

Du piment dans le **Bocuse d'or**

Le **Fafih** publie son rapport d'activités sectoriel 2011

N'oubliez pas de verser la **prime TVA** en 2012

Chèques-vacances : un outil de fidélisation

L'Hôtellerie Restauration

12 juillet 2012
N° 3298

ANNONCES CLASSÉES P. 12

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

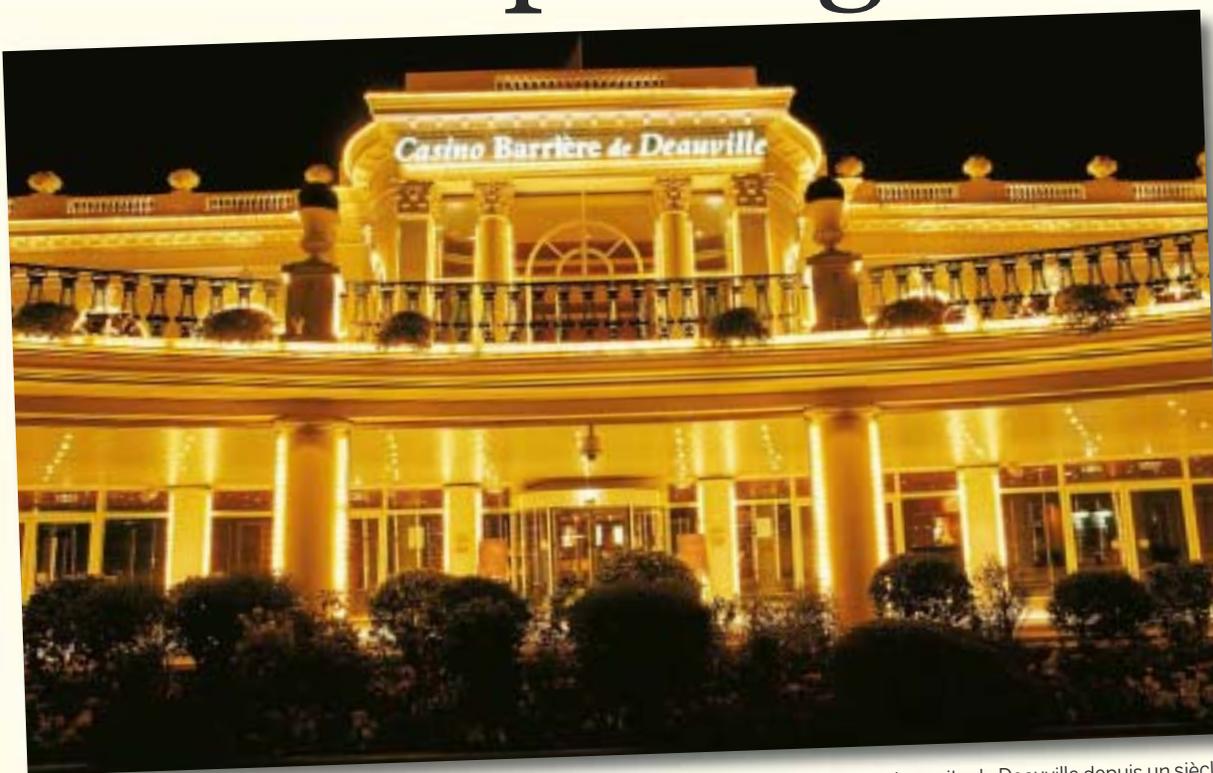


Flora Mikula crée son auberge à Paris. **p. 6**

Hôtellerie pp. 2-3

Lucien Barrière Hôtels et Casinos fête 100 années de prestige

Le premier groupe français positionné sur le segment du luxe n'a jamais renoncé à son approche patrimoniale et sa réussite est exemplaire. Entre la construction de l'hôtel Normandy en 1912 et sa diversification réussie, le groupe Lucien Barrière a vécu une histoire forte, ponctuée de succès mais aussi de drames. En 2004, année charnière pour l'enseigne, l'activité casino représentait 17,8 % de parts de marché. Elle atteint aujourd'hui 34 % tandis que dans le même temps le chiffre d'affaires du pôle hôtelier augmentait de 77 %. Enfin, de 2004 à 2011, le groupe est passé de 12 à 17 hôtels et de 15 à 39 casinos. Des choix stratégiques que **Dominique Desseigne**, président du groupe, commente pour **L'Hôtellerie Restauration**.



Le Casino Barrière illumine les nuits de Deauville depuis un siècle.

T R A V A I L T E M P O R A I R E

Adaptel

Interim, hôtellerie - restauration

Agence Paris Ouest - 17, rue Emile Duclaux - 75015 Paris - Tél : 01 53 58 30 30
 Agence de Paris Nord - 40, rue de Chabrol - 75010 Paris - Tél : 01 48 24 58 58
 Agence de Paris Est - 6, boulevard Jules Ferry - 75011 Paris - Tél : 01 43 14 32 20
 Agence de Lyon - 36, avenue Berthelot - 69007 Lyon - Tél : 04 37 65 25 90
www.adaptel.fr

Restauration House keeping Hébergement

Nos profils :

Runner
Commis de salle
Serveur
Chef de rang
Maître d'hôtel
Voiturier
Bagagiste
Hôtesse d'accueil
Plongeur
Officier
Equiper Banquet
Aide Cuisinier
Commis de cuisine
Chef de Partie
Second / Chef de Cuisine

Nos profils :

Valet de chambre
Equiper d'étage
Cafetière
Assistante gouvernante
Gouvernante d'étage
Gouvernante
Technicien - Maintenance

Nos profils :

Conciergerie
Vendeur de Nuit
Night Auditor

Nouvelle donne sociale

Alors que les conférences, rencontres, entretiens et autres concertations se multiplient entre représentants de l'État et organisations professionnelles, les mesures envisagées pour répondre à l'urgence d'une situation dont nul ne conteste la gravité ne sauraient aller à l'encontre des intérêts des entreprises.

Or, les premières approches gouvernementales n'incitent guère à l'optimisme du côté des employeurs qui voient poindre les perspectives de lourdes augmentations des charges imputables dans leurs comptes d'exploitation. Comme le rappelle opportunément le Syndicat national de la restauration thématique et commerciale, l'accumulation des décisions déjà prises et des mesures envisagées pour le financement des retraites ou le rejet de la 'TVA sociale' risquent de peser d'autant plus lourdement sur les secteurs à forte intensité de main-d'œuvre comme l'hôtellerie et la restauration.

Et parmi les pistes examinées pour rétablir l'équilibre de nos comptes sociaux, la suppression de l'exonération de charges patronales sur les heures supplémentaires, la réduction des allègements de charges plafonnées dorénavant à 1,5 fois le smic, l'augmentation des cotisations retraites vont impacter également le pouvoir d'achat des salariés, ce qui n'est certainement pas l'objectif du Gouvernement. Au-delà de toutes les annonces fondées sur le louable souci de retrouver un mode de fonctionnement équilibré de la protection sociale, c'est le développement de l'emploi qui risque d'être entravé, y compris dans les secteurs qui ont démontré ces derniers mois leur capacité à embaucher au-delà d'une conjoncture fortement dégradée.

Ainsi, les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, depuis le passage du taux de la TVA à 5,5 % - devenu 7 % en janvier -, ont rempli leur 'contrat d'avenir', tant par le nombre de postes créés que par les conditions de rémunérations notablement améliorées au terme de négociations laborieuses entre partenaires sociaux.

Il n'est donc que temps pour les représentants de la profession de faire valoir leurs arguments auprès des pouvoirs publics, avec quelques chiffres symboliques : depuis trois ans, l'hôtellerie-restauration a créé en solde net près de 40 000 emplois par an. Et selon une étude de l'Insee de juin 2012 consacrée à la consommation en France, les hôtels, cafés et restaurants représentaient un chiffre d'affaires de 79 milliards d'euros en 2010, alors que l'achat d'automobiles s'élevait à 40 milliards pour la même année. Or, la sollicitude des pouvoirs publics pour la profession ne semble pas à la hauteur de ce résultat. **L. H.**

En bref

Laurent Lutse plaide pour une formation des agents de sécurité adaptée aux discothèques

"Depuis une semaine, le monde de la nuit est sous le choc [le 1^{er} juillet, une fusillade devant une discothèque à Lille a fait deux morts et une autre, le 8 juillet, dans un établissement du Cambrésis, a fait dix blessés, NDLR]. Les établissements de nuit qui reçoivent près de 300 millions de clients par an assurent la sécurité de notre jeunesse, grâce à leur professionnalisme. Face à la montée de la violence, face à des comportements de plus en plus dangereux, nous souhaitons rencontrer rapidement les pouvoirs publics pour échanger ensemble des moyens à mettre en œuvre pour continuer à assurer la sécurité de notre jeunesse et des

professionnels qui travaillent dans ces établissements", a annoncé Laurent Lutse, président de la Fédération des cafés, bars, brasseries et monde de la nuit au sein de l'Umih. La rue d'Anjou estime qu'il faudrait miser davantage sur la formation des agents de sécurité. S'il existe aujourd'hui un certificat de qualification professionnelle (CQP) agent de sécurité dans les établissements de nuit et événementiels, celui-ci n'est pas suffisamment exploité. "Les spécificités liées au monde de la nuit doivent être davantage prises en compte dans le cadre de la formation de nos agents de sécurité", ajoute Laurent Lutse.

Didier Le Calvez, chevalier de la Légion d'honneur

Didier Le Calvez, président-directeur général de l'hôtel Le Bristol (Paris, VIII^e), s'est vu remettre les insignes de chevalier dans l'ordre national de la Légion d'honneur des mains de l'ancien Premier ministre et sénateur de la Vienne Jean-Pierre Raffarin.



Jean-Pierre Raffarin a remis les insignes de chevalier dans l'ordre national de la Légion d'honneur à Didier Le Calvez.

Grand

“Préserver nos stations en inscrivant

Enfant du siècle dernier qui se projette dans l'avenir sans pour diversification, que son président, Dominique Desseigne, dévoile

Lucien Barrière Hôtel

Lucien Barrière Hôtels et Casinos souffle ses 100 bougies cette année. Le premier groupe français positionné sur le segment du luxe n'a jamais renoncé à son approche patrimoniale, et sa réussite est exemplaire. Entre la construction de l'hôtel Normandy en 1912 et sa diversification réussie au travers de ses hôtels et casinos, le groupe Lucien Barrière a vécu une histoire forte, ponctuée de succès et de drames. En 2004, année charnière pour l'enseigne, l'activité casino représentait 17,8 % de parts de marché. Elle atteint aujourd'hui 34 % tandis que, dans le même temps, le chiffre d'affaires du pôle hôtelier augmentait de 77 %. Enfin, de 2004 à 2011, le groupe est passé de 12 à 17 hôtels et de 15 à 39 casinos. Des choix stratégiques que **Dominique Desseigne**, président du groupe, commente pour **L'Hôtellerie Restauration**.



"Avoir les yeux vissés sur son cours de Bourse pour diriger un groupe, ce n'est pas tellement mon mode opératoire", explique **Dominique Desseigne**, président du groupe Lucien Barrière.

L'Hôtellerie Restauration : Comment analysez-vous l'évolution du groupe, sa stratégie actuelle en termes de diversification, d'introduction en Bourse, puis de cession avec Accor ?

Dominique Desseigne : La 'non-introduction' en Bourse du groupe n'a rien changé pour nous. Il s'agissait uniquement d'une introduction en Bourse par cession de parts, nous n'allions pas chercher de financements. Ce fut une occasion d'approfondir nos potentialités et toutes les équipes en sont sorties encore plus motivées. Ouvrir notre capital représentait une opportunité pour diversifier notre actionariat et accroître notre notoriété mais nous disposons d'autres formes de ressources et de la flexibilité financière nécessaire. Nos objectifs sont restés intacts et nous avons les moyens financiers et humains de les mettre en œuvre. C'était en 2010. Depuis, nous avons inauguré l'Hôtel Casino Barrière de Lille et le Resort Barrière de Ribeauvillé en Alsace.

L'introduction en Bourse était l'option privilégiée d'Accor et nous avons toujours été un bon partenaire, prêt à accompagner notre actionnaire minoritaire dans sa volonté de sortie même si cela représentait de fortes contraintes financières et réglementaires pour notre groupe. Mais avoir les yeux vissés sur notre cours de Bourse pour diriger un groupe, ce n'est pas tellement notre mode opératoire.

Ce processus a toutefois contribué à accroître notre notoriété, ce qui nous a ensuite aidés dans la recherche d'un nouveau partenaire. Avec Fimalac [groupe d'investissements dirigé par **Marc Ladreit de Lacharrière**, qui comprend notamment **Fitch**, troisième

agence de notation mondiale, NDLR], j'ai choisi un partenaire sur mesure, qui partage nombre de points communs avec nous : vision à long terme, histoire familiale forte, approche patrimoniale, implication dans le monde de la culture... Cette année, est celle de nos 100 ans et ce n'est pas sans fierté, pour ma famille mais aussi pour l'ensemble des collaborateurs du groupe qui l'ont façonné, que je regarde le chemin parcouru. Nous nous sommes attachés, génération après génération à préserver nos prestigieuses stations tout en inscrivant le groupe dans une dynamique de croissance et de modernisation, comme nous l'avons fait depuis sept ans. Nous avons ainsi doublé nos parts de marché dans l'activité casinos, et nous ne pensons pas nous arrêter là. Dans l'hôtellerie, un siècle après l'inauguration de notre premier établissement, nous venons d'ajouter une nouvelle destination avec l'ouverture du Resort Barrière de Ribeauvillé : 11 000 m² entièrement dédiés au loisir et au bien-être avec un casino de 1 500 m², un hôtel 4 étoiles de 52 chambres, 3 bars, 3 restaurants, une salle de conférence, un espace balnéothérapie et spa de 3 600 m².

Quelle image souhaite avoir le groupe dans le paysage hôtelier français ?

Le groupe a établi sa réputation grâce à des hôtels célèbres, tels que le Royal Barrière et le Normandy Barrière à Deauville, le Royal Thalasso Barrière et l'Hermitage Barrière à

angle

ant le groupe dans une dynamique de croissance”

autant renier son patrimoine, le groupe franchit le cap symbolique du centenaire avec de nouveaux projets et une stratégie de dans une interview exclusive.

PROPOS RECUEILLIS PAR ÉVELYNE DE BAST

s et Casinos fête 100 années de prestige

La Baule, qui ont ouvert entre 1912 et 1926. Ils sont l'expression d'une tradition d'accueil et d'un art de vivre à la française, développés par **Lucien Barrière** et sa fille **Diane Barrière-Desseigne**, que j'ai voulu poursuivre avec l'ouverture de l'Hôtel Fouquet's Barrière à Paris en 2006, du Naoura Barrière à Marrakech en 2009, de l'Hôtel Barrière de Lille en 2010 et de l'Hôtel Balnéo de Ribeaupville en février dernier. Nos hôtels ont un positionnement atypique sans concurrence directe immédiate dans l'hôtellerie de luxe. Nous ne faisons pas du standardisé comme les grandes chaînes internationales : nos hôtels sont du sur mesure. Nous faisons du normand à Deauville, du très moderne à Lille, du bio à Ribeaupville, du glamour à Cannes...

La grande force de nos établissements reste notre service. Nous représentons le luxe à vivre, mais accueillant, dans des stations attractives, où le personnel est attentionné, le service personnalisé. Ce sont des hôtels de charme, avec de nombreuses activités.

Quels sont les projets actuels en termes de développement ?

Le déploiement du groupe à l'international est une piste que nous explorons. Comme nous l'avons fait avec le Naoura Barrière en 2009, il nous semble judicieux de nous associer à des partenaires financiers et des investisseurs locaux en exploitant les établissements via des contrats de gestion de longue durée. Nous étudions aussi des opportunités de création de casino, dans des pays proches de nos bases, c'est-à-dire majoritairement en Europe et dans le bassin méditerranéen. Mais c'est un travail au long cours et, pour 20 projets envisagés, un seul est, bien souvent, susceptible d'aboutir.



Nous avons mené en outre une réflexion stratégique sur les casinos du XXI^e siècle que nous testons dans quelques établissements et que nous déclinons ensuite progressivement, si les résultats sont concluants.

Enfin, nous poursuivons les programmes de rénovation dans nos établissements comme à Deauville et à La Baule pour leur permettre de rester à la pointe de la modernité. Nous travaillons également nos partenariats, notamment dans le poker en ligne.

Dans le cadre de votre stratégie, préférez-vous favoriser le pôle hôtelier ou le pôle 'jeux en ligne' ?

Nous ne favorisons pas un métier plutôt qu'un autre. Le pôle hôtelier, tout comme le pôle casinotier, font partie des piliers du groupe. La restauration en est un autre, car cela constitue le second chiffre d'affaires du groupe, devant les hôtels. Pour notre site de jeux en ligne, BarrierePoker.fr, le contexte

La nouvelle aile de l'Hôtel Majestic Barrière a été inaugurée en 2010.

Pilier du patrimoine du groupe Lucien Barrière, L'Hermitage à La Baule a été construit en 1926.

est différent. C'est un relais de croissance. Nous sommes encore une jeune société qui a débuté son exploitation après le 31 mai 2010 [date de l'ouverture des jeux en ligne en France, NDLR]. Nous avons fait le choix de développer une plateforme dont nous sommes propriétaires et dont nous maîtrisons la technologie et, par conséquent, l'évolution de l'offre. C'est aussi un choix ambitieux et prometteur, mais qui nécessite du temps. La valeur ajoutée de notre offre, c'est de s'appuyer sur la complémentarité entre virtuel et réel, et donc les synergies entre le poker en ligne et les tournois dans les casinos de Lucien Barrière Hôtels et Casinos.

Fin janvier 2012, nous avons annoncé la signature d'un nouvel accord entre LB Poker et CIE. Ce partenariat stratégique à long terme qui prévoit de bâtir une coopération entre nos équipes respectives pour faire évoluer la plateforme BarrierePoker.fr, vient confirmer la confiance du premier acteur mondial de poker dans les perspectives de BarrierePoker.fr.



Quelle est votre stratégie vis-à-vis de votre associé qatarien déjà actionnaire de la société fermière de Cannes ?

Nous sommes engagés avec eux depuis quatre ans, au travers de leur participation de 23,34 % dans la Société fermière du casino municipal de Cannes. C'est un partenariat heureux. En revanche, la conservation de notre immobilier fait partie intégrante de notre vision patrimoniale et il n'est pas question pour nous de le céder. Au contraire, elle nous guide dans le choix de nos partenaires et c'est le cas actuellement avec le Qatar ou avec Fimalac.

DISTINCTION PALACE : EN ÊTRE OU PAS ?

“Nous pensons qu'il n'est pas opportun en temps de crise de créer un nouveau label franco-français, d'autant plus que nous venions à peine d'obtenir le classement 5 étoiles, reconnu à l'international, lorsque le label palace fut créé.

Ce label est un frein pour la clientèle d'affaires et pour les entreprises qui organisent des séminaires dans nos hôtels. Il est difficile pour elles de justifier un séjour professionnel dans un palace, et l'augmentation des prix sera inévitable alors que le Mice [Meetings, incentives, conferences and events, NDLR] représente 30 % du chiffre d'affaires du Groupe. Cette décision a été prise

collégialement avec tous les directeurs d'établissement et prend en compte la demande des clients mais aussi l'exigence de la clientèle d'affaires. Il n'est pas équitable que les nouveaux entrants soient pénalisés par un délai de deux ans et demi pour pouvoir à leur tour déposer un dossier. De plus, ce label palace n'est pas reconnu à l'international, contrairement au classement 5 étoiles. Ce dernier est un axe clé de la réforme hôtelière. Il a enfin donné aux hôtels français la visibilité attendue par la profession et la clientèle internationale. Quand on dit palace, on parle forcément d'éléments subjectifs, de rêve,

de perceptions propres à chacun des clients et à chacun des lieux. Comment voulez-vous construire un nouveau label institutionnel qui s'appuie de façon importante sur la subjectivité ? C'est en partie ce qui explique que ce label est source de débat. Dans le contexte de crise économique que nous traversons, il est impensable aujourd'hui d'y adhérer, ce qui n'aurait peut-être pas été le cas dans un contexte de reprise. Pour nos clients, la majorité des Hôtels Barrière dispose du label palace depuis déjà bien longtemps. Lors du décès de Lucien Barrière en 1990, *Le Figaro Magazine* paru titrait déjà 'Monsieur Palace.'”

WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Rechercher OK

Retrouvez les dates clés du groupe Lucien Barrière en tapant le mot-clé RTR121842 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

4 L'actualité

Le poisson sera désormais présenté à l'assiette

Le concours international de cuisine de Lyon impose quelques changements aux candidats.

Du piment dans le **Bocuse d'or**

Pour concourir au Bocuse d'or, les candidats s'entraînent de longs mois, cherchant à exécuter toujours mieux et plus rapidement leurs deux plats en cinq heures trente. À moins de jouer de malchance (et cela arrive), ils sont à peu près assurés de sortir leurs œuvres sans encombre. Puis, le jury tranche. N'étant pas qualifiés à la même date, certains candidats bénéficient de facto d'un temps d'entraînement plus long, donc d'un avantage indéniable. Nouveauté cette année dans le règlement du concours, les qualifications restent étalées dans le temps, mais pour plus d'équité, les candidats connaîtront le poisson à travailler seulement deux mois avant la compétition, le 30 novembre prochain. Trois garnitures doivent être réalisées, dont deux à partir du panier imposé : un marché de légumes de saison en janvier à Lyon. Les professionnels ont donc déjà une sacrée piste. Ils auront



Marie-Odile Fondeur, directrice du pôle agroalimentaire, restauration et hôtellerie de GL Events Exhibitions et **Florent Supplisson**, directeur des événements gastronomiques GL Events, présentent les nouveautés du règlement du concours du Bocuse d'or.

alors une heure trente pour écrire la recette qu'ils souhaitent réaliser le lendemain. Cette épreuve se fait en collaboration avec leur coach : une 'surprise raisonnée'. En revanche, pour la troisième garniture, les ingrédients sont libres.

Et pour cause : elle devra refléter le patrimoine culinaire du pays des candidats. Ils viendront donc du monde entier avec des produits dans leurs valises. "Nous trouvions que la cuisine européenne prenait trop le dessus. Nous voulons retrouver une plus grande variété", explique **Florent Supplisson**, directeur des événements gastronomiques GL Events.

RENFORCER LA DIMENSION DE SPECTACLE

L'autre nouveauté, c'est que le poisson sera présenté à l'assiette. Le candidat et son commis devront dresser 14 assiettes pour les membres du jury. "Le candidat sera jugé sur son savoir-faire, sa spontanéité, ses idées de design. Ce service à l'assiette requiert une dextérité accrue du candidat pour réaliser un dressage rapide et net du poisson. Le goût s'en trouvera renforcé par le temps raccourci entre l'envoi et la dégustation",

estime **Régis Marcon**, chez qui la nouvelle épreuve a été testée. "Le dressage est un moment spectaculaire, un ballet de gestes précis où l'on voit les assiettes se peaufiner", assure **Florent Supplisson**. Pour les candidats, c'est un plat en argent en moins, donc un coût moindre. Les assiettes sont fournies par l'organisation.

Le thème viande est déjà connu : filet de bœuf qualité certifiée des pâturages irlandais, avec paleron, joue et queue, fournis par Board Bia. Le nouveau règlement impose qu'il soit dressé sur plat, entier ou reconstitué, avec trois garnitures libres.

D'autres changements ont été validés dans les notations, avec la création d'un jury cuisine dont les notes compteront obligatoirement (et plus seulement pour départager les candidats). Ce jury, sous la houlette du président du concours **Paul Bocuse**, et du jury, **Rasmus Kofoed**, lauréat du Bocuse d'or 2011, se concentrera sur le travail exécuté dans les boxes : l'organisation, le travail en équipe et les notions de gaspillage. Quant à la dimension de spectacle du Bocuse d'or, renforcée par le dressage des 14 assiettes, elle reste la priorité des organisateurs. Les supporters viennent en masse pour admirer le travail des candidats. Or, certains avaient tendance à se recroqueviller au fond du box. Il est désormais spécifié que les candidats doivent travailler face au public sous peine de pénalités. On les verra à l'œuvre les 29 et 30 janvier 2013 à Lyon, pendant le Sirha. **NADINE LEMOINE**

www.bocusedor.com



Le dressage sur assiette du poisson, une nouvelle épreuve du Bocuse d'or, ici en test chez **Régis Marcon** avec de faux candidats.

Réunies le 5 juillet à la Maison du Danemark

Paris (VIII^e) La présidente de l'association des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH), **Corinne Veysière**, a rappelé les objectifs du réseau.

De nouveaux enjeux pour les gouvernantes générales

À l'occasion de la proclamation du nouveau statut national, l'Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH) a réuni, le 5 juillet dernier, ses membres et ses partenaires à la Maison du Danemark à Paris (VIII^e). Toujours dans une dynamique d'échanges et de convivialité, la présidente nationale **Corinne Veysière** a rappelé les objectifs de développement du réseau : l'amélioration des processus liés à l'accueil des clients et à la gestion du département des étages, et l'efficacité des équipes dirigées par les membres de l'association. Autre volonté : l'AGGH souhaite affirmer davantage les liens entre ses 50 partenaires. Outre ses actions ou rendez-vous mensuels, l'association continue de travailler activement sur le concours Un des Meilleurs ouvriers de France catégorie gouvernantes des services hôteliers.

Le bureau national est composé de : **Corinne Veysière**, présidente nationale et gouvernante générale au Sheraton Paris Airport hôtel ; **Patricia Derex**, vice-

présidente nationale et gouvernante générale à l'hôtel Cité Concorde, Lyon ; **Caroline Menu**, trésorière nationale et gouvernante générale à l'hôtel Champs-Élysées Plaza, Paris ; **Brigitte Calles**, trésorière nationale suppléante Nice ; **Stéphanie Vigneront**, secrétaire nationale et gouvernante générale à l'hôtel Régina, Paris ; **Josy Ferry**, secrétaire nationale suppléante Nice ; **Anne-Sophie Kiene** : chargée de la communication nationale et gouvernante générale à l'Hôtel Dolce, Chantilly ; **Marie-Claude Tetevoidé**, chargée de la communication nationale suppléante, Nice ; **Benoît Manceaux**, chargé d'internet, directeur



Les membres et partenaires de l'AGGH réunis aux côtés de **Nicole Spitz**, présidente fondatrice de l'association, **Corinne Veysière**, présidente nationale, et **Ingrid Recco**, présidente antenne Côte d'Azur Monaco.

d'hébergement à l'hôtel Concorde Lafayette, Paris ; **Anne Lindemann**, coordinatrice en charge des partenaires, consultante société FACT.

www.aggh.fr

138 M€ collectés pour 195 000 salariés formés

L'organisme paritaire collecteur agréé du secteur de l'hôtellerie-restauration publie ses excellents résultats pour l'année passée.

Le Fafih publie son rapport d'activités sectoriel 2011

L'an dernier a été une période de négociations chargée et réussie pour le Fafih : obtention du nouvel agrément, première signature d'une convention triennale d'objectifs et de moyens avec l'état, accord paritaire de juillet 2011 sur la constitution de l'organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) et nouvelle gouvernance avec mise à jour des statuts. L'organisme, qui vient de publier son rapport d'activité 2011, affiche également d'excellents résultats : plus de 138 M€ de collecte et près de 195 000 salariés formés.

"La formation des tuteurs a également progressé de 277 % entre 2010 et 2011", note **Michel Geiser**, directeur général du Fafih.

Le nombre d'accréditations annuelles qui oscillait entre 1 000 et 2 000 depuis 1999 est en effet passé à 4 869. Autre score intéressant, celui des actions collectives, destinées aux entreprises de moins de 50 salariés. Celles-ci sont en constante augmentation depuis leur création en 2006, malgré une baisse ressentie du nombre de personnes formées dans les entreprises de moins de 10 salariés. Les contrats de professionnalisation sont eux aussi en progression : 6 487 en 2011 (contre 6 000 en 2010). Ces évolutions,



Didier Chastrusse se félicite notamment des résultats de la formation en alternance.

rappelle **Didier Chastrusse**, président de l'OPCA, "prouvent l'attachement de notre secteur à la pédagogie de l'alternance". Quant au droit individuel à la formation (DIF), les sommes consacrées en 2011 font un bond de 14 %, le montant de financement s'élevant à 23,8 M€ (financement moyen 881 €).

2 031 CQP DÉLIVRÉS

La période de professionnalisation, instaurée en 2004, vise le maintien dans l'emploi des salariés en CDI par l'acquisition d'une qualification reconnue. Ainsi, 87 % vont vers des certificats de qualification professionnelle (CQP).



Michel Geiser, directeur général du Fafih, veut dépasser la barre des 200 000 salariés formés.

"Les CQP constituent une alternative aux propositions de formation et aux méthodes d'évaluation classiques. Chaque année, de nouveaux CQP sont mis en place en fonction des besoins des branches", rappelle le Fafih. En 2011, le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs a délivré 2 031 CQP. Une vingtaine de nouveaux CPQ a été créée. Satisfaction encore avec la collecte de la taxe d'apprentissage dont le Fafih, agréé organisme collecteur de la taxe d'apprentissage de l'industrie hôtelière (OCTA-IH) fin 2010, effectuait son premier exercice. Somme récoltée :

5,2 M€. Objectif 2012 : 7 M€. L'année écoulée a aussi été marquée par la convention de Reims, la création de la commission régionale paritaire de l'emploi et de la formation (CRPEF) Corse et la diffusion d'un portrait sectoriel national (3^e édition) qui brosse une synthèse pratique et claire du secteur, de ses activités, des emplois et des formations. Sachant qu'il porte aussi sur les DOM. Satisfecit d'ailleurs outre-mer avec le partenariat avec Opcalia Réunion. Et, dans la visée, la construction d'une CRPEF Antilles.

De nombreux projets suivent leur cours en 2012. Certains s'appuient sur les outils de communication toujours très pertinents du Fafih. L'organisme souhaite passer la barre des 200 000 salariés formés par an. Il devrait visiter plus de 8 500 entreprises (dont, majoritairement, celles qui n'ont pas consommé de formation depuis trois ans) ou encore s'atteler à la mise en œuvre de projets de formation avec le fonds de péréquation à hauteur de 10 M€.

SYLVIE SOUBES

Favorisant le dialogue direct

Ce texte a demandé deux ans de concertation entre les établissements nocturnes du centre-ville et les riverains.

Le Havre adopte une charte de la vie nocturne

Comment faire cohabiter des bars et restaurants ouverts tard le soir en centre-ville et les exigences de tranquillité des riverains ? Après deux ans de concertation, la ville du Havre a adopté une charte de la vie nocturne. Celle-ci a été signée entre les autorités politiques, les services de l'État et les professionnels représentés par **Pascal Beaurain**, le président du Synhorcat Nord-Normandie.

La charte devrait produire rapidement ses premiers effets. Pour cela, la police municipale sera dotée de sonomètres permettant de "constater les nuisances sonores". "En cas de non-respect grave ou répété des obligations légales ou réglementaires le concernant - notamment l'interdiction de la vente d'alcool aux mineurs, le respect des horaires ou encore les dispositions réglementaires en vigueur relatives à la lutte contre le bruit -, l'exploitant peut être sanctionné, indépendamment de

poursuites judiciaires, par un retrait des éventuelles dérogations horaires dont bénéficie l'établissement et un retrait de l'autorisation d'occupation de l'espace public pour l'installation d'une terrasse."

Autre disposition de cette charte, la mise en place d'un numéro d'appel qui permettra aux riverains d'être directement en relation avec les responsables des établissements fermant après 22 heures. Le but : favoriser le dialogue direct. D'ici à trois mois, un comité de suivi rassemblant tous les signataires de la charte se réunira pour dresser un premier bilan.

STÉPHANE SIRET

www.lhotellerie-restauration.fr



Retrouvez l'interview de **Pascal Beaurain**,

président du Synhorcat Nord-Normandie en tapant le mot-clé **RTR921791** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Pro.mundi,
des produits
BEAUX & PROS

La qualité professionnelle au meilleur prix !

Téléchargez les actualités Pro.mundi sur
www.ecf.fr/fr/promundi.html

Pro.mundi est la marque distributeur des enseignes

www.chomette.com

www.ecotel.fr

www.chomette-direct.com

Restauration

Après des mois de travaux

Flora Mikula crée son auberge

Paris (XI^e) Après Les Olivades et Les Saveurs de Flora, la pétulante cuisinière se lance un nouveau défi : un restaurant ouvert 7 jours sur 7 dès 7 heures du matin, et un hôtel 21 chambres.

Flora Mikula rêvait de son auberge depuis longtemps. "Je voulais créer d'abord un lieu de vie, comme les auberges d'antan. Ici, on mange à toute heure, c'est convivial, ça bouge et [on propose aussi] des chambres. J'avais besoin d'un nouveau challenge", reconnaît la chef d'entreprise. "Personne n'y croyait. On me disait que j'étais folle. C'est vrai que l'investissement est très lourd. Un mois après l'ouverture, nous sommes un peu au-dessus du prévisionnel", ajoute-t-elle.

Deux années se sont écoulées entre la vente de son restaurant gastronomique Les Saveurs de Flora, avenue George V, et l'ouverture de l'Auberge de Flora le 7 juin dernier. La cuisinière et son époux **Raphaël Peraud** ont sillonné la capitale pendant une bonne année, à la recherche du "restaurant avec des chambres" dans leur budget. C'est long. Puis la chance leur sourit. En visitant un affaire, on leur parle d'un hôtel-restaurant boulevard Richard Lenoir qui n'est pas encore sur le marché. Ils foncent, et c'est le coup de foudre sur le... potentiel des lieux : le restaurant, fermé depuis six ans, et l'hôtel sont à revoir de fond en comble. "Nous avons gardé les murs et le plancher, et encore, nous avons dû le consolider. Les travaux ont été longs vu l'ampleur de la tâche, et nous découvrons des anomalies au fur et à mesure. Il a fallu être très attentif aux choix et aux dépenses." Avec un partenaire financier (50/50 dans le capital), ils ont convaincu les banques.



Les saladiers Bernardaud sont détournés en abat-jours et les assiettes en déco.

"J'ai consulté plusieurs architectes-décorateurs et c'est sur internet, en regardant une vidéo d'une conférence du salon Equip'Hôtel, que j'ai trouvé celui qui me correspondait, **Sébastien d'Evry**. Il ne veut pas tout casser à tout prix. Il prend les coûts en considération. Il détourne des objets, en recycle d'autres et il pense fonctionnel", s'enflamme Flora. Les abat-jours au dessus du comptoir sont des saladiers blancs à liséré chrome Bernardaud découpés ; aux murs sont disposées des assiettes, le tout trouvé à l'usine de Limoges dans les produits

discountés pour cause de légers défauts. Ensemble, ils ont opté pour deux espaces, l'un sur tables hautes pour l'offre tapas, l'autre sur tables classiques, 50 places assises complétées par 14 autres à l'extérieur.

FIDÈLE À SA CUISINE DU SOLEIL

À quelques encablures de la Bastille, il y a effectivement du mouvement. Une clientèle bien différente de celle des Champs-Élysées où se trouvait son dernier restaurant Les Saveurs de

Flora. Mais si l'addition est beaucoup plus légère dans l'Est parisien, c'est aussi parce que le concept permet aux clients de la moduler comme il l'entend. Du lundi au vendredi (midi et soir), samedi et dimanche soirs, L'Auberge propose une carte tapas d'une trentaine de propositions, de la Verrine chèvre pistou croquets aux olives à 5 € à la planche ibérique Bellota Josalito à 18 €. Le ticket moyen le midi avoisine les 28 €. Le soir, du lundi au vendredi,



Après des mois de travaux, **Flora Mikula** inaugure son auberge.

de Paris. L'Auberge attire une clientèle variée, de l'employé qui vient prendre un café (facturé 1,10 €) aux touristes, en passant par les commerces alentour. Autre nouveauté pour Flora, la partie limonade.

Flora Mikula soumet une carte plus 'gastronomique' et le ticket moyen tourne alors autour de 60 €. Son menu 'Le soir à l'auberge' à 45 € comprend un amuse-bouche, une entrée, un plat de poisson, un plat de viande, un demi-picodon au thym et un dessert. Tous sont assaisonnés avec une huile d'olive différente qui est spécifiée sur la carte. Flora est toujours fidèle à sa cuisine du soleil. Samedi et dimanche midis, place au 'brunch façon Flora' où tout est à partager au centre de la table : des petites entrées, un plat et des desserts avec un verre de cidre rosé Écusson pour 28 €. Il ouvre 7 jours sur 7, dès 7 heures du matin pour le petit déjeuner : pour 12 € et service à la française, il propose viennoiseries, confiture maison, yaourt et beurre Bordier, jus de fruit frais, un œuf coque et du jambon blanc La Gambette

"Si un client veut prendre un petit déjeuner à 14 heures, on s'adapte. De la flexibilité, c'est ce que veulent les clients aujourd'hui. Ça me fait râler quand j'entends : 'c'est trop tard'. Quand les cuisines sont fermées, entre 15 heures et 18 h 30, nous leur proposons une carte, plus courte, de tapas. Bientôt, grâce à une plancha en salle, nous aurons quelques alternatives chaudes, comme le croque-monsieur Paris-Avignon." L'entreprise emploie 22 salariés (15 pour le restaurant dont 9 en cuisine ; 7 pour l'hôtel). Beaucoup de femmes autour de Flora Mikula, à l'univers toujours souriant, sympa, enjoué, à son image. Il y a déjà des habitués. C'est bon signe.

NADINE LEMOINE

Auberge Flora • 44 boulevard Richard Lenoir • 75011 Paris • Tél. : 01 47 00 52 77

L'AUBERGE DE FLORA CÔTÉ HÔTEL

"C'est la première fois que je suis patronne d'un hôtel et j'en avais très envie, dit Flora Mikula. À force de voyager, j'ai analysé ce que j'aimais trouver dans les hôtels, d'abord un établissement à échelle humaine, convivial et personnalisé." Vingt et une chambres sur 3 étages, en catégorie 3 étoiles, avec un thème par étage et toutes les chambres décorées différemment, de 110 € la standard à 190 € la suite. La 'chambre gourmande' inclut le panier contenant la demi-bouteille de champagne et le foie gras, ou pour les 'rustiques', une bouteille de rouge et un saucisson.

Une cuisine sans compromis

Le chef Damien Demazure reçoit le Gault&Millau d'or

Toujours aussi réservé en public, c'est en cuisine que **Damien Demazure** exprime le mieux son talent. En remportant le 25 juin dernier un Gault&Millau d'or dans la catégorie jeune talent, il obtient la reconnaissance des professionnels. "Je ne m'y attendais pas mais je suis très honoré, c'est une reconnaissance qui me va droit au cœur et va me booster encore un peu plus. J'ai envie d'une cuisine plus carrée, plus complexe, mais toujours copieuse." De son passage dans des maisons de renom comme Le Louis II, le restaurant de l'hôtel de La Trémoille à Paris (VIII^e), il a acquis la technique et l'exigence. Son imagination a fait le reste. Autre marque de fabrique,



Avignon (84) Le chef de l'Atelier de Damien est primé dans la catégorie jeune talent.

Damien Demazure ne fait pas de compromis. Ainsi les sauces sont rares en hiver, aériennes en été. "Je recherche la simplicité et je vais droit au goût." Côté prix, le plat du jour est à 9 €. Le soir, le menu est à 26 €. Ce choix plaît à la clientèle qui vient goûter à la cuisine raffinée et copieuse du jeune talent. Un chef à suivre de près.

HÉLÈNE DOREY

Atelier de Damien • 57 rue Guillaume Puy • 84000 Avignon • Tél. : 04 90 82 57 35

Le chef **Damien Demazure** suit à la lettre ses principes : une cuisine raffinée et copieuse.

Entièrement privatisable

Boulogne-Billancourt (92) Inspiré de l'Italie des années 1950, ce restaurant façon loft propose à ses clients de découvrir la cuisine italienne à travers des produits frais et travaillés de façon traditionnelle.

Le Volfoni : la 'trattoria' signée Bertrand

Disposant d'une cuisine ouverte sur la salle, le restaurant Volfoni compte près de 100 places assises et 70 en terrasses. En concurrence directe avec le pub Au Bureau, la nouvelle adresse du Groupe Bertrand veut se démarquer. Avec à sa tête **Vincent Flatres**, ancien directeur du Pink Paradise (Paris VIII^e), la trattoria offre un melting pot de la cuisine italienne : carpaccios, escalopes milanaïses en passant par les pizzas et les pastas. Les clients peuvent trouver de quoi se satisfaire pour un ticket moyen de 25 €.



Vincent Flatres, directeur du Volfoni.

d'une terrasse permettant d'accueillir jusqu'à 150 personnes en configuration cocktail. Avec des prix oscillants entre 12 et 18 € pour les pizzas et des cocktails à moins de 10 €, la nouvelle enseigne, dont le nom évoque les personnages de Michel Audiard dans le film *Les Tontons flingueurs*, a séduit la clientèle particulièrement exigeante de l'Ouest parisien.

A. J. A

Le Volfoni • 14-16 boulevard de la République • 92100 Boulogne-Billancourt • Tél. : 01 46 20 05 82 • www.restaurant-volfoni.fr

L'AFTERWORK, UN HORAIRE TRAVAILLÉ

Proposant une formule apéritif à 8 € qui comprend une boisson et un grignotage à l'italienne, le Volfoni a développé sa gamme de cocktails, y compris sans alcools. "Nous ciblons les clients qui sortent des bureaux alentours, explique Vincent Flatres, le restaurant étant ouvert toute la journée, nous avons développé l'horaire 17 heures-20 heures. Notre barman, **Andrea Ansermet**, originaire d'Émilie-Romagne, propose une trentaine de cocktails, dont des spécialités à partir de Martini." Les cuisines ouvertes sur la salle permettent aux clients de voir la préparation et la cuisson de leurs pizzas. La décoration est signée par **Christian Signorel**, directeur création du Groupe Bertrand. Le restaurant, entièrement privatisable, dispose

En bref

Le Gouvernement assure les producteurs de foie gras de son soutien

Guillaume Garot, ministre délégué à l'Agroalimentaire, a reçu les représentants du comité interprofessionnel du foie gras et leur a exprimé le soutien du Gouvernement face à l'interdiction par l'État de Californie de la consommation de foie gras. "Le Gouvernement examinera sans attendre les aspects juridiques de cette décision et les suites à donner. Il s'engage à travailler avec les professionnels du secteur à des actions concrètes pour valoriser auprès des Californiens et Américains l'excellence gastronomique française, dont le foie gras reste un fleuron", a indiqué Guillaume Garot qui a convié l'ambassadeur des États-Unis en France à une réunion de travail sur les dossiers agroalimentaires français, dont le foie gras.

Thierry Marx signe un petit-déjeuner bien-être au Mandarin Oriental Paris

Thierry Marx a concocté avec l'aide de la naturopathe Liliane Israel, un petit déjeuner Delight, repas complet alliant nutrition équilibrée et gourmandise. Au menu, des produits sélectionnés pour leur teneur en vitamines et antioxydants : jus de grenade, lait d'amandes, mousse de mangue et fruits de saison, noix et amandes, galettes d'épeautre, pain complet, cottage cheese 0 %, saumon, tofu et petits légumes. Il est présenté dans une boîte à bento et se déguste selon un ordre bien précis afin d'en ressentir tous les bienfaits. Il est proposé au restaurant Camélia ou en chambre pour 48 €.



ÉMINCÉS DE FILET DE POULET CUIT FUMÉ

Les idées saveurs :

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

Une recette de qualité :

Texture de la viande moelleuse
Émincés fumés avec une coloration uniforme

Une mise en œuvre pratique et rapide :

Produit cuit, prêt à consommer froid ou chaud

Léger fumage



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



Réduire les incivilités

Depuis près de quatre ans, 85 chartes locales ont été signées entre des restaurants de l'enseigne et des municipalités. Dernière en date : Pont-à-Mousson, le 1er juin, en Meurthe-et-Moselle.

Partenariat durable entre McDonald's et la ville de Pont-à-Mousson

Le restaurant McDonald's et la municipalité de Pont-à-Mousson (54) ont signé, le 1^{er} juin, une charte pour réduire les comportements nuisibles à l'environnement, tels que l'abandon d'emballages sur la chaussée. *"Beaucoup de clients passent au drive et mangent sur le parking. Ils ne prennent même pas le temps de sortir de leur voiture pour jeter leurs emballages et les posent juste par terre. Ils peuvent le faire même 300 mètres plus loin, dans la rue"*, observe **Stéphane Scherrer**, gérant du restaurant McDonald's de Pont-à-Mousson. Réprobateur, il assume cependant sa part de responsabilité : *"C'est nous qui produisons ces déchets. C'est à nous d'initier des comportements de plus grand respect de l'environnement."* Son restaurant est le 85^e et dernier en date en France à avoir signé une charte avec



Le gérant du McDonald's de Pont-à-Mousson et le maire de la ville lors de la signature de la convention pour l'environnement, le 1^{er} juin 2012.

le maire de la ville (ou, dans certains cas, le président de la communauté de communes). Objectif : réduire ces incivilités. Chaque matin, ses équipiers ramassent les emballages abandonnés par leurs clients à 150 mètres à la ronde et le plus souvent possible, ils leur rappellent, en caisse, de faire attention. Ils n'ont en effet pas d'excuses : depuis peu, 6 nouvelles poubelles financées

par l'enseigne ont été ajoutées sur le parking, mais aussi dans la ville, et au moins 4 autres devraient suivre.

800 € PAR POUBELLE

Cette charte, initiée de manière volontaire par le gérant, fait suite à une convention signée le 21 octobre 2008 entre l'Association des maires de France et le Syndicat national de l'alimentation et de la

restauration rapide. Après avoir travaillé sur la réduction des emballages distribués, McDonald's a conçu un modèle de poubelle plus facilement accessible sans sortir de sa voiture. L'enseigne a aussi établi un mode d'emploi de la concertation à mener avec les municipalités, notamment leurs services techniques : repérage des zones critiques, redéfinition des plans de ramassage, étude

en commun des implantations des nouvelles poubelles, mais aussi mise à disposition de supports de communication (magazine municipal, panneaux d'affichage...). Un travail préparatoire qui peut être très long (jusqu'à un an et demi), assorti d'un coût non négligeable, à la charge du gérant (chaque poubelle vaut 800 €). Mais le jeu en vaudrait la chandelle, selon **Delphine Smaghe**, vice-présidente McDonald's France en charge du développement durable et des relations extérieures : *"Cela marche. Les gens jettent moins."* Prochainement, une évaluation plus précise de la démarche devrait être conduite.

ÉLISE DESCAMPS

www.mcdonalds-environnement.fr/emballage

McDonald's a conçu un modèle de poubelle plus facilement accessible sans sortir de sa voiture.



En bref

Naked poursuit son expansion

Spécialisée dans la cuisine du monde, l'enseigne de restauration rapide Naked qui détient trois restaurants à Paris (Champs-Élysées, Citadium et Madeleine), continue activement son développement en 2012. Fin juin, un restaurant de 80 places assises a investi le terminal 4 de l'aéroport Roissy Charles-de-Gaulle. Une autre ouverture est prévue prochainement à Neuilly-sur-Seine (92). Rachetée en 2008 par le groupe Jour, Naked propose des sandwiches (wraps, bagels), des soupes, des salades ou des plats chauds sans conservateur ni additif. L'enseigne vient également de racheter les 6 points de vente de la chaîne Aux Pains Perdus (Paris, La Défense, Neuilly et Levallois-Perret), pour les transformer en restaurants Naked.

www.nakedfood.fr

Ouvert 7 jours sur 7

Planet Sushi s'installe à Angers

Ils sont issus d'univers éloignés de la restauration. **Xavier Aubry** a longtemps travaillé dans le secteur de l'industrie pharmaceutique. Son frère **Laurent** cumulait les casquettes de directeur commercial et marketing dans l'agroalimentaire. *"Nous avons eu envie de travailler ensemble et de mettre en commun nos expériences"*, explique Laurent Aubry. L'idée de prendre une franchise a été immédiate. Quant au choix de Planet Sushi, il a été motivé à la fois par le goût de Laurent pour les sushis, qu'il a découverts *"voilà une trentaine d'années aux États-Unis"*, et par l'accompagnement proposé par Planet Sushi. *"C'est de l'intégré clés en main"*, commente Xavier Aubry. Pour ouvrir leur établissement, qui peut accueillir jusqu'à 40 personnes assises, avec une douzaine de places en terrasse, les deux frères ont bénéficié d'un suivi et de conseils, *"de l'élaboration jusqu'à la réalisation du projet"*.

En pratique, le service développement du groupe Planet Sushi identifie et présélectionne une zone d'implantation à fort potentiel, comme ici, dans le centre ville d'Angers, à deux pas d'une station de tramway. Les candidats à la franchise sont épaulés tout au long des démarches administratives et de la recherche de locaux. Le service architecture, construction et design oriente et conseille le franchisé durant la durée des travaux. Le tout ponctué par une formation de trois mois, afin de maîtriser

Cette franchise est une première pour Xavier et Laurent Aubry qui misent sur une restauration rapide de qualité, servie sur place ou livrée à domicile.



Xavier et Laurent Aubry : "Planet Sushi était l'enseigne et la franchise qui nous correspondait le mieux".

tous les aspects du métier. Même scénario pour son chef sushi, qui doit s'initier aux 180 recettes de la carte. Enfin, au moment de l'ouverture, un manager et un formateur maître sushi assurent deux semaines de suivi sur le site créé.

"UNE NOURRITURE PLUS SAINE, PLUS DIÉTÉTIQUE"

Pas de place pour l'improvisation, donc. C'est ce qui a plu aux deux frères. *"Planet Sushi était l'enseigne et la franchise qui nous correspondait le mieux"*, reconnaît Xavier Aubry. Ils souhaitent mettre en avant *"une nourriture plus saine, plus diététique"*, sachant que Planet Sushi se fournit exclusivement en thon Albacore, une espèce proche du thon rouge mais non menacée. *"Nous ne servons que du frais. Rien n'est*

préparé à l'avance", souligne Xavier Aubry. Actuellement, le Planet Sushi angevin compte une quinzaine de salariés, dont trois livreurs à domicile. Ouvert 7 jours sur 7, il devrait vite se positionner en semaine comme le week-end : peu d'enseignes restent ouvertes le dimanche aux abords du boulevard Foch.

ANNE EVEILLARD

En chiffres

- 2011 : 55 restaurants, dont 34 franchisés, dans 4 pays.
- Une trentaine de nouvelles adresses auront vu le jour d'ici à la fin 2012.
- Ticket d'entrée pour la franchise Planet Sushi : investissement à partir de 300 000 € et droit d'entrée fixé à 40 000 € pour un concept food (restaurant avec livraison et vente à emporter) et 50 000 € pour un café (avec bar à cocktails et bar à sushis) ou un Testaurant (avec carte éphémère et défilé des créations sur un plateau tournant géant).

Planet Sushi • 29 boulevard Foch • 49100 Angers • Tél. : 02 41 87 87 32



Retrouvez Xavier et Laurent Aubry en vidéo avec

le mot clé **RTR721769** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-dessus.

Hôtellerie

Renforcer son image d'hôtel authentique

Paris (IX^e) L'hôtel InterContinental Paris-Le Grand fait de la culture l'axe central de sa communication.

L'InterContinental Paris-Le Grand souffle ses 150 bougies sous le signe de la culture

Depuis sa nomination en décembre 2010 à la tête de l'InterContinental Paris, **Christophe Laure** s'est employé à renforcer son image d'hôtel authentique, le définissant comme "le plus parisien de tous les hôtels". Il le fallait, compte tenu de la concurrence importante "avec l'ouverture de 500 chambres haut de gamme dans la capitale depuis dix-huit mois, soit 10 % du parc hôtelier", précise-t-il. "Nous avons une image unique au monde et un emplacement que beaucoup nous envient, face à l'Opéra."

UNE DOUBLE STRATÉGIE DE COMMUNICATION

Deuxième hôtel le plus ancien de Paris après l'Hôtel du Louvre, l'InterContinental Paris-Le Grand, ouvert en 1862, a toujours choisi le classement 4 étoiles : "une position que nous devons maintenir car c'est ce que recherchent nos clients". Pas de

passage en 5 étoiles prévu dans l'immédiat pour cet hôtel de 470 chambres qui emploie 500 personnes à l'année. En revanche, Christophe Laure veut accentuer la présence de l'hôtel auprès des médias sociaux : "Dès mon arrivée, nous avons créé deux postes à plein temps de responsables de réseaux." Ces deux postes, ainsi que l'amélioration des réseaux dans l'hôtel, représentent un investissement d'environ 200 000 €, "ce qui n'est pas anodin, compte tenu des 135 M€ de travaux effectués dans l'hôtel il y a six ans". Par ailleurs, le repositionnement de l'hôtel autour de la culture, premier motif de visite des touristes à Paris avant le shopping, plaît aux visiteurs. "Nous devons mieux communiquer autour de notre situation, ajoute Christophe Laure, et jouer sur la proximité de l'Opéra et celle des grands magasins."

Les 150 ans de l'hôtel ont

donné au directeur général l'occasion de développer une communication originale en déclinant la culture sous toutes ses formes. Depuis décembre les initiatives se sont multipliées : chaque mois, l'hôtel met à l'honneur une discipline artistique (peinture, danse, littérature, cinéma, architecture, sculpture, musique), le tout ponctué d'offres promotionnelles. Au Café de la paix, le chef **Christophe Raoux** propose ses 'menus saveurs' et le chef pâtissier **Dominique Costa** réalise les desserts. "La restauration est l'un de nos points forts, déclare le directeur, elle représente environ 40 % de notre chiffre d'affaires."

S'ADAPTER AUX NOUVEAUX CLIENTS

L'établissement se dotera dès le mois de juillet d'une application iPhone et Android proposant de nombreux parcours ludiques à l'intérieur et à l'extérieur de l'hôtel, agrémenté de



Christophe Laure, directeur général de l'InterContinental Paris-Le Grand : "Nous avons une image unique au monde et un emplacement que beaucoup nous envient, face à l'Opéra".

découvertes et d'anecdotes. Tout ce dispositif sera accessible soit en installant la nouvelle application via l'AppleStore, soit en flashant un QR Code dans l'hôtel. Enfin, l'InterContinental Paris-Le Grand s'adapte aussi à ses nouveaux clients, et notamment

à sa clientèle chinoise qui réclame de nouveaux services. "Même si cette clientèle ne représente encore que 3 % de la fréquentation de l'hôtel, ils sont plus nombreux chaque année. À nous de savoir les garder chez nous", précise le directeur général. Pour mémoire, l'InterContinental Paris était le premier à avoir proposé des petits déjeuners à la japonaise, il y a quelques années de cela. L'histoire de l'établissement est un atout majeur de séduction pour les touristes (+ 3% de RevPar en 2011). Ce qui fait dire à son directeur : "nous sommes repartis pour 150 ans", la modernité en plus.

EVELYNE DE BAST

InterContinental Paris-Le Grand
2 rue Scribe • 75009 Paris •
Tél. : 01 40 07 32 32 •
www.ichotelsgroup.com/intercontinental/en/gb/locations/paris-legrand

Une nouvelle génération d'hôtels

Le quatrième hôtel CitizenM vient d'ouvrir à Londres, près de la Tate Gallery et du London Bridge. Après Amsterdam et Glasgow, la marque néerlandaise poursuit son développement en s'adressant à une clientèle jeune et technophile.

Le CitizenM de Londres rend le luxe abordable

Porteur d'un nouveau concept où les hôtels doivent être avant tout des lieux de vie, le CitizenM s'adresse à des voyageurs mobiles, avides de technologie et sans horaires. Après Amsterdam et Glasgow, le quatrième établissement de la marque néerlandaise s'est installé à Londres. Construit dans le nouveau quartier de Bankside, à proximité de la Tate Gallery et du London Bridge, l'hôtel met en valeur ses espaces collectifs où chacun, grâce à l'agencement du mobilier, peut aussi trouver une certaine discrétion. CitizenM a amélioré son concept, en association avec le cabinet d'architectes Concrete Architectural Associates.

L'APPORT TECHNOLOGIQUE DÉVELOPPÉ AU MAXIMUM

Le rez-de-chaussée est conçu comme un espace à vivre : coin bibliothèque avec collection de livres Mendo, comptoirs ouverts jour et nuit avec salades, plats à réchauffer, boissons... Enfin, le check-in et check-out se font rapidement grâce à des bornes placées à l'entrée de l'hôtel. Si les chambres sont



Les chambres disposent d'équipements technologiques dont un iPad.

plus étroites, elles foisonnent néanmoins d'innovations technologiques : iPad, wifi gratuit, etc. Fabriquées en usine, les chambres sont livrées pour être posées sur la structure centrale de l'hôtel. Comme elles sont toutes identiques, les architectes n'ont eu qu'à emboîter les cubes et fixer les raccords. L'apport technologique a été développé à son maximum grâce à l'intervention de Swisscom Hospitality Services. De la chambre, il est possible de téléphoner partout dans le monde pour le prix d'une communication Skype, et des prises universelles ont été installées. Pour un hôtel de luxe, le prix reste abordable ; les chambres devraient atteindre 159 £ [198 €] en rythme de croisière. Sans avoir fait beaucoup de communication, l'hôtel est quasiment plein, dix jours après son ouverture.

É. DE B.

CitizenM London Bankside • 20 Lavington Street • London UK, SE1 0NZ • Tél. : +44 203 519 1680 • www.citizenm.com/london-bankside

3,7 M€ d'investissement

En douze ans, le groupe Cerra a construit sept hôtels 2 étoiles en Rhône-Alpes, en Auvergne et en Aquitaine. Dernier en date : un hôtel de 72 chambres sur la nouvelle zone d'activité de Saint-Egrève (38) ouvert depuis le 27 mai.

Un hôtel Aréna aux portes de Grenoble

Julio Cerrajero, p.-d.g. du groupe Cerra créé avec son frère **Francisco**, est satisfait. Leur enseigne est désormais présente sur la région grenobloise. "Il a fallu trouver le terrain adéquat et convaincre l'aménageur. Nous étions trois ou quatre à présenter un dossier", explique l'hôtelier. Coût total de l'opération : 3,7 M€. En mai 2011, soit un an tout juste après avoir ouvert son sixième hôtel, à Bordeaux (33), les travaux ont démarré à Saint-Egrève (38) sur 4 700 m² de terrain et sous la coordination de l'architecte **Thierry Meu**. L'hôtel a ouvert le 27 mai dernier.



De gauche à droite, **Paulo de Freitas**, **Mickaël Drevet** et **Julio Cerrajero**, respectivement cogérant et gérant d'Aréna Grenoble-St-Egrève et p.-d.g. du groupe Cerra.

ISOLATION THERMIQUE ET PHONIQUE OPTIMUM

L'objectif était alors de construire un bâtiment lumineux et confortable, aux normes THQE

(Très haute qualité environnementale). L'hôtel l'est effectivement, de la salle de petit déjeuner (tons beiges,

marrons et chocolat) aux chambres (46 doubles, 6 twin, 20 familiales). Isolation thermique et phonique optimum, salles de bain spacieuses avec robinetterie Grohe et douches fermées, accès wifi gratuit, lits superposés dans les chambres familiales. L'établissement assure le tout à partir de 49 € la nuitée pour deux et 67 € pour quatre (chambre familiale). Julio Cerrajero vise un taux d'occupation entre 70 et 80 % dès la première année. "À Bordeaux, nous atteignons déjà 78 % de taux d'occupation et 1 M€ de chiffre d'affaires annuel. Je suis confiant pour ce nouvel hôtel."

NATHALIE RUFFIER

Aréna Grenoble-Saint-Egrève • Avenue de l'île brune • 5 rue des platanes • 38120 Saint-Egrève • Tél. : 04 76 27 77 77 • www.hotels-arena.com

Dans une démarche de développement durable

La Chapelle-Achard (85) C'est sous l'enseigne Brit Hotel que ce tout nouvel établissement, conçu pour répondre au mieux aux attentes de la clientèle, a ouvert dans un secteur en plein essor.

L'Hôtel Vendée Mer s'installe dans une zone dynamique

Propriétaire et gérante de l'Hôtel Vendée Mer, **Nathalie Bretaudeau** vient de l'univers du marketing. Et cela se ressent quand on regarde de plus près les caractéristiques de cet établissement, ouvert depuis début avril sous l'enseigne Brit Hotel. Sa situation tout d'abord, en plein cœur d'une zone d'activité, à mi-chemin entre les deux pôles économiques et touristiques de La Roche-sur-Yon et des Sables-d'Olonne. Sa conception ensuite, puisque l'hôtel a été conçu suivant une démarche de développement durable : isolation par l'extérieur, installation de capteurs solaires pour l'eau chaude sanitaire, toiture végétale, tri sélectif poussé... Mais le confort n'a pas été oublié : literie de qualité, télévision à écran

plat et wifi gratuit. Deux des 43 chambres sont adaptées pour les personnes à mobilité réduite et deux autres sont des suites, avec salon séparé et terrasse privative.

TRAVAILLER L'OFFRE HÔTELIÈRE

L'hôtel propose aussi des prestations complémentaires originales avec un espace bien-être : des appareils de fitness en accès libre, un hammam, un sauna infrarouge et un hydromassage à sec. Un restaurant partenaire, sur le même site, devrait ouvrir à la rentrée.

Nathalie Bretaudeau a aussi voulu s'appuyer sur une politique tarifaire attractive pour un hôtel 3 étoiles avec des prix débutant à 58 € pour une chambre 1 personne et 62 € pour 2 personnes. Et elle espère bien que son



La gérante de l'hôtel mise sur des prestations de qualité à des prix étudiés : pour les chambres, literie de qualité, télévision à écran plat et wifi gratuit.

regard neuf sera un plus pour l'avenir. "Quand ils voyagent, les gens veulent mieux que chez eux, pour un prix attractif. Il y a un travail à faire au

niveau de l'offre hôtelière, en restant à des prix abordables dans un contexte où tous les budgets se resserrent."

ÉLODIE BOUSSEAU

Hôtel Vendée Mer • ZA Les Achards • 4 bis rue Michel Breton • 85150 La Chapelle-Achard • Tél. : 02 51 98 85 85 • www.hotelvendeeemer.com

En bref

Qatar Holding envisage une chaîne d'hôtels Harrods

La société Qatar Holding LLC, fonds souverain du Qatar, étudie la possibilité d'ouvrir une chaîne d'hôtels Harrods dans le monde et principalement à Londres, New York et Paris. Cette annonce a été faite lors d'une conférence de presse donnée par le vice-président du Qatar Holding, **Hussain Ali Al-Abdulla**, pour le lancement de la construction d'un premier hôtel Harrods à Kuala Lumpur en Malaisie et d'un autre en Sardaigne. Le projet hôtelier consisterait à créer une société de management qui exploiterait sous forme d'hôtels divers bâtiments appartenant déjà à la société Qatar Holding. **É. DE B.**

La SBM reprend l'exploitation du Méridien Beach Plaza à Monaco

La Société Hôtelière du Larvotto, filiale à 100 % de la Société des bains de mer, reprend l'exploitation du fonds de commerce de l'hôtel Méridien Beach Plaza à Monaco. La durée résiduelle du contrat de location-gérance en vigueur signé avec le propriétaire, la Société Nationale de Financement, est fixée jusqu'au 30 septembre 2018. Le groupe Starwood Hotels & Resorts continuera pour sa part à assurer la gestion de l'hôtel sous l'enseigne Le Méridien jusqu'à cette date pour le compte du groupe Monte-Carlo SBM. Le Méridien Beach Plaza est un hôtel 4 étoiles de plus de 400 chambres et suites, avec plage privée, business center, et centre de remise en forme, le Monte Carlo Sea Club. **É. DE B.**

Un Campanile trois étoiles au Parc d'Innovation de Belfort-Montbéliard La Jonxion

Le Parc d'Innovation de Belfort-Montbéliard La Jonxion (90) accueillera un hôtel Campanile nouvelle génération de 68 chambres dont l'ouverture est prévue au printemps 2014. La société Immoparts, présidée par **Stéphane André**, a été retenue par le groupe Louvre Hotels afin d'en assurer le développement et la gestion pour le compte de la SAS Alliance Développement. Ce premier bâtiment HQE/BBC de 20 000 m² comprendra, outre l'hôtel Campanile trois étoiles, 15 000 m² de bureaux, un centre d'affaires, un restaurant, un bar à vins, un point de petite restauration, une banque. Les premiers bureaux seront livrés dès la fin août 2013.

9,40€

Taux horaire minimum conventionnel

9,40€

Taux horaire smic

3,49€

Valeur du repas

3 031€

Plafond Sécu

1 638Indice du coût de la construction
Révision : + 7,55 %
Renouvellement : + 39,76 %**10%**Taux de chômage au 1^{er} trimestre 2012

Juridique

Une année d'ancienneté est requise

Malgré le relèvement du taux réduit de 5,5 % à 7 %, les partenaires sociaux ont confirmé le maintien de la prime TVA pour les salariés. Celle-ci doit être versée au mois de juillet. Explications.

N'oubliez pas de verser la **prime TVA** en 2012

Le 1^{er} juillet est la date anniversaire de l'application du taux réduit de TVA dans le secteur de la restauration. En contrepartie, les salariés bénéficient d'une prime TVA qui leur est versée chaque année, en juillet. Le devenir de cette prime, liée au taux réduit de TVA à 5,5 %, était incertain en raison du relèvement du taux à 7 % en début d'année 2012. Cependant, les partenaires sociaux ont convenu dans l'avenant n° 14 du 1^{er} mars 2012, étendu par un arrêté publié au *Journal officiel* du 27 juin, de maintenir le versement de cette prime dans les conditions prévues à l'article 5 de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2006.

QUELLES SONT LES ENTREPRISES REDEVABLES DE LA PRIME TVA ?

Toutes les entreprises relevant du champ d'application de la convention collective des CHR du 30 avril 1997 sont concernées par le versement de cette prime. Concrètement, il s'agit des restaurants, cafétérias, hôtels avec restaurants, hôtels, débits de boissons, traiteurs et bowlings.

QUELS SONT LES SALARIÉS QUI PEUVENT PRÉTENDRE À LA PRIME TVA ?

Tous les salariés de l'entreprise, quel que soit leur contrat de travail, CDI, CDD, ou contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, bénéficient de cette prime, sous réserve qu'ils remplissent les deux conditions cumulatives posées par l'article 5 de l'avenant n° 6 :

- avoir un an d'ancienneté à la date de versement de la prime ;
- être présent dans l'entreprise le jour du versement de la prime.

À l'exception des saisonniers qui obéissent à un régime particulier pour bénéficier de cette mesure, tous les salariés doivent donc avoir un an d'ancienneté au 1^{er} juillet 2012 et être présents dans l'entreprise le jour du versement de la prime.

COMMENT APPRÉCIER L'ANCIENNETÉ DU SALARIÉ ?

Pour vérifier si le salarié respecte la condition d'un an d'ancienneté, il faut calculer celle-ci à partir de la date d'embauche, et par rapport au 1^{er} juillet 2012, tout en tenant compte des absences assimilées à du temps de travail effectif (accidents du travail, congés maternité, congés payés). En revanche, les périodes qui ne sont pas assimilées à du temps de travail effectif doivent être déduites (arrêts maladie, congés sabbatiques...).

QUEL EST LE RÉGIME POUR LES SAISONNIERS ?

Un salarié titulaire d'un contrat saisonnier peut bénéficier de la prime s'il justifie de 4 mois d'ancienneté dans la même entreprise, ou dès qu'il effectue sa deuxième saison au sein du même

établissement. Concrètement, un saisonnier titulaire d'un contrat de 4 mois bénéficie de la prime TVA mais prorata temporis, à l'issue de son contrat ou dès la fin de la seconde saison chez un même employeur, même si son contrat est inférieur à 4 mois.

Exemple : un saisonnier travaille trois mois pendant la saison d'hiver. Il n'aura pas droit à cette prime, car il ne remplit pas la condition d'un contrat minimum de 4 mois. Cet été, il revient dans la même entreprise, toujours pour un contrat de 3 mois. Cette fois, il bénéficiera de la prime au titre de la deuxième saison. Le montant sera calculé sur la base des salaires perçus pendant les trois mois d'été.



Pour un débit de boissons, la prime TVA est plafonnée à 125 €.

QUEL EST LE MONTANT DE LA PRIME ?

Le montant de la prime TVA est égal à 2 % du salaire de base annuel dans la limite de certains plafonds fixés en fonction de l'activité de l'entreprise. Plafond qui tient compte du bénéfice de l'application du taux réduit pour l'entreprise.

Code Naf	Activité de l'entreprise	Coefficient	Plafonds
56.10A 56.10B	Restaurant	100 %	500 €
55.10Z	Hôtels avec restaurants	50 %	250 €
55.10Zp	Hôtels	25 %	125 €
56.30Zp	Débits de boissons	25 %	125 €
56.21Z	Traiteurs	25 %	125 €
93.11Z	Bowlings	25 %	125 €

DOIT-ON PRORATISER LA PRIME POUR LES TEMPS PARTIELS ?

Oui : la prime et son plafond sont proratisés pour les salariés à temps partiel.

COMMENT DÉTERMINER LE SALAIRE DE BASE ANNUEL ?

Le salaire de base annuel à prendre en compte est celui versé au salarié entre le 1^{er} juillet 2011 et le 30 juin 2012. On peut regretter que les partenaires sociaux n'aient pas mieux défini cette notion de salaire de base. Car si cette expression est couramment utilisée

pour désigner ce qui constitue le 'noyau dur' du salaire, elle ne répond à aucune définition juridique précise. Toutefois, l'article L.3221-3 du code du travail distingue

le salaire de base de tous les autres avantages et accessoires payés. Pour les organisations patronales, un consensus se dégage : le salaire de base comprend la durée contractuelle de travail multipliée par le taux horaire et les majorations des heures supplémentaires. Par conséquent, ne sont pas pris en compte les heures supplémentaires ponctuelles qui ne sont pas prévues par le contrat de travail, ni la valeur des avantages en nature type nourriture ou logement.

QUE VEUT DIRE LA NOTION DE PRÉSENCE DANS L'ENTREPRISE ?

La notion de présence dans l'entreprise, deuxième condition sine qua non pour obtenir le versement de la prime, manque elle aussi de précision et peut donner lieu à plusieurs interprétations. Là aussi, un consensus s'est dégagé : être présent dans l'entreprise s'entend comme étant lié par un contrat de travail. Par conséquent, les salariés en congés ou en arrêt maladie au jour du versement bénéficient de cette prime.

COMMENT CALCULER LA PRIME POUR UN SAISONNIER ?

La prime d'un salarié saisonnier doit être calculée au prorata de la durée de son contrat de travail. Exemple : un saisonnier fait une saison de 4 mois dans un restaurant avec un salaire de base de 1 400 € mensuel. Le montant de sa prime sera égal à $1\,400 \text{ €} \times 2\% \times 4 \text{ mois} = 112 \text{ €}$. Le plafond de la prime pour un restaurant ne joue pas ($500 \times 4 \div 12 = 166,70 \text{ €}$). Le montant de la prime doit être comparé au montant maximum de la prime (le plafond), et doit être calculé en fonction de l'activité de l'entreprise. Ainsi, un salarié travaillant dans les mêmes conditions mais dans un hôtel ne bénéficiera que d'une prime de 28 € (soit $1\,400 \times 2\% \times 4 \times 25\% = 28 \text{ €}$).

QUAND DOIT-ON PAYER LA PRIME ?

On retient la date du 1^{er} juillet pour apprécier les droits des salariés. La prime doit être payée en juillet et figurer sur le bulletin de salaire de ce même mois.

LA PRIME EST-ELLE SOUMISE AUX COTISATIONS SOCIALES ?

Oui, la prime est soumise à l'ensemble des cotisations et contributions sociales tant patronales que salariales. Elle ne bénéficie d'aucune exonération.

PASCALLE CARBILLET

□ Courriers des lecteurs

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

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Comment rémunérer le 14 Juillet ?

Pourriez-vous me rappeler le régime applicable au 14 Juillet ? Habituellement ouvert le samedi, je voulais savoir si je dois payer double mes salariés qui travaillent ce jour-là ?

R. M.

Vos salariés ayant l'ancienneté minimum pour avoir droit aux jours fériés ne bénéficient pas du paiement double de cette journée travaillée, mais d'une récupération.

En effet, bien que le 14 Juillet soit le jour de la fête nationale en France, il est considéré comme un jour férié ordinaire. Le code du travail ne prévoit rien pour ce jour, qui peut donc être travaillé et ce, sans aucune majoration de salaire. Les repos ou majorations de salaires pour les jours fériés ordinaires sont prévus par les conventions collectives, usages et contrats de travail. Dans le secteur des HCR, le bénéfice des jours fériés ordinaires est défini par l'article 6 de l'avenant n°6 du 15 décembre 2009. Cet article prévoit que tous les salariés ayant un an d'ancienneté dans l'entreprise bénéficient de 10 jours fériés en plus du 1^{er} mai. Parmi ces 10 jours fériés, 6 sont garantis, c'est-à-dire accordés même en cas de repos ou congé. Le régime applicable au 14 Juillet sera différent s'il s'agit d'un jour férié garanti ou d'un jour férié ordinaire.

JOURS FÉRIÉS GARANTIS

Avec cette notion de jour férié garanti, les partenaires sociaux ont voulu que le salarié en bénéficie même en cas de fermeture de l'établissement, de repos ou de congés. Cela ne veut pas dire que le salarié doit forcément être en repos pendant ce jour férié garanti. Si le 14 Juillet est retenu comme un des jours fériés garantis, les salariés ayant un an d'ancienneté dans l'entreprise doivent avoir une compensation, soit sous forme de repos, soit en étant payés.

LE 14 JUILLET EST UN JOUR FÉRIÉ ORDINAIRE

L'article 6-1 de l'avenant n° 6 précise que 6 jours fériés sont garantis. Par conséquent, les 4 autres jours fériés sont accordés selon des modalités proches du droit commun, que rappelle ce texte. Pour mémoire, le droit commun fait qu'une grande majorité de salariés - en repos hebdomadaire le samedi et le dimanche - n'auront pas droit à ce jour férié qui tombe pendant un jour de repos habituel de leur entreprise, et ne pourront pas prétendre à une



Le 14 juillet est considéré comme un jour férié ordinaire.

compensation. Si le 14 Juillet est considéré comme un jour férié ordinaire, il doit être accordé selon les modalités suivantes :

- le samedi 14 juillet est chômé, c'est-à-dire non travaillé : dans ce cas, le chômage de ce jour férié ne doit entraîner aucune réduction du salaire ;
- ce jour est travaillé : le salarié sera payé pour cette journée de travail, mais il bénéficiera en plus d'une journée de repos supplémentaire en compensation.

En revanche, si ce samedi 14 juillet correspond au jour de repos du salarié ou au jour de fermeture habituel de l'établissement, le salarié ne bénéficie ni de compensation, ni d'indemnisation.

LE CAS DES SAISONNIERS

Les salariés saisonniers ont eux aussi droit à ces jours fériés mais au prorata de la durée de leur contrat de travail et s'ils remplissent la condition d'ancienneté dans l'entreprise. En revanche, l'ancienneté requise pour ces salariés afin de bénéficier de ces jours fériés n'est que de 9 mois. Elle se calcule en cumulant la durée de ses contrats dans une même entreprise.

Exemple : un saisonnier ayant 9 mois d'ancienneté dans l'entreprise et titulaire cette année d'un contrat de 5 mois aura droit à $5 \text{ mois} \times 6 : 12 = 2,5$ arrondi à l'unité supérieure, soit 3 jours fériés garantis.

LES SALARIÉS À TEMPS PARTIEL

Les salariés à temps partiel dont la durée du travail est répartie au moins sur 5 jours de la semaine bénéficient eux aussi de ces 6 jours fériés garantis. En revanche, pour les salariés à temps partiel dont la durée du travail hebdomadaire est répartie sur moins de 5 jours, ils bénéficient de jours fériés mais prorata temporis. Un salarié dont le temps de travail est réparti sur 4 jours bénéficiera de 5 jours fériés garantis. Une répartition du travail sur 3 jours donnera droit à 4 jours fériés garantis. Un salarié travaillant 2 jours par semaine aura droit à 3 jours fériés garantis, et s'il travaille un jour par semaine, il aura droit à 2 jours fériés garantis.

LES APPRENTIS MINEURS TRAVAILLANT UN JOUR FÉRIÉ SONT PAYÉS DOUBLE

Les apprentis majeurs sont soumis aux mêmes règles que les autres salariés, en matière de durée du travail, de congés et de jours fériés. En revanche, le code du travail pose l'interdiction du travail les jours fériés pour les apprentis mineurs. Comme tout principe, celui-ci souffre d'exceptions et notamment dans certains secteurs d'activités comme l'hôtellerie, la restauration, les traiteurs et organisateurs de réceptions, cafés, tabacs et débits de boissons.

L'article 6-2 de l'avenant n° 6 du 15 décembre 2009 précise que l'article 11-3 de l'accord du 5 février 2007 demeure applicable. Cet article rappelle qu'il est possible de faire travailler les apprentis mineurs du secteur de l'hôtellerie-restauration un jour férié, conformément à ce que prévoit l'article L.3164-8 du code du travail. Mais en contrepartie, l'apprenti mineur qui travaille un jour férié doit bénéficier d'une majoration de salaire égale au double du salaire de base journalier. Ce qui veut dire que son taux horaire sera doublé, mais ses avantages en nature ne seront dus qu'une seule fois et ne seront pas doublés.

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

Ne confondez pas l'astreinte et le temps de travail

En plus de ses fonctions de femme de chambre, l'une de mes salariées accepterait de veiller à proximité de l'alarme sécurité de l'établissement. Elle resterait dormir sur place afin de pouvoir être présente en cas déclenchement de l'alarme. Puis-je ajouter cette fonction à son contrat et comment est rémunérée cette forme d'astreinte ?

SOYANE

Vous souhaitez proposer à votre salariée de rester dormir sur place pour éventuellement intervenir en cas de déclenchement de l'alarme. Ceci n'est pas considéré comme une astreinte mais comme du temps de travail effectif. En effet, l'article L.3121-5 du code du travail définit l'astreinte comme "une période pendant laquelle le salarié, sans être à la disposition permanente et immédiate de l'employeur, a l'obligation de demeurer à son domicile

ou à proximité afin d'être en mesure d'intervenir pour effectuer un travail au service de l'entreprise". Pour qu'il y ait astreinte, il faut donc que le salarié soit tenu de rester à son domicile ou à proximité. En revanche, à partir du moment où il est tenu de rester dans l'entreprise pour être prêt à intervenir, sa présence dans l'établissement est considérée comme du travail effectif. Ceci est valable même si, pendant cette période, le salarié dispose d'une

chambre dans laquelle il peut lire, dormir, regarder la télévision ou vaquer à ses occupations personnelles. Dans votre cas, votre salariée doit rester dans l'enceinte de l'entreprise pendant la nuit. Ces heures de présence sont donc des heures de travail effectif. Il en résulte que votre salariée ne bénéficie pas du repos de 11 heures minimum devant séparer chaque journée de travail. En outre, vous dépassez dans ce cas la

limite maximale quotidienne de travail, actuellement fixée à 11 h 30 (sauf pour les cuisiniers et les veilleurs de nuit). Cette organisation de travail n'est donc pas conforme à la loi. Pour vous mettre en conformité, vous devez embaucher une autre personne pour assurer le service de nuit.

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

En Champagne-Ardenne

Le rectorat de Reims (51) vient de permettre la rencontre entre professionnels et élèves intéressés par le métier de sommelier. Une profession qui peine encore à trouver des candidats à la formation, même en Champagne.

Opération de promotion des métiers de la sommellerie

Une matinée originale a mobilisé formateurs, professeurs, sommeliers et étudiants au Domaine des Crayères, à l'initiative du recteur de l'académie de Reims (51). Il s'agissait de faire la promotion des métiers de la sommellerie et plus particulièrement de la mention complémentaire. Une idée d'autant plus appréciée que la Champagne peine parfois à recruter des élèves intéressés par cette formation en alternance, assurée actuellement au lycée Oehmichen de Châlons-en-Champagne et orchestrée par le Greta des Pays champenois.

"OUVRIR SES SENS, COMMUNIQUER ET PARTAGER"

Venus des lycées hôteliers de l'académie, les formateurs et professeurs étaient accompagnés d'élèves désireux d'en savoir plus. Différentes interventions étaient prévues, comme celles d'**Yves Chapié**, président de l'Association des sommeliers de Champagne-Ardenne (ASCA), ou d'**Éric Arnaud**, ancien élève du service en salle devenu restaurateur et créateur du bar à vins Le Concept à Charleville-Mézières (08). **Jean-Paul**



Venus de toute l'académie de Reims, les élèves intéressés par le métier de sommelier rencontraient des professionnels.

Gandon, chef de caves chez Lanson, a rappelé que *"le sommelier fait le lien entre la production et la partie cuisine avec les alliances mets-vins"*.

Pascal Fouassier (Aux Armes de Champagne, à L'Épine) a quant à lui confirmé *"les difficultés de recrutement pour les restaurateurs"*, mais aussi les perspectives qu'offre le métier de sommelier. Pour **Philippe Jamesse**, chef sommelier aux Crayères, *"le métier demande d'être à l'écoute, de mobiliser ses sens, de communiquer et partager"*. **Frédéric Bouché**, chef sommelier à

L'Assiette champenoise (Tinquieux), résume en trois mots son amour du métier : *"Passion, travail, volonté."* Les futurs élèves en sommellerie ont aussi découvert le témoignage de **Marion et Élise**, jeunes sommelières formées par **Jean-Luc Gonot** au lycée Oehmichen et sur le terrain (Le Foch à Reims et L'Hôtel d'Angleterre à Châlons).

L'auditoire a pu retenir ces notions essentielles : un sommelier gagne bien sa vie (l'équivalent d'un maître d'hôtel), les formations (contrat de



Frédéric Bouché (à gauche) et **Philippe Jamesse**, chefs sommeliers d'établissements deux étoiles, ont résumé leur parcours et présenté leur métier.

professionnalisation, apprentissage, etc.) sont possibles sans limite d'âge et ouvertes aux salariés de la restauration, et les diplômés n'ont pas de difficultés à trouver un emploi et évoluer, en France comme à l'étranger.

THIERRY PERARDELLE

Greta des Pays champenois
220 avenue du général Sarrail
51 000 Châlons-en-Champagne
Tél. : 03 26 65 35 09
www.greta.ac-reims.fr

Rencontre entre étudiants et employeurs potentiels

Dugny (93) Le lycée des métiers François Rabelais a convié des responsables de chaînes de restauration à rencontrer leurs futurs élèves en apprentissage.

La licence pro de Dugny organise son forum de recrutement



De gauche à droite : **Arnaud Dubois**, proviseur du lycée François Rabelais, **Charles Schott**, conseiller, et **Bruno Cardinal**, directeur des études.

À la licence pro hôtellerie-restauration option 'management des produits de la restauration' ont eu l'opportunité de rencontrer les représentants de plusieurs chaînes de restauration. Cette journée, à l'initiative de **Bruno Cardinal**, directeur des études, et **Arnaud Dubois**, proviseur,

avait pour but de permettre aux étudiants de décrocher des contrats d'apprentissage.

Charles Schott, jeune retraité qui a passé une quinzaine d'années chez InterContinental, six ans au Ritz, deux ans au George V et autant chez Lasserre en tant que directeur d'exploitation, est également venu prodiguer ses conseils aux futurs directeurs de restaurant.

UN ÉVÉNEMENT DESTINÉ À TOUTES LES FILIÈRES

"Ce forum est une première. Nous commençons par les étudiants de licence professionnelle mais, l'année prochaine, ce type d'événement sera destiné à toutes les sections, du CAP au BTS. À la rentrée, nous allons réaliser un accueil spécifique bac pro restaurant : 72 élèves devront établir une fiche métier au terme de plusieurs journées de tests, avec accompagnement spécifique et entretiens individuels. Ils seront ainsi répartis dans les sections qui leur correspondront le mieux - bac pro cuisine ou bac pro commercialisation et service en restauration", explique Arnaud Dubois.

HÉLÈNE BINET

En bref

Remise des prix du club hôtelier lyonnais

Le 28 juin dernier, la cérémonie de remise des prix du club hôtelier lyonnais s'est déroulée dans le grand salon de l'hôtel de ville de Lyon. Une centaine de personnes - famille, responsables pédagogiques, professionnels membres du club, institutionnels - ont assisté à l'événement.

La soirée était présidée par **Jérôme Montanteme**, directeur de la Villa florentine et président du club hôtelier, et était animée par **Sandrine Audrain**, animatrice de la chaîne locale TLM. Le parrain de cette édition, le chef **Régis Marcon**, était malheureusement absent.

Depuis dix ans, le club organise un concours à destination des étudiants en hôtellerie-restauration des lycées François Rabelais de Dardilly, Hélène Boucher de Venissieux, Jehanne de France de Lyon et Aiguerande de Belleville. Il répond à plusieurs objectifs : promouvoir les métiers de l'hébergement, mettre en valeur le savoir faire des étudiants et rapprocher les mondes de l'entreprise et de l'enseignement. Ce concours s'appuie sur les résultats scolaires et professionnels de l'élève.

Les lauréats 2012 sont :

- BEP restaurant : 1^{er} **Maxime Moulin**, lycée Jehanne de France (Lyon) ; 2^e **Jeannot Gardel**, lycée Jehanne de France ; 3^e **Cyrielle Gargano**, lycée Hélène Boucher (Venissieux).
- CAP service : 1^{er} **Pauline Petre**, lycée Rabelais (Dardilly) ; 2^e **Mégane Chatelard**, lycée Jehanne de France ; 3^e **Christina Terrasse**, lycée Rabelais.
- Bac technologique hébergement : 1^{er} **Eleonore Babe**, lycée Jehanne de France ; 2^e **Maxime Moise**, lycée Rabelais ; 3^e **Betty Mazzoni**, lycée Rabelais.
- Bac professionnel : **Jessica Deleage** (1^{er}), **Jimmy Cassar** (2^e) et **Soraya Rahib** (3^e), tous trois issus du lycée Hélène Boucher.



Les quatre lauréats de l'édition 2012.

Un pouvoir d'achat renforcé

Le président de l'Umih 65 et vice-président des saisonniers de l'Umih est intervenu la semaine dernière au titre de la CGPME lors du salon Planète PME, à Paris, aux côtés de Philippe Robert, responsable marché petites entreprises au sein de l'Agence nationale pour les chèques-vacances (ANCV). Pour Jean-Marie Attard, ces titres représentent un outil de fidélisation des salariés à saisir absolument. Rencontre.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Chèques-vacances : un outil de fidélisation réel pour l'hôtellerie et la restauration, estime Jean-Marie Attard

L'Hôtellerie Restauration : Vous êtes très favorable aux chèques-vacances, et à plusieurs titres...

Jean-Marie Attard : C'est quelque chose auquel nous tenons beaucoup dans la branche. **Jean-François Serazin**, qui était le prédécesseur de **Thierry Grégoire** à la tête des saisonniers de l'Umih, a été le premier à travailler sur ce dossier et il a énormément œuvré pour sa mise en place. Les chèques-vacances, nous les connaissons en tant que réceptifs. La plupart des restaurants et des hôtels les acceptent. La loi du 22 juillet 2009 sur le développement et la modernisation des services touristiques comporte un volet qui a modifié le régime des chèques-vacances pour permettre sa diffusion auprès des entreprises de moins de 50 salariés - qui n'ont donc pas de comité d'entreprise. Ce volet a mis un terme à l'inégalité entre les entreprises de moins de 50 salariés et celles de plus de 50 salariés. Pour les petites entreprises, cette ouverture s'inscrit comme un moyen de fidélisation supplémentaire des salariés.

Dans quelles proportions ?

Les chèques-vacances s'adressent à une clientèle nationale et jouent sur la dynamisation du secteur touristique. Ensuite, pour l'entreprise, c'est un outil fiscalement et socialement avantageux, simple et adaptable. Les chefs d'entreprise peuvent en bénéficier eux-mêmes. Pour le salarié, c'est un pouvoir d'achat renforcé pour les vacances, les loisirs, pour lui et sa famille. 170 000 professionnels du tourisme l'acceptent. Le principe porte sur un cofinancement employeur et salariés. La dotation peut s'élever jusqu'à 500 € avec une participation variable de l'employeur de 250 à 400 € en fonction du salaire. Tous les salariés peuvent bénéficier du dispositif, y compris les saisonniers. Je le répète, dans notre branche, c'est un réel outil de fidélisation pour nos salariés.

Pourquoi étiez-vous présents au salon Planète PME ?

Le président de l'Agence nationale des chèques-vacances, **Jean-Pierre Artiganare**, est également maire de Lourdes. Cela fait plusieurs années



Jean-Marie Attard et Philippe Robert, lors de la présentation à Planète PME.



que je suis sensibilisé à ce dispositif en tant que réceptif. L'ANCV vient de signer un protocole d'accord avec la CGPME qui formalise l'ambition des deux organisations de diffuser les chèques-vacances à plus grande échelle auprès des petites entreprises. L'Umih, qui fait partie du réseau des

partenaires de l'ANCV, doit également ratifier prochainement une convention avec l'agence. Aujourd'hui, l'ANCV peut aussi aider les professionnels du tourisme dans le cadre de financements en matière d'accessibilité notamment. Dès lors que l'entreprise est conventionnée ANCV et que le dossier porte sur le tourisme social, elle est éligible à des aides sous forme de prêts.

Fin de la polémique

La Rochelle (17) Le bureau national de l'Umih s'est réuni le 2 juillet au Mercure du Vieux Port pour déterminer quelle sera désormais sa nouvelle direction dans le département de la Charente-Maritime.

Charente-Maritime : l'Umih en ordre de bataille

La date de la réunion de l'Umih 17 était loin d'être idéale puisque elle marquait le premier jour de la saison, mais quelques professionnels avaient fait le déplacement. De nombreux courriers avaient été envoyés au bureau national pour demander une clarification de la situation. *"La justice a tranché*, explique **Roland Héguy**, président de l'Umih, et *l'association d'Antoine Majou* [ancien président de l'Umih 17, NDLR] *a réglé les 49 000 € qui étaient dus à l'Umih national.*" Présent dans la salle, le trésorier de l'association dissidente ne semblait pas être au courant du versement de cette somme : *"Tout a été réglé*, tempête Roland Héguy, *maintenant, nous allons repartir sur de nouvelles bases, et l'élection d'un nouveau bureau devrait avoir lieu au mois de septembre.*"

"DÉFENSE DE LA PROFESSION"

La confédération professionnelle a repris les choses en main après avoir connu des difficultés. *"Nous sommes les mieux placés pour défendre la profession*, poursuit Roland Héguy en s'adressant aux professionnels présents. *Nous sommes reçus par les différentes institutions pour faire valoir nos revendications. Le siège de l'Umih 17, actuellement à Rochefort, reviendra*



Roland Héguy à la tribune, devant le bureau national réuni à La Rochelle le 2 juillet.

à La Rochelle car nous disposons de la structure Umih formation. Nous enjoignons les Rochelais, les Rochefortais et les Royannais à travailler de concert afin d'être véritablement opérationnels le 1^{er} janvier 2013. Nous faisons appel à toutes les bonnes volontés", conclut le président Héguy.

Dans un premier temps, c'est **Thierry Maitre**, ancien propriétaire de l'Épi de blé à La Rochelle, qui a été



Thierry Maitre devient coordinateur pour les nouvelles élections.

désigné coordinateur de l'Umih 17 dans le but d'organiser de nouvelles élections du bureau en septembre. Avec près de 700 établissements

dans la région Poitou-Charentes, l'absence d'un syndicat sérieux se faisait ressentir. Pour l'instant, l'heure est à la reconstruction sous l'impulsion du président Héguy. *"Nous souhaitons voir apparaître sur la scène locale une volonté de porter un message de défense de la profession*, explique Thierry Maitre. *C'est la raison pour laquelle nous faisons appel à toutes les personnes de bonne volonté pour*

constituer un nouveau bureau dès septembre." L'appel aux candidatures est donc lancé, la mobilisation des services nationaux est totale pour permettre cette réorganisation dans les meilleures conditions qui soient.

A. J. A

Pour tout renseignement : thierrymaitre@orange.fr

“Une expérience gustative”

illy, c'est l'expresso made in Trieste. Une volonté de perfection qui se traduit aujourd'hui par l'arrivée de nouveaux concepts.

illy, une signature, des concepts

L'offre illy, c'est aujourd'hui plusieurs concepts qui répondent à de nouveaux moments de dégustation.

Une expérience qui s'appuie notamment sur les deux - et bientôt trois - établissements Espressamento parisiens que le torréfacteur exploite en propre ; les autres, hors capitale et hors frontières, étant sous franchise.

“Nous sommes passés de l'autre côté du comptoir, estime **Erika Le Noan**, directrice générale d'illycafé France Benelux. Nous ne sommes plus seulement fournisseur, nous mesurons toutes les difficultés que nos clients, les professionnels du CHR, rencontrent régulièrement dans leurs affaires. C'est un enseignement très instructif qui nous permet de les accompagner et d'amener de nouvelles réponses tout en nous appuyant sur l'esprit illy.”

Avec illy Issimo, le torréfacteur surfe sur le plaisir nomade. Trois parfums au choix : cappuccino, coffee drink et le tout récent mochaccino, un mélange de café illy et de cacao. Des cafés en canettes, à boire très frais. Autre créneau : Illycrema, qui joue dans la catégorie café gourmand. Il s'agit ici d'une crème glacée au café à la fois veloutée et onctueuse, confectionnée à partir de l'expresso illy 100 % arabica mélangé à des microcristaux de glace. Il n'y a ni matières grasses hydrogénées, ni colorants, ni conservateurs. Avec Iperesspresso, l'entreprise s'est attelée à mettre sur le marché un système à



Erika Le Noan, directrice générale d'illycafé France Benelux.

capsules dédié aux professionnels qui servent moins de 100 cafés par jour. “Ce sont des capsules très spécifiques, qui sont de véritables chambres d'extraction et permettent un café d'une régularité et d'une qualité optimales”, explique **Thierry Verpillon**, directeur CHD. S'appuyant sur une machine aux lignes contemporaines et originales, sous l'intitulé Francis-Francis. La X2.2, tout d'acier inox, propose 4 volumes de tasses pré-programmés. Elle est destinée à un



Illycrema : café gourmand ou pause gourmande au choix.

rythme de 30 à 100 cafés par jour. Elle bénéficie d'une petite sœur ménagère ou destinée aux postes annexes (moins de 30 cafés par jour) la X7.1.

“À LA DÉCOUVERTE DE TROIS SECRETS DU MÉLANGE ILLY”

Le mélange illy, qui comporte toujours 9 arabicas, se décline en plusieurs versions : Torréfaction moyenne, pour un goût doux et équilibré, Torréfaction forte, pour un goût intense, Décaféiné et Espresso long (une torréfaction adaptée pour un plus grand volume dans la tasse). La déclinaison en capsules porte aussi sur les crus qui entrent dans la composition du café illy. Isolés, ils présentent chacun une facette de l'expresso originel. À découvrir : Guatemala, doux et aromatique, aux notes de caramel et de miel ; Brésil, pour une sensation intense et Éthiopie, plus délicat, aux notes fleuries et fruitées. Cette palette, commercialisée sous le nom de Monorabica, n'est pas lâchée à tous les vents. “C'est quelque chose de particulier, qui est fait pour les sommeliers qui souhaitent amener quelque chose de différent”, commente Erika Le Noan. Chaque café possède des propriétés aromatiques distinctes. C'est une



La X2, un système à capsules pour les professionnels signé illy.

expérience gustative, une aventure qui mène le consommateur à la découverte de trois des neuf secrets du mélange illy.”

Autre concept : le club Artisti del Gusto. Mais attention, tout le monde n'est pas et ne sera pas 'Artista del Gusto illy' !

“Il faut être un professionnel passionné, qui veut surprendre et conquérir ses clients par la saveur, les couleurs et les plaisirs du monde illy, dans lequel l'art et la science se rencontrent.” Il y

a actuellement 750 adhérents en Europe dont une trentaine en France. En participant à ce programme - un partenariat signé pour cinq ans - les membres acceptent de se former, d'appréhender et de refléter 'l'excellence' déployée par

illy. Et si machine et moulin sont mis à disposition (une première pour illy), un budget marketing est aussi alloué à l'Artista del Gusto. Des articles exclusifs sont associés comme des uniformes, tabliers, chemises, verrerie, etc. Les membres sont listés sur le site www.illy.com et localisables sur iPhone.

SYLVIE SOUBES

www.illy.com

En bref

Véronique Blin prend la présidence de Nicolas Feuillatte

Succédant à **Sylvain Delaunois**, **Véronique Blin** vient d'être nommée à la présidence du centre vinicole-champagne Nicolas Feuillatte. Véronique Blin est membre du bureau du conseil d'administration depuis vingt ans en tant que représentante de la coopérative de Vinay.

Elle a donc connu toute l'évolution du centre vinicole-champagne Nicolas Feuillatte depuis sa création il y a quarante ans. Elle est aussi vice-présidente de la Fédération des coopératives vinicoles de la Champagne (FCVC).

“La dynamique est là”

Retour en Suisse pour Thomas Amstutz

J'ai passé quatre années formidables en France. Si je retourne en Suisse, c'est pour des raisons personnelles. Et nous sommes en train de recruter mon successeur... Kronenbourg, qui était une société très ancrée dans l'industriel, est aujourd'hui orientée clients et consommateurs. Nous avons reconstruit un modèle gagnant en nous appuyant sur la distribution indépendante. Chaque région de France est différente. On ne boit pas la bière de la même façon dans le Nord et dans le Sud : un modèle

généraliste n'est pas adapté. Nous avons repositionné les 4 marques phare des brasseries dans le circuit hors foyer. La dynamique est là. Grimbergen rouge s'est développée depuis trois ans avec succès : on est à + 20 % en CHR. C'est un réseau dans lequel nous croyons car il est stratégique. Et nous sommes allés plus loin en créant des brassins spécifiques comme Fleuron d'Alsace. On doit donner aux exploitants des produits qui doivent leur permettre de se différencier. La concurrence du bistrot, c'est la

consommation à domicile, il ne faut pas l'oublier. Animer le point de vente avec des produits, des solutions, des occasions 'bière' est impératif. Kronenbourg a les moyens d'avoir une vision globale du marché et elle a fait le choix d'un travail par implantations locales. Sa gamme est large et belle. Nous sommes dans une vraie dynamique.”

Thomas Amstutz a rejoint le groupe Carlsberg en 2005. Il est à la tête de Brasseries Kronenbourg depuis septembre 2008.



Le président-directeur général de Brasseries Kronenbourg annonce son départ. Il reprendra en septembre la direction de Feldschlösschen Boissons en Suisse, sa terre natale. Bilan en quelques mots.

PROPOS RECUEILLIS PAR SY. S.

Produits & équipements



LE TIRAMISÙ DEBIC, PROCHE DU FAIT MAISON

Debic propose Tiramisù, un appareil prêt à foisonner pour réaliser un authentique tiramisù proche du fait maison. Il peut être prêt en 2 min (recette classique). Il résiste à l'ajout de tous types d'ingrédients comme les fruits, les alcools... Une bouteille (1 l) permet de réaliser entre 15 et 20 portions, soit 2 l d'appareil foisonné. Contenant 55 % de mascarpone, sa saveur est délicieuse et sa texture

crémeuse. Avec une qualité constante et garantie, l'appareil s'adapte à tous les types de présentation et de création.

www.debic.com



NOUVEAU CATALOGUE TOURNUS EQUIPEMENT

Le catalogue Tournus Equipement est désormais disponible. Voici quelques exemples parmi les nouveautés de cette année :

- une gamme complète de fours de remise en température Temp Up, qui sera l'aboutissement d'un minutieux processus de développement technique, d'écoute clients, de tests fonctionnels. Disponible à partir du 1^{er} septembre ;
- les vitrines panoramiques et vitrines verticales à boissons, plaque de découpe chauffante, modules de cuisson à induction (plaque et wok) ;
- les nouvelles clayettes de rayonnage redessinées, avec un design et une couleur modernes, une planéité améliorée, un bord recouvrant et une zone d'écriture pour feutres effaçables.

Sans oublier une gamme de caniveaux de sol élargie, les chariots à niveau constant fermés, l'intégration d'un nouveau robinet électronique au lave-main TS2000N...

www.tournus.com



PYRO DE SARREGUEMINES VAISSELLE

Pyro (matière et procédé Pyroblan, porcelaine professionnelle vitrifiée ultra résistante) est la nouvelle gamme carrée de Sarreguemines. Elle bénéficie d'un pied complètement émaillé, rare pour une gamme carrée, ce qui évite les rayures lorsque les assiettes sont empilées. Ce dernier facilite également les remises en température et garantit une hygiène parfaite. Pyro est décliné en 4 tailles.

www.sarregueminesvaisselle.com



LES MOGETTES DE VENDÉE PAR D'AUCY FOODSERVICES

D'aucy FoodServices lance deux nouvelles références appertisées de légumes secs cuisinés à la graisse de canard : les Lentilles du Berry et les mogettes de Vendée label rouge

et IGP. La moquette de Vendée est un haricot blanc plutôt rectangulaire à la peau fine, issu d'une culture traditionnelle propre au bocage vendéen. Elle peut se consommer froide (salade, crème) ou chaude en accompagnement. Conditionnée en boîte de 5/1 (poids net total de 4 000 g).

www.daucyfoodservices.com



OLFA LANCE LES ABATTANTS DE TOILETTES À PERSONNALISER

Olfa permettait déjà de décorer ses toilettes au gré de ses envies avec une large gamme de couleurs et de décors. Aujourd'hui, la société va encore plus loin en permettant aux entreprises d'y imprimer leur propre logo, une baseline, une charte graphique, ou un numéro de chambre... Olfa n'a pas de contrainte, elle peut personnaliser un exemplaire ou de petites quantités. Il suffit de passer commande auprès d'un distributeur client d'Olfa puis d'envoyer son image par mail à info@olfa.fr. Olfa renvoie un bon à tirer avec cadrage de l'image sur l'abattant de toilettes. L'entreprise signe et c'est imprimé.

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



54 BACS À GLACE POUR LES ARMOIRES FROIDES SAGI

Idéale pour les restaurants ayant une carte des desserts glacés étoffée, cette armoire KAGL6B spécialement dédiée à la conservation des crèmes glacées et sorbets prend peu de place dans l'office et permet le stockage de 54 bacs à glace standards, donc 27 parfums en façade facilement accessibles. Ainsi, plus de porte de congélateur bahu à soulever ou à faire coulisser. Autres caractéristiques : une carte électronique avec alarmes HACCP et fonction Hyper Cold pour un refroidissement rapide dans un temps limité, le système de réfrigération ventilé et le dégivrage automatique. Elle dispose d'une porte fermant à clef, facilement réversible avec un système de fermeture automatique.

commercial@angelopfrance.fr



LES NOUVELLES SAUTEUSES MULTIFONCTIONS ROSINOX

La sauteuse multifonction sans pression avec un mélangeur racleur de fond de cuve brevetée par Rosinox Grandes Cuisines est idéale pour les grands hôtels ou les brasseries à fort débit. Quelle que soit la spécialité culinaire de l'établissement, toutes les pièces de viande et de poisson peuvent y être grillées, rissolées, sautées ou braisées. En effet, ces sauteuses basculantes de 60 ou 80 dm² conviennent parfaitement à la cuisson de steacks, côtes, darnes, filets, et à la confection de ragoûts, de riz pilaf, de pommes de terre rissolées ou écrasées à la fourchette. Elles peuvent aussi être utilisées comme marmite basculante pour cuire légumes, riz, pâtes (avec en option le relevage automatique des paniers) ou des viandes pochées. Elles permettent enfin la cuisson lente de nuit d'une daube ou d'un bourguignon grâce à la programmation électronique des processus de fabrication.

Tél. : 02 48 70 28 28
jvignaud@rosinox.com

3,6 millions de nuitées en 2011

Nancy (54) Les grands événements culturels et festifs s'accompagnent de fortes hausses de fréquentation pour l'hôtellerie régionale.

Un impact positif de l'événementiel sur l'hôtellerie lorraine

Soutenir la mise en place d'un programme événementiel partagé collectivement avec la culture, le sport, le folklore, les loisirs et les grandes manifestations." C'est l'une des priorités avancées par le Conseil économique, social et environnemental de Lorraine dans une étude récente consacrée au tourisme lorrain et à son développement. L'hôtellerie y souscrit assurément car les manifestations récurrentes ont un réel impact sur sa fréquentation comme le met en évidence une enquête régionale de l'Insee.

Lunévillois affichent un taux d'occupation de 54,7 %, soit 28,4 points de plus que le week-end suivant. À l'occasion du Festival du film fantastique de Gérardmer (88), du 26 au 30 janvier 2011, le taux d'occupation des hôtels le vendredi 27 janvier était de 72,9%, soit + 22,7 points par rapport au vendredi précédent. Dernier exemple : lors du spectacle 'Des flammes à la lumière' qui se tient chaque année à Verdun (55), "les hôtels affichaient un taux d'occupation de 82,1 % le samedi 9 juillet, contre 48 % le samedi suivant la fin du spectacle", précise l'Insee.

Globalement, en 2011, l'hôtellerie homologuée a enregistré près de 3,6 millions de nuitées en Lorraine, soit une progression de 0,8% par rapport à l'année précédente. **JEAN FABIAN**



Organisé tous les deux ans à Chambley (54), le Lorraine Mondial Air Ballons - le plus grand rassemblement de montgolfières au monde - attire 400 000 personnes.

PICS DE FRÉQUENTATION

Ainsi, durant la procession aux flambeaux organisée à Saint-Nicolas-de-Port (54), durant le week-end de la Saint-Nicolas, les hôtels du

Avec 50 000 logements disponibles

Selon le cabinet comptable, le parc se stabilise, entre, d'une part, la création de nouvelles résidences et, d'autre part, les produits se réorientant vers le marché locatif traditionnel.

Baromètre In Extenso : le marché français des résidences de tourisme urbaines a atteint un palier

L'étude du cabinet comptable In Extenso révèle qu'au 1^{er} janvier 2012, le parc français des résidences urbaines a franchi la barre des 50 000 studios et appartements répartis dans près de 600 établissements. Après avoir fortement augmenté ces dernières années, l'offre semble atteindre un palier en s'équilibrant entre :

- les nouvelles résidences mises en marché (27 en 2011 pour un total de 2 736 logements) ;

- les produits qui se réorientent vers le marché locatif traditionnel ou celui des résidences pour étudiants. Dans certains cas, essentiellement à Paris, des petites résidences se reconvertissent en hôtels.

Initié en 2010, le mouvement de structuration de l'offre s'est poursuivi en 2011. Adagio City Aparthotel a, en particulier, acquis l'ensemble des résidences Citéa. Rebaptisées Adagio Access, ces unités permettent à la

joint-venture Pierre & Vacances-Accor de se positionner en leader sur le marché français des résidences urbaines.

Appart'City, enseigne du Groupe Menguy Investissements, reste quant à lui le premier opérateur de résidences de milieu de gamme. Avec les 3 autres grands opérateurs du secteur (Réside Études, Park & Suites et Citadines),

In Extenso
experts-comptables

Adagio City Aparthotel et Appart'City concentrent près de 60% de l'offre nationale.

L'année 2012 devrait confirmer cette tendance globale à la stabilisation de l'offre : une vingtaine de nouveaux produits devraient arriver sur le marché en régions, mais principalement sur des villes secondaires.

En direct des Blogs des Experts

Acquisition d'un fonds de commerce en viager : est-ce possible ?

Bonjour,
Je suis propriétaire d'un fonds de commerce de restauration, que je loue actuellement en location-gérance. Ma locataire-gérante désire l'acheter, mais la banque ne suit pas. Est-il possible de lui vendre en viager à terme, vu qu'il n'y a pas les murs ? De plus, est-il possible de lui vendre des parts sociales de la Sarl ?

FLOFLO

Maître Marc Gaillard - auteur :

Monsieur,
Vous avez parfaitement la possibilité de vendre le fonds de commerce ou les parts de la SARL qui le détient, de même que vous pouvez vendre comptant ou à terme, ou sous forme de viager (c'est-à-dire avec un bouquet payé à la signature et une rente).

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé **RTK0281** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
Blog des Experts "Bail commercial en CHR" par Maître Marc Gaillard

Abonnez-vous

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

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

1 3 mois 10 € 6 mois 20 € 1 an 40 € Durée libre 10 €/trimestre
(interruption sur simple demande)

2 Chèque joint RIB joint Carte Bleue n°
(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration) date de validité :/..... 3 derniers chiffres au dos de la carte :

3 Nom : Adresse :
..... Code postal & Localité :
Téléphone : (facultatif mais utile en cas de problème sur l'adresse)

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :
..... (vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)

Abonnez-vous par



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

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

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