

Fanny Rey
s'installe
à Saint-Rémy-
de-Provence

Chickcan,
le poulet
à toutes
les sauces

Le Radisson
Porticcio :
une autre idée
de la Corse

Effectuez
les **contrôles**
sanitaires de
votre piscine

L'Hôtellerie Restauration

26 juillet 2012
N° 3300

ANNONCES
CLASSÉES
P. 6

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Christian Têtedoie rachète La Voûte chez Léa. **p. 4**

Vie syndicale

pp. 2-3

Face à l'éventuelle hausse de la TVA en restauration, la profession monte au créneau

Le nouveau rapporteur général du Budget, **Christian Eckert**, a proposé le 16 juillet dernier de relever le taux de TVA réduit en restauration. **Roland Hégy**, président confédéral de l'Umih, s'insurge contre une telle éventualité et se dit même prêt à organiser des actions communes avec les syndicats de salariés si le Gouvernement touchait à la TVA. Consternation aussi pour **Gérard Guy**, président de la CPIH, qui a réagi dans une lettre ouverte en qualifiant de "coup bas" la proposition du député de Meurthe-et-Moselle. "Revenir sur le contrat d'avenir serait commettre une sorte d'abus de confiance", ajoute le dirigeant syndical, alors que la profession est déjà

soumise à d'importantes échéances nécessitant de gros investissements. En définitive, Gérard

Guy s'interroge : "Le Gouvernement souhaite-t-il que la France reste la première destination

touristique du monde ?" Sur le terrain, les professionnels manifestent déjà leur vive inquiétude.



Très chères heures

C'est un document passé inaperçu, mais la dernière enquête sur le coût horaire de la main d'œuvre réalisée par Eurostat au mois de juin illustre la situation cruciale de la France au sein de l'Union européenne.

Alors que les annonces de suppressions d'emplois se multiplient dans l'industrie automobile, dans l'agroalimentaire, dans le transport aérien et d'autres secteurs d'activité, la comparaison du niveau horaire de travail dans l'industrie et les services marchands au premier quart de l'année 2012 est révélatrice des faiblesses nationales.

Inutile d'égrener de longues listes de chiffres, mais lorsque l'heure de travail s'élève à 35,05 € en France, elle s'établit à 31 € en Allemagne, à 27,45 € en Italie, à 20,83 € en Espagne et à 20,78 € en Grande-Bretagne, sans parler des 7,01 € de la Pologne, pour se limiter aux 'grands' pays de l'union.

Parallèlement, et cela suffira pour les indigestes statistiques, le taux de pression fiscale et sociale sur le salarié moyen s'élève à 56,1 % en France, pour une moyenne européenne de 44,9 % (source Institut économique Molinari). Cet état des lieux est d'autant plus préoccupant pour les activités à haute intensité de main d'œuvre où les perspectives de mécanisation sont limitées et les possibilités de délocalisation quasi-nulles. D'autant que le 'patriotisme économique' ne procure aucune considération de la part des politiques, à lire leurs déclarations pour le moins déplacées à l'égard des dirigeants du groupe PSA.

Les organisations professionnelles de l'hôtellerie-restauration seraient bien avisées de se doter de solides arguments chiffrés et incontestables pour défendre auprès des pouvoirs publics des positions renforcées à l'heure où les projets de remise en cause des allègements de charge ou de taux réduit de TVA semblent animer les parlementaires de la nouvelle majorité, sans doute inspirés par des tentatives plus ou moins téléguidées de ballon d'essai qu'il ne faut surtout pas laisser prospérer.

L. H.

En bref

Il est toujours temps de demander le classement de son hôtel

Depuis le 23 juillet 2012, seuls les établissements classés selon les nouvelles normes peuvent indiquer une catégorie d'étoiles. Désormais, ne doivent figurer sur les façades des établissements hôteliers que le panonceau de couleur rouge indiquant la conformité de l'établissement à ces nouvelles étoiles. Tous les panonceaux bleus doivent être retirés sous peine de sanction pour publicité mensongère. Il est toujours possible pour les hôteliers de demander le classement de leur établissement afin de bénéficier de ces nouvelles étoiles et rejoindre ainsi les 8 000 hôtels qui sont actuellement référencés sur le site d'Atout France.

Six nouveaux membres au club Prosper Montagné

À l'occasion du chapitre qu'elle vient de tenir au château d'Art-sur-Meurthe, près de Nancy, la section Lorraine-Franche-Comté du club Prosper Montagné a accueilli six nouveaux professionnels des métiers de bouche. Ont été reçus : **Pierre Bogenez**, directeur du golf de Marly (57) et du restaurant La Grange aux Ormes ; **Patrick Brune**, qui a monté avec son épouse la maison d'hôte de La Brunerie à Flavigny-sur-Moselle (54) ; **Philippe Giron**, éleveur de veaux à la ferme de la Rosaie à Remicourt (88) ; **Patrick Bagot**, le chef propriétaire du Chardon bleu à Nancy (54), également vice-président d'Euro-toques ; **Agnès et Didier Masson**, de l'Auberge du haut jardin à Rehaupal (88) ; et **Frédéric Bierren**, boucher, charcutier et traiteur à La Bresse (88).

www.club-prosper-montagne.fr

Vente de l'Holiday Inn Montparnasse-Pasteur

Jones Lang LaSalle Hotels, cabinet de conseil immobilier, vient de vendre le fonds de commerce de l'hôtel-bureau Holiday Inn Montparnasse Pasteur (Paris XV^e) à un investisseur parisien. Il était auparavant détenu par un fonds d'investissement français spécialisé dans l'acquisition d'hôtels franchisés en France. L'établissement 4 étoiles dispose de 60 chambres.

Tribune libre

Le nouveau rapporteur général du Budget, Christian Eckert, a remis en de TVA réduit en restauration. Gérard Guy, président de la CPIH, monte ouverte.

Selon Gérard Guy, le taux de TVA en restauration un "coup bas"

Il n'y a pas que le climat qui est détestable actuellement. Certaines annonces parlementaires le sont tout autant et, comme toujours, la période des congés est propice aux coups bas. La proposition de **Christian Eckert**, rapporteur général de la commission des finances, fait partie de ceux-là. En demandant au Gouvernement d'inscrire dans la prochaine loi de finances pour 2013 l'application d'un nouveau taux réduit de TVA pour le secteur de la restauration, il ouvre en effet la porte à tout ce que le pays compte de dogmatiques, d'irresponsables et d'irréalistes ; en un mot, d'apprentis sorciers. Il serait bon, avant que l'irréparable ne s'accomplisse, que Christian Eckert se souvienne que la baisse de la TVA dans la restauration a été obtenue par la profession au terme d'un long combat de plus de quinze ans et que l'adoption d'un taux réduit n'a été

qu'une mesure de justice fiscale et d'équité, en particulier à l'égard de la restauration à emporter. Il est bon de s'en souvenir à un moment où on n'a peut-être jamais autant employé le mot 'justice', au risque d'ailleurs de le galvauder. Faut-il également rappeler à M. Eckert que la baisse de la TVA s'est inscrite dans le cadre d'un contrat d'avenir qui liait le Gouvernement aux organismes professionnels des CHR, aux termes duquel ces derniers s'engageaient notamment à diminuer leurs prix afin de préserver le pouvoir d'achat des consommateurs, à améliorer la situation de leurs employés, à embaucher des milliers d'autres ainsi qu'à créer une mutuelle santé pour leurs salariés ? Toutes ces conditions ont été remplies et la profession peut s'enorgueillir d'avoir honoré sa signature. Revenir sur ce contrat d'avenir serait donc commettre une sorte d'abus de confiance. Faut-il également rappeler à M. Eckert que la signature de ce

Dans les départements, l'inquiétude est vive et la saison n'arrange rien

Rosy Mendailles, présidente de la CPIH Lot, est inquiète. "Nous enregistrons des pertes de l'ordre de 20 à 30 % selon les secteurs. Les professionnels sont furieux que les députés osent revenir sur la TVA. J'ai peur pour les très petites entreprises. Leur équilibre est fragile et avec tout ce qu'on leur demande, je ne sais pas à quoi va ressembler la rentrée. Et pourtant, il y a eu pas mal de reprises d'établissements, que ce soit à Cahors, Gordes ou Rocamadour... On voit de nouvelles générations arriver. Et ce n'est pas faute de vouloir travailler..."

Même constat dans l'Eure. **Philippe Lefèvre**, vice-président confédéral de la CPIH, est propriétaire du Moulin Fleury à Bazoques. "Même en hôtellerie, c'est tendu, déclare-t-il. La période est compliquée. Nous sommes un département sur la route des vacances. Or, c'est très calme. Les plus touchés sont à - 50 %. En Haute-Normandie, un des rares moteurs encore en marche, c'est l'hôtellerie et la restauration. Mais les propos lâchés par les politiques n'arrangent pas les choses. On sait qu'ils ont toujours d'excellentes idées pendant les vacances mais là, ça fait vraiment peur."

Pascal Chardonnet, nouveau président de la CPIH 65, estime que "la profession doit monter au créneau. Nous ne devons pas laisser faire ou laisser dire n'importe quoi. À Lourdes, nous pratiquons déjà des tarifications très basses. Nous n'avons quasiment pas de marge. Or, le Gouvernement ne parle que de nous taxer. Lourdes est une ville avec beaucoup de bâtisses anciennes. Les remises aux normes sont difficiles et très coûteuses. Il faudrait au moins gagner ce que l'on doit réinvestir. Mais ce n'est pas le cas. Les banquiers veulent des bilans positifs..."

L'hôtelier s'insurge aussi sur les différences de traitement d'un secteur d'activité à un autre : "Je ne comprends pas que chez nous l'indemnité repas soit soumise à cotisation alors que les titres-restaurants ne le sont pas. Nous devons aussi nous attaquer à la redevance audio. Et puis, c'est bien de nous parler de la clientèle étrangère, mais elle ne fait que passer. L'État doit nous apporter son soutien si il veut que la clientèle étrangère séjourne davantage chez nous."

SY. S.

cause le 16 juillet dernier le taux au créneau dans une lettre

relever ration serait



Pour **Gérard Guy**, président de la CPHI, le relèvement du taux réduit de TVA ouvrirait "la porte à tout ce que le pays compte de dogmatiques, d'irresponsables et d'irréalistes".

contrat d'avenir a permis d'éviter le dépôt de bilan de centaines d'établissements rendus fragiles par la crise économique et par là même de protéger des milliers d'emplois ? Y renoncer aujourd'hui reviendrait à ouvrir les vannes de nombreuses cessations d'activité dans le milieu de la restauration et de multiples licenciements dont l'ampleur pourrait se comparer à un nouveau plan social. Faut-il enfin rappeler à M. Eckert que nos professions sont aujourd'hui confrontées à d'importantes échéances liées, en particulier aux normes d'accessibilité et au nouveau classement des hôtels, qui impliquent de profondes transformations de nos établissements et ce pour des coûts d'investissement très élevés et par voie de conséquence des endettements sur de longues années ? La question que nous posons à M. Eckert est très simple : souhaite-t-il, et le Gouvernement avec lui, que la France reste la première destination touristique du monde, ou non ? Une augmentation de la TVA dans la restauration reviendrait en effet à saborder un pan entier de notre économie, créateur d'emplois et de richesses. Veut-on qu'après les secteurs du textile, de la métallurgie et de l'automobile, la restauration dans notre pays devienne, elle aussi, un secteur sinistré ? Modifier l'actuel taux réduit de TVA dans la restauration constituerait un véritable casus belli qui ne manquerait pas de déclencher les hostilités avec les professionnels des CHR et leurs représentants, dans ce secteur en proie à de grandes difficultés. C'est pourquoi nous demandons à M. Eckert de retirer sa proposition et au Gouvernement de faire preuve de sagesse et de clairvoyance. Il n'y a jamais de honte à reconnaître ses erreurs."

“Un vrai danger se profile”

Le président confédéral de l'Umih se dit prêt à organiser des actions communes avec les syndicats de salariés si le Gouvernement touchait à la TVA. **PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES**

Toucher à la TVA en restauration détruirait de l'emploi, affirme Roland Héguy

L'Hôtellerie Restauration : Les professionnels sont inquiets. Une remontée du taux de TVA est-elle d'actualité ?

Roland Héguy : Un vrai danger se profile. La profession est de nouveau stigmatisée par des attaques inquiétantes. C'est particulièrement le cas sur la TVA où nous devons absolument rétablir la vérité. Les politiques reparlent du coût de cette mesure sans évoquer ce qu'elle a rapporté à l'État. Les différentes études qui ont été lancées en 2012 ont montré les effets positifs de la mesure sur l'emploi et les finances publiques. Personne ne les a contredites. En recettes directes et indirectes, l'État a récupéré 2 milliards d'euros, notamment grâce aux effets induits. C'est toute la chaîne, tous les fournisseurs qui sont concernés. Nous savons également que 110 000 emplois ont été créés ou sauvés. Autant d'économies sur les indemnités chômage. Si la priorité est la lutte contre le chômage, je crois que l'on peut dire que la mesure a démontré son efficacité. Enfin, le passage de la TVA à 7 % a permis à l'État d'accroître ses recettes puisque, désormais, toutes les formes de restauration sont à ce même taux. Ajoutez à cela tout ce que nous avons consenti en faveur de nos salariés. Tout cela, comptez sur nous pour le démontrer lors de nos prochains rendez-vous avec les politiques. Le président de la République voulait un discours de vérité, il ne sera pas déçu par la profession.

Pensez-vous réellement qu'une remontée du taux jouerait sur l'emploi ?

Immanquablement. Beaucoup d'entreprises sont fragiles. Si le taux de TVA remontait, la rentabilité des entreprises se dégraderait ; beaucoup d'entre elles disparaîtraient avec des dizaines de milliers de suppressions d'emplois à la clé. Je ne pense pas que le Gouvernement veuille cela. N'oubliez pas que si le taux de TVA remontait, la prime TVA tomberait. Ce sont les salariés qui seront les premières victimes de toutes ces mesures. C'est déjà ce qui se passe avec la fin de l'exonération des heures supplémentaires et la fin du dispositif 'zéro charge' pour les TPE. Nous avons fait des efforts considérables sur la convention collective pour améliorer la condition de nos salariés et pour les fidéliser. Face à tous ces dangers, je suis sûr que nous pouvons compter sur l'appui et le soutien des syndicats de salariés. Ils sont tout aussi concernés que nous. La menace sur l'emploi et le pouvoir d'achat est réelle.

Quelles sont les solutions au problème ?

Avant tout, créer un environnement favorable. Le tourisme est l'un de nos rares moteurs de croissance, il pourrait doper le PIB si une politique volontariste était mise en place avec l'ensemble des acteurs. Au lieu de cela, depuis longtemps, certains veulent nous pénaliser. L'hôtellerie subit déjà une concentration de contraintes réglementaires très lourdes : incendie, accessibilité, développement durable... On nous en demande toujours plus alors qu'aucun secteur économique ne peut se développer sans stabilité. Pour la restauration, c'est pareil. Elle s'est engagée dans la voie de la qualité avec le label



Roland Héguy, le 23 juillet dernier, rue d'Anjou (Paris, VIII^e).

Maîtres restaurateurs, qu'il faut continuer de promouvoir. Les CHRD jouent un rôle important en termes d'aménagement du territoire. Leur activité est transversale et s'appuie sur des secteurs comme l'agriculture et de nombreuses industries locales et artisanales. Il est de notre devoir de sauver et d'accompagner les 5 000 hôtels qui n'entreront jamais dans le nouveau classement hôtelier en imaginant, pourquoi pas, un outil 'multi services', qui puisse, selon leur emplacement, répondre efficacement à la demande des touristes et des locaux. Il faut engager, dès maintenant, avec la ministre du Tourisme **Sylvia Pinel**, une vraie réflexion pour sauvegarder l'aménagement du territoire.

Comment voyez-vous la rentrée ?

Le mois de juillet se termine avec des résultats très disparates et de mauvais chiffres pour la restauration, surtout en province. La crise, la baisse du pouvoir d'achat et une météo capricieuse ont fragilisé davantage le secteur. La rentrée risque d'être encore plus difficile. Tout ce qui se prépare risque malheureusement de favoriser le paracommercialisme par le développement du travail au noir. L'industrie automobile, la téléphonie, les transports détruisent des emplois. Contraindre et compresser l'hôtellerie et la restauration, qui ne délocalisent pas et qui ont embauché malgré la crise, c'est tout simplement affaiblir notre économie. Veut-on vraiment se tirer une balle dans le pied ? Je serai auditionné, la semaine prochaine, par **Thomas Thévenoud**, rapporteur spécial de la commission des finances de l'Assemblée nationale, qui conduit une mission d'information sur l'impact du taux réduit de TVA dans le secteur de la restauration. Je lui rappellerai que les CHRD sont essentiels à l'emploi, à l'équilibre du territoire et de la société.

La distribution électronique est un dossier sensible.

Quelle est la position de l'Umih ?

Nous avons engagé depuis le début du mois de juillet une politique de rencontre avec tous les sites. Récemment, Booking a opéré une modification administrative et les gens se sont inquiétés. Après une étude approfondie, il s'agit d'une simple migration administrative dont les raisons sont internes à la société et cela ne modifie en rien les conditions contractuelles. L'Umih reste mobilisée pour obtenir un rétablissement des conditions équitables et loyales dans les pratiques commerciales entre les hôteliers et les acteurs de la distribution électronique. Nous participons activement depuis le début de l'année aux travaux de l'Afnor portant sur la création d'une norme NF destinée à rendre fiables les sites internet d'avis de consommateurs. En juin, avec les autres organisations syndicales, nous avons saisi la commission d'examen des pratiques commerciales afin de faire annuler les clauses abusives des contrats conclus par nos adhérents avec les principaux distributeurs en ligne. Et nous participons activement aux travaux de la 'force opérationnelle' sur la distribution en ligne mise en place à Bruxelles et qui devrait nous permettre de mettre en œuvre des actions européennes.

Restauration

“Top Chef est un tremplin”

La finaliste de Top Chef reste fidèle à la région à la Provence où elle reprend, à partir du 26 juillet, l'Auberge de la reine Jeanne.

Fanny Rey ouvre à Saint-Rémy-de-Provence

© PIERRE OLIVIER/MG



C'est en tant que chef-propriétaire que **Fanny Rey**, finaliste de Top Chef 2011, revient sur le devant de la scène.

D'origine bourguignonne, titulaire d'un CAP décroché dans le Jura au CFA de Gevingey, **Fanny Rey** a aussi travaillé à Megève, aux Fermes de Marie ou encore cinq ans au Ritz (Paris, 1^{er}) où elle a touché à tout, du room-service au banquet en passant par le Bar Vendôme et, bien sûr, le restaurant gastronomique. Finalement, c'est en Provence, au pied des Alpilles, que la jeune femme s'enracine avec l'ouverture cette semaine de son restaurant. Son premier contact dans la région s'établit avec **Jean-André Charial**, qui lui confie la place de second de cuisine à l'Oustau de Baumannière (2 étoiles *Michelin*) aux Baux-de-Provence, puis celle de responsable

du restaurant La Place à Maussane-les-Alpilles. “Il m'a beaucoup soutenue et m'a laissée prendre des responsabilités”, reconnaît Fanny Rey. Une expérience qui lui permet de mieux appréhender la gestion d'un restaurant. Dans sa tête, c'est très clair, ces quinze premières années dans le métier la forment pour le jour où elle sera à son compte. La région lui plaît. Elle sait déjà auprès de quels producteurs locaux elle pourra dénicher de superbes produits. Fanny Rey se met à chercher et évalue les opportunités. Mais c'est en poussant la porte de l'Auberge de la reine Jeanne, à Saint-Rémy-de-Provence, que son projet se concrétise. Elle tombe sous le charme des lieux : un grand patio ombragé pour l'été, une salle avec cheminée pour l'hiver, 70 couverts. Elle s'y voit déjà et tente sa chance auprès du propriétaire qui se laisse convaincre par l'enthousiasme de la jeune cuisinière. “J'ai eu de la chance. Je suis tombée au bon moment”, reconnaît-elle.

ACCUEILLIR LES CLIENTS LE PLUS VITE POSSIBLE

Depuis la fameuse finale de Top Chef sur M6 en 2011, où Fanny Rey voit la victoire et le chèque de 100 000 € lui échapper, le temps est passé vite. Elle n'a peut-être pas eu l'argent, mais elle y a néanmoins gagné : “L'émission m'a ouvert beaucoup de portes et m'a permis de concrétiser mon projet d'ouverture plus rapidement. C'est un tremplin”, témoigne-t-elle. Une fois la vente actée, la jeune femme veut bien sûr accueillir des clients le plus vite possible et profiter de la saison.

Jusqu'au 23 juillet, l'Auberge de la reine Jeanne a vécu ses derniers jours avec l'ancien propriétaire. Puis, deux jours de fermeture ont permis à Fanny Rey de prendre ses marques pour accueillir ses premiers clients le jeudi 26 juillet. Pour l'instant, pas de changement, hormis la carte. Six entrées, autant de plats et de desserts avec des formules : de 23 € pour une entrée et un dessert à 39 € le menu complet. Des suggestions à base de produits nobles seront proposées avec supplément. Cette maman a également planché sur son menu enfant à 14 € (petits poissons frais, tourtière de légumes, jus de légumes frais...). Ouvert 7 jours sur 7, l'Auberge de la reine Jeanne comprend aussi un hôtel de 12 chambres classé 2 étoiles et affilié Logis. Pour l'instant, la nouvelle patronne ne compte pas faire de travaux. Il faudra attendre la fermeture annuelle en janvier pour aborder cette seconde phase. Fanny Rey va créer une cuisine vitrée, dans laquelle elle compte donner des cours de cuisine en basse saison. D'autres aménagements sont prévus comme la création à l'étage d'un espace privé, “un micro gastro de 10 places”. Reste une question à trancher : doit-elle conserver le nom du restaurant, connu dans la région, ou le changer en y faisant apparaître son patronyme ? En attendant, la dynamique jeune chef d'entreprise mettra en ligne son site internet fin août-début septembre. Son nom ? fannyrey.com.

NADINE LEMOINE

L'Auberge de la reine Jeanne • 12 boulevard Mirabeau • 13210 Saint-Rémy-de-Provence

En bref

Les chefs des Relais & Châteaux à la biennale des antiquaires

Du 14 au 23 septembre, les grands chefs Relais & Châteaux tiendront un restaurant éphémère au Grand Palais à l'occasion de la biennale des antiquaires. Chaque jour, un grand chef proposera un menu à 190 € en collaboration avec Potel et Chabot. **Michel Guérard** lancera le début des festivités en réalisant le dîner de gala.

Cette 26^e édition sera mise en scène par **Karl Lagerfeld**. Les réservations pour assister au déjeuner ou au dîner des grands chefs sont à effectuer par téléphone au 01 53 23 15 25.

Le programme

- 14 septembre : **Michel Roth**, Le Ritz à Paris (1^{er});
- 15 septembre : **Jean-André Charial**, L'Oustau de Baumannière aux Baux-de-Provence (13);
- 16 septembre : **Jacques Chibois**, La Bastide Saint-Antoine à Grasse (06);
- 17 septembre : **Jean-Michel Lorain**, La Côte Saint-Jacques & spa à Joigny (89);
- 18 septembre : **Patrick Henriroux**, La Pyramide à Vienne (38);
- 19 septembre : **Guy Martin**, Le Grand Véfour à Paris (1^{er});
- 20 septembre : **Michel Rostang**, Restaurant Michel Rostang à Paris (XVII^e);
- 21 septembre : **Davy Tissot**, La Villa florentine à Lyon (69);
- 22 septembre : **César Troisgros**, Maison Troisgros à Roanne (42);
- 23 septembre : **Edouard Loubet**, Bastide de Capelongue à Bonnieux-en-Provence (84).

www.sna-france.com

“Je vais conserver les spécialités maison”

Lyon Le chef étoilé vient de racheter cette table qui figure parmi les plus anciens restaurants lyonnais.

Christian Têtedoie rachète La Voûte chez Léa



Christian Têtedoie espère décrocher une 2^e étoile avec son restaurant gastronomique situé sur les hauteurs de Lyon.

ne souhaite pas changer l'esprit de cette maison qu'il apprécie tout particulièrement. “J'aime tout dans cet établissement : le cadre intemporel, la cuisine juste et précise, l'histoire du lieu... J'apporterai quelques nouveautés à la carte mais je vais conserver les spécialités maison notamment les gibiers mais aussi les traditionnelles quenelles aux écrevisses”, explique-t-il.

UNE 2^E ÉTOILE COMME OBJECTIF

Restaurateur mais aussi chef d'entreprise, **Christian Têtedoie** est à la tête de plusieurs établissements : son restaurant gastronomique, les Terrasses de

l'Antiquaille, le Phosphore bar, le Tête-à-Tête... Il s'est même associé au printemps dernier avec le Japonais **Hiroyuki Watanabe** pour ouvrir Flair, un restaurant de cuisine française. En revanche, il a retiré ses parts du restaurant italien Testa d'Oca, qu'il avait monté avec deux autres associés en 2010. “J'aime diversifier mes activités, tenter des associations... Ce sont à chaque fois des aventures humaines très enrichissantes, même si aujourd'hui je compte un peu me poser, car mon objectif est de décrocher une 2^e étoile *Michelin*”, avoue-t-il.

STÉPHANIE PLOUD

Restaurant Têtedoie • 63 montée du Chemin neuf • 69005 Lyon • Tél. : 04 78 29 40 10 • www.tetedoie.com

“C’est la seule viande qui relie tout le monde”

Paris Comédien de métier, Sidney Boccara a fait le pari de créer son propre concept non loin de la place de la Madeleine, avec le poulet comme produit principal.

Chickcan, ou l’art de cuisiner le poulet

Chez Chickcan, le poulet est cuisiné à toutes les sauces. Certifié label rouge et fermier, il est mariné puis rôti à la rôtissoire-spectacle face aux clients. Le plus, c’est que ce mono-produit est préparé en trois versions : un quart de poulet (avec la peau croustillante ou non), burger ou club sandwich. Cinq saveurs ‘maison’ au choix sont proposées : French Garden, Indian Mystery, Greek Passion, Asian Fantasy ou le best-seller New-York (miel, moutarde et graines de sésame). Pour ce qui est des accompagnements, le convive peut opter pour 10 garnitures froides ou chaudes : ratatouille, riz cantonnais, écrasé de pommes de terre ou de patates douces, salade... Les formules sont à 12 € pour un plat et deux accompagnements ou 14 € avec un dessert en plus.

“Je suis comédien dans la vie, je n’ai pas mis mon métier de côté mais je voulais une nouvelle activité. J’ai pensé à ce que j’aimais en tant que client quand je rentre dans un restaurant : l’accueil,

l’hygiène et la nourriture. Pourquoi le poulet ? C’est la seule viande qui relie tout le monde, quelque soit son régime alimentaire ou sa religion (...),” explique **Sidney Boccara**, le créateur de cette adresse parisienne, à quelques pas de la Madeleine.

“DU FAST-FOOD AU FAST-GOOD”

Il s’est associé à **Michael Sarfati** qui possède l’entreprise de fruits et légumes Halles Prestige à Rungis (94). Tous deux ont des compétences complémentaires. Avec 500 000 € d’investissement, ils ont acheté cette ancienne pizzeria de 140 m². Du sol au plafond, tout a été refait à neuf. La salle donne sur la cuisine - via les baies vitrées - et peut accueillir 62 personnes. On peut donc voir les deux cuisiniers et l’hôte de caisse s’affairer dans une ambiance conviviale. La décoration est épurée, aux tons orange et gris. Quant au logo, il n’est pas sans rappeler le côté ludique du concept Chickcan, avec pour signification principale : “Ralentir le



Sidney Boccara, créateur du concept Chickcan.

fast-food pour qu’il devienne enfin le fast-good.”

Ouvert du lundi au samedi de 8 heures

à 16 h 15, le concept attire environ 70 personnes par jour (16 € de ticket moyen). Un tiers du chiffre d’affaires est réalisé en vente à emporter. “À partir d’octobre, nous allons faire de la livraison à domicile dans le 9^e arrondissement pour commencer. Cela permettra de pérenniser notre activité. Deux personnes seront donc embauchées, une en cuisine et l’autre conduira le vélo électrique”, conclut Sidney Boccara.

HÉLÈNE BINET

Chickcan • 12 rue Vignon • 75009 Paris • www.facebook.com/#!/chickcanresto



Retrouvez Chickcan en vidéo avec le mot-clé **RTR121733** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-dessus

“Nous sommes entourés de producteurs de qualité”

Weyersheim Myriam et Hervé Debeer vivaient à Paris. Ils ont pourtant choisi la campagne alsacienne pour créer et développer leur affaire, une auberge conviviale et chaleureuse, récompensée par un Bib Gourmand.

Sur le Pont de la Zorn, un vrai duo

Quand on pose une question, l’un complète la réponse de l’autre. Très complémentaires, **Myriam et Hervé Debeer** n’envisagent le travail qu’ensemble dans l’Auberge du Pont de la Zorn, leur propriété depuis cette année. Né à Roubaix, Hervé Debeer a fait plusieurs passages dans les cuisines de **Guislain Arabian** et **Marc Meneau**. Puis, il a été commercial pour divers traiteurs à Paris, tandis que sa future épouse, rencontrée au lycée Dumas de Strasbourg, avait intégré le groupe Hyatt. “Je me cherchais un peu, et puis en 1996, nous avons su que cette auberge était à vendre. Le coup de foudre”, se souvient-il.

50 COUVERTS EN SALLE COMME EN TERRASSE

Les débuts ont été difficiles, confesse le couple, mais rapidement, une clientèle fidèle s’est constituée. Depuis quelques années, l’auberge est fermée le midi. “Nous voulions un peu plus de temps en famille. Cela



Myriam et Hervé Debeer ont quitté Paris pour l’Alsace il y a quinze ans.

nous a permis aussi d’affiner la cuisine et le travail de toute l’équipe. La clientèle a d’autant mieux accepté le changement qu’elle a vu la différence”. D’ailleurs,

suivant l’avis de professionnels étoilés et habitués de cette adresse située à 15 min de la capitale alsacienne, le guide *Michelin* leur a décerné un Bib Gourmand en 2011. Avec 50 couverts en salle comme en terrasse, l’été n’est pas un prétexte pour faire du chiffre à tout prix : “Nous ne remplissons jamais les deux en même temps.” Le ticket moyen se situe autour de 30 € pour une assiette où le terroir et la fraîcheur dominent : “Nous sommes entourés de producteurs de qualité, autant les faire travailler.” Leur très réputée tarte flambée cuite au feu de bois figure dans la carte permanente assez réduite, qui fait la part belle aux suggestions hebdomadaires. Hervé Debeer se risque aussi à faire entrer un peu d’exotisme dans sa cuisine : “Cuisiner reste un jeu : mon évolution est ludique, par petites touches.”

FLORA-LYSE MBELLA

Auberge du Pont de la Zorn • 2 rue de la République • 67720 Weyersheim • Tél. : 03 88 51 36 87

À lire

‘Connaître la cuisine lyonnaise’, de **François Mailhes**, journaliste et chroniqueur gastronomique à la *Tribune de Lyon*, propose un livre de 50 recettes typiques de la cuisine lyonnaise avec notamment le Tablier de sapeur, la Cervelle de canut, sans oublier la Tarte à la praline.

Connaître la cuisine lyonnaise, de **François Mailhes** • Photographies : Étienne Heimermann • Éditions Sud-Ouest • Prix : 7,90 €



	Primaire - Collège - Lycée Internat Demi pension BAC 2012 : L 100%, S 100%, ES 96% BREVET : 100%, DELF : 100% 1er prix au Concours Général en Chinois 1 mention au Concours Général en Chinois	Campus de 60 ha en Normandie Transport vers Paris, Evreux et Rouen chaque fin de semaine
	VOUS ÊTES TRÈS OCCUPÉS ! Confiez-nous vos enfants en toute sécurité C’est notre métier !	
www.ecoledesroches.com Tel : 02 32 60 40 03		

Hôtellerie

“Notre premier défi est de rester ouvert toute l’année”
Thierry Zilliox, directeur de l’établissement, souhaite faire découvrir des aspects méconnus de l’île de Beauté.



L’une des chambres avec vue sur la mer.

Le premier Radisson Blu Resort & Spa de Corse a ouvert le 9 juin dans le golfe d’Ajaccio, avec l’ambition de faire découvrir une île plus authentique. “Nous voulons donner une vision d’une Corse différente de celle liée au tourisme balnéaire,

Le Radisson Porticcio veut donner une autre image de la Corse

une Corse où une autre vie existe, avec, par exemple, l’accès aux sports d’hiver, à la chasse. Pour y parvenir, notre premier défi est de rester ouvert toute l’année”, affirme **Thierry Zilliox**, le directeur de l’établissement.

ALLER VERS L’EXCELLENCE

Cet hôtel 4 étoiles dispose de 170 chambres et suites avec terrasses privatives, d’un restaurant de 400 m² modulables pour les séminaires et banquets, de deux piscines et d’un espace bien-être de 900 m². Sa construction, les pieds dans l’eau, à 5 km de la station balnéaire de Porticcio, a nécessité deux ans de travaux. Propriété du groupe Ollandini, le Radisson représente le plus important investissement hôtelier effectué en Corse depuis trente ans. “On mise à la fois sur un tourisme d’affaires et un tourisme individuel de

loisirs. Le premier challenge sera la première saison d’hiver, le second celui d’obtenir une certification Clef verte. Aujourd’hui, l’hôtel est dans le respect des standards Radisson qui poussent à l’excellence”, souligne Thierry Zilliox, un familier de la Corse où il est arrivé en 1992 pour diriger le restaurant du Sofitel de Porticcio.

Créé en 1980, le groupe Ollandini, de la famille du même nom, a notamment été à l’origine de la première agence de voyages en Corse, et des premières liaisons charter en 1956. Depuis deux ans, il exploite un complexe touristique (2 hôtels, 3 résidences) à Santa-Giulia, près de Porto-Vecchio.

BERNARD DEGIOANNI

Radisson Blu Resort & Spa Ajaccio Bay

Agosta Plage • 20166 Porticcio • Tél. : 04 95 23 92 07 • www.radissonblu.fr/resort-ajacciobay

60 chambres classées 3 étoiles

Un nouvel hôtel Kyriad Prestige à Thionville

Le 15^e établissement de la chaîne vient d’être inauguré.

Tout de noir et de jaune vêtu, le nouvel hôtel Kyriad Prestige de Thionville (57) s’est doté de plusieurs atouts. Atmosphère contemporaine signée Ligne Roset et Cinna, petits plus technologiques dans chaque chambre, et bientôt une salle de sauna. L’établissement, classé 3 étoiles, vient combler un manque dans l’offre de standing à Thionville. Avec ses deux salles de réunion, il s’adresse notamment à une clientèle d’affaires. Son bar lounge, au rez-de-chaussée, veut attirer les rendez-vous professionnels, grâce notamment au wifi gratuit. L’établissement est notamment proche du pôle d’attractivité qu’est le Luxembourg et sur la route des vacances pour les Européens du Nord. Construit sur un ancien parking, l’établissement fait partie d’un ensemble immobilier comprenant un

centre commercial de 40 boutiques (la Cour des capucins), 110 logements et des bureaux. Objectif : redynamiser le centre-ville. L’investisseur, **Stéphane André**, est l’ancien p.-d.g. du groupe Louvre Hôtels et actuel gérant d’Immoparts. Il ouvre là son premier Kyriad Prestige.

“NOUS AVONS RÉUSSI À SÉDUIRE DES CIBLES TRÈS VARIÉES”

L’hôtel, sur 6 niveaux, compte 60 chambres dont 6 supérieures, 3 duos de chambres communicantes, et 3 autres destinées aux personnes à mobilité réduite. Les tarifs s’échelonnent entre 69 € et 130 € la nuit. Ouvert depuis le 30 septembre 2011, il affiche aujourd’hui 65 % de taux d’occupation. “C’est une évolution



L’équipe de l’hôtel Kyriad Prestige de Thionville. À droite la directrice, **Gul Sulutas**.

très saine et encourageante car nous avons fidélisé et réussi à séduire des cibles très variées”, commente **Gul Sulutas**, sa directrice. Âgée de 35 ans, celle-ci dirigeait auparavant le Kyriad Prestige de

Lyon. Son équipe se compose de 8 salariés permanents (une adjointe de direction, deux réceptionnistes de jour, deux veilleurs de nuit et deux serveuses du petit déjeuner) ayant tous une expérience dans le haut de gamme. Enfin, l’hôtel fait appel à quatre personnes d’une

société de nettoyage. **ELISE DESCAMPS**

Hôtel Kyriad Prestige • 9 Allée Raymond Poincaré • 57100 Thionville • Tél. : 03 82 50 34 67 • www.kyriad-prestige-thionville.fr

En bref

Le Novotel Paris Les Halles labellisé Earth Check

Le Novotel Paris Les Halles, établissement 4 étoiles de 285 chambres - dont 14 suites - géré en contrat de management, vient de recevoir le label Earth Check, comme les 136 autres hôtels de la marque. L’enseigne s’est engagée depuis 2008 dans ce programme international de certification environnementale et sociétale. Il valide la mise en place par l’hôtel de

paramètres environnementaux : réduction de la consommation d’énergie à hauteur de 7 %, mise en place à 80 % d’ampoules basse consommation, de robinets à régulateurs de débit d’eau, de produits alimentaires et de plats issus de l’agriculture biologique, gestion des déchets, utilisation de produits d’entretien écologiques et de produits d’accueil certifiés

Ecocert, système de récupération de chaleur et d’eau... Le Novotel Paris Les Halles rejoint ainsi Planet 21, un programme élaboré par Accor et comportant 21 engagements chiffrés, l’objectif du groupe étant d’atteindre 40 % d’hôtels certifiés ISO 14001 ou Earth Check d’ici à 2015.

É. DE B.

□ Courriers des lecteurs

Une question ?

Rendez-vous sur les Blogs des Experts de Pascale Carbillet

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Pensez à effectuer les contrôles sanitaires de votre piscine

Pouvez-vous nous rappeler les obligations que les hôteliers doivent respecter en termes d'hygiène concernant la piscine mise exclusivement à la disposition de la clientèle ? Nous venons d'avoir un contrôle de l'ARS que j'ai trouvé très pointilleux.

PAUL

Les piscines accueillant un public, même restreint (uniquement la clientèle de votre établissement), font l'objet d'un contrôle sanitaire qui est assuré par l'agence régionale de santé (ARS). Celle-ci a recours à un laboratoire agréé par le ministère de la Santé pour faire les analyses. Le contrôle sanitaire concerne toutes les piscines déclarées et recevant du public, qu'elles soient en gestion publique ou privée (piscine municipale, camping, hôtel, maison d'hôte...) et d'accès payant ou gratuit.

Il permet notamment de s'assurer que la qualité bactériologique et physico-chimique de l'eau ne risque pas de porter atteinte à la santé des baigneurs. Ce contrôle sanitaire de la qualité de l'eau est réalisé sur place, avec la vérification (pH, taux de désinfectant, son aspect, etc.). Un prélèvement est également effectué pour un examen en laboratoire. L'inspection consiste aussi à vérifier les locaux, les équipements techniques et sanitaires afin de contrôler l'hygiène générale de la piscine ainsi que les modalités mises en œuvre par l'exploitant pour garantir en permanence la protection des usagers. La réglementation prévoit une périodicité mensuelle pour ces visites de contrôle. Les frais d'analyse sont à la charge de l'exploitant, c'est-à-dire de l'hôtelier. Les résultats et les conclusions sanitaires doivent être



L'inspection permet de vérifier l'hygiène de la piscine et la qualité de l'eau.

affichés dans l'établissement de manière visible pour les usagers (article 11 de l'arrêté du 18 janvier 2002). En tant que responsable de l'établissement, vous devez aussi procéder régulièrement à des opérations de contrôle sur la qualité de l'eau.

À cet effet, vous devez noter chaque jour dans un carnet sanitaire : le nombre de baigneurs, la consommation d'eau en relevant les compteurs, la transparence de l'eau, le pH, la teneur en désinfectant, la température des bassins, ainsi que

les observations relatives aux vérifications techniques et les éventuels incidents. Vous devez tenir ce carnet à la disposition des agents chargés du contrôle sanitaire.

OÙ SE PROCURER CE CARNET SANITAIRE ?

La société Berger Levrault propose deux produits : le carnet et le registre sanitaires de piscine qui permettent aux hôteliers de consigner leurs relevés. Le carnet est composé d'un papier indéchirable et résistant à l'eau, avec une couverture en plastique rigide et une reliure à spirale. Il est vendu au prix unitaire de 69,90 € HT, sous la référence 261 034. Quant au registre, il se présente sous la forme d'un grand cahier avec une couverture cartonnée et plastifiée, vendu au prix de 64,80 € HT sous la référence 520 700.

Vous pouvez contacter cette société aux coordonnées suivantes :

Berger Levrault • 5 rue André Ampère • BP 79
• 54250 Champigneulle • Tél. : 03 83 38 83 83
• www.berger-levrault.fr

**Blog des Experts
'Droit et réglementation
en CHR'**

Calcul de la réduction Fillon au 1^{er} juillet 2012

Pouvez-vous nous donner le calcul de la réduction Fillon avec la réévaluation du smic au 1^{er} juillet 2012 ? En effet, celle-ci n'apparaît pas sur vos bulletins de paie et je voudrais savoir quel est son montant.

CHRISTIAN

Depuis le 1^{er} janvier 2012, les modalités de calcul de la réduction générale de cotisations patronales de Sécurité sociale sur les bas salaires, dite 'réduction Fillon', ont été modifiées. Ce qui a entraîné la suppression du mécanisme de neutralisation de la rémunération des heures supplémentaires et complémentaires.

La structure globale de la formule de calcul du coefficient est inchangée. En revanche, deux paramètres de ces formules de calcul sont modifiés. Jusqu'au 31 décembre 2011, il fallait extraire de la rémunération brute les heures supplémentaires ainsi que leurs majorations. Désormais, au dénominateur, dans le paramètre 'rémunération brute', les heures supplémentaires et complémentaires (majorations incluses) sont intégrées dans la rémunération à prendre en compte pour le calcul du coefficient de la réduction Fillon.

Au numérateur, le smic à prendre en compte est majoré du nombre d'heures supplémentaires ou complémentaires, mais sans prise en compte des majorations de salaire auxquelles ces heures donnent lieu. Auparavant, le smic était calculé sur la base de la durée légale du travail et proratisé en cas de temps partiel. Concrètement, au numérateur, pour une entreprise qui travaille sur la base de 39 heures, il faut prendre en compte 169 heures et non 151,67 heures.

La formule de calcul du coefficient s'effectue selon les modalités suivantes :

• **Pour les entreprises de 1 à 19 salariés**

$(0,281 \div 0,6) \times [(1,6 \times \text{smic calculé pour un an} \div \text{rémunération annuelle brute}) - 1]$

• **Pour les entreprises de plus de 19 salariés**
 $(0,26 \div 0,6) \times [(1,6 \times \text{smic calculé pour un an} \div \text{rémunération annuelle brute}) - 1]$

Depuis le 1^{er} janvier 2011, le calcul de la réduction de cotisation sociale s'effectue sur une base annuelle et non plus mensuelle.

En revanche, la réduction Fillon peut être calculée par anticipation chaque mois au titre des rémunérations versées au cours du mois civil.

Ensuite, l'entreprise devra procéder :

- soit à une régularisation progressive des cotisations en cours d'année, d'un versement à l'autre ;
- soit à une régularisation effectuée en fin d'année, s'il existe un différentiel entre la somme des montants de la réduction Fillon appliquée chaque mois et le montant de la réduction calculée à l'année.

Pour calculer la réduction Fillon chaque mois par anticipation au titre des rémunérations versées au cours du mois civil, il suffit de remplacer les paramètres annuels par des paramètres mensuels (smic et rémunération mensuels à la place du smic et de la rémunération annuels).

Exemple n° 1 : un salarié travaille 39 heures par semaine, soit 169 heures par mois. Il perçoit un salaire brut de **1 758,45 €**.

Ce salaire brut comprend 1 425,70 € de salaire de base (151,67 x 9,40 €) auquel il faut rajouter 179,19 € au titre des 4 heures supplémentaires mensualisées, soit 17,33 x 9,40 x 110 %, sans oublier les avantages

en nature nourriture pour un montant de 153,56 € (44 repas à 3,49 €).

• **Entreprises de 1 à 19 salariés**

$(0,281 \div 0,6) \times [(1,6 \times 9,40 \text{ €} \times 169 \div 1 758,45) - 1]$
= 0,2086

En fait, on trouve 0,2086211 mais il faut retenir 4 chiffres après la virgule.

Réduction : 0,2086 x 1 758,45 = 366,81 €.

• **Entreprises de plus de 19 salariés**

$(0,26 \div 0,6) \times [(1,6 \times 9,40 \text{ €} \times 169 \div 1 758,45) - 1]$
= 0,1930

Réduction : 0,1930 x 1 758,45 = **339,38 €**.

Exemple n° 2 : un salarié travaille 35 heures, soit 151,67 heures par mois. Il perçoit un salaire brut de 1 579,26 €.

Ce salaire brut comprend 1 425,70 € de salaire de base auquel il faut rajouter 153,56 € au titre des avantages en nature nourriture.

• **Entreprises de 1 à 19 salariés**

$(0,281 \div 0,6) \times [(1,6 \times 9,40 \text{ €} \times 151,67 \div 1 579,26) - 1]$
= 0,2081

Réduction : 0,2081 x 1 579,26 = 328,64 €.

• **Entreprises de plus de 19 salariés**

$(0,26 \div 0,6) \times [(1,6 \times 9,40 \text{ €} \times 151,67 \div 1 579,26) - 1]$
= 0,1925

Réduction : 0,1925 x 1 579,26 = **304,01 €**.

**Blog des Experts
'Droit du travail en CHR' : tous les
contrats de travail**

Produits & équipements



LA GAMME FROIDE TRADITIONNELLE D'ENODIS ÉVOLUE

Enodis France a fait l'acquisition de la marque Desmon : les gammes froides traditionnelles arboreront désormais le double logo Enodis Desmon. Les séries Sylver sont remplacées par une gamme d'armoires réfrigérées IS, produite exclusivement dans un établissement certifié ISO 14001 pour ses pratiques respectueuses de l'environnement. L'épaisseur et la densité de l'isolant (à base cyclopentane, qui n'abîme pas la couche d'ozone et ne produit pas de gaz à effet de serre) permettent d'économiser jusqu'à 40 % d'énergie. La consommation d'énergie moindre réduit également le CO₂ produit.

Tél. : 01 69 02 25 25

infos@enodis.fr

www.enodis.fr



NOUVELLE COLLECTION ATYPIQUE POUR GUY DEGRENNE CHEZ BOS EQUIPEMENT HÔTELIER

La gamme API de Guy Degrenne propose cinq assiettes en porcelaine blanche, carrées ou rectangulaires et de tailles différentes. Toutes peuvent être utilisées pour des fonctions diverses. API résiste aux chocs et aux rayures, avec une ergonomie parfaite. L'originalité de la gamme API : chaque assiette possède un nombre différent de compartiments, ce qui permet de réaliser des présentations audacieuses et offre une grande liberté de création.

www.bos-equipement.com



LES FRITUSES AUTOFRY DE MAJESTIC

Majestic lance la gamme Autofry, des friteuses entièrement automatiques, sans ventilation, totalement fermées et parfaitement sûres. Cette gamme n'a pas besoin de hotte supplémentaire et peut être installée n'importe où. Elle est aussi dotée de technologies anti-incendie et Autofry, qui ajuste le temps de cuisson en fonction de la quantité de produit.

Tél. : 04 91 33 36 10

info@majestic-innovation.com

www.majestic-innovation.com



CHANGEMENT DE LOOK DES PACKS ELLE&VIRE PROFESSIONNEL

À partir de septembre, Elle&Vire Professionnel change le look de tous ses packs. Désormais tout en noir, ils créent une rupture avec les codes couleurs habituels et soulignent le haut de gamme de la marque. Le contenu ne change pas : des produits fabriqués en Normandie, une longue conservation à température ambiante, une utilisation simple et rapide et des coûts de revient par portion maîtrisés.

www.elleetvire-pro.com

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R. • 3 €

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

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

**RESPONSABLES
DE RUBRIQUE**

**WEBNEWS/RESTAURATION/
FORMATION**
Nadine Lemoine
E-mail :
nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

**ORGANISATIONS
PROFESSIONNELLES/VINS/
LICENCE IV/CAFÉS**
Sylvie Soubes
E-mail :
ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE
Pascale Carbillet
E-mail :
pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

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

SECRETARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Claude Veyrac/Richard Kubicz/
Provenances

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

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



Presse PRO



UN CAFÉ OU UN COCKTAIL OFFERT AVEC BUTAGAZ ET SES PARTENAIRES CHR

Jusqu'au 31 juillet 2012, Butagaz organise l'opération 'nos clients sont vos clients' pour soutenir l'activité des professionnels des CHR. Butagaz a sollicité près de 250 professionnels parmi ses clients et ses partenaires afin de participer à cette opération : offrir un café ou un cocktail à tout client particulier. Butagaz se présentant dans leur établissement et muni d'un coupon de participation à l'opération. Un e-mail a été envoyé en parallèle aux clients Butagaz, les invitant à profiter de cette opportunité. Trois établissements participants dans un rayon de 50 km autour de leur domicile leur ont été proposés, via un système de géo-localisation.

www.butagaz.fr



LA GANACHE DE FOIE GRAS DE CANARD ROUGIÉ

Dotée de 50 % de foie gras garanti sans colorant ni arôme artificiel, la Ganache de foie gras de canard peut s'utiliser en garniture de pain surprise, de millefeuille ou de mini-choux, en toasts, ou encore en verrine cocktail sur une base de légumes ou de crustacés par exemple. Bref, la Ganache de foie gras de canard Rougié offre une infinité de possibilités. Elle est pratique et rapide à utiliser et ne nécessite aucune étape de remise en température avant le dressage. Avec son conditionnement en sachet souple de 500 g, le produit est maîtrisable pour un minimum de perte.

www.rougie.fr

“Les grandes capitales ont toutes bénéficié de la hausse”

Le groupe a réalisé, pour la première moitié de l'année, un chiffre d'affaires de 2 717 M€.

Accor reste solide, avec un chiffre d'affaires en hausse de 3,6 % au 1^{er} semestre 2012

Le groupe Accor annonce un chiffre d'affaires de 2 717 M€ au 1^{er} semestre 2012, en hausse de 3,6 % par rapport au 1^{er} semestre 2011. Au 2^e trimestre, le chiffre d'affaires est en hausse de 3,1 % avec une augmentation des prix moyens sur tous les segments. C'est dans l'hôtellerie milieu et haut de gamme que les performances sont les plus importantes, avec + 3,5 % en données comparables. Accor constate sur ce segment une augmentation significative des redevances de franchise et de management (+ 19,7 %), et des destinations de plus en plus prisées comme l'Asie-Pacifique (+ 7,9 %) et l'Amérique latine (+ 9,5 %). L'hôtellerie économique enregistre également de bons résultats avec une progression du chiffre d'affaires de 2,8 % en données comparables, une augmentation des redevances de 13,1 % et des destinations très favorables comme l'Asie-Pacifique (+ 6,8 %) et l'Amérique latine avec (+ 14,6 %). L'Europe reste stable, “mais avec une

activité économique qui profite surtout aux pays situés dans le nord et l'est, alors que les pays du sud sont toujours en baisse”, explique **Sophie Stabile**, directrice financière d'Accor.

L'INCERTITUDE PÈSE SUR LES JEUX OLYMPIQUES

“Globalement, les grandes capitales ont toutes bénéficié de la hausse”, mais celle-ci n'a pas été ressentie de la même manière partout. En France, Paris enregistre une bonne performance dans toutes les catégories (+ 2,6 % dans le haut de gamme et + 3,2 % dans l'économique) mais, plus généralement, les résultats du 2^e trimestre sont juste stables dans le milieu et haut de gamme (+ 0,3 %) et en faible baisse dans l'économique (- 0,8 %). Les raisons évoquées étant l'absence de salons phare en France en 2012 comme le Paris Air Show du Bourget ou Vinexpo à Bordeaux. “Au cours du mois de mai, nous n'avons enregistré qu'une seule semaine de 5 jours, ajoute Sophie

Stabile. Les ponts du 1^{er} et du 8 mai ont coûté 10 M€ au groupe.”

L'Allemagne affiche toujours une grande solidité avec une progression du chiffre d'affaires de 4,5 % pour les hôtels milieu et haut de gamme, et de 4,7 % pour le secteur économique.

Au Royaume-Uni, même si Londres bénéficie d'un taux d'occupation record de 90 % par mois en moyenne, le chiffre d'affaires est en recul sur le milieu et haut de gamme (- 3,9 %). En parallèle, le secteur économique affiche de bons résultats (+ 4,3 %), mais la directrice financière d'Accor tempère : “La rénovation de notre hôtel Novotel de Saint Pancras a eu un effet négatif sur le chiffre d'affaires, tout comme la préparation des Jeux olympiques. Nous pensons malgré tout que ces derniers auront un effet positif sur les hôtels du Royaume-Uni et du nord de la France.”

Par ailleurs, Accor poursuit son développement. 20 700 chambres (141 hôtels) ont été ouvertes depuis le début de l'année, dont 85 % en contrat de management et franchise : 57 % se trouvent en Asie-Pacifique, 25 % en Europe, 13 % en Afrique et au Moyen-Orient, et 5 % en Amérique latine. “Ne sont pas comprises dans cette estimation les 2 600 chambres pour les 15 hôtels acquis en juillet auprès de Grupo Posadas en Amérique latine, ni celles des 14 autres établissements prévus dans le pipeline.” Les objectifs de développement, fixés à 35 000 chambres



Avec Grand Mercure, Accor se déploie dans le haut de gamme chinois. En Asie-Pacifique, le groupe enregistre une hausse de 7,9 % sur ce créneau.

en 2012, devraient donc être tenus, voire dépassés si le groupe maintient son rythme d'ouverture à raison de plus de 3 000 chambres par mois. Au mitan de l'année 2012, le groupe Accor affiche ainsi une confiance solide. Disposant d'un matelas confortable de liquidités avec la cession de Motel 6 pour 1,9 milliard de dollars (1,57 milliards d'euros) et le lancement réussi d'une émission obligataire d'un montant de 600 M€, il peut envisager l'avenir avec sérénité. Le repositionnement de ses marques et la poursuite de sa stratégie asset light lui ouvrent par ailleurs tout un champ de possibilités au sein d'une hôtellerie mondiale toujours en mouvement.

ÉVELYNE DE BAST

ACCOR, CHIFFRE D'AFFAIRES AU 1^{ER} SEMESTRE 2012

En milliers d'euros	CA publié 1 ^{er} trimestre	CA publié 2 ^e trimestre	CA publié 1 ^{er} semestre
Milieu et haut de gamme	780 820	928 978	1 709 798
Économique	436 733	515 756	952 489
Sous-total hôtellerie	1 217 553	1 444 734	2 662 287
Autres activités (1)	24 528	30 352	54 880
Total groupe	1 242 080	1 475 086	2 717 166

(1) Impact de la cession de Lenôtre

En direct des Blogs des Experts

Betteraves rouges sous vide : comment les cuire ?

Comment peut-on cuire des betteraves sous vide ? Doit-on y mettre de l'eau ? Quelle quantité d'assaisonnement ? Merci d'avance pour votre aide.

FRANÇOIS

Gilles Charles - auteur :

Bonjour François, Bien éplucher les betteraves. Les déposer dans un sac sous vide avec sel fin, poivre et un peu d'huile d'olive. J'y mettrais bien aussi un trait de vinaigre balsamique. Cuire à 100 °C durant 1 à 2 heures. Les betteraves sont suffisamment riches en eau, il n'est pas nécessaire d'en rajouter. Cordialement.

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé **RTK6284** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr Blog des Experts 'Cuisine expliquée' par Gilles Charles

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