui vous a le plus marqué ?

Le Lutetia, incontestablement. C'est un hôtel attachant, qui possède un charme fou, car il a une âme et une histoire. Il impose qu'on le respecte. J'espère que la rénovation qui y sera faite conservera l'âme de l'hôtel. Pour moi, elle doit être du même ressort que la rénovation du Sofitel Old Cataract. Certains pensent que le nouvel hôtel est aussi bien que l'ancien, tant l'atmosphère qui s'en dégage est identique. Pourtant, tout a été démolé à l'intérieur.

Quels sont vos projets ?

Je continue avec Mandarin Oriental, qui me confie la création d'un spa à Genève. Je finis l'Hôtel

de Paris à Saint-Tropez, le Park Hyatt de Marrakech, pour une ouverture en 2013, ainsi que l'Hôtel Mont-Blanc à Chamonix. Je termine également le restaurant Le 1947 au Cheval blanc de



Le lobby du Mandarin Oriental Paris (XVI^e).

Courchevel qui sera tenu par **Yannick Alléno**, et je vais maintenant réaliser l'extension de l'hôtel. J'ai d'autres projets hôteliers qui se profilent à l'horizon, mais c'est une autre page à écrire.

ÉVELYNE DE BAST



BUREAU VERITAS CERTIFICATION

Le cahier des charges national sur la **restauration Bio** entre en vigueur le **1^{er} octobre 2012**.

Êtes-vous prêt ?

Vous nous connaissez déjà :

Titre Maître Restaurateur, Certification de Services, Inspection hygiène, Contrôle Charte Qualité.

- Nous pouvons être votre prestataire unique et regrouper ces missions avec votre certification Bio.
- Nous intervenons partout en France avec notre réseau de 50 contrôleurs.



Besoin d'une réunion d'information ou d'une intervention, nous pouvons venir à votre rencontre et vous donner une information complète.

Contactez-nous :
Bureau Veritas Certification
Tél. : 02 99 23 30 79 - bio@fr.bureauveritas.com



Move Forward with Confidence*

BUREAU VERITAS

VERITAS



Le 1947, où officiera prochainement le chef 3 étoiles **Yannick Alléno**.

À Paris, il a réalisé pas moins de 35 rénovations pour des filiales ou franchisés de chaînes hôtelières, et autant avec des indépendants : Vincent Bastie, à l'origine de quelques-uns des boutique-hôtels les plus emblématiques de la capitale, se définit d'abord comme un architecte.

Vincent Bastie, le grand manitou des boutique-hôtels



"La décoration, c'est comme l'alimentation : j'aime tout à condition que cela soit bien fait", confie Vincent Bastie.

On le croise parfois en coup de vent sur les chantiers car il les suit tous, et même plusieurs à la fois. **Vincent Bastie**, l'architecte créateur de quelques-uns des boutique-hôtels les plus emblématiques de Paris, se définit d'abord comme un architecte, un rôle qu'il revendique par rapport à celui de décorateur. L'aventure commence en 1988, une fois son diplôme d'architecte, obtenu aux Beaux-arts de Paris, en poche. Son premier chantier sera la rénovation d'un hôtel, passage Kracher, dans le XVIII^e arrondissement de la capitale, puis il réalise le City Hotel, rue Tholozé, toujours dans le XVIII^e arrondissement. Le bouche à oreille aidant, les chantiers vont très vite s'enchaîner. En vingt-cinq



La salle de petit déjeuner du Platine Hotel.

Une salle de bains du Platine Hotel, établissement dédié à Marilyn Monroe.

ans, Vincent Bastie a réalisé à Paris 35 rénovations pour des hôtels filiales ou franchisés de chaînes hôtelières, et autant avec des indépendants. Parmi ces derniers, nombreux sont ceux qui font exploser le concept de boutique-hôtel : qu'il s'agisse du Petit Moulin, du Five, ou dernièrement du Platine, chacun incarne un style et un concept différent.

À chaque chantier, il pousse un peu plus loin l'innovation. Les concepts sont, la plupart du temps, réalisés par l'agence, mais peuvent aussi être partagés avec des designers de renom. Après un premier partenariat mené avec **Christian Lacroix** au Petit Moulin, il a poursuivi son dialogue avec **Chantal Thomas** à l'hôtel Le Pradey sans oublier L'Original, où il a officié en tant que conseil auprès de **Stella Cadente**. Aujourd'hui, à 50 ans, Vincent Bastie mène son équipe tambour battant, ne s'accorde aucun répit et n'en finit pas d'étonner. Rencontre.



L'Hôtellerie Restauration : Quelles sont, d'après vous, les grandes tendances architecturales et décoratives dans l'hôtellerie ?

Vincent Bastie : Les tendances évoluent sans arrêt, mais celle des boutique-hôtels s'est accélérée en quelques années. La chose la plus importante, pour moi, reste de vendre du rêve aux propriétaires comme aux clients, peu importe le concept. Il faut redonner aux gens envie de rêver à l'hôtel mais dans un monde qui leur

correspond. Prenez le Sublim Hotel : nous avons créé un univers issu du monde virtuel. Nos clients se sont identifiés totalement à l'établissement. Le Burgundy, lui, est un très bel hôtel dans un style plus classique, parfaitement intégré au quartier, et qui correspond à un autre type de clients. La réalisation d'un hôtel ressemble à celle d'un film. Il y a d'abord le concept puis la mise en forme, la réalisation et enfin les finitions. Chaque séquence nécessite des remises en question. Le dénominateur commun de tous ces chantiers, c'est de faire rêver, tout en restant très parisien, puisque nous travaillons essentiellement dans la capitale.

Avez-vous un style ? Si oui, comment le définissez-vous ?

Comme je suis architecte avant d'être décorateur, je me vois comme une sorte de chef d'orchestre : je suis à la fois un administratif - détenteur du savoir concernant toutes les réglementations : sécurité, urbanisme, normes hôtelières, accessibilité... -, un organisateur - avec le choix des fournisseurs et le suivi du chantier - et, enfin, un décorateur, pour tout ce qui touche à la création et à la mise en œuvre du concept. Je ne peux pas me définir dans un seul style, car pour moi, la décoration, c'est comme l'alimentation : j'aime tout à condition que cela soit bien fait. En revanche, s'il n'existe pas de style Bastie, certains hôtels peuvent exprimer mes choix personnels. Ainsi, le verre est un matériau que j'utilise souvent car il permet d'agrandir des espaces souvent restreints à Paris. Et puis le travail du verre offre des impressions souvent étonnantes comme cette cloison en verre, au Sublim, intégrant entre deux feuilles rigides une feuille de verre brisée. Autre élément auquel je suis sensible : le travail de la lumière, car c'est un élément essentiel du décor.

© PIERRE SOISSONS



Une chambre de l'hôtel Le Pradey.

Tout est planifié en agence, ce qui me permet de moduler mes plans.

Quels sont les hôtels qui vous ont le plus marqué ?

Le dernier apparaît toujours comme le plus abouti. Mais certains hôtels représentent des moments plus importants que d'autres.

Ainsi, mon chantier le plus difficile a peut-être été l'un de mes tout premiers hôtels, passage Brady, dans le IX^e arrondissement. Il fallait réunir trois immeubles, ce qui n'a pas été simple.

Plus tard, il y a eu le Petit Moulin, qui symbolise pour moi le concept le plus abouti de boutique-hôtel, malgré ses 18 chambres. C'est aussi l'un des hôtels les plus rentables de Paris. Enfin, parmi ceux qui ont demandé un travail technique important, j'ajouterais l'hôtel des Mathurins, mais aussi le Burgundy, l'un des premiers 5 étoiles de la capitale, particulièrement délicat à réaliser avec, cerise sur le gâteau, sa piscine intérieure. ■

ÉVELYNE DE BAST



La façade du Burgundy, l'un des premiers 5 étoiles de la capitale, chantier délicat à réaliser pour Vincent Bastie en raison notamment de sa piscine intérieure.

Rentabilisez votre terrasse, été comme hiver sous le soleil ou sous la pluie.

TOITEL

Une salle en supplément l'hiver. Une terrasse en plus l'été.

Tél.: 04 93 97 02 66

70, av. d'Estienne d'Orves • 06000 NICE
info@toiture-nice.com • www.toitel.fr

Figure emblématique de la nouvelle génération d'architectes et décorateurs, Jean-Philippe Nuel est le **Jean-Philippe Nuel, l'élégance avant tout**

Si, pour **Jean-Philippe Nuel**, l'architecture et la décoration sont une affaire de famille - il a grandi au milieu d'objets design emblématiques comme la table Knoll ou la lampe Arko collectionnés par sa mère -, sa spécialisation dans l'hôtellerie a plutôt été un concours de circonstances. Il réalise son premier hôtel à la demande de l'un de ses amis d'enfance dont les parents sont hôteliers. Il s'agit du Clos Médecis, dans le Quartier latin. Pour le jeune homme, fraîchement diplômé des Beaux-arts (1986-1987), ce chantier - qui implique la reconstruction totale d'un bâtiment - est éprouvant mais lui fait gagner ses galons d'architecte. La suite s'enchaîne très logiquement, avec la rénovation d'une série d'établissements indépendants parisiens. À l'étranger, principalement au Japon, il s'ouvre à de nouveaux projets, travaillant autant pour des particuliers que pour des espaces d'exposition.

Aujourd'hui, Jean-Philippe Nuel est sollicité par les plus grands groupes hôteliers, surtout pour leurs marques haut de gamme :

Marriott avec Renaissance, Accor avec Sofitel et MGallery, ou encore IHG pour InterContinental. D'autres projets, et non des moindres, se profilent comme l'hôtel Baccarat de Dubaï pour

le compte de Starwood et d'autres encore avec Hyatt. Tous aiment chez cet homme discret son style à la française, délicat et aérien, où les notes de couleur viennent en contrepoint, où l'ensemble est traité avec beaucoup d'élégance et un brin d'humour. Un



© ANNE-EMMANUELLE THION

Jean-Philippe Nuel : "Les hôtels répondent à des mises en scène permanentes. Ce sont souvent des laboratoires d'idées."

investisseur indien vient de lui confier la réalisation totale - architecture et décoration - du Taj Resort à Pondichéry. Cette expérience en Inde, faisant à la fois appel à ses talents d'architecte et de designer, pourrait lui ouvrir de nouveaux horizons en Asie.



Le futur lobby de l'InterContinental de Marseille.

L'Hôtellerie Restauration :
Voyez-vous une évolution dans la conception des hôtels aujourd'hui ?
Jean-Philippe Nuel : Quand



j'ai commencé à travailler dans l'hôtellerie, on ne mélangeait pas architecture et décoration, selon une tradition anglo-saxonne. Peu à peu, la décoration s'est pourtant imposée, portée par une nouvelle génération d'hôteliers. Pour moi, les hôtels répondent à des mises en scène permanentes. Ce sont souvent des laboratoires d'idées. Ensuite, l'évolution dans la décoration est venue de l'hôtellerie haut de gamme, qui a souhaité développer des lignes plus contemporaines. Il y a quinze ans, on rénove les hôtels de façon très classique. Désormais, ils font preuve d'inventivité et de créativité. Pourtant, il faut aussi savoir rester pragmatique. Je pense que la plupart des hôteliers se méfient de l'éphémère car ils veulent assurer la pérennité de leur investissement, et ils pensent que l'éphémère se démode.

Existe-t-il un style Nuel ?

Je ne le pense pas. Je cherche toujours à replacer l'hôtel dans son histoire et à tirer la quintessence du lieu. J'en retire des éléments d'histoire, des motifs que je cherche à détourner pour les

entre autres l'auteur de nombre de boutique-hôtels parisiens élégants et raffinés.



Vue d'architecte du Taj Resort, à Pondichéry en Inde.

retraduire en motifs de décoration plus accessibles. Lorsque je m'engage sur un projet, je raconte une histoire. On me prête souvent la passion de la couleur. C'est faux. Je n'ai aucune couleur de préférence. Elles viennent toujours en contrepoint d'une tonalité plus légère. J'aime la ligne claire et je retravaille sans relâche les motifs de décor, toujours avec une touche d'humour. J'aime l'élégance, c'est un mot pour moi riche de sens. Je dirais que ce qui m'inspire, ce sont les lieux qui ont une force, une personnalité, comme le palais de justice à Nantes, l'hôtel-Dieu à Marseille, ou la piscine Molitor.

Parmi vos créations, quels hôtels ont eu le plus d'importance ?

Le premier, le Clos Médicis est

incontestablement un moment fort, tout comme Le Duo, situé à côté du BHV à Paris. Puis, en 2003, Le Général a constitué une étape, car il a permis de donner un style à ce quartier en pleine émergence. Pour le même propriétaire, j'ai d'ailleurs réalisé le Grand Balcon à Toulouse, qui est une belle aventure autour de l'aérospatiale. C'était l'époque où je travaillais surtout pour des indépendants. (...) Enfin, je n'oublie pas le Radisson de Nantes, dans l'ancien palais de Justice, les Hilton d'Évian et de La Défense, et enfin les InterContinental de Marseille et Lyon. Aujourd'hui, je travaille avec les marques comme avec les indépendants. Ils me confient leur identité, que je retraduis en fonction du lieu.

ÉVELYNE DE BAST

Le rendez-vous incontournable de la profession

Trophée de Golf

Restauration Hors Domicile



Lundi 1^{er} octobre 2012 / Saint Germain-en-Laye

Heineken
Entreprise

evian

Knorr

Aspart

SAINT LOUIS

Tropicana

SAINT LOUIS

SAINT LOUIS

Davigel

Organisation  Tél. 01 47 61 15 69 - Fax 01 46 20 42 72 - www.sagcom.fr - Partenaires presse :  

Juin

Le 7 juin

Forum de l'emploi du lycée Eiffel

Lycée Gustave Eiffel, Reims (51)

Du 15 au 17 juin

Oh my Food, la santé ça se cuisine !

L'alimentation, source de plaisir et de santé pour tous

Porte de Versailles, Paris (XV^e)

www.ohmyfood.fr

Le 27 juin

Forum emploi de l'EPMTTH

Paris (XVII^e)

E-mail: epmtth@epmtth.org

Août

Du 3 au 15 août

65^e Foire aux vins d'Alsace

370 exposants

Parc des expositions et de congrès de Colmar (68)

www.foire-colmar.com

Septembre

Du 18 au 21 septembre • International French Travel Market Top Resa

IFTM Top Resa est le salon professionnel du tourisme et des voyages en France.

Le salon est strictement réservé aux professionnels

Porte de Versailles, Paris (XV^e) - Pavillon 7.2

www.iftm.fr



Du 19 au 20 septembre

6^e édition du Salon Rapid et Resto Show

Salon de la restauration à service rapide et de la vente à emporter

Porte de Versailles, Paris (XV^e)

Le 26 septembre

Forum emploi de l'EPMTTH

17 rue Jacques Ibert, Paris (XVII^e)

epmtth@epmtth.org

Le 27 septembre

Salon LHR Emploi

Salon emploi des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration organisé par L'Hôtellerie Restauration.

CentQuatre

104 rue d'Aubervilliers, Paris (XIX^e)

Tél.: 01 45 48 64 64

lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr

www.lhr-emploi.fr

La dernière édition du salon LHR Emploi a accueilli plus de 5 000 visiteurs.

Abonnez-vous



- 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

**Optimisez vos recrutements !
Rencontrez des candidats motivés et qualifiés !**

Salon
LHR **Emploi**

Jeudi 27 septembre 2012
de 9 h à 18 h

Au CentQuatre
104 rue d'Aubervilliers • Paris 19^e

WWW.LHR-EMPLOI.FR



Contactez-nous : 01 45 48 64 64 • lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr

organisé par **L'Hôtellerie
Restauration**

Je veux des légumes cuits,
sans avoir à les cuire.
Vous me suivez ?

d'aucy : les légumes
cuits surgelés
qui connaissent
votre métier.



Rapport qualité prix assuré
1 kg acheté = 1 kg servi



Gain de temps



Jusqu'à 70%
d'économie d'énergie



Large gamme proposée



*Nous partageons la même responsabilité,
celle de bien nourrir les autres.
Retrouvez tous nos engagements sur daucyculture.fr*

Découvrez toute la gamme surgelé sur www.daucyfoodservices.com

d'aucy[®]
FoodServices