

La CPIH
part à la conquête
de la Charente-
Maritime

**Marseille-
Provence 2013**
mise sur la
cuisine

Louvre Hotels
redéfinit le
positionnement
de Golden Tulip

Le **nouveau
taux du smic**
au 1^{er} juillet :
9,40 €

L'Hôtellerie Restauration

5 juillet 2012
N° 3297

ANNONCES
CLASSÉES
P. 12

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Le centre de formation Alain Ducasse élargit son champ d'action

p. 31

Tendance pp. 2-3

Coup de fouet sur la pâtisserie aux États-Unis

Aux États-Unis, les desserts ont longtemps souffert d'une mauvaise réputation. Pourtant, ils représentent toujours une part importante du chiffre d'affaires des restaurateurs grâce à la créativité de chefs pâtisseries qui vont bien au-delà du traditionnel carrot cake. Et les clients les suivent. Cet engouement se reflète jusque dans les médias, notamment au travers du succès de l'émission Top Chef Just Desserts, qui en est déjà à sa deuxième saison. Pour les restaurateurs, l'originalité prime en matière de desserts. En boutique en revanche, *"les clients s'attendent à des saveurs plus traditionnelles"*, explique le Français **Dominique Ansel**, qui a ouvert l'an dernier le Dominique Ansel Bakery. Une tendance soutenue par d'autres chefs cuisiniers tels que **Jacques Torres** et **François Payard**. Desserts aux herbes et aux légumes, classiques réinterprétés, bars à desserts... Et si le futur du dessert se jouait outre-Atlantique ?

Le paris-new-york, de **Dominique Ansel**, un hommage au paris-brest.



© PHILIPPE LEAMAN

RESTAURATION RAPIDE : SUBWAY SUR LE TRAJET DES FRANÇAIS

p. 11

Les riches ?

Ce n'est pas nouveau mais, en temps de crise, la recette fait toujours mouche : pour répondre aux difficultés économiques, une seule option, 'faire payer les riches' ! C'est beau comme du **Georges Marchais** revu à la sauce **Mélenchon**, et le résultat des dernières élections a montré que l'impact n'est pas négligeable. **Et comme ce n'est pas la nouvelle donne politique (on s'en doutait un peu) qui va résoudre les douloureux problèmes de l'endettement public**, les dernières décisions annoncées ne font guère preuve d'originalité. Hausse de 2 % du smic au 1^{er} juillet ? En fait, un 'à-valoir' de 1,4 % sur la prochaine évolution fondée sur le taux de l'inflation, ce qui ramène le gain réel pour les intéressés à 0,6 %, mais prive mécaniquement la Sécurité sociale d'un milliard d'euros de cotisations en raison des allègements de charges accordés jusqu'à 1,6 fois le smic. Passons.

Il suffit alors de prévoir la suppression des exonérations fiscales sur les heures supplémentaires : c'est bien connu, les 'heures sup', ce sont les milliardaires qui en font le plus pour boucler des fins de mois difficiles... Là encore, les PME-TPE qui font appel aux heures supplémentaires en raison de l'imprévisibilité des carnets de commande ou de l'irrégularité de l'activité se trouveront pénalisées sans pour autant pouvoir contribuer au développement de l'emploi.

Mais comme tout cela risque fort de ne pas être à la hauteur de l'enjeu de résorption du déficit des finances publiques - le rapport que vient de remettre la Cour des comptes au Premier ministre est suffisamment explicite - il faudra trouver d'autres moyens de toujours 'faire payer les riches'. L'imagination débordante de Bercy s'est alors souvenue du bon vieux principe des cours de législation fiscale dispensés rue Saint-Guillaume : "l'impôt, c'est l'art de plumer la volaille sans la faire crier." Et de proposer très discrètement une hausse du 'forfait social' sur les sommes versées par les entreprises au titre de la participation, de l'intéressement, des plans d'épargne retraite, qui passerait de 8 % à... 20 % dès 2013. Et au risque d'abuser du comique de répétition, il est de notoriété publique que ces formules de rémunération concernent au premier chef les fameux riches, source de tous nos maux. Trêve de plaisanterie : **Sylvia Pinel**, ministre chargée de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, a exprimé devant l'assemblée permanente des chambres de commerce son souci de concertation. Espérons qu'elle saura transmettre cette volonté à tous ses collègues de Bercy.

L. H.

En bref



Corinne Ménegaux nommée directrice du pôle hôtellerie, restauration, forme et spectacle de Reed Expositions France

Corinne Ménegaux, diplômée de l'Essec, a fait toute sa carrière dans le monde des salons, qu'ils soient professionnels ou grand public. Elle dirigeait depuis

2009 la division hôtellerie restauration de Reed Expositions France et vient de prendre la direction du nouveau pôle hôtellerie, restauration, forme et spectacle. Elle devient également membre du comité exécutif de Reed Expositions France.

La distinction palace décernée au Château de la Messardière

Le Château de la Messardière à Saint-Tropez vient d'être distingué palace, rejoignant ainsi les douze autres établissements de prestige titulaires de ce label. La candidature, lancée en 2010, a satisfait aux critères d'exigence : architecture, histoire, aménagements, environnement préservé et qualité de service. Chaque année, environ 2 M€ sont investis pour des travaux d'embellissement, a souligné **Alexandre Durand-Vieil**, directeur général.



Château-hôtel de la Messardière • Route de Tahiti • 83990 Saint-Tropez • Tél. : 04 94 56 76 00 • www.messardiere.com

Ouverture du 1^{er} Radisson Blu Resort & Spa en Corse

Propriété de l'opérateur touristique Olandini, le premier Radisson Blu Resort & Spa de Corse vient d'ouvrir dans le Golfe d'Ajaccio à proximité de Porticcio. L'établissement

4 étoiles dispose de 170 chambres et suites avec terrasses privatives, un restaurant, deux bars, 400 m² d'espaces séminaires et banquets, deux piscines, un bassin pour les enfants, et une boutique.

Les lignes du dessert bougent Coup de fouet sur la pâte

Aux États-Unis, les desserts ont longtemps souffert d'une mauvaise réputation : 26 % des Américains interrogés par le cabinet de tendances Technomic, spécialisé dans la restauration, estiment que les desserts sont mauvais pour la santé. Pourtant, ils représentent toujours une part importante du chiffre d'affaires des restaurateurs. Les chefs pâtisseries américains poussent la créativité bien au-delà du traditionnel carrot cake. Cet engouement se reflète jusque dans les médias, notamment au travers du succès de l'émission Top Chef Just Desserts, qui en est déjà à sa deuxième édition. Pour les restaurateurs, l'originalité prime en matière de desserts. "Les clients s'attendent à des saveurs plus traditionnelles en magasin", explique **Dominique Ansel**, qui a ouvert l'an dernier le Dominique Ansel Bakery. Une tendance soutenue par d'autres chefs cuisiniers tels que **Jacques Torres** et **François Payard**.

LES DESSERTS 'SANS'

Il s'agit des desserts 'sans sucre' ou du moins allégés en sucre. "À l'époque, pour 1 litre de crème anglaise, on utilisait 250 grammes de sucre ; aujourd'hui, c'est 150 grammes", explique **Éric Bertoia**, chef pâtisseries exécutif auprès de Dinex Group. Cela donne des coulis ou des desserts aux agrumes, comme la Main de Bouddha et le pamplemousse. Au menu de Boulud Sud, par exemple, on trouve un pamplemousse givré avec des graines de sésame. Dans une veine assez proche, les chefs pâtisseries notent une demande croissante pour les desserts sans sel et les desserts végétariens sans œuf, ni gélatine ou lait.

LES DESSERTS AUX HERBES ET ÉPICES

Gâteau au persil au menu de Roberta's à Brooklyn, Glace au curry de l'Est de l'Inde accompagnant un Millefeuille au rhum et fruits de la passion à Bouley, Compote infusée de chili à Masa... Les restaurants new-yorkais n'ont pas froid aux yeux. Jusqu'alors limitée aux restaurants indépendants, cette tendance pointe dans les chaînes de cuisine rapide ou 'fast casual' et dans les pâtisseries. "Il existe un fort potentiel car les clients connaissent déjà ces goûts", note le rapport de Technomic, suggérant aux enseignes d'incorporer

des herbes et épices dans les glaces par exemple.



Les desserts aux topinambours de Pam Young à Isa Brooklyn.

LES DESSERTS TRADITIONNELS REVISITÉS

Parfaitement exécutés avec une touche de modernité, "ils fonctionnent comme des hommages", explique **Pam Young**, chef pâtisseries d'Isa à Brooklyn. Les chefs puisent ainsi dans le patrimoine culinaire d'outre-Atlantique : 'Egg cream' (crème d'œuf), boisson chocolatée typique des

LES DESSERTS AUX LÉGUMES

À New York, la tendance des desserts aux légumes a fait des émules. Au Dirt Candy, restaurant végétarien de l'East Village, le client peut choisir entre un tiramisu aux aubergines et une barbe-à-papa au romarin (12 \$ soit 9 €). À Locanda Verde dans le sud de la ville, on peut goûter le sorbet à la courge, à Ai Fiori, le baba au rhum avec de l'avocat. Le restaurant Seattle sert une mousse d'avocat, gingembre et coriandre, une sorte de guacamole sucré.

Si les desserts aux légumes existent depuis longtemps dans la cuisine moléculaire, les restaurants new-yorkais en 2012 l'utilisent différemment : "On ne fait pas des desserts aux légumes pour être avant-gardistes, mais pour mettre en valeur les produits que l'on trouve au marché", explique **Brooks Headley**, chef du restaurant Del Posto. Un engouement qui rejoint la tendance des desserts sains car ils sont moins sucrés (ils incorporent le sucre naturel des légumes). "Je cherche à créer un dessert qui se marie parfaitement avec l'ensemble du repas. Il serait irresponsable de ma part de servir des desserts bourrés en sucre", explique Brooks Headley. D'ailleurs, il se refuse à travailler la betterave, trop sucrée selon lui. En revanche, il voit du potentiel dans l'oignon, qui a une certaine teneur en sucre, et le poivron rouge. Chef pâtisseries au restaurant Isa à Brooklyn, **Pam Yung** a créé un dessert

À New York, les chefs pâtisseries proposent des desserts aux herbes et aux légumes, réinterprètent les classiques, et ouvrent des bars à desserts. Passage en revue des tendances du moment.

tisserie aux États-Unis

'diners' de Brooklyn, le gâteau Red velvet, grand classique populaire américain, ou encore le 'sandwich à la crème glacée' réalisé avec un biscuit croquant et une crème glacée bio, ou encore le cheesecake traité comme une mousse à la ricotta.

Les desserts classiques français ont eux aussi la cote. **Laurie Jon Moran**, nouveau chef pâtissier du Bernardin, revisite la forêt noire avec des cerises marinées dans la bière Kriek. **Joseph Murphy** chez Jean Georges propose un millefeuille. "On revient aux classiques avec plus de légèreté", explique **Jean-Georges Vongerichten**. Dans sa pâtisserie de Soho, Dominique Ansel joue sur le paris-brest, et ajoute des cacahuètes pour créer un goût de Snickers. Il l'a rebaptisé le Paris-New York. D'autres desserts traditionnels français marchent très bien : cannelés, macarons, éclairs, gâteau basque et même le kouign-amann.

LES ENSEIGNES DE DESSERTS

Les concepts qui se concentrent sur un seul type de dessert se sont imposés ces dernières années. Selon le cabinet Technomic, 16 % des clients préfèrent prendre le dessert dans un autre endroit, après le repas. Ce qui explique le succès.

Ces enseignes se distinguent par une préparation artisanale, à l'instar de Sprinkles Cupcakes, spécialisé dans les cupcakes, Pinkberry, dans les yaourts glacés, ou Churro Station dans les churros mexicain. On peut ajouter à la liste : Beard Papa's, chaîne spécialisée dans les profiteroles, Popbar, dans les gelées, glaces à l'italienne artisanales sur bâtonnet. Parallèlement, les bars à desserts haut de gamme ont le vent en poupe. À l'instar de Chikalicious Dessert Bar, un bar new-yorkais de 20 places assises où chefs pâtisseries et sommeliers servent les clients directement, ou encore Finale Desserterie et sa variété de plateaux de desserts.

ET DANS LA RESTAURATION RAPIDE...

Le rapport de Technomic relève deux tendances dans le segment 'fast casual', celle des desserts ethniques, comme le gâteau frit mexicain (funnel cake) servi à l'enseigne Farmers Boys et les 'empanadas' de Pollo Campero. À l'opposé, les yaourts glacés avec garnitures au choix constituent une tendance forte au sein des concepts ayant adopté un positionnement 'sain' comme Freshii.

LAURE GUILBAULT

ES FONT FUREUR À NEW YORK

aux topinambours caramélisés, betteraves et céleri. "J'ai voulu utiliser les ingrédients que l'on trouve en hiver." Au printemps, elle utilise l'estragon et la verveine.

INFLUENCE FRANÇAISE

Cette tendance des desserts aux légumes prend aux États-Unis mais ne renie pas ses influences françaises. Pam Yung a travaillé notamment à La Chassagnette en Camargue et se dit fortement inspirée par la France. Elle cite notamment **Alain Passard**. Quant à **Danny Meyer**, il garde un souvenir ému d'un dessert aux betteraves et chocolat au restaurant Le Dauphin à Paris. **Éric Bertoia**, chef pâtissier exécutif du Dinex Group explique : "Depuis sept ans à peu près, ça bouge dans le monde de la pâtisserie. On en est aux prémices. Il reste plein de choses à découvrir."

QUELQUES INGRÉDIENTS EN VUE

La Main de Bouddha : Cette variété d'agrumes très aromatique est plus connue aux États-Unis qu'en Europe. Au Bernardin, restaurant triplement étoilé de New York, elle est servie confite avec du pamplemousse mariné au thym, un biscuit à l'huile d'olive, et un sorbet citron.



Aubergine grillée, fregolata, mascarpone sauce chocolat du chef **Brooks Headley**.

L'aubergine : À Del Posto, restaurant huppé dans l'ouest de Manhattan, le chef pâtissier Brooks Headley sert une aubergine grillée avec un biscuit fragoletto, une sauce chocolat et du

mascarpone. "Nous en vendons beaucoup et les clients l'adorent", assure-t-il. Le chef de Del Posto n'est pas tombé sur la tête. Il s'agit d'une interprétation d'un dessert traditionnel napolitain aux aubergines et chocolat. "Tandis que dans la version traditionnelle, l'aubergine est frite, nous la faisons griller avec de l'huile d'olive et du sel, et puis nous la glaçons avec du miel et du vinaigre de vin blanc, un peu à la manière d'une tarte Tatin." Au menu également, un Sorbet de céleri, figues au vinaigre balsamique et glace au fromage de chèvre enrobée de biscuits sablés.

Retrouvez la recette **Aubergine grillée, fregolata, mascarpone sauce chocolat** du chef **Brooks Headley** avec le mot-clé **RTR319420**, sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Forte de 5 000 adhérents dans la Région

Le syndicat de la rue Baryé, qui fut très implanté dans ce département, a choisi d'y revenir en force. Une antenne vient d'être ouverte et Gérard Guy annonce la mise en place prochaine d'un bureau.

La CPIH part à la conquête de la Charente-Maritime

Depuis quelques semaines, les professionnels de Charente-Maritime peuvent se tourner vers la CPIH s'ils le souhaitent. Le syndicat vient d'ouvrir une antenne à La Rochelle, animée par **Patrick Lamarre**. "Grâce à lui, à son travail et à son énergie, nous vous annoncerons au cours des mois à venir la création d'un bureau départemental, où seront représentées les différentes branches : hôtellerie, cafés, discothèques, restaurants et saisonniers", promet **Gérard Guy**, président national de la CPIH. Il ajoute : "Comme en Charente, dans la Vienne, les Deux-Sèvres, la Vendée et les Landes, où nous sommes déjà présents, nous avons la volonté d'implanter en Charente-Maritime une structure départementale offrant à tous les professionnels des CHR les services qu'ils sont en droit d'attendre d'un groupement professionnel tel que le nôtre."

DÉFENDRE L'ENTREPRISE INDIVIDUELLE

Le syndicat, qui revendique aujourd'hui 18 000 adhérents, se positionne comme le défenseur de l'entreprise individuelle, majoritairement à caractère familial.



Le président de la CPIH, **Gérard Guy**, part à la conquête des professionnels de Charente-Maritime.

"Nous représentons les très petites entreprises indépendantes. Ce sont pour la plupart des structures familiales. Nous connaissons leurs attentes et nous mettons à leur disposition des outils, des équipes de juristes, un personnel compétent et des services adaptés", rappelle le président de la Confédération, qui compte déjà 5 000 adhérents en Poitou-Charentes.

CPIH Charente-Maritime • 65 rue Marius Lacroix • 17000 La Rochelle • www.cpih-france.fr

En bref

Lancement de l'opération interministérielle Vacances 2012

Pierre Moscovici, ministre de l'Économie et des Finances, et **Benoît Hamon**, ministre délégué à l'Économie sociale et solidaire et à la Consommation, ont donné le coup d'envoi de l'opération **Vacances 2012**. Chaque été, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) mène des actions de contrôle et de prévention dans les secteurs liés aux vacances : hôtels, restauration, activités sportives... Elle vise

principalement à vérifier le respect des règles d'information du consommateur sur les prix et les conditions de vente, à garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires et non alimentaires, des services, et à veiller au comportement loyal des professionnels. Trois axes prioritaires ont été établis cette année : les offres touristiques sur internet, les règles de sécurité des activités sportives et de loisirs, et l'offre de voyages (transports et hôtellerie).

L'été dernier, plus de 135 000 contrôles ont été réalisés, 2 500 procès-verbaux ont été dressés et plus de 1 200 établissements ont fait l'objet de procédures administratives de remise en conformité. Le taux infractionnel, stable par rapport aux années précédentes, s'est élevé à 11,7 %. La DGCCRF publie un guide complet 'Vacances 2012' disponible sur le site : www.economie.gouv.fr/dgccrf/vacances-2012

4 L'actualité

Micro-trottoir

Après l'annonce du Gouvernement d'augmenter le salaire minimum de 2 % au 1^{er} juillet 2012, les professionnels réagissent.

“Quelle conséquence va avoir la hausse du smic de 2 % sur votre activité ?”

François Descloquemant, gérant du restaurant-grill Saint-Germain, à Arras (62)



“ON VA VERS UN ÉCRASEMENT DE LA MARGE”

Il est légitime que les salariés des CHR souhaitent gagner plus. Et vous ne faites pas bien travailler des gens qui ne sont pas satisfaits de leurs revenus. Le problème, c'est que cette augmentation vient en plus de celles régulières des baux commerciaux, des matières premières,

du gaz et de l'électricité. Et comme on ne peut pas répercuter ces augmentations sur les prix de vente, on va forcément vers un écrasement de la marge. Ajuster les prix, c'est sortir du marché : 1 € de plus et on perd 10 % de la clientèle. En ce qui me concerne, parmi mes six salariés, peu restent au smic. Cela concerne uniquement ceux qui débutent ou les extras, car si on veut garder une bonne équipe, il faut l'amener rapidement à un échelon supérieur. Mais pour éviter le lissage des salaires, je vais répercuter les 2 % à l'ensemble de mon personnel. Il faut rebondir sur cette augmentation et en faire un moyen de renforcer la motivation.

M.-L. F.

Alex Tournadre, chef du restaurant gastronomique Chez Alex, à Lyon (VI^e)



“L'EFFET DOMINO EST INÉVITABLE”

Cela sera forcément pénalisant, car la moitié de mon personnel touche le smic : commis de cuisine, serveur, plongeur... Et mes autres salariés seront peut être tentés de me demander, eux aussi, une augmentation. Or, le problème est qu'aujourd'hui, les

marges de mon restaurant gastronomique sont faibles. Et cela ne va pas s'arranger, car cette hausse généralisée du smic risque aussi de provoquer une hausse du prix des matières premières. Les artisans et producteurs qui emploient des salariés au smic vont voir également leurs charges augmenter. L'effet domino est inévitable. Bref, pour m'en sortir, il faudrait que je fasse davantage de bénéfices, ce qui me semble difficile vu la conjoncture. De plus, il est hors de question que j'augmente mes prix, ou pire, que je baisse en qualité. La seule solution sera de réduire les portions dans les assiettes, mais aussi d'enlever de la carte des produits trop chers comme la sole ou le saint-pierre.

S. P.

Louis Milcent, restaurant Le Laurier, à Paris (XIV^e)



“LE TRAVAIL AU NOIR VA REVENIR EN FORCE”

“Dans l'immédiat, je ne pense pas que cette hausse aura un impact fort sur mon activité. Le Gouvernement joue les effets d'annonce, mais 2 % d'augmentation, c'est un peu donner des miettes aux salariés... même si, en tant qu'employeur, je me serais bien passé de cette mesure, surtout dans la période

actuelle ! En 2011, le prix des denrées a beaucoup augmenté, il a fallu faire avec. Avec cette hausse salariale, je vais encore devoir composer. J'emploie six personnes dont trois sont au smic. Pour que mon affaire tourne, j'ai besoin d'eux. Je veux bien jouer le jeu - parce que cette augmentation n'est pas très significative - mais ce n'est pas avec ça que je vais réaliser des bénéfices ! Et ce n'est pas avec une vingtaine d'euros net de plus par mois qu'on va relancer la consommation chez les salariés au smic. Si cette hausse ne s'accompagne pas à terme d'une baisse des charges, les contrats précaires et le travail au noir vont revenir en force dans le secteur, car il n'est pas possible de la répercuter sur nos prix sans risquer de perdre des clients.”

F. G.

Joël De Bellis, directeur général du groupe Panattoni, à Avignon (84)



“PAS UNE RÉVOLUTION”

Cette hausse ne constitue pas une révolution. Il fallait bien donner un coup de pouce aux plus bas salaires dans nos professions, et je pense qu'il s'agit là d'une augmentation raisonnable. Si le Gouvernement avait décidé d'augmenter le salaire minimum de 6 %, je ne tiendrais pas le

même discours. Mais là, il n'y a pas beaucoup plus que les autres années ; on anticipe simplement de quelques mois l'application de cette hausse traditionnelle. Dans notre groupe, le nombre de salariés concernés est réduit. D'autant plus qu'avec un 13^e mois - et donc un salaire annuel ramené sur 12 -, on ne peut plus tout à fait dire qu'il y a des employés rémunérés au smic. Mais nous appliquerons bien cette hausse du taux horaire sans que cela n'ait de répercussion sur nos tarifs et encore moins sur notre stratégie, puisque nous allons lancer la rénovation de nos hôtels Mercure du centre-ville.

J. B.

Une visibilité accrue

Désormais, un établissement situé en périphérie d'une grande ville pourra être classé à la fois dans sa commune et dans celle de la grande ville en question.

Tripadvisor annonce un changement dans le classement géolocalisé

Tripadvisor a annoncé, mardi 26 juin, la modification de la géolocalisation des établissements dans sa classification. Ceux-ci restent classés par commune, mais ceux situés en périphérie d'une grande ville pourront désormais y être rattachés. Un sacré coup de pouce pour la visibilité de ces établissements. Tripadvisor donne l'exemple d'un hôtel, situé à Trèbes, dans l'agglomération de Carcassonne.

L'établissement apparaîtra à la fois dans le classement des hôtels de Trèbes et celui de Carcassonne. Une manière habile de ne pas tromper le consommateur et de ne pas trop mécontenter les propriétaires de la ville principale.



UN JUSTIFICATIF EST NÉCESSAIRE

Si vous êtes un établissement de périphérie et que vous souhaitez aussi apparaître dans l'agglomération de référence,

connectez-vous à l'espace propriétaire de Tripadvisor pour en réclamer le rattachement. Il vous faudra produire un justificatif, tel qu'un lien vers le site de l'office de tourisme local, si celui-ci est intercommunal et prouve que votre 'petite' commune fait partie d'un ensemble 'destination'. Tripadvisor annonce que ce changement devrait aider les voyageurs à mieux trouver les hébergements, restaurants et autres activités dans une destination donnée. Accessoirement, ce changement permettra aussi à Tripadvisor d'afficher plus d'établissements, et donc de générer plus de revenus publicitaires. Il y a là, néanmoins, une véritable opportunité de visibilité pour les établissements situés en périphérie.

THOMAS YUNG

400 événements, spectacles, animations, concerts...

Capitale européenne de la culture en 2013, la cité phocéenne et ses 98 communes associées, préparent activement l'échéance en associant les professionnels. Des retombées substantielles sont espérées.



Marseille-Provence 2013 mise sur la cuisine

Chaque année, deux villes européennes sont jumelées sous le label recherché de Capitale européenne de la culture. Créé par l'Union européenne en 1985, il donne un coup de projecteur sur ces villes. Comme pour les jeux Olympiques, il entraîne des investissements dans les infrastructures (600 M€ investis dans les chantiers culturels) et accroît la fréquentation touristique. Les professionnels comptent là-dessus. Atout France, Bouches-du-Rhône Tourisme, le CRT Paca et les offices de tourisme de la région sont tous mobilisés pour tirer partie de l'évènement. Chaque année, 10 millions de touristes parcourent la région, dont 50 % en été. En 2013, Marseille-Provence (Aix-en-Provence, Arles, Aubagne, Gardanne, Istres, Marseille, Martigues, Salon-de-Provence) partagera le label avec la ville slovaque de Kosice. L'agglomération s'attend à recevoir de nombreux visiteurs pour assister aux 400 événements, spectacles, animations, aux centaines de concerts, expositions auxquels les professionnels sont associés. Car la cuisine est l'un des axes de communication de Marseille-Provence 2013.

GOURMÉDITERRANÉE

En janvier dernier, l'association Gourméditerranée est née avec comme locomotives **Gérald Passédat**, Le Petit Nice à Marseille, **Lionel Lévy**, Une Table au Sud à Marseille et **Guillaume Sourrieu**, L'Épousette à Marseille (président, vice-président et trésorier). Elle regroupe une quarantaine de chefs décidés à "promouvoir les savoir-faire et la gastronomie marseillaise

et provençale". "Gourméditerranée est partie prenante de Marseille-Provence 2013. Nous voulons faire comprendre que nous avons, autour de la Méditerranée, une culture culinaire qui nous est propre", dit **Gérald Passédat**. L'association sera de tous les rendez-vous : Cuisines en friche (du 11 au 15 septembre 2013), les grandes carrioles, GR 2013 avec ses paysages gustatifs et les Pik Nik Kit, les Festins de Méditerranée dans 6 villes. "C'est une occasion de mettre en avant notre savoir-faire et les produits de notre région dont on ne parle pas assez", glisse **Christian Ernst**, Le Moment à Marseille. "Je ne connais pas de région où il y a autant de personnalités différentes alors que nous utilisons tous les mêmes produits. Nous devons activer nos réseaux pour nous regrouper, faire travailler tout le monde et que chacun participe à cette grande fête", souligne **Armand Arnal**, La Chassagnette au Sambuc. Cuisine en friche, du 11 au 15 septembre 2013, veut "faire dialoguer l'art et la cuisine" sous toutes ses formes. Pendant cinq jours, la Friche la Belle



Armand Arnal, La Chassagnette au Sambuc, et **Sébastien Richard**, La Table de Sébastien à Istres, deux chefs très impliqués dans la réalisation de leur carriole, pour des démonstrations spectaculaires et accessibles.



Gérald Passédat, sur la carriole de **Christophe Dufau**.

de Mai accueille sur 45 000 m² des créations artistiques liées à la cuisine, des repas éphémères insolites, un grand marché, des ateliers, des tables rondes et des démonstrations de chefs, dont celles organisées par Omnivore sous l'appellation OffMed, "la jeune cuisine créative du pourtour méditerranéen". Mais le plus emblématique de ce festival, ce sont ses grandes carrioles, résultat d'une collaboration entre 7 chefs et 7 artistes. Chacun a choisi son type de cuisson qui sera mis en scène sur la carriole de façon artistique et spectaculaire. Les carrioles sont autonomes (eau, électricité) et bougeront au gré des manifestations. Elles ont été conçues pour produire 250 bouchées en une heure trente. Marseille-Provence 2013, c'est aussi le GR 2013, un parcours de 360 km reliant 39 communes sur

lequel sont organisés des rencontres, balades collectives et pique-niques auxquels participent les chefs locaux, mais aussi les carrioles. Les Festins de Méditerranée (4 mai à Aubagne, 18 au 20 mai à Gardanne, 24 mai à Istres, 21 juin à Port-de-Bouc, 7 juillet à Salon-de-Provence, 3 août à Arles) devraient attirer près de 600 personnes pour le dîner assis qui paieront moins de 20 € pour un menu complet. Au-delà des 600, les visiteurs pourront se restaurer grâce aux carrioles avec une offre plus light. Chaque Festin de Méditerranée aura son thème et ses produits en fonction des spécificités locales : les herbes à Aubagne, les épices à Gardanne...

TABLES 2013, UN NOUVEAU LABEL

Bouches-du-Rhône Tourisme propose aux restaurateurs une mise en avant de leur établissement via un site internet, une application mobile et les réseaux sociaux. Ils s'engagent à utiliser des produits locaux, frais, et à défendre le terroir à des "prix stabilisés pour 2013". "Nous avons créé une signalétique Tables 2013 qui permettra aux restaurants de se distinguer", explique **Mireille Astolfi**, en charge du projet. "Nous voulons valoriser les offres de qualité. C'est une action qui est destinée à devenir pérenne." L'objectif ? 300 tables labellisées. Les Maîtres restaurateurs, les Logis des Bouches-du-Rhône ou encore les Conservatoires des cuisines Grand Sud soutiennent ce label. L'année 2013 approche et les professionnels ont décidé de profiter des tremplins qu'elle procure. "Après 2 600 ans, Marseille va essayer de décoller en 2013", lance **Gérald Passédat**, un brin provocateur. **NADINE LEMOINE**

"Les bonnes réformes ne peuvent être unilatérales"

La ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme est intervenue le 26 juin dernier devant l'assemblée générale du Conseil du commerce de France pour rappeler les engagements du Gouvernement.

Sylvia Pinel prône la concertation avec les professionnels du Tertiaire

Lors de l'assemblée générale du Conseil du commerce de France dont elle était l'invitée le 26 juin dernier, **Sylvia Pinel**, ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, a rappelé que les engagements de campagne du président de la République constituaient sa feuille de route. La ministre est venue exposer sa méthode de travail, celle de la concertation et du dialogue, en insistant sur le fait que "les bonnes réformes ne peuvent être unilatérales". Elle a annoncé son intention de multiplier les rencontres avec des chefs d'entreprises, tout en invitant les organisations de commerçants à jouer pleinement leur rôle.

Sylvia Pinel a également fait part de deux mesures que le Gouvernement entend prendre, mais dont les modalités s'intégreront dans cette concertation voulue par la ministre. La première concerne le maintien de l'exonération de charges pour les heures supplémentaires dans les entreprises de moins de

20 salariés. Considérant que cette mesure a été bénéfique pour les PME et TPE, elle sera maintenue, tout comme le principe des exonérations de cotisations sociales sur le travail non qualifié.

UNE FISCALITÉ PLUS JUSTE ET PLUS COHÉRENTE

La deuxième mesure concerne la révision de l'impôt sur les sociétés, afin d'alléger l'imposition des PME et TPE. Rappelant l'impact sur l'équilibre, la compétitivité et le développement des entreprises de la fiscalité, la ministre a réaffirmé l'engagement du Gouvernement pour que celle-ci devienne plus juste et plus cohérente. Après avoir été ministre déléguée, **Sylvia Pinel** a souligné que sa nomination au rang de ministre de plein exercice est un signal fort adressé



Sylvia Pinel aux côtés de **Gérard Atlan**, président du CDCF (Conseil du commerce de France), et d'**André Marcon**, président de l'ACFCI (Assemblée des chambres françaises de commerce et d'industrie).

par le président de la République et le Premier Ministre aux commerçants.

La ministre de l'Artisanat,

du Commerce et du Tourisme a en outre insisté sur sa volonté de rapprocher commerce et tourisme, qui ont, selon elle, tout à gagner à évoluer ensemble. Elle souhaite notamment que le commerce puisse être placé au cœur de l'animation touristique, en faisant du shopping, une thématique à part entière.

PASCALE CARBILLET

Valoriser la cuisine de nos terroirs

La 3^e édition de l'opération initiée par Alain Ducasse aura lieu du 17 au 23 septembre. Le principe : 'votre invité est notre invité'. Une façon pour les restaurateurs d'ouvrir leur cuisine à un public plus large.

Tous au restaurant reprend du service

Le chef étoilé **Pascal Favre d'Anne** est dans les starting-blocks. "C'est la première fois que je participe à Tous au restaurant. C'est une belle opération pour ouvrir nos tables à des personnes qui n'osent pas venir déjeuner ou dîner chez nous." Du 17 au 23 septembre prochains, on pourra venir à deux au restaurant le Favre d'Anne (Angers, 49) et ne payer l'addition que d'une personne, selon le principe 'votre invité est notre invité' caractérisant l'opération initiée en 2010 par **Alain Ducasse**. Les restaurateurs peuvent

s'inscrire depuis le 15 mars. Pour ce qui est des retardataires, s'ils s'inscrivent avant le 30 juin, à raison de 100 €, ils pourront eux aussi apparaître dans le livret Tous au restaurant 2012, diffusé à 100 000 exemplaires et distribué dans les restaurants participants, les rames d'iDTGV et les boutiques des partenaires dont Zwilling ou encore Guy Degrenne.

TOUR DE FRANCE DU GOÛT

Tous au restaurant a des allures de "Tour de France du goût", selon ses organisateurs. C'est aussi une façon de valoriser

la cuisine de nos terroirs. Et ce d'autant que la Fête de la gastronomie, prévue le 22 septembre, sera cette année le point d'orgue de Tous au restaurant.

"C'est la troisième fois que nous participons", confie **Élisabeth Takeuchi**, épouse du chef **Hisayuki Takeuchi** aux commandes des fourneaux du restaurant Kaiseki, à Paris (XV^e). "Notre restaurant a beau exister depuis une douzaine d'années, nous gardons l'image d'être inabordable. Durant l'opération Tous au restaurant, le public s'aperçoit que ce n'est pas le cas, poursuit-elle. C'est,



en effet, l'occasion de faire découvrir notre table à un invité pour une occasion particulière. Dans cette opération, il ne faut

pas perdre de vue l'élégance de l'invitation, l'importance de se rendre dans un grand restaurant pour marquer un événement." En 2011, plus de 1 000 restaurateurs - dont 43 étoilés - ont participé à l'opération et quelque 400 000 clients ont été accueillis. Un succès qui a donné envie au Japon d'imiter la France. Cette année, la 'Diners Club France Restaurant Week' devrait durer deux semaines en octobre et concerner Tokyo, Osaka, Yokohama, Kyoto et Kobe.

ANNE EVEILLARD

www.tousaurestaurant.com

Un marché en plein essor

Fondée en 2008 par Joyce Lévi et Emmanuel Cotsoyannis, la société organise des réceptions en faisant intervenir un chef à domicile.

Les Dîners d'Éloïse, prestataire de chefs à domicile



Nicolas Touroul-Chevalerie, chef du Carré rouge, et **Emmanuel Cotsoyannis**, l'un des deux fondateurs des Dîners d'Éloïse.

suivi au niveau des fournisseurs : "Nous avons 47 salariés, entre la boutique traiteur, les restaurants et le laboratoire. Bien évidemment, nous ne travaillons qu'avec des produits frais et

Joyce Lévi [cofondatrice de l'entreprise, NDLR] dirige actuellement 3 chefs, mais nous continuons à recruter."

PRESTATIONS PONCTUELLES

Certaines prestations sont encore des marchés de niches comme les 'salles à manger de direction'. "Très développé dans d'autres pays, ce type de prestation arrive à peine en France, assure Emmanuel Cotsoyannis. Au lieu d'embaucher un chef à temps plein, les entreprises préfèrent faire appel à une société comme la nôtre, intervenant ponctuellement avec un large éventail de prestations gastronomiques."

Doublant son chiffre d'affaires d'une année sur l'autre, Les dîners d'Éloïse poursuit son développement en France, notamment à Bordeaux, où une antenne a été implantée.

A. J. A.

Les Dîners d'Éloïse • 142 rue Montmartre • 75002 Paris • Tél. : 01 43 80 88 09 • www.lesdinersdeloise.fr

10 000 visiteurs attendus

Paris (XV^e) Le rendez-vous international de la distribution automatique revient au parc des expositions de la porte de Versailles du 24 au 26 octobre 2012.

Vending Paris vise la distribution automatique au quotidien



"La distribution automatique apporte aux consommateurs des solutions accessibles n'importe où et n'importe quand", assure **Corinne Ménégau**, directrice de la division hôtellerie-restauration chez Reed Expositions France.

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

attentes des consommateurs et les opportunités, aussi bien en France qu'à l'étranger. Très attendue, la 'Vending Canteen', conçue par l'agence Design Day, ciblera "la distribution automatique au quotidien" autour de 5 univers : Nature (produits frais, bio), Lounge (services pour les aéroports), Place Vendôme (produits haut de gamme), City (produits de première nécessité), et Snacking (se restaurer en hôtellerie via un distributeur). Une façon de prouver qu'on peut créer de vrais lieux de consommation accessibles et conviviaux 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Les 24 et 25 octobre se dérouleront des conférences dédiées aux 'gestionnaires' et aux 'décideurs'. Le 26 sera la journée 'International Business Day', qui proposera aux 10 000 visiteurs attendus un point complet sur les nouveautés à l'international. Près de 200 exposants dont 30 % d'internationaux seront présents à Vending Paris.

HÉLÈNE BINET

www.vendingparis.com

L'IMPACT D'UNE GRANDE ENTREPRISE AVEC LE BUDGET D'UNE PETITE



UNE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE.

Travaillant dans l'univers de la mode et du luxe, les documents et les photos qui présentent mes créations doivent véhiculer l'image de ma marque. La qualité parfaite d'impression que j'obtiens grâce à mon Officejet Pro est donc fondamentale.

*Alexandra Duhem,
Fondatrice de Lou Mistravou Provence,
Gordes*

DES COULEURS
PROFESSIONNELLES
JUSQU'À

50%

MOINS CHER
QUE LE LASER.*



HP OFFICEJET PRO

hp.com/fr/officejetpro



©2012 Hewlett-Packard Development Company, L.P.

* Pour en savoir plus consultez <http://www.hp.com/eur/ojfacts>. Rendement ISO de l'imprimante OJ Pro avec des cartouches grande capacité et l'impression en continu. Pour plus d'informations : www.hp.com/go/learnabouteprinters.

Restauration

Affluence record

Plus de 10 000 personnes ont fait le déplacement, dimanche 1^{er} juillet, en périphérie d'Aix-en-Provence (13) pour voir les chefs à l'œuvre et déguster leurs spécialités. Gilles Goujon, chef 3 étoiles de l'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse, était l'invité d'honneur du festival.

Le festival de la gastronomie provençale de Châteauneuf-le-Rouge célèbre son 20^e anniversaire

Le festival de la gastronomie provençale du pays d'Aix est un pionnier. Cela fait déjà vingt ans que le village de 2 500 habitants joue la carte de la cuisine. L'année dernière, 9 000 personnes, entre 11 000 et 12 000 pour cette 20^e édition, selon le maire **Michel Boulan**. Le succès est là. Pendant une journée, les visiteurs goûtent les petits plats des chefs de la région qui se démènent sur les stands. Ils ont auparavant acheté des tickets de 1 ou 2 € (3 à 6 € le plat), un verre sérigraphié 20^e anniversaire (2 €), un plateau en carton (1 €). Ensuite, ils passent de stand en stand découvrir ce que les chefs ont concocté et remplissent leur plateau. Près d'une vingtaine de producteurs de vin échangent eux les tickets contre leur production. Des artisans pâtisseries, glacières, confiseurs fournissent les douceurs.

L'INSTANT CUISINE, UN ESPACE DE DÉMONSTRATION

Toute la journée, la foule se presse autour des stands. Le soir, un bal clôt le festival. Depuis vingt ans, les aficionados réservent le premier dimanche de juillet. La nouveauté du 20^e anniversaire, c'est le stand L'Instant

Cuisine, un espace de démonstration sur lequel six chefs se sont succédé : Risotto au pistil de safran du Var et seiches (**Christophe Bacquié**), Cannelloni, foie gras, truffes et fenouil (**Geoffrey Poësson**), Cônes croustillants, langouste et petits pois (**Pascal Riss**), Avocat, poussière de betterave fumée, chocolat blanc et cumin (**Alexandre Mazzia**), Écrevisses sauvages de Camargue croustillantes et truffes d'été (**Fanny Rey**). Pour l'invité d'honneur, **Gilles Goujon**, "le festival donne une belle image de la profession" : "Il correspond à mes valeurs de terroir, avec les vignerons et les producteurs." **NADINE LEMOINE**



Au 1^{er} rang (de gauche à droite) : **Nicolas Birro**, **Fanny Rey**, **Gilles Goujon**, **Christophe Bacquié**, **Gilles Laborda**, **Jean-Luc Leformal**, **Sylvain Robert**. 2^e rang (de gauche à droite) : **Ludovic Lebaillif**, **Geoffrey Poësson**, **Thierry Coulmaud**, **Alexis Aubin**, **Pascal Riss**, **Alexandre Mazzia**, **Ludovic Aillaud**, **Jean-Marc Eyherabide**.

LES CHEFS DU FESTIVAL 2012

Sur les stands

Sylvain Robert, L'Aromat à Marseille ; **Ludovic Lebaillif**, Le Grand Puech à Mimet ; **Jean-Luc Le Formal**, Le Formal, **Ludovic Aillaud**, L'Épicurien et le duo **Thierry Coulmeau** et **Nicolas Birro**, Le Poivre d'Âne pour Aix-en-Provence ; **Gilles Laborda**, La Galinière et **Jean-Marc Eyherabide**, La Maison du Château à Châteauneuf-le-Rouge.

En démonstration

Gilles Goujon, L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse, **Christophe Bacquié**, Le Monte Cristo au Castellet, **Geoffrey Poësson**, La Badiane à Sainte-Maxime, **Alexandre Mazzia**, Le Ventre de l'architecte à Marseille, **Pascal Riss**, Côté Jardin Hôtel de France à Saint-Maximin et **Fanny Rey**, Auberge de la Reine Jeanne à Saint-Rémy-de-Provence (ouverture le 12 juillet).



De gauche à droite : **Pascal Riss**, **Fanny Rey**, **Michel Boulan**, maire de Châteauneuf-le-Rouge, **Christophe Bacquié**, **Gilles Goujon** et l'une des dauphines de Miss France 2012.

"Il faut donner une image positive de la salle aux jeunes"

Chantilly-Gouvieux (60) Une trentaine de participants, professionnels et formateurs du département, ont débattu, lundi 2 juillet, sur le moyen d'attirer les jeunes en salle. Une communication positive sur le métier est l'une des pistes privilégiées.

Enseignants et restaurateurs de l'Oise se mobilisent pour les métiers de la salle

Sur les 240 apprentis de l'Infa Picardie Le Manoir à Gouvieux (60), les deux tiers optent pour la cuisine et le tiers restant pour le service en salle. Lors des dernières portes ouvertes, 70 candidats ont déposé un dossier de candidature pour la rentrée 2012, dont 55 en tant que futurs cuisiniers. "On peine à trouver des jeunes pour le service en salle. Bientôt, on aura dû mal à répondre à la demande des restaurateurs", s'alarme **Marie-Hélène Desfosses**, directrice de l'établissement. Avec l'appui de **Jean-Marc Pilette**, responsable du développement apprentis et **Jackie Dupont**, responsable du restaurant d'application, ils ont organisé une table ronde, lundi 2 juillet, sur la valorisation du service en salle.

MÉCONNAISSANCE DU MÉTIER

Une trentaine de restaurateurs, formateurs et enseignants de l'Oise ont répondu présent. Il en ressort un constat unanime : la médiatisation de la cuisine porte préjudice à la salle. "Aucune émission n'est consacrée à ce corps de métier. À la télévision, on montre comment travailler un produit, mais pas comment le servir à la clientèle et le sublimer. L'émission s'arrête



Le 2 juillet, une table-ronde a eu lieu à l'Infa Picardie 'Le Manoir' sur la valorisation des métiers de la salle.

avant..." s'insurge un professionnel. En Angleterre, en revanche, c'est un tout autre scénario : "Il y a autant de reportages en cuisine qu'en salle. Le métier est rendu attractif à l'écran car il n'y a pas d'écoles hôtelières ni de CFA dans le pays. Il faut donner une image positive de la salle aux jeunes", poursuit un autre professionnel. Autre cause : la méconnaissance du métier. L'image du 'porteur d'assiettes' est beaucoup trop réductrice. "En cuisine, on a toujours valorisé le savoir-faire. La salle, ce n'est pas uniquement prendre une commande et poser

une assiette sur la table. Il faut médiatiser [leur] savoir-faire", note un participant.

Johanna, 16 ans, en CAP service, tempore : "Il y a des désavantages comme le travail en coupure ou le week-end ; mais ce qui me plaît c'est le contact avec la clientèle." Le centre de formation et le restaurateur doivent collaborer. "Le programme de formation est lourd : on est passé de quatre à trois ans de bac pro. Il faut bien cerner le jeune pour le diriger vers le type de restauration qui lui correspondra le mieux. Et ainsi trouver le bon stage ou la bonne entreprise", dit un professeur de restaurant. Un restaurateur ajoute que "les conditions de travail sont idéales en France : cinq semaines de congés payés, les 35 heures, la mutuelle, les aides pour le permis de conduire." Ces avantages devraient donc être valorisés auprès des jeunes. Parmi les solutions évoquées : réaliser un film diffusé dans tous les collèges du département. De plus, les établissements de formation veulent organiser des portes ouvertes à la même date, spécifiquement sur les métiers de salle, en invitant les restaurateurs de l'Oise pour des démonstrations. La chasse aux apprenants en salle est lancée.

HÉLÈNE BINET

Ouverture prévue mi-août

Avec son épouse Gaëlle, le chef angevin s'apprête à ouvrir un restaurant gastronomique dans un hôtel particulier situé au cœur d'Angers. Visite guidée de la cuisine et des salons.



Gaëlle et Richard Cerini attendent avec impatience l'ouverture de leur première table gastronomique, dans un hôtel particulier du XVII^e siècle.

Ses parents le voyaient ingénieur. Mais il a quitté le lycée pour entrer en apprentissage. **Richard Cerini** s'est très tôt senti à l'aise au milieu des casseroles et autres batteries de cuisine. Formé dans le restaurant gastronomique angevin Le Clafoutis, il a ensuite enchaîné les saisons "à Courchevel et Montpellier, pendant deux ans". À son retour à Angers (49), dont il est originaire, il a ouvert une cave à vins. "Mais au bout de quatre ans, la restauration m'a manqué", confie-t-il. En 2009, avec son épouse **Gaëlle**, il reprend un restaurant situé boulevard Ayrault et le métamorphose en brasserie chic, qu'il baptise Mets et vins plaisirs. Mais il rêve de créer sa propre table

Richard Cerini investit Le XVII^e siècle

dans un lieu sans passé culinaire. L'opportunité se présente en 2011 : un hôtel particulier du XVII^e siècle. Le transformer en restaurant n'a rien d'impossible ni d'interdit, à condition de conserver les parties classées du bâtiment, dont un splendide escalier intérieur. Richard Cerini se lance alors dans l'aventure avec la complicité de l'architecte **Jérôme Gillier**.

"MA PRIORITÉ, C'EST DE SATISFAIRE LE CLIENT"

Un an plus tard, le chantier touche à sa fin. Encore quelques ajustements et Le XVII^e, c'est le nom du futur restaurant, pourra ouvrir ses portes. Richard Cerini mise sur la mi-août. Une période estivale qui va lui permettre de "prendre [s]es marques, trouver [s]es repères". D'ores et déjà, il parie sur la qualité des produits. "À Mets et vins plaisirs, je me fournis chez le même boucher que **Joël Robuchon**. Je compte suivre le même cheminement pour Le XVII^e." En salle, il va également soigner la qualité du service, "sans que cela ne devienne trop guindé", nuance-t-il. "Je veux rester ouvert à toutes les générations, en créant une ambiance plus décontractée que chez un étoilé." L'étoile justement, est-ce un objectif ? "Ma priorité, pour le moment, c'est de satisfaire le client."

Au total, Le XVII^e comptera 70 couverts et une équipe de 9 personnes. Côté déco et aménagement de l'hôtel particulier, l'architecte a prévu, au rez-de-chaussée, un salon agrémenté de canapés pour prendre un verre

et une première salle d'une quinzaine de couverts, où se trouve également la cuisine, dominée par un piano Molteni. "Je me suis fait plaisir, confie le chef. Cette salle, sans aucune cloison entre les tables et les fourneaux, va permettre une véritable transparence sur les produits que je vais travailler devant les clients." À l'étage, les pierres apparentes et les cheminées en tuffeau vont côtoyer du mobilier moderne et "ultra confortable, pour se sentir comme chez soi", souligne Richard Cerini. Une ambiance feutrée qui sera dupliquée dans trois salons prévus pour recevoir une quinzaine de personnes chacun. Une manière pour le chef de se démarquer des grandes salles trop bruyantes ou sans âme. Le tout sera orchestré par des serveurs "qui ont des connaissances en vin" et avec des menus "dont les prix resteront raisonnables". Richard Cerini évoque une addition autour de 22 € au déjeuner et de 55 € au dîner.

ANNE EVEILLARD

Mets et vins plaisirs • 44 boulevard Ayrault • 49100 Angers • Tél. : 02 41 87 03 35



Retrouvez Gaëlle et Richard Cerini en vidéo avec le mot-clé **RTR821522** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restaurant.fr ou avec le QR code ci-contre

"Nous faisons travailler des fournisseurs locaux"

Le plus grand hôtel de la ville a décidé de modifier son offre de restauration et de moderniser ses 1 200 m² de salons. L'arrivée de la nouvelle directrice de l'établissement, Katharina Schlaipfer, n'est pas étrangère à cette petite révolution.

Le Hilton Strasbourg s'ancre dans son terroir

Riche de ses 245 chambres, l'hôtel Hilton est incontournable à Strasbourg. **Katharina Schlaipfer** a pris la tête en décembre de cet établissement qu'elle connaît bien : elle l'a quitté il y a six ans après deux ans de présence. "Cela faisait une bonne dizaine d'années que l'hôtel n'avait pas bénéficié d'une rénovation d'importance", explique la jeune femme. Alors elle a pris les choses en main et plaidé sa cause auprès de ses supérieurs. Quand le feu vert a été obtenu, le personnel de l'établissement a été associé à la démarche. "Nous voulions garder nos clients dans l'hôtel et dans notre restaurant. On y servait il y a peu encore une cuisine internationale et beaucoup sortaient à la recherche de plus de typicité. Nous avons voulu y remédier." Le chantier a duré deux mois, pour un investissement au montant resté secret.

COLLECTIF RENFORCÉ

Les salons ont été rénovés et modernisés avec les dernières technologies en matière de visioconférences. Côté restauration, le bar, rebaptisé le H, a été rajeuni. Et le restaurant Carvi est apparu. Le chef **Éric Bonnamant**, présent au Hilton depuis vingt-neuf ans, propose aux 80 clients (et 60 de plus en terrasse) une cuisine fraîche, avec une vraie



Éric Bonnamant et Katharina Schlaipfer sur la terrasse du Carvi.

identité régionale. "Il y a toujours un produit alsacien au cœur du plat. Nous faisons travailler des fournisseurs locaux." souligne-t-il. C'est aussi le cas pour les arts de la table, avec des serviettes en kelsch et des poteries de Betschdorf. La carte - avec un ticket moyen à 25 € - est disponible en alsacien. "Cette réflexion collective nous a motivés et cela a soudé toute l'équipe", se réjouissent le chef et la directrice.

FLORA-LYSE MBELLA

Hôtel Hilton Strasbourg • 1 avenue Herrenschmidt • 67000 Strasbourg • Tél. : 03 88 37 10 10 • hilton.fr

Musique et cuisine à l'honneur

Sabran (30) Le Relais & Châteaux organise une série de manifestations avec le concours d'un chef passionné par le travail des épices.

Le Château de Montcaud aime les mélanges

Anne et Rudy Baur, les propriétaires du Château de Montcaud, ont décidé de marquer le 20^e anniversaire de leur établissement au travers d'une série de temps forts. "Au lieu d'organiser une grande fête où, malheureusement, on ne peut pas réunir tout le monde, nous avons préféré proposer une soirée différente chaque premier vendredi du mois", explique le propriétaire de ce Relais & Châteaux. Dans cet établissement, qui depuis son acquisition par Rudy Baur, a bénéficié chaque année de travaux de rénovation, la musique et la cuisine sont mises à l'honneur. Après quelques années passées à chercher le bon profil, **Bernard Guillot** est arrivé en 2010 au poste de chef de cuisine. Nouvellement Maître cuisinier de France, son parcours a été marqué par les voyages (Hong-Kong, Tokyo, Ottawa, Lisbonne...) jusqu'à son arrivée aux Jardins de Montcaud. **Olivier Roellinger**, dont il partage depuis plusieurs années la passion



Anne et Rudy Baur fêtent avec leurs clients les 20 ans du Château de Montcaud.

pour les épices, est un chef qui l'a particulièrement marqué. "J'aime travailler sur les mélanges, mais toujours dans un but précis. J'ai créé le mélange 'Vendée globe' qui réunit 21 épices en pensant aux poissons et aux fruits de mer. J'ai suivi la route de la course pour faire mon choix et réaliser un assemblage qui surprend mais reste toujours cohérent avec le plat." Des créations qui sont en vente au château et à déguster au fil des plats qui composent menus et carte.

JEAN BERNARD

Château de Montcaud • Hameau de Combe • 30200 Sabran • Tél. : 04 66 89 60 60 • www.chateau-de-montcaud.com

Une équipe bien rodée

Paris (VI^e) Le célèbre établissement a été racheté en octobre dernier par Jérôme Schabanel, ancien comparse de Marc Bungener aux Yachts de Paris. Le chef Christophe Guiber retrouve des fourneaux qu'il avait connus il y a quinze ans.

À 250 ans, Lapérouse repart à la conquête des étoiles



Jérôme Schabanel, propriétaire des lieux, et Christophe Guibert, le chef.

Créée en 1766, la maison Lapérouse a connu diverses fortunes au gré du temps. Chantre de la gastronomie française dans un décorum inaltéré par les ans, l'établissement, d'une capacité de 200 couverts, dispose de boudoirs intimistes qui servaient, au XVIII^e siècle, de petits bureaux aux commerçants qui pouvaient y effectuer leurs affaires en toute discrétion. Neuf mois après le rachat

du restaurant par Jérôme Schabanel, le chef Christophe Guibert a rejoint les fourneaux - qu'il avait fréquentés il y a quinze ans, sous les ordres de Guy Krenzer -, après être passé par Taillevent, le George V ou le Ritz. La sommellerie a été confiée à Medhi Zerizer, ancien du Grand Véfour, et formé par Philippe Faure-Brac (Meilleur sommelier du monde 1992). Il a pour mission d'accorder la cuisine du chef et conseiller les clients sur leurs choix. Passionné, Medhi Zerizer s'attache à mettre en avant l'évolution de certaines régions sur le plan viticole comme le Languedoc-Roussillon. La carte a été élaborée exclusivement à partir de produits frais et le ticket moyen s'élève à 130 €. "Nous avons commencé par les prix, explique Christophe Guibert. Le restaurant pratiquait des tarifs inadaptés aux circonstances économiques actuelles. Ainsi, au déjeuner nous proposons deux menus à 45 € et 55 € avec un verre de vin." Il aura fallu six mois au chef pour

réguler ses équipes et rehausser la qualité du restaurant.

PATRIMOINE HISTORIQUE ET GASTRONOMIQUE

"Comme nous travaillons avec les hôtels de luxe, les fausses notes ne sont pas autorisées. La gastronomie fait partie de notre patrimoine, de notre culture et, en tant que chef, il est de mon devoir de faire mon possible pour la mettre en valeur", insiste Christophe Guibert. Auréolé jadis de trois étoiles au guide Michelin,



le restaurant repart aujourd'hui à la conquête de cette reconnaissance. Et, contrairement à l'explorateur éponyme, ne doutons pas que le Lapérouse saura éviter les écueils.

A. J. A.

Lapérouse • 51 quais des Grands Augustins • 75006 Paris • Tél. : 01 43 26 68 04 • www.laperouse.com

À la carte

À la carte de Lapérouse, on peut découvrir le Pressé de foie gras de canard et son Chutney de mangue à la badiane, avant de déguster la Sole Sarah Bernhardt aux carottes nouvelles et truffe, ou le Chateaubriand glacé au porto. Les amateurs de sucré pourront s'attarder sur une spécialité maison, le Soufflé Lapérouse aux fruits confits et praliné.

Une façade immanquable en plein cœur de Paris, sur les bords de Seine.

"Un acte de rébellion"

Saint-Restitut (26) En décembre 2010, Brigitte et Bruno Dupré reprenaient Le Rustic. Dix-huit mois plus tard, ils apposent leur plaque de Maître restaurateur.

Bruno Dupré, 2^e Maître restaurateur de Drôme provençale

Ancienne lauréate de la Bourse Évian-Badoit, **Brigitte Dupré** - titulaire d'une mention complémentaire d'œnologie - attendait le titre de Maître restaurateur avec impatience. "Pour moi, c'est un acte de rébellion. Pour affirmer haut et fort la qualité de notre restauration et notre professionnalisme. Bruno et moi sommes restaurateurs de profession. Nous nous sommes formés pour cela. Et cela s'affiche désormais clairement", se félicite-t-elle. Mi-janvier, le couple engage les démarches nécessaires et se rend compte, avec satisfaction, qu'ils entrent totalement dans la charte.

TOUT EST FRAIS ET FAIT MAISON

"Hormis les glaces et sorbets achetés pour raisons sanitaires à la Compagnie des desserts, tout est frais et fait maison par Bruno. Lui est aux fourneaux, moi en salle", explique la propriétaire de l'établissement de 30 couverts. Même l'audit surprise s'est déroulé sans anicroche, un vendredi midi pourtant très chargé. Résultat, ils décrochent le sésame, le 12^e obtenu dans la Drôme, et mobilisent les élus pour officialiser leur démarche.

"En Drôme provençale, deux restaurateurs ont obtenu le titre, une dame de Nyons et Bruno. Et dans le canton, Bruno est le seul", note Brigitte Dupré. Depuis, Le Rustic connaît un regain de réservations et attire une clientèle nouvelle. Et s'il faut expliquer aux clients



Cérémonie pour le titre de Maître restaurateur au Rustic, avec de gauche à droite : Bruno Dupré, Marie-Pierre Mouton, conseillère générale, Claude Paulin, directeur de l'office du tourisme de Saint-Paul-Trois-Châteaux, Brigitte Dupré et Yves Armand, maire de Saint-Restitut.

ce que signifie ce titre, Brigitte Dupré s'y emploie avec conviction : "Cela fait vingt ans que j'essaye de défendre notre beau métier."

NATHALIE RUFFIER

Le Rustic • 9 grand-rue • Le Village • 26130 Saint-Restitut • Tél. : 04 75 96 71 60 • www.le-rustic.fr

INFOS PRATIQUES

Ouvert tous les midis et soirs, sauf le mercredi et le dimanche soir. Menu du jour à 15,30 € (le midi, en semaine) et formules à 26,50 € et 30,50 €. Ticket moyen à 32 €.

2,5 M€ d'investissement

Aureville (31) Impossible de pousser les murs de son établissement En Marge, en centre-ville de Toulouse. Alors le chef a décidé de s'installer dans un vieux corps de ferme.

Un nouveau restaurant pour Frank Renimel

Frank Renimel quittera, début septembre, son restaurant du centre-ville de Toulouse,

En Marge, pour donner une nouvelle dimension à sa cuisine "Ici, c'est trop petit. Il faut progresser, franchir une autre étape", affirme le cuisinier, qui a acheté avec son épouse, Isabelle, un vieux corps de ferme à une quinzaine de kilomètres de Toulouse avec vue sur la vallée de l'Ariège.

Le nouvel établissement aura une superficie de 1 200 m². Il comprendra un restaurant de 40 places (le double de la salle actuelle), un hôtel 4 étoiles de 6 suites de 35 à 50 m², une piscine, un verger, un potager, une vigne. La cuisine disposera de 180 m² contre 12 m² aujourd'hui, la salle s'ouvrira par de larges baies vitrées sur un étang. "Ma cuisine ne va pas changer, elle restera spontanée, décalée, tributaire du marché, elle répondra toujours à une prise de risque avec des mariages sucrés-salés, terre et mer. Mais de quatre salariés, on passera à

une vingtaine et on sera ouvert sept jours sur sept", affirme Frank Renimel.

TOUJOURS EN MARGE

L'investissement s'élève à 2,5 M€. Les négociations avec les banques ont duré un an. Il a fallu dix mois pour obtenir le permis de construire. Les travaux, sous la direction de l'architecte toulousain Patrice Batsalle, ont débuté en octobre 2011. Étoilé Michelin depuis 2008, le chef de 36 ans passé chez Michel Guérard, Christian Willer, les frères Pourcel et Dominique Toulouzy, est impatient de donner plus d'amplitude à ses plats. Il y aura toujours un dessert à base de légumes à la carte et le restaurant s'appellera toujours En Marge. "C'était bien pour me lancer, ça a plu", dit-il pour résumer ses cinq années passées à Toulouse.

BERNARD DEGIOANNI

En Marge • 1204 route de La Croix-Falgarde • 31320 Aureville

“Être là où les flux de clients sont importants”

D'ici à la fin de l'année, l'enseigne numéro 2 de restauration rapide dans le monde va s'installer sur les aires d'autoroutes et dans le métro.

La nouvelle dynamique de Subway France

C'est ma femme qui m'a fait connaître Subway, un soir d'été, en Bretagne, alors que toutes les crêperies étaient fermées. J'ai donc mangé mon premier sandwich à Séné, dans le Morbihan”, se rappelle **Emmanuel Aublet**, directeur général France de l'enseigne depuis le 1^{er} avril. Fort d'une expérience de quinze ans dans la distribution, il a poursuivi sa carrière en tant qu'animateur d'établissements pour Brioche Dorée, puis a lancé la franchise Be Good. À la tête d'un réseau qui compte, à la mi-juin, 356 restaurants. Emmanuel Aublet compte insuffler une nouvelle dynamique à Subway, qui s'est implanté en 2001 dans l'Hexagone. “Un défi passionnant, dit-il. L'enseigne a un véritable potentiel de développement : 95 ouvertures ont été réalisées l'année dernière. Le chiffre d'affaires 2011 a atteint 132,5 M€, soit une progression de 12 % à périmètre comparable, et 20 % de rentabilité en plus par rapport à 2010. Depuis le début de l'année, nous totalisons déjà 52 ouvertures.”

“S'INSTALLER DANS TOUS LES TYPES D'ENVIRONNEMENT”

Certaines zones sont-elles saturées ? Non, répond le directeur général, “même pas en Île-de-France où il existe 60 points de vente” : “Nos 15 agents de développement sont continuellement à la



“L'enseigne a un véritable potentiel de développement”, souligne **Emmanuel Aublet**, directeur général France de l'enseigne depuis le 1^{er} avril.

recherche de pas de porte et travaillent avec [des] entrepreneurs indépendants. Notre objectif est d'être présent là où le flux de clients est important”, ajoute-t-il. Connue pour ses sandwiches fabriqués à la demande devant les clients, Subway s'implantait jusque-là de préférence dans les centres-villes et les centres commerciaux. D'ici à la fin de l'année, on pourra désormais retrouver l'enseigne de restauration rapide sur les aires d'autoroutes (avec deux ouvertures prévues). Également, à l'automne, un kiosque s'implantera dans le métro de



Le nouveau ‘décor métro’ des établissements Subway.

Marseille, à la station Castellane ; le pain, lui, sera cuit au sein d'un autre établissement phocéén de l'enseigne. “Subway n'a pas besoin d'extracteur d'air : on peut donc s'installer dans tout type d'environnement.” Une vraie révolution pour le réseau qui envisage, à l'avenir, d'intégrer “les hôtels, les universités, et autres lieux de vie, comme c'est déjà le cas aux États-Unis”. En avril 2009, Subway ouvrait son premier ‘drive’ à Dechy (59). Un succès qui débouche sur une deuxième implantation prévue à Toulouse (31) en

décembre prochain puis en région parisienne à l'horizon 2013. En pleine mutation, l'enseigne change aussi de look. Exit le légendaire mur de brique, place à la pierre, à des tables communes et à des fauteuils clubs pour générer de nouvelles ambiances. Ce décor ‘métro’ a déjà été mis en place dans le centre commercial de Lyon (69) début mai, et investira la ville du Touquet (62), le 4 juillet. “Les prochaines ouvertures auront ce nouvel agencement. À terme, il sera décliné à l'ensemble du réseau.”

Subway mise aussi sur l'élargissement de son offre. Avec cinq sandwiches à 2,90 €, et ses 2 millions de combinaisons possibles, elle attire une clientèle dont l'âge oscille entre 16 et 24 ans. Le ticket moyen atteint lui 7,89 €, la marque pourrait bientôt proposer des yaourts à customiser sur place à intégrer dans ses menus (1,90 € seul). Actuellement testé au Subway d'Alésia (dans le XIV^e arrondissement de Paris), ce projet - mené en partenariat avec Danone - “aboutira, s'il est concluant, à un développement national voire international”. **HÉLÈNE BINET**

Un partenariat fructueux avec SSP

La société Aéroports de Lyon vient d'inaugurer de nouveaux espaces de restauration.

Une nouvelle offre de restauration pour l'aéroport Lyon-Saint Exupéry

L'aéroport Lyon-Saint-Exupéry élargit son offre commerciale à destination de ses usagers. Outre de nouveaux commerces et services, l'aéroport propose trois espaces de restauration supplémentaires. Ceux-ci sont gérés par la société SSP, qui contrôle depuis cinq ans la restauration de l'aéroport à travers 15 enseignes. La nouvelle offre comprend un restaurant lounge, baptisé L'Atelier des 2 rives, dont le chef est **Lucas San Giuliano**, membre des Toques blanches de Lyon. La carte met en avant les produits de la région lyonnaise dans un cadre contemporain. À cela s'ajoute deux boutiques en libre-service : Food Village - qui propose salades, sandwiches, snacks sucrés, etc. - mais aussi O'Picnic, dont le concept a été spécialement créé par SSP pour l'aéroport. L'offre se veut plus qualitative, avec des produits frais proposés dans un cadre original. Enfin, un bar à bière, Le Premium Bar, devrait ouvrir en septembre.



RÉPONDRE AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS

“Avec ces nouveaux espaces, nous souhaitons répondre au mieux aux attentes des consommateurs et de nos clients concédants. Et nous espérons continuer notre partenariat avec Aéroports de Lyon pour de nouvelles

ouvertures”, explique **Gérald d'Onofrio**, directeur général France-Belgique-Hollande de SSP. L'offre commerciale devrait en effet se développer dans les années à venir puisqu'une nouvelle aérogare verra probablement voir le jour d'ici à 2016. “Cette extension sera complétée par une nouvelle zone commerciale de 4 500 m² qui comprendra boutiques et espaces de restauration”, promet **Philippe Bernard**, le président du directoire d'Aéroports de Lyon. **STÉPHANIE PLOUD**

Aéroports de Lyon • 69 113 Lyon-Saint Exupéry • Aéroport • Tél. : 0 826 800 826 • www.lyonaeroports.com

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

TOITEL

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

Tél.: 04 93 97 02 66

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

Hôtellerie

“Trois produits différents sous une seule et même marque”

Le groupe français applique en Espagne sa nouvelle stratégie de regroupement des marques autour de l'enseigne ibis, et accentue son développement en franchise.

Accor déploie l'enseigne ibis en Espagne

Une douzaine d'années après son arrivée en Espagne, Accor est sur le point de franchir le cap d'une centaine d'hôtels que le groupe avait fixé au départ. Ce dernier s'appuie aujourd'hui sur un réseau de 80 hôtels dans le pays, et 21 actuellement en construction. Le rythme des inaugurations s'accélère : 5 ouvertures sont prévues d'ici à la fin de l'année 2012, après celle de l'hôtel ibis Ventas, face aux célèbres arènes de Madrid.



Jesus Seseña Novillo, directeur du développement des hôtels Accor en Espagne.

IMPLANTATION DANS LES PLUS GRANDES VILLES

L'inauguration de ce dernier établissement est symbolique. Elle marque le début de la stratégie de déclinaison de l'enseigne ibis en Espagne à travers les hôtels ibis, ibis Budget (avec le changement d'enseigne, notamment des hôtels Formule 1) et ibis Styles (ex-all season). “Nous pouvons ainsi offrir à notre clientèle trois produits différents sous une seule et même marque, en gardant un rapport qualité-prix toujours optimal”, explique

Jesus Seseña Novillo, directeur du développement des hôtels Accor en Espagne. Cette stratégie permet au groupe de mieux traverser la grave crise économique qui secoue le pays, et se traduit notamment par un taux de chômage record de 24,4 % en Espagne. “Il faut dire que nous avons anticipé les difficultés conjoncturelles”, ajoute Jesus Seseña Novillo, avec une stratégie d'implantation dans les plus grandes villes, à commencer par Madrid et Barcelone, qui regroupent la moitié de nos établissements.” À partir

de 2008, c'est-à-dire lorsque la crise économique a commencé à se faire sentir en Espagne, Accor a aussi accentué sa politique d'évolution des contrats, pour adapter son développement aux réalités du marché : depuis 2003, la part des hôtels en location fixe est ainsi passée de 57 % à moins de 28 %.

PRIORITÉ À LA FRANCHISE

La proportion des hôtels franchisés a augmenté de 1 % à 20 %, et la location variable de 12 % à 32 %. Ce qui représente une véritable révolution et un avantage concurrentiel indéniable pour Accor, sur un marché hôtelier espagnol où la propriété et la location fixe restaient des standards, et dans un pays qui ignorait par ailleurs le concept de chaîne d'hôtels économiques.

D'où l'optimisme affiché par Jesus Seseña Novillo, avec une croissance du réseau espagnol qui s'appuiera beaucoup sur le développement en franchise des hôtels ibis Budget : “C'est un concept très prometteur dans le contexte du marché hôtelier espagnol”, explique le directeur du

développement. Nous avons actuellement un hôtel sur cinq en franchise dans le pays, et si nous ouvrons et amplifions cette formule de commercialisation, nous pourrions doubler nos prévisions de croissance en Espagne !” FRANCIS MATÉO

Accor Espagne en chiffres

80 hôtels (soit 9 357 chambres) :

- 2 Pullman, 5 Mercure, 13 Novotel, 1 Suite Novotel, 44 ibis, 3 ibis Styles, 10 ibis Budget, 2 Formule 1
- 21 hôtels en construction (soit 2 499 chambres) dont l'inauguration est prévue d'ici 2013 : 8 ibis, 1 ibis Styles, 11 ibis Budget, 1 Suite Novotel.



Retrouvez le groupe Accor et ses projets en Espagne en vidéo en tapant le mot-clé **RTR021623** dans le moteur de recherche de

www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre.

En bref

Terrasses estivales aux hôtels Crowne Plaza

L'enseigne Crowne Plaza met à disposition de sa clientèle des terrasses pour profiter de l'été. Le Crowne Plaza Paris République a installé une terrasse de 1 500 m², avec plancher de bois, grands parasols, points de verdure. Pas de service sur la terrasse elle-même mais les clients peuvent commander au bar situé à l'intérieur de l'hôtel, prendre leurs boissons et s'y installer. Au Crowne Plaza Toulouse, les femmes sont à l'honneur. L'hôtel offrira à toutes

celles qui viendront déjeuner dans son restaurant estival à ciel ouvert le Grand Patio un ticket de parking (1 h) ou de métro, la possibilité de bénéficier d'une séance de manucure pendant le café (offerte le lundi 23 juillet puis sur rendez-vous à un prix préférentiel), des réductions sur les services du salon de coiffure jouxtant l'hôtel (de 20 à 30 %) et même d'un portrait souvenir réalisé par un étudiant des Beaux-Arts.

Un investissement de 80 000 euros en Limousin

Saint-Étienne-de-Fursac (23) Stéphane Nougier cherche à séduire de nouveaux clients avec des équipements et offres dédiés.

L'hôtel-restaurant Stéphane Nougier cible la clientèle d'affaires

Stéphane Nougier a déjà la reconnaissance de la profession (Toque blanche du Limousin, Bib Gourmand Michelin, Logis 3 cocottes et 3 cheminées). Implanté à Saint-Étienne-de-Fursac, au cœur de la Creuse, il vient d'investir 80 000 € dans la rénovation de 3 de ses 12 chambres, et la mise en place de deux salles destinées à une nouvelle activité : les séminaires.

La décoration se veut moderne et attractive. Des équipements dédiés, une piscine et un espace de plein air pourront accueillir une clientèle d'affaires. La capacité est d'une trentaine de places, avec de nombreuses possibilités de services complémentaires allant de la restauration à la détente, offrant aux clients éventuels un large panel de prestations.

“Notre objectif est d'optimiser notre établissement en le dynamisant”, dévoile Stéphane. Nous offrons quelques

‘plus’ très appréciables par rapport à la concurrence. Un cadre de verdure, un calme campagnard, à 40 minutes de Limoges.”

FORMULES COMPLÈTES AVEC SALLE ET ÉQUIPEMENTS

“En prime, ajoute-t-il, nous proposons une cuisine de qualité, avec des formules complètes comprenant la salle, les équipements. Le confort de nos chambres est en passe d'obtenir les 3 étoiles du nouveau classement”

Le restaurant sert en moyenne 40 repas par jour durant ses neuf mois d'ouverture annuelle, avec un ticket moyen de 49 € par participant. La carte de Stéphane Nougier décline



Stéphane Nougier met le cap sur les entreprises.

foie gras, duos de langoustine, dos de maigre, crumble d'épaule d'agneau. “Avec notre équipe de 6 personnes, nous ne voulons pas nous endormir sur nos lauriers, et vivre uniquement de notre réputation”, explique le dirigeant. Cette diversification nous permettra d'élargir notre clientèle, au-delà de notre territoire d'influence.” Le dirigeant entend communiquer par courrier, mail et autres plaquettes promotionnelles, tandis que le site internet va être complété. **JEAN-PIERRE GOURVEST**

Hôtel-restaurant Stéphane Nougier •
2 Place de l'Église • 23290 Saint-Étienne-de-Fursac •
Tél. : 05 55 63 60 56 • www.hotelnougier.fr

“Renforcer le côté international de la marque”

Le 50^e anniversaire de Golden Tulip a été fêté le 14 juin dernier par Louvre Hotels Group, qui est également propriétaire des marques Tulip Inn et Royal Tulip, rachetées en 2009 à Starwood Capital. Le groupe a réaffirmé sa confiance dans la marque, encore méconnue en France.

Louvre Hotels redéfinit le positionnement de Golden Tulip

Les 50 bougies de la marque Golden Tulip viennent à peine d'être soufflées, et **Olivier Derycke**, directeur opérationnel de tous les hôtels filiales européens de Louvre Hotels Group, ne cache pas sa confiance dans la marque : “*Nous avons réaffirmé notre volonté de la développer.*” Avec une stratégie codifiée pour chaque catégorie d'hôtels - l'offre s'étend du 1 au 5 étoiles. Celle-ci repose sur 4 piliers, souligne-t-il : le marketing, l'e-commerce, le développement et l'excellence opérationnelle. Premier pilier, le marketing : celui-ci vise à redéfinir le positionnement de l'enseigne Golden Tulip et de ses marques sœurs, s'appuyant sur les valeurs portées par le slogan ‘International Standards, Local Flavours’ (standards internationaux, saveurs locales). “*Louvre Hotels Group veut renforcer le côté ‘international’ de la marque mais aussi son côté ‘glocal’, qui permet à chaque Golden Tulip d’être l’ambassadeur d’un territoire*”, explique Olivier Derycke. Louvre Hotels va créer une nouvelle plateforme de communication. De nouveaux concepts de restauration sont également à l'étude, avec une déclinaison ‘gourmet’ pour les Royal Tulip. “*Rien n'est encore défini mais*



La famille Golden Tulip autour de **Pierre Frédéric Roulot**.

nous pourrions faire appel à plusieurs chefs étoilés”, annonce Olivier Derycke.

“EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE”

Autre dimension que souhaite amplifier le groupe, celle du e-commerce. “*La marque est très en avance dans ce domaine. Vrai point fort de Golden Tulip, il nous a permis d'augmenter de 25 % notre chiffre d'affaires en Europe*”, déclare le directeur opérationnel. Une avance qu'il souhaite renforcer pour toutes les marques du groupe à l'aide d'une stratégie multi-supports : internet, média sociaux et mobile. “*Plusieurs projets innovants devraient voir le jour d'ici la fin de l'année*”, prévient

Olivier Derycke. Troisième axe de sa politique, Louvre Hotels va accélérer le développement de la marque Golden Tulip : 80 hôtels ont ouvert au cours des dix-huit derniers mois, et 30 autres devraient ouvrir d'ici à la fin de l'année 2012. “*Nous avons l'ambition d'ouvrir 350 hôtels d'ici à 2015 sous la marque Golden Tulip et ses marques sœurs*”, précise le directeur. Le groupe a salué l'arrivée de Golden Tulip en Pologne (un hôtel à Varsovie) et la signature avec son partenaire Qualia d'un accord portant sur 7 nouveaux établissements. Le dernier pilier est destiné au personnel des trois marques. “*Nous voulons atteindre l'excellence*

opérationnelle, ajoute Olivier Derycke. Pour cela, il nous faut renforcer la mise en place de nos standards.” Louvre Hotels Group va agir à la fois sur la formation et l'accompagnement des équipes, notamment en lançant l'université Louvre Hotel Group, dont la plupart des formations seront réalisées en e-learning. “*Notre objectif consiste à créer une image de marque, la Golden Tulip Attitude.*” Pour rassurer encore ses partenaires, Louvre Hotels Group a rappelé le travail déjà réalisé en matière de développement, qu'il s'agisse de nouvelles ouvertures ou de transformation d'hôtels en Europe - deux établissements à Turin, en Italie, notamment, ou l'ouverture d'un Tulip Inn à Anvers. En France, le groupe a transformé le Kyriad Prestige Roissy en Golden Tulip, et ouvert en hôtel neuf le Golden Tulip de Lyon, un franchisé de longue date de la marque. “*Nous avons convaincu et montré que le groupe savait investir plusieurs millions d'euros*”, poursuit Olivier Derycke. D'autant que les résultats sont encourageants, avec + 14 % de chiffre d'affaires hébergement (à périmètre comparable) par rapport à 2011. Et les contrats de management, qui ne représentent encore que 20 % chez Golden Tulip, devraient en représenter 50 % à terme. **EVELYNE DE BAST**

“3,5 M€ pour transformer l'établissement”

Lyon (69) Repris en 1992 par Roland et Marie-Claude Bernard, l'établissement lyonnais est désormais classé 4 étoiles. Ils entreprennent aujourd'hui la rénovation finale des étages.

Le Grand Hôtel des Terreaux fête ses 20 ans

Situé au cœur de la presqu'île, dans un ancien relais de poste du XIX^e siècle, le Grand Hôtel des Terreaux séduit hommes d'affaires et touristes, mais aussi de nombreux artistes, politiques ou sportifs de passage dans la capitale des Gaules. L'établissement a été rénové depuis sa reprise par **Roland et Marie-Claude Bernard**, il y a aujourd'hui vingt ans. Les travaux ne sont d'ailleurs pas totalement terminés, puisqu'il reste encore à rénover d'ici la fin du mois d'août les étages : palier, couloir et escalier. “*Depuis 1992, on a dû investir 3,5 M€ pour transformer cet établissement vieillissant en un bel hôtel de charme*”, explique Roland Bernard. L'établissement de 53 chambres, décorées dans un style unique, dispose même d'une piscine intérieure aménagée sous des voûtes de pierres millénaires.

85 % DE TAUX D'OCCUPATION

“*Nous avons un très bon taux d'occupation, autour de 85 %. Cela s'explique en partie par notre politique tarifaire très accessible pour un 4 étoiles, avec un prix moyen de 124 €*”, explique le gérant. Figure de l'hôtellerie lyonnaise, Roland Bernard est à la tête du groupe Axotel, qui compte également deux autres établissements situés dans le quartier de la Confluence : le Best Western Charlemagne et



Roland et Marie-Claude Bernard, entourés de leur équipe, lors de la fête organisée pour les 20 ans de l'hôtel.

l'Axotel Perrache. Avec ses trois hôtels, le groupe réalise 10 M€ de chiffre d'affaires et emploie 92 salariés.

STÉPHANIE PIOUS

Grand Hôtel des Terreaux • 16 rue Lanterne • 69001 Lyon • Tél. : 04 78 27 04 10 • www.grand-hotel-des-terreaux.fr

En bref

Le Montalembert fête les femmes et leur premier roman



Myriam Kournaf, directrice du Montalembert, le président du jury **Didier van Cauwelaert** et les lauréates.

Pour sa 7^e édition, le prix du Premier Roman de femme 2012 a été décerné à **Christel Noir** pour *La Confession des anges* (Éditions Prisma). Le jury, présidé par **Didier van Cauwelaert** a remis un prix spécial à **Natacha Calestrémé** pour *Le Testament des abeilles* (Éditions Albin Michel). **Myriam Kournaf**, directrice générale du Montalembert, est l'initiatrice de ce prix devenu un rendez-vous annuel obligatoire pour les inconditionnels de littérature. Elle a aussi permis au Montalembert d'être le premier hôtel de la Rive Gauche à obtenir sa cinquième étoile. Son succès à elle. **É. DE B.**

□ Courriers des lecteurs

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

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Quelle est l'indemnisation en cas de maladie d'un saisonnier ?

J'ai embauché un saisonnier pour une durée de 6 mois, et ce dernier vient d'être arrêté pour une période de 15 jours. Suis-je tenu de lui verser un complément de salaire ? Comment calculer son ancienneté en sachant qu'il est revenu pour sa troisième saison chez nous ? Merci. R. P.

On apprécie l'ancienneté d'un salarié saisonnier conformément à l'article L.1244-2 du code du travail, qui prévoit : "Pour calculer l'ancienneté du salarié, les durées des contrats de travail à caractère saisonnier successifs dans une même entreprise sont cumulées." Par conséquent, pour apprécier l'ancienneté de votre salarié, vous devez cumuler la durée de tous les contrats saisonniers que ce salarié a effectués chez vous et également prendre en compte l'exécution du contrat en cours. S'il a, par exemple, déjà effectué deux saisons de 6 mois, et s'il est tombé malade cette année au cours de son troisième mois de travail, il aura pour ancienneté 6 mois + 6 mois + 3 mois, soit 15 mois.

Quant à l'indemnisation de la maladie de ce salarié, je vous

rappelle que tout salarié justifiant d'une ancienneté d'un an bénéficie, en plus des indemnités de Sécurité sociale, d'un complément de salaire versé par l'employeur. À compter du 7^e jour d'absence pour maladie, le salarié a droit à une indemnisation de la part de son employeur égale à 90 % du salaire brut du salarié - déduction faites des indemnités journalières de Sécurité sociale - pendant une période de 30 jours. Donc, si votre salarié a au moins un an d'ancienneté dans votre entreprise, il aura droit à un complément de salaire de votre part en plus de ces indemnités journalières de la Sécurité sociale à partir de son 7^e jour d'arrêt maladie.

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

Pas d'obligation dans les CHR d'accorder le repos les week-ends

Notre employeur n'a-t-il pas l'obligation de nous accorder un minimum de repos le week-end, chaque mois ? Car cela fait deux mois de suite que nous n'avons pu bénéficier de repos pendant le week-end. V. L.

Il est vrai que l'article L.3132-3-2 du code du travail prévoit effectivement que "dans l'intérêt des salariés, le repos hebdomadaire est donné le dimanche". Cependant, le secteur des CHR fait partie des activités qui peuvent déroger à ce principe du repos dominical. Ce qui leur permet d'accorder le repos un autre jour que le dimanche. La convention collective des CHR du 30 avril 1997 accorde 2 jours de repos par semaine aux salariés. Mais cette même convention prévoit que ces 2 jours de repos ne sont pas forcément accordés

de façon consécutive, et qu'ils peuvent se décomposer en une journée et 2 demi-journées. Ce texte ne prévoit pas non plus l'obligation d'attribuer un certain nombre de repos le week-end aux salariés. Ce qui revient à dire que votre employeur est parfaitement en droit de ne jamais vous accorder de week-end de repos. Cependant, il est vrai que ces contraintes sont de plus en plus mal vécues par les salariés. C'est la raison pour laquelle de plus en plus d'employeurs, qui veulent garder leur personnel, essaient dans la mesure du

possible d'accorder non seulement deux jours de repos consécutifs mais aussi de faire bénéficier par roulement de ces repos pendant les week-ends. Mais sachez que votre employeur n'a aucune obligation, ni légale ni conventionnelle, de vous accorder votre repos en fin de semaine, sauf si cela a été expressément mentionné dans votre contrat de travail, auquel cas l'employeur est tenu de respecter ces dispositions.

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

**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**

Juridique

Smic à jour au 1^{er} juillet 2012

Taux du smic : 9,40 €

**Taux du minimum garanti (MG) :
3,49 €, soit la valeur d'un repas**

PAR PASCALE CARBILLET

Le taux horaire du smic est fixé à 9,40 € à compter du 1^{er} juillet 2012. Cette revalorisation anticipée de 2 % représente 1,4 % au titre de l'inflation et 0,6 % au titre du coup de pouce accordé par le Gouvernement. L'avenant 14 du 1^{er} mars 2012 à la convention collective des HCR du 30 avril 1997 vient d'être étendu par un arrêté publié au *Journal officiel* du mercredi 27 juin. À compter du 1^{er} juillet 2012, il s'applique à toutes les entreprises relevant de la convention collective. Ce texte revalorise la grille de salaire, mais les deux premiers échelons de cette grille (fixée à 9,31 € et 9,35 €) ont été rattrapés par la réévaluation du smic. En conséquence, c'est le taux horaire du smic de 9,40 € qu'il faudra appliquer pour les échelons 1 et 2 du niveau I à compter du 1^{er} juillet 2012.

La grille de salaire en euros applicable à compter du 1^{er} juillet 2012 à tous les salariés du secteur est donc la suivante :

	Niveau I	Niveau II	Niveau III	Niveau IV	Niveau V
Échelon 1	9,40 *	9,59	10,06	10,64	12,58
Échelon 2	9,40 *	9,72	10,15	10,82	14,66
Échelon 3	9,46	10,00	10,37	-----	17,93

*Application du taux légal minimum

CALCUL DU SMIC HÔTELIER

Smic pour 39 heures hebdomadaires, soit 169 heures par mois

En application de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, les entreprises peuvent continuer à travailler sur la base de 39 heures par semaine, mais elles doivent payer la majoration des heures supplémentaires effectuées entre la 36^e et la 39^e heure au taux de 10 %. Dans la mesure où il s'agit d'une durée conventionnelle, l'entreprise peut mensualiser ces heures supplémentaires de 36 à 39 heures. Le salarié effectue 4 heures supplémentaires par semaine, ce qui correspond à 17,33 heures par mois (soit 4 heures supplémentaires par semaine, multiplié par 52 semaines et divisé par 12 mois pour atteindre 17,33 heures mensualisées).

Salaire de base

151,67 heures x 9,40 € = 1 425,70 €

Majoration heures supplémentaires = 17,33 x 9,40 € x 110 % = 179,19 €

Salaire brut

Salaire de base + heures supplémentaires majorées + avantages en nature nourriture
1 425,70 + 179,19 + 153,56 = 1 758,45 €

Smic pour 37 heures hebdomadaires, soit 160,33 heures par mois

En application de l'avenant n° 2 du 5 février 2007, les entreprises peuvent continuer à travailler sur la base de 37 heures par semaine, mais elles doivent payer la majoration des heures supplémentaires effectuées entre la 36^e et la 37^e heure au taux de 10 %. Dans la mesure où il s'agit d'une durée conventionnelle, l'entreprise peut mensualiser ces heures supplémentaires de 36 à 37 heures. Le salarié effectue 2 heures supplémentaires par semaine, ce qui correspond à 8,67 heures par mois (soit 2 heures supplémentaires par semaine, multiplié par 52 semaines et divisé par 12 mois pour atteindre 8,67 heures mensualisées).

Salaire de base

151,67 heures x 9,40 € = 1 425,70 €

Majoration heures supplémentaires = 8,67 x 9,40 € x 110 % = 89,65 €

Salaire brut

Salaire de base + heures supplémentaires majorées + avantages en nature nourriture

1 425,70 + 89,65 + 153,56 = 1 668,91 €

Smic pour 35 heures hebdomadaires, soit 151,67 heures par mois

Salaire de base

151,67 heures x 9,40 € = 1 425,70 €

Salaire brut

Salaire de base + avantages en nature nourriture

1 425,70 + 153,56 = 1 579,26 €

ÉVALUATION DES AVANTAGES EN NATURE

Pour les établissements des CHR, un arrêté en date du 28 avril 2003 instaure un régime dérogatoire et prévoit que l'évaluation de l'avantage en nature nourriture se fait en référence au minimum garanti, et s'évalue selon les modalités énoncées ci-dessous.

NOURRITURE

3,49 € x nombre de jours de travail x 2 repas

Un salarié travaillant 5 jours par semaine et présent 22 jours par mois a droit à 44 repas, soit :

3,49 € x 44 repas = 153,56 €

TVA : montant forfaitaire à reverser par repas fourni : 0,26 €

LOGEMENT

Lorsque l'employeur fournit un logement, cet avantage est déterminé sur la base d'un forfait mensuel établi en fonction du nombre de pièces mis à la disposition du salarié et du rapport entre la rémunération mensuelle brute du salarié établi et le plafond mensuel de la Sécurité sociale, qui est fixé à 3 031 € par mois pour l'année 2012. Cette évaluation doit se faire selon les modalités suivantes :

• **salaire inférieur à 1 515,50 €**

64,60 € quand le logement comporte une pièce principale ;

34,50 € par pièce dans les autres cas.

• **salaire compris entre 1 515,50 € et 1 818,59 €**

75,50 € quand le logement comporte une pièce principale ;

48,50 € par pièce dans les autres cas.

• **salaire compris entre 1 818,60 € et 2 121,69 €**

86,20 € quand le logement comporte une pièce principale ;

64,60 € par pièce dans les autres cas.

• **salaire compris entre 2 121,70 € et 2 727,89 €**

96,90 € quand le logement comporte une pièce principale ;

80,70 € par pièce dans les autres cas.

• **salaire compris entre 2 727,90 € et 3 334,09 €**

116,60 € quand le logement comporte une pièce principale ;

100,60 € par pièce dans les autres cas.

• **salaire compris entre et 3 334,10 € et 3 940,29 €**

140,00 € quand le logement comporte une pièce principale ;

123,90 € par pièce dans les autres cas.

• **salaire compris entre 3 940,30 € et 4 546,49 €**

161,60 € quand le logement comporte une pièce principale ;

150,70 € par pièce dans les autres cas.

• **salaire supérieur ou égal à 4 546,50 €**

183,20 € quand le logement comporte une pièce principale ;

172,40 € par pièce dans les autres cas.

Précisions : ces évaluations s'entendent pour un mois complet. L'évaluation à la semaine est égale au quart du montant mensuel, arrondi à la dizaine de centimes d'euro la plus proche.

Modèle à jour au 1^{er} juillet 2012

Le taux horaire légal du smic est fixé à 9,40 euros ; il est donc supérieur au minimum conventionnel de 9,31 euros instauré par la grille de salaire de l'avenant n° 14 du 1^{er} mars 2012. En conséquence, tous les salariés de la profession dont le taux horaire est inférieur à 9,40 euros doivent bénéficier de cette revalorisation de salaire.

Bulletin de paie à 39 heures

Ce modèle correspond au statut d'un serveur rémunéré au smic hôtelier, bénéficiant de 2 jours de repos hebdomadaire. Ce serveur est présent lors des deux repas mais n'est nourri qu'une fois par jour par son employeur. Il n'a pas été absent au cours du mois de travail effectué.

PRÉSENTATION DU BULLETIN DE PAIE

(1) La durée de travail de cette entreprise est bien de 39 heures par semaine, soit 169 heures par mois. Le smic se calcule sur la base de 35 heures, soit 151,67 heures auxquelles on ajoute 4 heures supplémentaires par semaine majorées à 110 %. À cela, on rajoute les avantages en nature nourriture pour obtenir la rémunération brute du salarié. Outre le fait que la majorité des logiciels de paie intègre cette présentation, celle-ci est aussi mieux adaptée pour s'y retrouver en matière de calcul quant à la réduction Fillon.

L'Umih et le Synhorcat préconisent pour leur part de conserver une présentation du bulletin de paie sur la base de 169 heures avec une ligne supplémentaire uniquement pour le montant de la majoration des heures supplémentaires.

Les deux organisations maintiennent, sur la 1^{re} ligne, le montant du salaire dû à l'employé pour une durée du travail de 39 heures par semaine, c'est-à-dire 169 heures multipliées par 9,40 €, soit 1 588,60 €. Puis, sur la 2^e ligne, ne figure que le montant de la majoration de 10 % des heures supplémentaires effectuées entre la 36^e et la 39^e, soit $17,33 \times 9,40 \times 10\% = 16,29$ €. On y ajoute les avantages en nature nourriture et indemnités compensatrices, soit $44 \times 3,49 = 153,56$ €. Ce qui donne un salaire brut de 1 758,45 €.

(2) L'horaire conventionnel étant de 39 heures, on peut mensualiser les 4 heures supplémentaires (4×52 semaines ÷ 12 mois = 17,33 heures).

(3) Base de la CSG déductible : rémunération mensuelle brute hors heures supplémentaires (HS) + avantages en nature x 98,25 % + cotisations patronales de prévoyance et de mutuelle = $(151,67 \times 9,40 + 153,56 \times 98,25\%) + 7,03 + 16 = 1 574,65$ €. Base de la CSG + CRDS (HS déductibles) : $(17,33 \times 9,40 \times 110\%) \times 98,25\% = 176,06$ € chacun.

(4) Taux applicable à un restaurant, café-tabac et un hôtel-restaurant.

(5) Depuis le 1^{er} janvier 2011, les salariés bénéficient d'une mutuelle de branche obligatoire, avec une cotisation de 32 € répartie à parts égales entre l'employeur et le salarié, soit 16 € chacun.

(6) Le taux effectif de réduction est de 22,41 %, il faut donc retenir le plafond de 21,50 %, soit : $17,33 \text{ HS} \times 9,40 \times 110\% = 179,19$ x 21,50 % = 38,53 €.

(7) Le calcul de la réduction Fillon est à nouveau modifié depuis le 1^{er} janvier 2012 : celle-ci intègre dans la rémunération du salarié les heures supplémentaires.

(8) La réduction de cotisation sur les avantages en nature nourriture dont bénéficiait le secteur des HCR lorsqu'il nourrissait son personnel a été supprimée par la loi de finances pour 2011.

Bulletin de paie (À conserver sans limitation de durée)

Employeur	Salarié
Nom ou raison sociale :	Nom, prénoms :
Adresse :	Adresse :
N° Siret :	N° SS :
N° Urssaf :	Emploi : serveur
Code APE :	Niveau : I
Convention collective : CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants n° 2, 2 bis, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	Echelon : 1
Période du : 01.07.12 au 31.07.12	
Horaire de travail : 169 heures	

Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)
Salaire de base (151,67 x 9,40) (1)	151,67	9,40	1425,70
Heures supp. à 110 % (2)	17,33		179,19
Heures supp. à 120 %			
Heures supp. à 150 %			
Avantages en nature nourriture	22	3,49	76,78
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,49	76,78
Avantages en nature logement			
Salaire brut			1758,45

Cotisations sociales	Part employeur		Part salariale		
	Base	Taux (%)	Montant (€)	Taux (%)	Montant (€)
CSG (déductible) (3)	1574,65	—	—	5,10	80,31
CSG + CRDS (HS déductibles) (3)	176,06	—	—	8,00	14,08
SS maladie	1758,45	12,80	225,08	0,75	13,19
SS vieillesse plafonnée	1758,45	8,30	145,95	6,65	116,94
SS vieillesse déplafonnée	1758,45	1,60	28,14	0,10	1,76
Contribution autonomie solidarité	1758,45	0,30	5,28	—	—
Accident du travail (4)	1758,45	2,30	40,44	—	—
Allocations familiales	1758,45	5,40	94,96	—	—
Retraite complémentaire	1758,45	3,75	65,94	3,75	65,94
Assurance chômage	1758,45	4,00	70,34	2,40	42,20
AGFF	1758,45	1,20	21,10	0,80	14,07
FNGS	1758,45	0,30	5,28	—	—
SS Fnal	1758,45	0,10	1,76	—	—
Taxe d'apprentissage	1758,45	0,50	8,79	—	—
Taxe additionnelle	1758,45	0,18	3,17	—	—
Participation formation continue	1758,45	0,55	9,67	—	—
Prévoyance	1758,45	0,40	7,03	0,40	7,03
Mutuelle frais de santé (5)			16,00		16,00
Réduction forfaitaire HS (6)	179,19			21,50	- 38,53
Total retenues			748,93		332,99
CSG (non déductible)	1 574,65			2,40	37,79
CRDS (hors HS)	1 574,65			0,50	7,87
Déduction forfaitaire heures sup.	17,33	1,50	- 26,00		
Réduction Fillon (7)					
Réduction AN (8)					
Salaire net imposable					1 246,27
(Salaire brut hors HS - total retenues cotisations salariales) (1 758,45 - 179,19 - 332,99) = 1 246,27					
Prime de transport					
Avantage nourriture					- 76,78
Avantage logement					
Salaire net à payer					1 303,02
(Salaire brut - la totalité des cotisations salariales - AN)					

Payé le 31/07/12 par virement du :

Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste

Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L.3141-11

Durée préavis : art. L.1234-1 à L.1234-8

Modèle à jour au 1^{er} juillet 2012

Le taux horaire du smic est fixé à 9,40 euros ; il est donc supérieur au minimum conventionnel de 9,31 euros instauré par la grille de salaires de l'avenant n° 14 du 1^{er} mars 2012. En conséquence, tous les salariés de la profession dont le taux horaire est inférieur à 9,40 euros doivent bénéficier de cette revalorisation de salaire.

Bulletin de paie à 35 heures

Bulletin de paie (À conserver sans limitation de durée)

Employeur	Salarié
Nom ou raison sociale :	Nom, prénoms :
Adresse :	Adresse :
N° Siret :	N° SS :
N° Urssaf :	Emploi : serveur
Code APE :	Niveau : I
Convention collective : CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants n° 2, 2 bis, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	Échelon : 1

Période du : 01.07.12 au 31.07.12

Horaire de travail : 151,67 heures

Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)
Salaire de base (151,67 x 9,40) (1)	151,67	9,40	1425,70
Heures supp. à 110 %			
Heures supp. à 120 %			
Heures supp. à 150 %			
Avantages en nature nourriture	22	3,49	76,78
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,49	76,78
Avantages en nature logement			
Salaire brut			1579,26

Cotisations sociales	Part employeur		Part salariale		
	Base	Taux (%)	Montant (€)	Taux (%)	Montant (€)
CSG (déductible) (2)	1 573,94	—	—	5,10	80,27
CSG + CRDS (non déductibles)	1 573,94			2,90	45,64
SS maladie	1 579,26	12,80	202,15	0,75	11,84
SS vieillesse plafonnée	1 579,26	8,30	131,08	6,65	105,02
SS vieillesse déplafonnée	1 579,26	1,60	25,27	0,10	1,58
Contribution autonomie solidarité	1 579,26	0,30	4,74	—	—
Accident du travail (3)	1 579,26	2,30	36,32	—	—
Allocations familiales	1 579,26	5,40	85,28	—	—
Retraite complémentaire	1 579,26	3,75	59,22	3,75	59,22
Assurance chômage	1 579,26	4,00	63,17	2,40	37,90
AGFF	1 579,26	1,20	18,95	0,80	12,63
FNGS	1 579,26	0,30	4,74	—	—
SS Fnal	1 579,26	0,10	1,58	—	—
Taxe d'apprentissage	1 579,26	0,50	7,90	—	—
Taxe additionnelle	1 579,26	0,18	2,84	—	—
Participation formation continue (4)	1 579,26	0,55	8,69	—	—
Prévoyance (5)	1 579,26	0,40	6,32	0,40	6,32
Mutuelle frais de santé (6)			16,00		16,00
Total retenues			674,25		376,42
Réduction Fillon (7)					
Réduction AN (8)					
Salaire net					1 202,84
Salaire net imposable					1 248,48
(Salaire net + CSG + CRDS non déductibles) (1 202,84 + 45,64 = 1 248,48)					
Prime de transport					
Avantage nourriture					- 76,78
Avantage logement					
Salaire net à payer					1 126,06
(salaire brut - la totalité des cotisations salariales - AN)					

Payé le 31/07/12 par virement du :

Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste

Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L.3141-11

Durée préavis : art. L.1234-1 à L.1234-8

Ce modèle correspond au statut d'un serveur rémunéré au smic hôtelier, bénéficiant de 2 jours de repos hebdomadaire. Ce serveur est présent lors des deux repas mais n'est nourri qu'une fois par jour par son employeur, et n'a pas été absent au cours du mois de travail effectué. Il travaille dans une entreprise de moins de 10 salariés.

(1) Le smic est calculé ici sur la base de 151,67 heures, soit 35 heures par semaine.

Vous pouvez proposer cette durée de travail à tous les nouveaux salariés après la date d'application de l'accord du 5 février 2007 (au 1^{er} avril 2007), qui permet de maintenir la durée de travail à 39 heures, soit 169 heures par mois, à la condition de payer 4 heures supplémentaires par semaine majorées au taux de 10 %.

(2) À compter du 1^{er} janvier 2012, l'assiette de la CSG a été portée à 98,25 % du salaire brut + cotisation patronale de prévoyance et de mutuelle, soit : (1 579,26 x 98,25 %) + 6,32 + 16 = 1 573,94 €

(3) Taux applicable à un restaurant, café-tabac et hôtel-restaurant. Pour les autres secteurs d'activité de la branche, retrouvez les différents taux sur www.lhotellerie-restauration.fr

(4) Taux applicable aux entreprises de moins de 10 salariés. Le taux est fixé à 1,05 pour les entreprises de 10 à 19 salariés. Il est de 1,60 pour les entreprises de 20 salariés et plus.

(5) Le régime de prévoyance prévu par l'accord du 2 novembre 2004 est mis en place à compter du 1^{er} janvier 2005. Il est obligatoire pour toutes les entreprises rentrant dans le champ d'application de la convention collective des CHR du 30 avril 1997. Ce régime de prévoyance porte sur l'assurance décès, la rente éducation, l'incapacité temporaire et l'invalidité. Il est financé par une contribution de 0,80 % sur le salaire brut et réparti à parts égales entre l'employeur et le salarié.

(6) Depuis le 1^{er} janvier 2011, les salariés bénéficient d'une mutuelle de branche obligatoire, avec une cotisation de 32 € répartie à parts égales entre l'employeur et le salarié, soit 16 € chacun.

(7) Le calcul de la réduction Fillon est à nouveau modifié depuis le 1^{er} janvier 2012 : celle-ci intègre dans la rémunération du salarié les heures supplémentaires et les heures complémentaires.

(8) La réduction de cotisation sur les avantages en nature dont bénéficiait le secteur des HCR lorsqu'il nourrissait son personnel a été supprimé par la loi de finances pour 2011.

INDICES

Taux horaire légal du smic : 9,40 €

Plafond sécu : 3 031 €

Indice coût de la construction : 1 638

Révision : + 7,55 %

Renouvellement : + 39,76 %

Taux de chômage au 1^{er} trimestre 2012 : 10 %

Blog des Experts de Pascale Carbillet
'Droit du travail en CHR : tous les contrats de travail (+ modèles)' sur www.lhotellerie-restauration.fr

25 thématiques culinaires proposées en 2012

La structure lance de nouvelles offres afin de toucher un plus grand nombre de salariés. Un bon moyen pour eux de booster leur carrière et leur employabilité.

Le centre de formation Alain Ducasse élargit son champ d'action

Il y a douze ans, **Alain Ducasse** ouvrait un centre de formation continue. Le chef de cuisine de renommée internationale a mis les moyens pour transmettre son savoir-faire. Doté de 4 plateaux culinaires, organisés à l'identique de la cuisine d'un grand restaurant, le laboratoire d'Argenteuil (95) joue la carte de la mise en situation. "Les stagiaires y travaillent comme dans une véritable brigade", confirme **Isabelle Rio**, directeur du centre de formation Alain Ducasse. L'équipement de pointe et les conditions adaptées à un apprentissage ciblé et haut de gamme renforcent ce positionnement. Pas moins de 12 chefs formateurs culinaires du groupe Alain Ducasse, issus des nombreux restaurants du chef multi-étoilé, enseignent les techniques et l'esprit de la cuisine avec des inspirations venues d'Asie, du Brésil ou encore de la Riviera française. Les modules dédiés à l'hygiène, la gestion ou le management sont, quant à eux, dispensés par des partenaires extérieurs spécialisés dans ces domaines. Au cours de programmes de quelques jours, les stagiaires se perfectionnent ou élargissent leurs compétences sur des thématiques aussi variées que les techniques du sous vide, les nouvelles tendances du marché, la pâtisserie, les terroirs ou encore la gestion. Des axes devenus stratégiques pour qui veut s'adapter à un marché où l'innovation permet de marquer sa



L'ensemble des formations peuvent être dispensées sur site.

différence. Le centre d'Alain Ducasse mise sur la diversité et la créativité en proposant sans cesse des nouveautés. Pas moins de 25 thématiques culinaires sont proposées en 2012. Parallèlement, certaines compétences transversales s'imposent. "Nous avons de plus en plus de demandes sur les sessions dédiées au service : l'enchantement du client, la vente au restaurant ou manager une équipe en salle", précise



"Nous avons de plus en plus de demandes sur les sessions dédiées au service", affirme **Isabelle Rio**, directeur du centre de formation Alain Ducasse.

Isabelle Rio. La nécessité de maîtriser les coûts et de mobiliser ses équipes est bien comprise dans un contexte concurrentiel tendu et face à une clientèle de plus en plus exigeante.

UN PUBLIC DE PLUS EN PLUS LARGE

Les stagiaires rejoignent les programmes de formation professionnelle d'Alain Ducasse via les plans de formation des entreprises, le droit individuel à la formation (DIF) ou encore le congé individuel de formation (CIF). Un moyen pour ces salariés de booster leur évolution professionnelle. Ces formations permettent en effet de sauter le pas d'un poste de second à

celui de chef de cuisine et plus largement d'accompagner une promotion. Un des objectifs d'Isabelle Rio consiste à élargir le public éligible. En 2012, un accord a ainsi été signé avec le Fafih pour ouvrir aux établissements de moins de 50 salariés des actions collectives entièrement financées par l'organisme paritaire collecteur agréé. Autre action initiée par le centre Alain Ducasse cet été : des formations sur site et sur mesure. "Nos formations peuvent être dispensées sur site et tous les salariés de l'établissement peuvent ainsi en profiter", ajoute Isabelle Rio. La région Paca testera cette nouvelle formule destinée à être déployée à l'international.

Depuis 2009, le centre Alain Ducasse propose une formation ouverte à un public de néophytes. D'anciens responsables marketing ou encore des informaticiens issus de tous secteurs décident de changer de métier et de réaliser un vieux rêve ? Après six semaines de cours, la grande majorité d'entre eux (une dizaine par session) ouvrent leur propre établissement. C'est le cas d'**Héloïse Simon**, qui a créé une formule de restauration rapide à Neuilly (92). D'autres ouvrent des maisons d'hôte, des bistrotts ou des écoles de cuisine à domicile. À une époque de crise mais aussi de recherche de sens dans la vie professionnelle, ce programme rencontre un véritable succès.

VALÉRIE MEURSAULT

En bref

L'Infa Aquitaine forme au métier de pizzaïolo



L'Institut de formation de Gradignan (33), aux portes de Bordeaux, ouvre à partir de septembre de nouvelles formations en alternance, avec titres professionnels et CQP-IH à la clé. Le centre, qui a reçu 100 stagiaires en 2011, lance deux nouvelles formations inédites dont un certificat de qualification professionnelle (CQP) pizzaïolo, qui court sur six

mois. Il est ouvert aux 18-26 ans dans le cadre d'un contrat de professionnalisation. Au programme, plusieurs modules : approvisionnement et mise en place, fabrication, distribution et vente, hygiène, nettoyage et remise en état des locaux et du matériel. Sous le label 'métiers du goût', initié par le conseil régional d'Aquitaine, deux titres professionnels - commis cuisinier et serveur en restauration - sont proposés aux personnes inscrites à Pôle emploi. Intégralement financée par la Région, cette formation rémunérée fonctionne en entrées et sorties permanentes. Le titre est obtenu au terme de la validation de 5 modules. Recrutement en septembre pour un démarrage en octobre.

B. DU.

Infa Aquitaine • Beausoleil, chemin du Plantey • 33170 Gradignan • Tél. : 05 57 96 12 30 • www.infa-formation.com

Le CFA Trajectoire s'ouvre aux métiers de la réception



La promotion 2012 de retour d'Écosse et des représentants du groupe Accor.

Le CFA Trajectoire dispose d'une nouvelle formation accélérée de quatre mois intitulée 'La passerelle des métiers de la réception'. En partenariat avec le groupe Accor, l'organisme Aigles et la région Île-de-France, l'objectif de cette formation est de permettre à des étudiants désirant se réorienter d'intégrer une mention complémentaire accueil-réception en un an par apprentissage, puis d'entrer dans la vie active. Elle comprend une semaine d'immersion dans un hôtel francilien suivie d'un séjour de treize semaines en Grande-Bretagne. Côté théorie, trois semaines sont prévues au centre pour une mise à niveau dans les matières professionnelles et les matières générales. CFA Trajectoire • Place François Rabelais 78042 Guyancourt cedex • www.cfa-trajectoire-hotellerie.ac-versailles.fr • Tél. : 01 30 96 12 01

Avant les élections de branche prévues en octobre

Un an après la fusion des deux branches hôtellerie française et familiale, le dirigeant syndical lyonnais espère remplir pour un mandat de quatre ans. PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Laurent Duc candidat à sa succession à la tête de la Fédération française de l'hôtellerie

L'Hôtellerie Restauration : Les élections de branche à l'Umih sont prévues le 3 octobre et vous venez d'annoncer que vous étiez candidat à votre propre succession.

Laurent Duc : Il y a eu l'an dernier la fusion des deux branches de l'hôtellerie, française et familiale. Ces notions étaient réductrices et ne correspondaient plus à la réalité du terrain. Nous avons donc décidé de créer la Fédération française de l'hôtellerie qui représente les indépendants, franchisés ou non, qu'ils soient en zone urbaine, rurale ou qu'ils soient saisonniers. Cette fédération est composée d'un ticket de 4 personnes : un président et trois vice-présidents, qui représentent l'ensemble des sensibilités de l'hôtellerie moderne. Les mandats sont désormais de quatre ans et ils sont renouvelables une fois.

Qui peut se présenter ?

Nous sommes dans un débat démocratique et les candidats ont jusqu'au 2 septembre au soir pour se déclarer. Les candidatures aux postes de président et de vice-présidents doivent être présentées conjointement et solidairement. Pour se présenter, les candidats doivent exercer dans la branche depuis au moins cinq ans à titre personnel - ou l'avoir exercé pendant au moins quinze ans - et doivent justifier d'un C.V. syndical bien sûr.



De gauche à droite : Laurent Duc, Nathalie Baudoin, Évelyne Maes et Michel Galerne.

Quel est votre ticket ?

Avant tout, je voudrais saluer le travail des personnes qui m'ont accompagné à la Fédération française de l'hôtellerie et en particulier celui effectué par **Bertrand Lecourt**, qui est notre expert sur les dossiers de la sécurité et l'accessibilité. Pour ce deuxième mandat, je me présente avec **Nathalie Baudoin** - hôtel Le Glacier, à Orange -, **Évelyne Maes** - hôtel Abaca Messidor à Paris - et **Michel Galerne** - Comfort Hôtel Lille-Tourcoing. C'est un pari de repartir avec une équipe entièrement nouvelle, chacun défendant une forme et une sensibilité différente. Tous ont reçu l'aval de leur bureau et conseil d'administration. L'aspect

géographique est important dans le ticket que nous formons. Paris, c'est 20 % de l'hébergement français et la présence

d'Évelyne Maes contribue pleinement à l'équilibre que nous souhaitons. Certains sont plus en avance sur l'accessibilité, d'autres sur le développement durable ou les sites de réservations.

Comment voyez-vous l'avenir votre branche ?

Les sujets d'hier ne seront plus ceux de demain. L'hôtellerie a évolué dans ses méthodes de travail. Chaque jour, on voit de nouvelles formes de commercialisation apparaître... 30 % des hôtels sont classés. On peut regretter que l'État, au travers d'Atout France, ne se soit pas donné les moyens d'une forte campagne de sensibilisation auprès du

grand public. Nos consommateurs sont perdus. Lorsqu'un établissement passe de deux à trois étoiles, ils pourraient penser légitimement que l'établissement est monté en gamme. Ce qui n'est pas le cas. Le nouveau classement n'est autre qu'une nouvelle lecture faite au travers de nouveaux critères correspondant davantage à la lisibilité de nos voisins européens. C'est un rapprochement de classements. Nous avons l'objectif, d'ici deux à trois ans, que l'audit français puisse valider l'audit européen. Qu'il n'y ait plus qu'un seul audit, en fait.

Vous siégez à l'Hotrec. Quelles sont les dernières avancées ?

La problématique des relations commerciales entre les opérateurs en ligne, les sites d'opinion et toute forme de réservation ne peut se résoudre que par une lutte commune et à l'échelon de l'Europe, même s'il n'existe pas à ce jour de jurisprudence. D'ores et déjà, le travail fait en France, en Allemagne et en Angleterre, basé sur les recommandations de l'Hotrec, porte ses fruits : une nouvelle commission a été créée sur le commerce électronique à laquelle nous participons activement. En ce qui me concerne, j'ai l'avantage d'être trilingue - français, anglais, allemand - et cela permet d'avoir une relation privilégiée avec les membres. Ce sont des détails qui ont aussi leur importance.

Créer une "communauté des Sam"

L'Umih 45 s'est associée à des partenaires locaux pour lancer des campagnes d'information avec des messages directs adressés aux jeunes.

Alcool au volant : l'Umih 45 sensibilise les jeunes via Facebook

Après avoir initié depuis fin 2011 l'opération 'capitaines de soirée' officialisée par une charte, quatre partenaires du Loiret, l'Umih 45, le conseil général, la préfecture et l'Association de prévention routière viennent de lancer une nouvelle opération conjointe. La campagne consiste à créer une "communauté des Sam", les capitaines de soirée, avec une page Facebook. Derrière le slogan "celui qui conduit, c'est celui qui ne boit pas", cette page s'adresse directement aux jeunes, en utilisant leur langage, afin de "déringardiser" l'image des 'Sam', la rendre plus moderne et pérenne. L'Umih 45 s'est naturellement associée à cette campagne et notamment **Alex Vagner**, président des métiers de la nuit au sein de la fédération départementale.

UNE CAMPAGNE EN TROIS TEMPS FORTS

La page Facebook vise aussi à créer un espace de partage d'expériences et d'informations - interactivité, prise de parole, démarche participative - mais aussi à valoriser et relayer toutes les actions de sécurité



routière mises en place par les partenaires de l'opération. La page est ainsi enrichie des vidéos de témoignages de jeunes, avec des messages didactiques et pédagogiques. L'Umih 45 va relayer la campagne en distribuant des éthylotests dans les discothèques. La campagne se déroule au cours de trois temps forts, où le nombre d'accidents de la route impliquant des jeunes augmente : les 6 et 7 juillet pour les résultats du bac, les 15 et 16 septembre pour les soirées étudiantes d'intégration et les 21 et 22 décembre lors des fêtes de fin d'année. Le lancement d'un jeu-



Les représentants de l'Association de prévention routière, de la préfecture, du conseil général et **Alex Vagner**, de l'Umih 45.

concours permettra, grâce à la publication de vidéos, d'élire le meilleur 'Sam' qui comptabilisera le plus grand nombre de 'j'aime' et de commentaires pour sa vidéo.

JEAN-JACQUES TALPIN

www.facebook.com/parolesdesam

La page du chef

De chef à chef

ENVOYEZ-NOUS VOS RECETTES

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

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

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

Structure de fraises, mozzarella au melon

PAR LAURENT COLAS, CHEF DE CUISINE BS TRAITEUR À GENNEVILLIERS (92)



Ingédients pour 4 personnes

- 0,200 kg de mozzarella de bufflonne
- 0,120 kg de fraises gariguettes
- 0,200 kg de melon de Cavaillon
- 1 bottillon de basilic frais
- 1/2 citron vert
- 0,050 kg de pignons de pin
- 0,10 l d'huile d'olive
- 0,10 l de vinaigre balsamique
- Fleur de sel de Guérande, poivre noir

Progression

Mariner les denrées

- Mixer les pignons avec le basilic, saler, poivrer et monter à l'huile d'olive.
- Émincer en fines tranches le melon, les fraises ainsi que la mozzarella et les laisser mariner.

Monter les structures

- À l'aide d'un emporte-pièce triangulaire, couper 4 tranches de chaque élément et les superposer.
- Recommencer avec un emporte-pièce rond et un emporte-pièce ovale et découper 8 tranches de chaque avant de les empiler.
- Réduire le vinaigre balsamique avec le jus du citron vert.

Dressage

- Répartir les structures comme sur la photo, napper en zigzag avec la réduction.
- Décorer de feuilles de basilic, de quelques gouttes de marinade et servir frais.

Entrée aussi rafraîchissante qu'originale.

Boisson conseillée : de l'eau minérale.

Quiz Champagne !

Réalisé par Christian Ferret, professeur technique de restaurant au lycée Auguste Escoffier d'Éragny-sur-Oise (95) et animateur du site www.mesconvives.com, pour la finale nationale de la coupe Georges Baptiste à Marseille. Répondez aux questions ci-dessous.

N° 1 : Énumérer les cépages autorisés pour l'élaboration du champagne en précisant la couleur de chacun d'eux.

NOM DES CÉPAGES



COULEUR

N° 2 : Le champagne est un vin qui appartient aux :
 vins gazéifiés vins mousseux

N° 3 : La méthode utilisée pour la réalisation du champagne était désignée, il y a quelques années, par l'appellation 'méthode champenoise'. Aujourd'hui, par quel terme désigne-t-on cette méthode?

N° 4 : Quelle est la pression de CO₂ obtenue, en moyenne, dans une bouteille de champagne?

- 3 à 4 bars 4 à 5 bars 5 à 6 bars

N° 5 : Donner le nom qui désigne la solution dont la composition a pour objectif de déclencher une deuxième fermentation en bouteille?

N° 5 bis : Donner la composition de cette solution. Pour cet élément, préciser la quantité par litre.

 +
+

N° 6 : Quelle mention peut-on lire sur l'étiquette d'une bouteille de champagne lorsque celui-ci provient uniquement de raisins blancs ou de raisins noirs ?

= Vins issus de raisins blancs uniquement

= Vins issus de raisins noirs uniquement



© THIERRY SAMUEL



RÉPONSES

N° 1 : Pinot noir = rouge
Pinot meunier = rouge
Chardonnay = blanc
N° 2 : Vins mousseux
N° 3 : Méthode traditionnelle
N° 4 : 5 à 6 bars
N° 5 : La liqueur de tirage
N° 5 bis : Sucre (24 g par litre) + levure + vin
N° 6 : Blanc de blanc
Blanc de noir

Autodidacte et visionnaire

Le patron de Metro France Cash & Carry se livre dans un ouvrage qu'il dédie aux jeunes. Fils de bougnat, ayant pour seul bagage l'apprentissage du terrain, Pascal Gayrard souhaite faire partager son expérience. Fervent défenseur du commerce indépendant, l'homme est aujourd'hui à la tête d'une société leader, qui emploie plus de 9 500 salariés et sert près d'un million de clients.

Éloge du bon sens par Pascal Gayrard, patron rebelle

Partager. C'est la seule ambition de ce livre. Donner à d'autres un peu de ce que la vie m'a apporté et appris", ainsi commence l'ouvrage de **Pascal Gayrard** intitulé *Itinéraire d'un patron rebelle*. En couverture, un petit bonhomme aux grands yeux noirs, au regard vif, un tautinnet fripon, portant salopette et casquette. Pascal Gayrard est fils de bougnat. Il revendique avec fierté cette appartenance à une famille travailleuse, rigoureuse et généreuse. Des parents "dans la pure tradition aveyronnaise" qui "croyaient aux vertus de la parole donnée, de la modestie et de l'entraide. Au café, avec les fournisseurs ou les clients, pas question de reçu ou de reconnaissance de dettes si l'on faisait crédit. Ils devaient tous mériter la confiance de mon père pour avoir le 'droit' de se serrer la main, ce qui était le plus sûr de tous les contrats" se souvient-il. Lui revient en mémoire cette phrase de son père : "l'argent, c'est du travail amassé". L'adolescent garde un mauvais souvenir du lycée, qu'il quitte en cours de route. Le conseiller pédagogique veut l'envoyer en mécanique générale, un domaine qui lui fait "horreur". Le "manque d'écoute, l'incompétence des professionnels de l'Éducation nationale" résonnent encore dans sa tête. Qu'à cela ne tienne. Le jeune garçon remonte ses manches. Il est doué pour l'accordéon, remporte de nombreux concours et, le week-end, il fait danser parigots et banlieusards "de tous les milieux, de toutes les professions". Il a 15 ans et se passionne aussi pour la photographie. Son Kinax 6 x 9 à

soufflet, offert par son père, lui permet de gagner quelques sous lors des bals et des mariages. Le reste du temps, il aide au bistrot, dépanne les voisins et se construit à leur contact. "Mes humanités, mon université, furent d'observer mes parents et tous les artisans de mon quartier Bezons-Victor Hugo à Courbevoie. En les voyant travailler, en admirant leur tour de main, je me suis nourri de leur savoir-faire, inspiré de leur amour du métier, de leur haute conscience professionnelle, de leurs valeurs et de l'affection pour le quartier dans lequel ils vivaient. Cordonniers, boulangers, cafetiers, ferronniers ou encore matelassiers, rémouleurs, ce sont eux qui m'ont élevé au plein sens du terme et décerné ce diplôme de la vie, cher à Françoise Giroud", témoigne-t-il.

"VOIR DE QUOI ON EST CAPABLE"

À trente ans, sous la pression de son ex-femme, il troque son costume d'intermittent du spectacle et de photographe pour celui de chef de rayon à l'Euromarché de Rennes, après six mois de formation. Un challenge de taille. Un univers "aux antipodes du petit café bois et charbons et autres commerces familiaux. C'était, en quelque sorte une démarche contre nature à mes yeux". En se pliant à l'exercice, il gravit les échelons au sein de la chaîne, change chaque année d'établissement. Sa progression, il la doit le plus souvent à une "prise de risque ou un refus intuitif de sacrifier à la norme établie". Autodidacte et visionnaire, Pascal Gayrard reste dix ans dans l'enseignement puis s'en va. "Je commençais à m'ennuyer et j'étais contrarié car je



trouvais que l'entreprise de commerce se muait en entreprise financière : la recherche du profit immédiat destructeur de pérennité importait plus que celle de la prise de part de marché et la satisfaction du client." Il intègre Metro. Nouveau défi. "Dans une carrière, c'est comme pour la musique, il faut s'astreindre à ne pas jouer toujours le même morceau, celui qu'on connaît par cœur, et se risquer à de nouvelles partitions plus ardues. Il faut aller voir de quoi on est capable, jusqu'où on peut aller." Nous sommes au printemps 1992. Pascal Gayrard est marié et sa nouvelle épouse, **Évelyne**, le soutient. L'homme avale des kilomètres. Il fait l'ouverture de l'entrepôt de Limonest, près de Lyon, de Chenevières, en région parisienne. Il devient directeur général pour l'ouest de la France, pour l'Île-de-France, directeur des opérations de

Metro Italie. En mars 2006, Pascal Gayrard est nommé directeur général de Metro Cash & Carry France.

SOS COMMERCE INDÉPENDANT

Six ans plus tard, en prenant la plume, le chef d'entreprise s'octroie une pause et livre son regard. Sur son passé, ses racines, sur l'ascenseur social, sur l'aventure humaine. Oui, Pascal Gayrard est un patron atypique. À son tour, il veut transmettre. Il distille dans ce livre ses 'douze conseils à un jeune manager'. Savoir s'entourer, se méfier quand tout va bien, refuser la fatalité du marché... Il profite également de ces quelques pages pour tirer la sonnette d'alarme. SOS commerce indépendant, lâche-t-il. "S'il est une mission qui me tient à cœur aux commandes de Metro Cash & Carry France, c'est bien de tout faire pour sauver - il en est encore temps - le commerce indépendant." S'engager aux côtés des "commerçants entrepreneurs" et les aider à "résister à la concurrence". Le combat est relevé au quotidien par ses équipes. "Nous avons permis à des milliers d'épiceries ou de cafés de ne pas sombrer : nous aidons également les apprentis artisans bouchers et pâtisseries à se lancer dans la vie professionnelle", écrit-il, défendant à la fois le service de proximité, l'aménagement du territoire et la qualité. Pascal Gayrard dit non aux "prix à tout prix". Il s'explique et lance un appel aux politiques et aux citoyens. Le retour au bon sens est urgent. *Itinéraire d'un patron rebelle*, 128 pages, 13 euros, aux éditions Stock.

SYLVIE SOUBES

En bref



La vodka Pyla est produite à partir de blé sans gluten.

La dune du Pyla a sa vodka

Valdronne, société bordelaise, propose une vodka baptisée Pyla. "Inspiré par le filtrage naturel de l'eau dans les différentes couches terrestres, **Gilles Arramon**, master blender de la société, a mis au point un procédé de filtration sur sable, provenant de la dune du Pyla. Le sable utilisé n'est autre que de la silice, forme naturelle du dioxyde de silicium. Le filtrat obtenu est alors d'une grande pureté et d'une extraordinaire souplesse", explique Valdronne, qui défend l'excellence. D'où la création du terme 'excellium' sur la bouteille, une coquetterie qui s'appuie sur le silicium. "Pyla est produite à partir de blé français sans gluten, ce qui atténue l'amertume, ajoute le producteur. Le moût fermenté est ensuite distillé en 5 étapes. Le degré d'alcool est abaissé par paliers successifs avec une eau de source issue d'une nappe profonde - 200 m - datant de l'éocène, de très faible minéralité et naturellement douce." Distribuée par Degas.

Oasis Tropical s'installe au coin du zinc

Nouveau référencement pour



Dans la PLV dédiée au circuit CHR pour son lancement, Oasis Tropical propose cette vitrophanie.

Oasis dans le circuit hors domicile où la marque est désormais distribuée dans sa version 'tropical'. La boisson est disponible en bouteille de verre perdu 33 cl. **Be fruit !**

Deux nouvelles 'douceurs' chez Cafés Richard

Pour accompagner la rentrée, deux nouvelles touches gourmandes sont annoncées chez Cafés Richard : le Biscuit Amaretto, une douceur croquante aux amandes, tout en rondeur, idéal avec un expresso. Et Nougat de Montélimar, mariage moelleux entre amandes et miel. Là encore, à l'heure du café. À découvrir en septembre (boîte de 400 pièces).



Cafés Richard développe son offre de produits annexes avec ce Nougat de Montélimar.

Produits & équipements



Terrine de canard persillée.

DEUX CRÉATIONS PRINTANIÈRES POUR ROUGIÉ

Deux nouvelles recettes printanières viennent étoffer la gamme de Terrines Saveurs de Rougié. L'expertise en viande de canard et foie gras de Rougié permet d'apporter à cette gamme des recettes innovantes. Aujourd'hui, deux créations, la Terrine de canard persillée et le Pressé de légumes au foie de canard. La première est composée de viande et cœurs de canard à hauteur de 69 % et la seconde de légumes authentiques (panais, artichaut et céleri). Les viandes de canard et les foies gras sont certifiés Origine France. De par leur fermeté, les tranches sont nettes et ainsi présentables.

www.rougie.fr

Pressé de légumes au foie de canard.



LE MÉLI-MÉLO DE L'ÉTÉ 2012 BY MONBANA

Monbana est toujours à la pointe des innovations au fil des saisons. Le chocolatier a imaginé le Méli-Mélo de l'été, un assortiment de 6 gourmandises réunies dans une seule boîte. Ce qui permet au restaurateur de diversifier les plaisirs de sa clientèle. Cette année, Monbana s'inspire de spécialités de France et d'Italie avec une offre qui se distingue par ses saveurs authentiques et ses packagings attractifs. Le packaging contient : le p'tit ourson, l'amaretti, le petit beurre, le mini cookie, le galet breton et le nougat tendre.

www.monbana.com



L'APPLICATION RATIONAL SUR L'IPHONE

Rational propose aux utilisateurs du SelfCooking Center la première application 'Expert' faisant part des connaissances approfondies de 200 chefs de cuisine Rational. L'entreprise met gratuitement à disposition ses compétences grâce à une application simple. L'application propose 2 000 idées recettes créatives en plus de nombreux conseils d'utilisation pratiques. Les utilisateurs de l'application Expert-App de Rational reçoivent des informations ainsi que des promotions intéressantes. Lors de l'inscription à une CookingLive gratuite de Rational ou à une Academy Rational, l'application propose automatiquement le lieu de manifestation le plus proche. Pour télécharger gratuitement l'application, chercher 'rational expert' dans l'App Store.

www.rational-online.com/fr/home



GUY DEGRENNE LANCE SON NOUVEAU SITE CHR

Guy Degrenne lance son site dédié aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. En tant que partenaire, Guy Degrenne apporte son savoir-faire dans la personnalisation des couverts avec le logo ou le monogramme de l'établissement ou encore la création de produits sur mesure. Un large éventail de collections est proposé pour que chacun y trouve son compte au quotidien : banqueting, room service, etc. Les différentes formes et finitions s'harmonisent à tous les styles de table, des plus classiques au plus modernes. Il suffit de cliquer.

Tél. : 02 31 66 44 00
www.guydegrenne.fr

LA NOUVELLE CRÈME ANGLAISE AU CAMEL BEURRE SALÉ DE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

La tarte Tatin, le moelleux ou le fondant au chocolat, les crêpes, le pain perdu, le quatre-quarts ou l'île flottante, le tout servi avec une crème anglaise au caramel beurre salé : Président Professionnel a osé et a eu raison. Selon une étude Ipsos réalisée sur un échantillon de 1 000 personnes, un client sur deux choisirait l'île flottante à la crème anglaise au caramel beurre salé plutôt que l'île flottante à la crème anglaise classique. Président Professionnel permet aux restaurateurs de réinventer leur offre de desserts et de pâtisseries. Ce produit est élaboré avec du véritable caramel au beurre salé.

www.president-professionnel.fr



INITIAL OPTIMISE SA LOGISTIQUE

Acteur majeur du domaine de la location et de l'entretien d'articles textiles et d'hygiène, avec ses 60 sites répartis sur l'ensemble du territoire français, le groupe Rentokil-Initial investit massivement, depuis deux ans, dans l'amélioration de la qualité de service et dans le respect de ses engagements d'entreprise citoyenne responsable. Il s'est

notamment doté de logiciels d'optimisation des tournées et a équipé ses agents de service de PDA ('Personal Digital Assistant'). Récemment, Initial a mis en place la formation de ses équipes à l'éco-conduite. En 2012, Initial prévoit une harmonisation de son parc de véhicules avec pour mot d'ordre 'plus de sécurité et de confort' et étudie la possibilité de s'équiper de véhicules verts.

www.initial-services.fr

BRAKE AVANCE AVEC SON TEMPS

Brake présente son application gratuite sur iPhone, Android et iPad : 'l'intégrale Brake'. Simple et ergonomique,

elle permet de visualiser rapidement un dessert, avoir une information sur la fréquence GEMRCN d'une tarte aux légumes, se constituer rapidement une liste d'achats, etc. Ainsi, près de 3 500 produits sont en ligne y compris les spécialités de charcuterie et de crèmerie régionale. L'application est disponible sur iPhone, iPad et Android.

www.brake.fr



L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R. • 3 €

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

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

**RESPONSABLES
DE RUBRIQUE**

**WEBNEWS/RESTAURATION/
FORMATION**

Nadine Lemoine

E-mail :
nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

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

Sylvie Soubes

E-mail :
ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillat

E-mail :
pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

Cécile Charpentier

E-mail :
ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Claude Veyrac/Richard Kubicz/
Provenances

COMMISSION PARITAIRE

n° 0915 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 64 403 - ISSN 0750 - 3717

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



Presse PRO

36 Dernière minute

800 convives réunis

Paris (XVI^e) Lors de la grande soirée blanche annuelle au Pavillon d'Armenonville - Potel et Chabot, les Disciples d'Escoffier ont remis la première écharpe couleur lie de vin destinée aux maîtres du service.

Le service en salle mis en valeur par les **Disciples d'Auguste Escoffier**



Jean-Pierre Biffi, Régis Marcon et Pierre Miécaze félicitent le premier professionnel à recevoir l'écharpe lie de vin, Eddy Delasalle.

La grande fête des cuisiniers Disciples d'Escoffier, qui regroupe chaque année environ 800 personnes au Pavillon d'Armenonville - Potel et Chabot (Paris, XVI^e), a encore fait le plein. Vendredi 29 juin, tout de blanc vêtus, les disciples ont passé une soirée riche en émotions avec l'année 1969 pour thème. La perruque de cheveux longs et hirsutes de **Pierre Miécaze**, vice-président, a fait son effet. Dans une ambiance très chaleureuse, le président **Jean-Pierre Biffi**, en présence du parrain de la promotion, **Michel**

Troisgros, a procédé à l'intronisation de 27 nouveaux disciples en leur assénant un coup de cuillère en bois sur le haut du bras.

UN TOAST AUX MÉTIERS DE LA SALLE

Le président international, **Régis Marcon**, a suscité la surprise en annonçant la création d'une nouvelle écharpe. De couleur lie-de-vin, elle sera décernée aux spécialistes des métiers de la salle. **Eddy Delasalle**, premier maître d'hôtel chez Potel et Chabot depuis plus de vingt ans, a reçu la toute première écharpe. Pour lui, pas de coup de cuillère mais un toast, deux verres qui s'entrechoquent entre le président et le récipiendaire. Une initiative très applaudie.

La soirée s'est poursuivie par le dîner et le bal, très 'flower power'. Et dans cet esprit de partage, les Disciples d'Auguste Escoffier (plus de 10 000 membres dont 2 000 en France)

ont profité de leur grande soirée pour organiser, à nouveau, une tombola au profit d'une cause liée aux enfants et à l'alimentation : l'association des POIC (pseudo-obstructions

intestinales chroniques). Parmi les généreux donateurs : **Michel Sarran, Jean-Pierre Vigato, Dominique Loiseau, Alain Ducasse, Jean-André Charial, Michel Guérard, Jacques Chibois, Guy Savoy, Christian Constant, Michel Troisgros, William Ledeuil, Jean-Pierre Lacombe, Alain Passard, Michel Rostang, Anne-Sophie Pic et Jean-François Piège.**

NADINE LEMOINE



Jean-Pierre Biffi, prêt à introniser **Guillaume Gomez**, sous le regard du parrain du chapitre de l'été, **Michel Troisgros**.

27 NOUVEAUX DISCIPLES INTRONISÉS, SOUS LE PARRAINAGE DE MICHEL TROISGROS

- **Frédéric Andres**, chef adjoint du Grand Hôtel
- **Alexandre Bardury**, responsable de cave chez Potel et Chabot
- **Stéphane Bernard**, Boulangerie SPM Thierry
- **Guillaume Berthe**, chef adjoint de Marius et Janette
- **Gontran Cherrier**, boulanger-pâtissier
- **Thierry Colas**, chef de cuisine du Procopé
- **Pascal Feraud**, chef cuisinier du Jules Verne
- **Vincent Ferniot**, journaliste et cofondateur de Boco
- **David Fricaud**, chef de cuisine Le Relais Malmaison 92
- **Guillaume Gomez**, cuisinier au palais de l'Élysée
- **Laurent Gondry**, chef de la table du président d'Alstom Paris

- **Pascal Guellec**, chef cuisinier au Domaine du Roncemay
- **Franck Jeantet**, directeur général de Potel et Chabot
- **Nicolas Kalpokdjian**, fondateur de Restolib'
- **Christophe Lavelle**, chercheur pour le CNRS et au muséum national d'Histoire naturelle
- **Stéphane Mack**, chef cuisinier au restaurant Le Jardin (Hôtel Royal Monceau)
- **Teddy Merienne**, chef de cuisine Au Petit Marius
- **Franck Meyer**, second de cuisine à l'hôtel Ritz Paris
- **Michel Mouisel**, responsable du développement international de Ferrandi
- **William Naessens**, secrétaire des Toques françaises

- **Katsuhito Namiki**, chef du restaurant Namiki
- **Laurent Plantier**, directeur général de Châteaux & Hôtels collection
- **William Rollet**, chef de cuisine du Murano Resort
- **Marc Saillard**, chef de cuisine au ministère de l'Éducation nationale
- **David Thomas**, d.-g. SFP Affineur et distributeur de fromages affinés
- **Antoine Viollette**, directeur des écoles et pâtisseries de Valrhona
- **Battafarno Vincenzo**, chef de cuisine au collège Pierre de Coubertin à Chevreuse

En direct des Blogs des Experts

Extraction avec évacuation par conduit gainé pour café-restaurant : est-ce obligatoire ?

Une extraction avec évacuation par un conduit gainé (comme indiqué dans le RSDT) est-elle obligatoire pour un café-restaurant qui propose exclusivement des plats du jour sans friture ? Dans quels cas l'extraction est-elle obligatoire ?

C. B.

Jean-Gabriel du Jaiflin - auteur :

Gagner un conduit de fumée pour la ventilation des cuisines permet d'éviter les fuites d'odeurs et d'air vicié dans les étages. Également, il faut effectuer un nettoyage plus efficace des conduits par une entreprise spécialisée (à faire réaliser tous les ans).

Pour le reste je vous conseille la lecture de cet article 'Les exigences complexes de la ventilation' avec le mot-clé **RTK3278** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé **RTK5279** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
Blog des Experts 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix' par Jean-Gabriel du Jaiflin

Abonnez-vous

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

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

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

(interruption sur simple demande)

2 Chèque joint RIB joint Carte Bleue n°

(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration)

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

3 Nom : Adresse :

Code postal & Localité :

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

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :

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

Abonnez-vous par



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

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

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