

**Le panonceau  
bleu disparaît  
des façades  
d'hôtel**

**Six villes  
en lice pour  
la Cité de la  
gastronomie**

**La Compagnie  
thermale de  
Dax cherche son  
gestionnaire**

**La Guadeloupe  
renoue avec  
l'activité  
touristique**

# L'Hôtellerie Restauration

2 août 2012  
N° 3301

ANNONCES  
CLASSÉES  
P. 8

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Gérard Garrigues ouvre  
L'Hémicycle à Toulouse.

p. 6

Tendance pp. 2-3

## Londres, le nouveau vivier de la créativité culinaire

À la veille des Jeux olympiques, deux nouveaux centres commerciaux ont ouvert à Londres. Les offres de restauration y rivalisent de créativité. Ainsi, à One New Change, un grand complexe créé au cœur de la City par **Jean Nouvel**, les très médiatiques chefs de file de la gastronomie britannique **Jamie Oliver** et **Gordon Ramsay** s'affrontent avec leurs concepts baptisés Barbecoa pour le premier, et Bread Street Kitchen pour le second. De son côté, Westfield Stratford, ouvert à proximité immédiate du site olympique, est le plus grand centre commercial d'Europe. À côté des traditionnels McDonald's, KFC ou Subway, on y retrouve des enseignes novatrices telles que le Comptoir Libanais, Chip+Fish - la deuxième implantation du concept de **Pascal Aussignac** qui fait du Fish & Chips à la sauce française -, le bar à glaces Joe Delucci's ou encore Rhythm Kitchen et sa cuisine venue des Caraïbes.



Le bar à glaces Joe Delucci's à Westfield Stratford.

POUR LES JEUX OLYMPIQUES, DÉCOUVREZ LES VINS DU ROYAUME-UNI

p. 22

## Avant qu'il ne soit trop tard

Comme vous le savez, depuis le 23 juillet dernier, seuls les hôteliers à jour du nouveau classement peuvent arborer le très élégant panonceau du ministère du Tourisme. Malgré les difficultés d'une conjoncture générale très dégradée, près de la moitié des hôtels homologués, 8000 sur 17 000 selon les chiffres d'Atout France, ont déjà obtenu le nouveau classement qui permet à 72 % des chambres du parc hôtelier de l'Hexagone de rester dans la course du tourisme international. Les concepteurs de ce nouveau classement ont en effet établi des critères et une grille profondément transformée qui permettent aujourd'hui à l'hôtellerie française de jouer à armes égales avec ses concurrentes. Ces derniers ont depuis longtemps adopté la classification devenue incontournable d'une à cinq étoiles, notre génie national ayant de surcroît ajouté la dénomination officielle de palace.

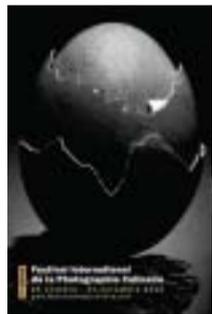
Mais comme l'a souligné à juste titre Sylvia Pinel, ministre du Tourisme, le taux d'établissements classés est insuffisant. La réglementation interdisant désormais, sous peine de sanctions financières, d'afficher l'ancienne homologation, il est impératif pour tous ceux qui souhaitent bénéficier du nouveau dispositif d'engager une procédure de classement.

Selon les heureux élus déjà classés, il ne s'agit pas d'une simple formalité administrative mais bel et bien d'un dossier à construire attentivement afin d'obtenir le précieux label. Certes, les non-classés d'aujourd'hui peuvent à tout moment remédier à leur situation qui risque de devenir critique s'ils ne se donnent pas les moyens d'afficher la seule reconnaissance officielle de la qualité de leur établissement. Les sites de réservation en ligne comme ceux de commentaires - crédibilité oblige - utilisent aujourd'hui les normes officielles de tous les pays où elles existent, afin de présenter à leurs utilisateurs des repères fiables et reconnus. Si certains hôteliers hésitent encore, il faudra se réveiller avant qu'il ne soit trop tard. De leur côté, les grandes chaînes ont déjà classé leurs unités.

L. H.

## En bref

### 4<sup>e</sup> Festival international de la photographie culinaire



La quatrième édition du Festival international de la photographie culinaire se tiendra du 26 octobre au 11 novembre 2012. Pierre Gagnaire sera le parrain de cette manifestation placée sous le thème de l'œuf. Au programme : une compétition officielle de photographie à laquelle participeront des professionnels français et étrangers, un parcours culturel et gourmand, des ateliers de photographie culinaire et une journée de rencontres et débats. [www.festivalphotoculinaire.com](http://www.festivalphotoculinaire.com)

### Accor cède sa participation dans Mirvac Wholesale Fund



Dans le cadre de sa gestion d'actifs et de sa politique d'asset light, Accor cède la participation qu'il détenait (21,9 %) dans

Ascendas Australia Hospitality (aussi appelé Mirvac Wholesale Fund) au fonds d'investissement A-Htrust pour 110 M€. Le groupe se sépare aussi du Novotel et de l'ibis de Pékin Sanyuan, pour respectivement 56 M€ et 54 M€. Par ailleurs, Accor prend une participation de 6,9 % dans A-Htrust pour un montant de 32 M€. Cette opération, qui assure à Accor un développement plus rapide dans toute la zone Asie-Pacifique, est à double détente : Le groupe sera prioritaire pour gérer les prochains hôtels acquis par le fonds et A-Htrust disposera d'un droit prioritaire pour gérer les actifs mis en vente par Accor en Asie-Pacifique (hors Australie et Inde).

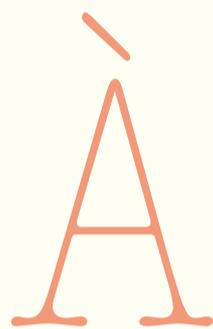
### 10<sup>e</sup> finale du Meilleur apprenti de France en cuisine froide

Organisée par la société nationale des MOF, la 10<sup>e</sup> finale du concours du Meilleur apprenti de France cuisine froide se déroulera le 28 septembre 2012 au CFA Médéric (Paris, XVII<sup>e</sup>). Le concours est réservé aux apprentis en cours de formation de niveau V. Les 30 candidats auront quatre heures et demie pour réaliser un plat avec filet de bar et sauce émulsionnée au yaourt, et un dessert à base de pommes, caramel et sauce chocolat.

# Grand

Les méga-galeries ont le vent en poupe

## Londres, vivier de la créa



Londres, au cœur de la City, c'est à Jean Nouvel que l'on a fait appel pour signer One New Change, la nouvelle destination commerciale à la mode. Le bâtiment

abrite deux des plus grands chefs britanniques : Jamie Oliver, avec Barbecoa, et Gordon Ramsay, avec son premier concept de restauration décontractée, Bread Street Kitchen. Barbecoa, un grill haut de gamme qui revisite le genre, surplombe une 'boucherie spectacle' avec 'master class' de découpe de viande pour le public et vue sur les carcasses affinées sur place. La salle revisite avec un humour tout britannique les boxes bien confortables du grill où l'on s'assoit pour déguster une sélection de viandes, présentées et cuisinées avec une égale exigence. Dans un décor East End, Bread Street Kitchen propose des plats de ceviche, des carpaccios, huîtres ou bœuf fumé et, côté four à bois, les immanquables meatballs et pizzas réinventées, asperges rôties ou wings de poulet.

One New Change accueille également une belle sélection de concepts : un bar à champagne signé Searcy's - sur le même modèle que celui de la gare de St-Pancras - ; Sushi Wasabi, une enseigne en vogue grâce à son packaging innovant et la liberté de composition laissée au client ; ou encore Byron, qui surfe sur la vague du burger de qualité servi à table, dans un décor industriel-urbain. EAT, la cantine aux produits équilibrés et goûteux - déjà présente dans plus de 100 emplacements au Royaume-Uni -, y côtoie l'enseigne SumoSalad, en provenance d'Australie, qui ouvre là son 3<sup>e</sup> point de vente à Londres, avec une offre de salades, wraps, rouleaux et plats chauds.

### PLUS GRAND ENSEMBLE COMMERCIAL D'EUROPE

Mais en termes de restauration, One New Change n'est qu'une mise en bouche face au tout nouveau centre Westfield, inauguré en septembre 2011, à proximité immédiate de Stratford, le site officiel des Jeux olympiques. Deuxième méga-galerie commerciale ouverte à Londres



Buttercup Cakes, spécialisé dans les cupcakes à Westfield Stratford.

sous la marque Westfield après celle d'Hammersmith fin 2008, ce nouvel ensemble est le plus grand d'Europe. Au rez-de-chaussée, un 'fast-food court' entrée de gamme associe habilement McDonald's, KFC ou Subway avec des propositions plus originales comme Sticky Rice ou le Fish & Chips Harry Ramsden... Le Great Eastern Market habille une large palette de comptoirs de vente à emporter dans un esprit 'deli'. Les cupcakes y côtoient les bars à saumon ou à pâtes, la boulangerie de luxe, le comptoir nature et autres spécialités orientales. Au premier niveau, se trouve un 2<sup>e</sup> 'food court' plus sophistiqué, avec des offres moins rapides comme le Comptoir Libanais et ses mezze, salades, wraps et une intéressante sélection de boissons ; Franco Manca, un comptoir à pizzas avec cuisson spectacle 'comme à Naples' ; Chip+Fish, la deuxième implantation du concept de Pascal Aussignac qui fait du Fish & Chips à la sauce française ; ou encore Rhythm Kitchen, qui propose des spécialités des Caraïbes. On y trouve du Jerk Chicken, une recette jamaïcaine de poulet grillé et mariné, des ribs, du curry... Autre innovation, la première microbrasserie installée dans une galerie commerciale. Le succès de la bière artisanale et locale

# angle

La capitale britannique n'en finit pas de surprendre. Avec l'ouverture de deux nouveaux centres commerciaux, One New Change et Westfield, l'offre de restauration se diversifie.

## le nouveau tativité culinaire



The cow, pub raffiné à Westfield.

Au 2<sup>e</sup> niveau, se trouve la restauration à table plus classique, avec tous les grands noms du moment : Gourmet Burger Kitchen, TGIF - avec en terrasse une voiture américaine vintage où l'on peut manger -, Strada, Pizza Express, Giraffe... Les galeries centrales sont dans l'esprit signature de Westfield avec une enfilade de minikiosques sucrés : CrepeAffair, Doughnuts KrispyKreme, les bars à jus Zumo et Boost, les yaourts glacés YooMoo, M. Preztels... À noter enfin, un Marks & Spencer proposant une large offre alimentaire. Conçu comme un lieu de loisirs, Westfield Stratford intègre logiquement un parcours extérieur. Un moyen de valoriser les concepts plus 'lifestyle', c'est-à-dire pas forcément plus haut de gamme en termes de prix mais offrant une ambiance plus recherchée. La Chestnut Plaza, petite reconstitution d'une rue piétonne, met ainsi en scène Jamie's Italian, Busaba Eathai, enseigne de cuisine thaïe avec un décor et un art de la table raffinés et épurés, Wahaca, restaurant mexicain décontracté, et un gastro-pub à base de produits frais, recettes et bières anglaises réalisés par le groupe Geronimo Inns. **ANNE-CLAIRE PARÉ**

ne pouvait qu'inciter les concepteurs du centre commercial à sélectionner cette offre valorisante. Tap East propose ainsi plus de 150 bières à la dégustation, 17 à la pression et de la nourriture traditionnelle de pub à savourer avec vue sur les cuves de fermentation.

## Jamie Oliver, entre cultures italienne et britannique



Au Royaume-Uni, **Jamie Oliver** s'affirme comme une valeur sûre. Plébiscité par ses pairs, il est régulièrement désigné comme la personnalité la plus influente du secteur de la restauration. Longtemps connu pour ses émissions télévisées, diffusées dans plus de 100 pays dans le monde, le chef a pris le temps de la réflexion avant de mettre au point son premier concept. Après la fondation Fifteen, créée en 2002 pour aider à la formation des jeunes et ses 3 établissements dans le monde, c'est avec Jamie's Italian (notre photo), concept de restauration italienne à table et décontractée, que le chef remporte son premier hit. Créée en 2008, l'enseigne a fait mouche avec son décor à la fois urbain et gourmand et son offre accessible mais travaillée. Le concept compte déjà 27 implantations en Grande-Bretagne et 3 à l'étranger. Jamie Oliver maintient une forte présence vis-à-vis du grand public avec ses émissions télévisées, tout en restant créatif, comme le démontrent Barbecoa ou son dernier-né, Union Jacks, un métissage entre cultures italienne et britannique. L'idée est simple : la pâte à pizza

(rebaptisée 'flatbread') associée à des garnitures cuisinées typiquement britanniques comme de l'épaule de porc en cuisson douce, du Stilton et du cresson ou cheddar, champignons, oignon rouge et estragon... Avec 3 emplacements - et deux autres en pré-ouverture à Covent Garden -, cette réinvention très tendance de la cuisine traditionnelle anglaise, avec des ingrédients locaux sélectionnés avec soin, semble très bien fonctionner.

## L'actualité

### 15 000 euros d'amende en cas de manquement

Le nouveau classement hôtelier, entré en vigueur le 23 juillet dernier, interdit toute référence à l'ancien classement.

## Le panonceau bleu disparaît des façades d'hôtel



Le panonceau octogonal bleu doit avoir disparu, depuis le 23 juillet dernier, des murs de votre établissement.



C'est désormais le panonceau rouge (ou or pour les 5 étoiles) qui fait office de référence pour le classement hôtelier.

La loi du 22 juillet 2009 de développement et de modernisation des services touristiques a réformé le dispositif de classement des hôtels. Depuis le 23 juillet 2012, l'ancien classement n'est plus valable et les hôteliers qui n'ont pas effectué leur demande de classement selon les nouveaux critères ne peuvent plus revendiquer d'étoiles. Ils doivent par conséquent retirer le panonceau bleu de la façade de leur établissement. Seuls les hôteliers ayant le nouveau panonceau peuvent revendiquer leurs étoiles. Contrairement à la précédente réforme de 1986, qui avait vu les anciennes et les nouvelles étoiles cohabiter, la nouvelle réglementation impose la disparition des anciennes étoiles afin d'éviter toute confusion dans l'esprit de la clientèle. En revanche, la date de validité des étoiles ne constitue nullement une date butoir pour faire sa demande de classement. Ce dernier n'est plus attribué à vie, mais doit être renouvelé tous les cinq ans.

### DES SANCTIONS PRÉVUES PAR LA LOI

Un arrêté du 19 février 2010 relatif au panonceau des hôtels de tourisme en fixe les nouvelles caractéristiques. Pour les catégories de 1 à 4 étoiles, il doit être de couleur rouge, et de couleur or pour ceux classés en 5 étoiles. Le texte précise que l'apposition d'un panonceau non conforme au modèle réglementaire ou ne correspondant pas à la catégorie de l'établissement concerné est sanctionnée dans les conditions prévues par l'article L.311-8 du

code du tourisme : "Les infractions aux dispositions applicables en matière de classement et de prix des hôtels sont punies d'une amende de 15 000 €." L'hôtelier qui continue de revendiquer des étoiles auxquelles il n'a plus droit commet une pratique commerciale trompeuse, qui est sanctionnée par l'article L.121-6 du code de la consommation. Le contrevenant est passible d'une amende de 37 500 €, de deux ans de prison au plus ou de l'une de ces deux peines. En outre, le client qui a subi un préjudice du fait du caractère mensonger peut obtenir réparation devant les tribunaux. Lors de sa rencontre au mois de juillet avec les organisations professionnelles du secteur **Sylvia Pinel**, ministre du Tourisme, a indiqué qu'il n'y aurait pas de délai supplémentaire pour les hôteliers. En revanche, une tolérance sera accordée pour les documents commerciaux jusqu'à la fin de l'année 2012. Car ne pas rejoindre le nouveau classement conduit l'hôtelier à retirer ou modifier tous les supports où figurent une mention à ses étoiles : enseignes, panonceaux, documentation commerciale, site internet, produits d'accueil, papier à en-tête, etc. L'établissement non classé peut continuer à utiliser la dénomination d'hôtel, mais il lui est interdit de mentionner 'hôtel de tourisme'. Atout France a indiqué qu'elle n'assurerait plus la promotion des hôtels non classés à l'étranger, de même que les offices du tourisme. Sans parler des sites internet de référencement d'hôtels qui précisent que "les hôtels non classés sont à éviter". **PASCALE CARBILLET**

# 4 L'actualité

“Valoriser et promouvoir les cultures culinaires”

## Six villes en lice pour décrocher la Cité de la gastronomie

La Cité de la gastronomie doit être un lieu entièrement dédié aux cultures culinaires de France et du monde, à la mise en valeur du patrimoine alimentaire, à l'ensemble de ses savoir-faire, de ses connaissances, de ses rites et des métiers qui y sont associés. Beaune, Chevilly-Larue, Dijon, Lyon, Tours et Versailles ont décidé de se porter candidates à ce projet. Leurs dossiers sont désormais entre les mains de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA), l'organisme qui a porté le dossier ayant permis, en novembre 2010, l'inscription par l'Unesco du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. La deuxième étape pour les villes candidates, c'est l'audition qui aura lieu le 15 octobre prochain. La MFPCA devra ensuite déterminer *“le projet qui sera économiquement réalisable dans un délai raisonnable et qui, tant en termes de gouvernance que de programmation culturelle et scientifique, sera le plus conforme aux engagements pris vis-à-vis de l'Unesco”*, précise son directeur, **Pierre Sanner**.

**L'Hôtellerie Restauration** : La Cité de la gastronomie sera-t-elle un facteur



**Pierre Sanner**, directeur de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires : *“La Cité de la gastronomie sera un espace de sensibilisation et de transmission de ce qui fait la richesse des métiers de la gastronomie et de ses rites.”*

**de développement pour la ville qui l'accueillera ?**

**Pierre Sanner** : La Cité de la gastronomie telle que l'a conçue la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires est avant tout un lieu destiné à valoriser et promouvoir les cultures culinaires de France et du monde. Elle doit être un lieu de vie, d'effervescence, d'innovation et de transmission des connaissances culinaires. Elle sera dédiée à l'un des meilleurs atouts de notre pays, notre patrimoine gastronomique. La

création de ce futur pôle culturel aura des retombées en termes d'emploi et de développement économique. Il contribuera à l'augmentation des flux touristiques et à l'attractivité du territoire d'implantation, bien sûr, mais également à l'ensemble du pays. La promotion des produits comme des savoir-faire régionaux est importante, mais elle ne doit pas se faire au détriment d'une exposition de la riche diversité des patrimoines et des expressions culinaires. Nous serons attentifs non seulement à la faisabilité économique mais également à l'ambition des projets présentés par chacune des villes candidates. La Cité de la gastronomie doit devenir une référence internationale.

**Y aura-t-il des subventionnements ?**

Les questions relatives au montage financier et au modèle économique envisagés seront au cœur des auditions du 15 octobre prochain. Nous sommes convaincus qu'un tel projet peut faire émerger des partenariats entre les pouvoirs publics et les nombreux acteurs privés désireux de promouvoir non seulement tous ceux qui au quotidien font notre gastronomie - producteurs, agriculteurs, professionnels des métiers

Beaune, Chevilly-Larue, Dijon, Lyon, Tours et Versailles ont déposé leur dossier pour accueillir le futur pôle culturel dédié au bien manger. Pierre Sanner, directeur de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, fait le point sur ce que devrait être la Cité idéale.

PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE

de bouche, entrepreneurs, enseignants, restaurateurs, vigneron... - mais également toutes les entreprises qui sont les 'ambadrices' d'une certaine image de la France et de son art de vivre.

**Quel sera le rôle des professionnels ?**

L'implication des professionnels est évidemment essentielle. L'appel que nous avons lancé en faveur de la création de la Cité de la gastronomie lors de la candidature du 'repas gastronomique des Français' à l'Unesco a recueilli le soutien de l'ensemble des acteurs du monde de la gastronomie. Ils participeront naturellement à l'élaboration concrète de la Cité de la gastronomie. Ce lieu sera la vitrine de leur savoir-faire, de leurs connaissances, un espace de sensibilisation et de transmission de ce qui fait la richesse des métiers de la gastronomie et de ses rites. À cet égard, il sera décisif, quel que soit le lieu d'implantation, de faire vivre la Cité de la gastronomie avant qu'elle n'existe pleinement. La phase de préfiguration est une étape déterminante du processus. Nous proposons d'ailleurs un ensemble cohérent d'événements et de manifestations qui composeront 'l'avant-goût' de la Cité de la gastronomie.

## Pour son 35<sup>e</sup> anniversaire

Pour sa rencontre annuelle, l'association gastronomique réunissant 25 cuisiniers de chefs d'État a fait une escale dans la Ville lumière du 23 au 25 juillet après avoir séjourné à Berlin.

## Le club des chefs des chefs réuni à Paris



Vingt chefs cuisiniers des chefs d'État devant l'hôtel Plaza Athénée, le 23 juillet, en présence de **Gilles Bragard**, fondateur et secrétaire général du club des chefs des chefs (à droite), et **François Delahaye**, directeur général du Plaza Athénée (à gauche).

Pour son 35<sup>e</sup> anniversaire, le club des chefs des chefs (CCC), qui rassemble 25 cuisiniers de chefs d'État, a choisi d'honorer les 50 ans de l'amitié franco-allemande en se réunissant à la fois à Berlin et Paris. Après avoir été reçus en grande pompe par la chancelière **Angela Merkel**, les membres de

l'association gastronomique ont eu le droit à un parcours dans Paris pendant trois jours, du 23 au 25 juillet.

Au programme : visite du château de Versailles, cocktail à l'Élysée présidé par **François Hollande**, dîner de gala au Sénat, agrémenté de haltes au Plaza Athénée, au

restaurant Jules Verne de la tour Eiffel - pour un déjeuner élaboré par **Alain Ducasse** -, au Mini Palais, chez Petrossian, au marché d'intérêt national de Rungis et à la manufacture de Sèvres.

*“Hommes et femmes de l'ombre, les chefs cuisiniers des chefs d'État occupent une place primordiale dans le monde de la gastronomie et défendent des valeurs qui sont également celles de l'association.*

*A savoir : la mise en avant des produits, des traditions culinaires et de l'art de recevoir de son pays, le rôle diplomatique d'un chef - ils créent une atmosphère conviviale autour de la table -, le bien être et la gastronomie - ils pratiquent une cuisine saine, équilibrée et variée”,* a témoigné **Gilles Bragard**, grand couturier de l'hôtellerie-restauration et fondateur de l'association en 1977.

H. B.

“Redonner le goût aux gens pour la qualité de nos produits”

Pour la 3<sup>e</sup> édition de l'opération Tous au restaurant, prévue du 17 au 23 septembre, le mot d'ordre sera 'votre invité est notre invité'. Cinq chefs confient les raisons de leur participation à cet événement.

## Tous au restaurant : pourquoi les chefs se mobilisent

Créée en 2010 à l'initiative d'**Alain Ducasse**, l'opération Tous au restaurant reprend du service pour la troisième année consécutive. Du 17 au 23 septembre, les chefs et restaurateurs de toute la France sont invités à participer à l'événement dont le principe se résume à 'votre invité est notre invité'. L'an dernier, plus de 1 000 restaurateurs, dont 43 chefs étoilés, ont joué le jeu et 400 000 clients ont été accueillis.

“C'est la deuxième fois que je participe à Tous au restaurant”, confie **Marc Haerberlin**. Ce qui le motive ? “Mon amitié pour Alain Ducasse et le fait qu'en Alsace, nous avons l'habitude d'ouvrir nos tables à d'autres publics”, explique le chef triplement étoilé de L'Auberge de l'Ill, à Illhaeusern (68). **Fatéma Hal**, pour sa part, a adhéré



“Tous au restaurant permet de changer les regards sur la gastronomie”, confie **Benjamin Bajoux**.



**Fatéma Hal** participe à Tous au restaurant depuis sa création en 2010.



“Avec Tous au restaurant, l'habitué se fait plaisir, tout comme le client qui nous découvre”, explique **Jean-Jacques Prévôt**.

n'a pas hésité à réitérer durant ce mois de septembre. “L'habitué se fait plaisir, tout comme le client qui ne nous connaît pas. C'est positif pour tout le monde”, poursuit le chef du Restaurant Prévôt, à Cavaillon (84). Il ajoute que le ticket moyen n'étant “pas désagréable”, “les clients se laissent plus volontiers tenter par du vin, par exemple”. Avis partagé par le chef du Colysée à Lambersart (59), **Benjamin Bajoux** : “Tous au restaurant permet de changer les regards sur la gastronomie.

C'est une façon aussi de redonner le goût aux gens pour la qualité de nos produits.”

Enfin, la formule 'votre invité est notre invité' est également une parfaite illustration du partage. “Ce qui correspond à la philosophie que j'ai de mon métier”, souligne **Frédéric Vardon**. Le chef du 39V, à Paris, participe pour la deuxième fois à l'opération. “Parce que passer à table est un moment de plaisir, de bonheur et d'échange.” **ANNE EVEILLARD**

d'emblée à l'opération. “Nous participons à Tous au restaurant depuis 2010. J'aime l'idée d'accueillir en même temps nos habitués et une clientèle qui découvre notre cuisine. C'est un bon mélange, qui crée une dynamique”, détaille celle qui dirige le

Mansouria, à Paris (XI<sup>e</sup>), depuis 1985.

### “C'EST POSITIF POUR TOUT LE MONDE”

“L'an dernier, nous avons fait un carton avec cette opération. Nous avons même dû ouvrir le dimanche.” **Jean-Jacques Prévôt**

### UNE FORMATION CHEZ ALAIN DUCASSE À GAGNER

Inscrivez-vous dès maintenant à l'opération Tous au restaurant pour vous ouvrir à un plus large public et partager votre passion de la cuisine. Et pour tenter de remporter une formation professionnelle en arts culinaires - d'une valeur de 2 000 € -, proposée au centre de formation d'Alain Ducasse. Inscrption : [www.tousaurestaurant.com/fr/nous-rejoindre/inscrire-votre-restaurant\\_34.html](http://www.tousaurestaurant.com/fr/nous-rejoindre/inscrire-votre-restaurant_34.html)

## Parrainés par Denis Hennequin

Paris 61 étudiants en MBA in Hospitality Management de l'école de commerce de Cergy-Pontoise ont été distingués, le 26 juillet dernier.

## Remise de diplômes à l'Essec



Les 61 étudiants en MBA in Hospitality Management (IMHI) de l'Essec, dans les salons de l'hôtel Salomon de Rothschild à Paris (VIII<sup>e</sup>).

Les 61 étudiants en Master of Business Administration in Hospitality Management (MBA IMHI) de l'École supérieure des sciences économiques et commerciales (Essec), à Cergy-Pontoise (95), se sont retrouvés pour leur remise de diplômes à l'hôtel Salomon de Rothschild (Paris, VIII<sup>e</sup>), le 26 juillet dernier. Tout le corps professoral, l'administration, les parents, les amis, mais également le parrain de promotion **Denis Hennequin**, p.-d.g. du groupe Accor, étaient présents pour immortaliser ce moment. “Chaque année, nous prenons une cinquantaine d'étudiants, dont 20 en apprentissage de quinze mois. Cette formation transmet une vision globale de l'entreprise hôtelière et permet de compléter ses compétences managériales, financières et marketing”, détaille **Cyril Lanrezac**, directeur des relations entre entreprises et étudiants à l'Essec. Dispensé en anglais, le MBA existe en deux versions : “Pour celui en un an, il faut être âgé de 26 à 35 ans et avoir quatre années d'expérience professionnelle. Pour celui en deux ans, le candidat doit avoir de 22 à 28 ans, avec deux ans

d'expérience”, rappelle **Cyril Lanrezac**. **Jeanine Picard**, directrice de l'IMHI à l'Essec, n'a pas caché sa satisfaction à l'égard de la promotion 2012. “Il s'agit de notre 30<sup>e</sup> remise de diplômes. On vit toujours des moments intenses d'enseignement et d'échange. C'est une réussite bien méritée”, dit-elle. Avant de remettre à chacun son diplôme, Denis Hennequin a livré quelques conseils et a évoqué des notions telles que la curiosité, la flexibilité mais aussi le fait de savoir reconnaître ses erreurs ou le devoir d'exemplarité vis-à-vis des collaborateurs.

### “SOYEZ HUMBLÉS”

**Françoise Rey**, directrice de l'Essec, a également donné ses recommandations : “Soyez curieux. Profitez des opportunités qui s'offrent à vous. Soyez humbles. Vous devrez travailler en équipe et chacune de vos décisions aura des conséquences plus ou moins importantes.” **Bastien Touzeau** (Suisse) et **Chuling Lee** (Singapour) sont les majors de promotion ex-æquo pour le programme en un an, et **Nadège Ryan** (France-Australie) l'est pour le programme en deux ans. Quant à **Aditya Karulkar** (Inde), il reçoit le prix spécial du plus professionnel et du meilleur camarade. Les diplômés se sont ensuite tous retrouvés sur la scène pour le traditionnel lancer de chapeau.

**HÉLÈNE BINET**

**Essec Business School** • Avenue Bernard Hirsch • BP 50105 • 95021 Cergy-Pontoise Cedex • Tél. : 01 34 43 30 00 • [www.essec.fr](http://www.essec.fr)

## En bref

### Gérard Basset reste attaché à l'Union de la sommellerie française



Les sommeliers, dont **Gérard Basset**, au centre, ont découvert la richesse des brasseries artisanales du Nord.

À Santiago du Chili, c'est sous les couleurs britanniques qu'il a remporté le titre de Meilleur sommelier du monde, mais **Gérard Basset** est toujours un professionnel du vin attaché à l'Union de la sommellerie française (UDSF). Il a ainsi accepté l'invitation de l'Association des sommeliers du Nord-Pas-de-Calais-Picardie qui accueillait, à Wimereux, une réunion du conseil d'administration de l'Union. **Michel Widehem**, président régional, et **Michel Hermet**, président national, en ont profité pour lui remettre le diplôme de Maître sommelier de l'UDSF et la grappe dorée qui en constitue le symbole. Et si le Nord compte de nombreux sommeliers, cette région doit une bonne part de sa renommée à la bière. Cette réunion fut donc l'occasion pour de nombreux brasseurs artisanaux de faire déguster leurs productions. Le conseil d'administration s'est livré à un tour d'horizon des différents dossiers et a évoqué les prochains concours, sans oublier la sélection du candidat français pour le Mondial 2013 au Japon. Une épreuve qui se déroulera le 24 septembre.

**J. B.**

# Restauration

Entre 300 et 500 couverts par jour

## Le Bread & Roses, un salon de thé pas comme les autres

Les trois Artofex rutilants, à faire pâlir d'envie nombre de professionnels de la boulangerie, pétrissent au Bread & Roses près d'une trentaine de pains différents. Avec une enseigne rive droite, rue Boissy d'Anglas (Paris, VIII<sup>e</sup>), et une autre rive gauche, rue de Fleurus (VI<sup>e</sup>), le Bread & Roses s'adresse à une clientèle exigeante : la menthe à l'eau y est parfumée à la chlorophylle, et les produits rares et exclusifs y foisonnent à l'instar du jambon Monsalud, classé meilleur jambon ibérique au monde, la ventrèche de thon, des truffes, du parmesan. "Au départ, Bread & Roses était juste une boulangerie où j'ai développé des recettes de quiches aux saveurs uniques, comme la Quiche à la poularde de Bresse," explique **Philippe Tailleur**, le directeur des deux établissements. J'ai ensuite

créé un laboratoire où j'emploie des professionnels et où j'accueille également des apprentis de l'école Ferrandi."

Le ticket moyen s'élève à 50 €. L'établissement, une concession de la maison Hermès, est ouvert de 8 heures à 20 heures (19 h 15 rive gauche). Les deux établissements offrent la possibilité de se restaurer toute la journée.

### "INTRAÏTABLE SUR LA QUALITÉ"

Philippe Tailleur traque les produits artisanaux haut de gamme. Soucieux de répondre à la demande de certains produits introuvables en France, il a monté avec un partenaire la société d'import-export Milagro Trading, qui lui permet de dénicher et de distribuer en exclusivité certains produits de luxe comme le jambon Monsalud précité. Philippe Tailleur a constitué une équipe



La décoration du Bread & Roses rive droite n'est pas sans rappeler celle d'un loft new-yorkais.

de salariés motivés. "Pour les deux établissements, le pain, les brioches sont fabriqués rue Madame, et les produits finis au laboratoire. Ce dernier est situé dans Paris, ce qui garantit une fraîcheur maximale. En outre, le laboratoire est situé au rez-de-chaussée d'un immeuble,

**Paris** Rien ne prédisposait Philippe Tailleur, ancien directeur de grande surface, à diriger un jour deux salons de thé et épicerie fine très haut de gamme dans la Ville lumière.

et non en sous-sol, offrant ainsi un espace lumineux pour que les employés puissent travailler les meilleurs produits dans les meilleures conditions. Je suis présent pour réceptionner les produits, et je suis intraitable sur la qualité, le goût et l'aspect."

Au point que certains professionnels n'hésitent pas à venir chercher des produits que l'on ne trouve nulle part ailleurs, ce qui contribue aujourd'hui à asseoir la réputation du Bread & Roses, qui sert en moyenne entre 300 et 500 couverts par jour pour les deux établissements.

A. J. A.

### Bread & Roses rive droite

• 22 rue Boissy d'Anglas • 75008 Paris  
• Tél. : 01 47 42 40 00  
• [www.breadandroses.fr](http://www.breadandroses.fr)

40 000 € investis

**Toulouse** Le chef Gérard Garrigues conçoit ses menus en fonction des expositions accueillies par le musée.

## L'Hémicycle, nouveau restaurant du musée des Abattoirs



Après L'Hémicycle à Toulouse (31), **Gérard Garrigues** compte bien ouvrir une maison et une table d'hôte dans le Quercy.

prendre possession de L'Hémicycle, au musée d'art contemporain des Abattoirs. "Je gère la restauration de A à Z, explique-t-il. Nous sommes une petite équipe de 5 personnes. J'ai investi 40 000 € en décoration et matériel professionnel, et j'ai trois ans et demi - c'est-à-dire la durée de la concession - pour les rentabiliser." Cuisiner dans un musée ne semble pas poser de problème particulier. "Au contraire, il suffit de coller à la thématique des expositions pour établir les menus", ajoute Gérard Garrigues.

### UNE CUISINE DE SAISON ET MAISON

Pour ce chef qui a obtenu une étoile *Michelin* avec son ancien restaurant Le Pastel à Toulouse, il n'est pas question de servir des plats industriels : "Tout est fait

maison avec des produits simples, frais et de saison. Les clients en ont assez de manger du tout-préparé", explique Gérard Garrigues. Croustillant de saumon, salade de fenouil et artichauts en poivrade, tajine de cuisses de canard aux amandes. Le ticket moyen est à 20 €, un prix abordable pour la clientèle du musée. À 57 ans, Gérard Garrigues, ne manque pas de projets : il aide son épouse au restaurant Le Ménager de Vacquiers (31) et compte bien ouvrir chambres et table d'hôte dans la vallée de la truffe, dans le Quercy, entre Saint-Antonin-Noble-Val et Le Caylus. Les travaux ont déjà commencé, rendez-vous en 2015. **DORISSE PRADAL**

**L'Hémicycle** • Musée des Abattoirs de Toulouse • 76 allée Charles de Fitte • 31000 Toulouse • Tél. : 05 62 87 73 06

Près du marché de Forville

## La Toque d'Or succède à Mon rêve de gosse

Ils sont jeunes, ils ont de l'expérience et de l'ambition. **Steven Trucco** a commencé son apprentissage en cuisine à l'âge de 16 ans aux Mouscardins, auprès de **Laurent Tarridec**, avant de se découvrir une passion pour la pâtisserie aux côtés de **Michaël Fulci**, aux Terrailliers. **Magalie**, son épouse, a travaillé au Martinez à Cannes, au Métropole et au Bar & Boeuf à Monte-Carlo, avant de rejoindre les Terrailliers. Ensemble, ils ont repris l'affaire de **Ludovic Ordas**, reparti pour son Bordelais natal quelques mois seulement après avoir décroché

sa première étoile aux fourneaux de Mon rêve de gosse. La perspective de disposer d'une cuisine fonctionnelle et de récupérer une clientèle ont décidé le jeune couple à passer à l'acte. Les deux petites salles aux murs de pierre se sont habillées de neuf : tons feutrés, nouveau mobilier, nouveau nappage et fleurs sur les tables. Complémentaire, le jeune couple s'épaula au quotidien. "J'aime la cuisine mais je préfère la pâtisserie. Pour Magalie, c'est l'inverse" explique Steven Trucco. Inspirée par la proximité immédiate du marché Forville, leur carte



**Magalie et Steven Trucco** assurent à la fois la cuisine et la pâtisserie.

est délibérément réduite pour mettre en valeur la fraîcheur et les produits de saison. Le jeune couple propose par exemple L'œuf façon Toque d'or, un œuf poché dans son nid de frégola 'sarde tostata' et coppa de parme nappé de son émulsion au vieux parmesan, ou encore un Filet de loup accompagné de ses courgettes rondes farcies d'un risotto aux saveurs d'Espagne et son jus d'arêtes tomate à la citronnelle. **ANNE SALLÉ**

**La Toque d'Or** • 11 rue Louis Blanc  
• 06400 Cannes • Tél. : 04 93 39 68 08  
• <http://la-toque-dor.e-monsite.com>

Avec une équipe de 11 personnes

Élodie et Lionel Jover proposent une cuisine locale et une offre de snacking adaptées à la clientèle familiale de cet espace préservé du littoral languedocien.

## L'accent du Sud au Marina Bay de Marseillan-Plage

Pour inaugurer le premier restaurant de plage dans un endroit aussi authentique et préservé, il était logique que le projet soit porté par des professionnels locaux. **Élodie Jover** était donc toute désignée pour créer le Marina Bay sur la 'plage d'honneur' de Marseillan (Hérault). Car elle a grandi dans le restaurant de ses parents, au centre du village, avant de tenter l'aventure dans sa propre brasserie de Vias, à quelques kilomètres, avec son mari Lionel. Le 27 avril dernier, le couple a donc investi cet espace unique entre le petit port de plaisance et la plage de Marseillan, pour en faire un espace de restauration avec un service continu (assuré par une équipe de 11 personnes), de 9 heures à 2 heures du matin.



Retrouvez le Marina Bay en vidéo avec le mot-clé **RTR522172** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) ou avec le QR code ci-contre



Élodie et Lionel Jover ont investi l'espace entre le petit port de plaisance et la plage de Marseillan depuis le mois d'avril.

indispensable de proposer une offre de snacking adaptée à la clientèle familiale de la plage de Marseillan", commente Élodie Jover. "De fait, nous

faisons beaucoup de plats à emporter en journée, des sandwiches, des pizzas, des salades ou des moules ; les préparations les plus élaborées sont plutôt servies le soir." Le cadre ne change pas depuis la terrasse en bois, comme un ponton au-dessus des vagues, où Élodie Jover veille à la qualité du service : "Même si vous mangez avec des serviettes en papier, j'estime que le service doit rester correct et appliqué." En cuisine, **Lionel Jover** travaille avec le chef pour maintenir un certain niveau de qualité, en proposant par exemple un légume frais pour accompagner chaque plat.

FRANCIS MATÉO

**Marina Bay** • Plage d'honneur • Capitainerie de la plage • 34340 Marseillan-Plage • Tél. : 04 99 43 59 86

### "DES PRÉPARATIONS PLUS ÉLABORÉES SONT SERVIES LE SOIR"

La cuisine évolue au fil des heures, selon les besoins des baigneurs aux alentours, avec une carte à tendance snacking qui s'enrichit à midi et surtout le soir, avec des plats de poissons frais et fruits de mer de l'étang de Thau. "Il était

1,2 M€ de chiffre d'affaires

**Cour-Cheverny** Dans la même famille depuis 1865, l'établissement vient d'être racheté par un professionnel déjà propriétaire d'un château-hôtel.

## Une page se tourne aux Trois Marchands



**Jean-Jacques Bricault** tenait l'établissement familial depuis les années 1970.

Dans quelques semaines à Cour-Cheverny (41), Les Trois Marchands quitteront le giron de la famille **Bricault** pour écrire une nouvelle page de leur histoire. Le propriétaire **Jean-Jacques Bricault** a en effet décidé de passer la main. "J'ai 67 ans, explique-t-il, et aucun de mes enfants n'a la fibre pour reprendre l'établissement où il faudrait beaucoup investir." Et pourtant, cet hôtel-restaurant était dans la famille depuis 1865, quand l'arrière-grand-mère de l'actuel patron avait repris cet ancien relais de poste pour en faire un établissement de référence. La position stratégique de l'hôtel-restaurant, non loin de Blois ou des châteaux de Chambord et Cheverny, en a fait une enseigne courue des touristes, des chasseurs et des grands noms de la politique ou du spectacle de passage dans la région. "Nous faisons 1,2 M€ de chiffre d'affaires avec 80 couverts et deux salles de séminaires. Ce n'était pas si mal avec une équipe de 16 personnes", se rassure Jean-Jacques Bricault, cuisinier diplômé de l'école de Thonon et qui avait repris la maison au début des années 1970. Mais, depuis quelques mois, l'hôtel de 23 chambres classé 2 étoiles avait dû être fermé : impossible à mettre aux normes sans d'importants investissements.

### "RASSURÉ"

Le propriétaire cherchait depuis plusieurs années un repreneur : tâche difficile pour ce vaste ensemble avec un grand terrain et un bâtiment typique à l'architecture régionale et à la traditionnelle décoration boisée. L'avenir sera finalement local avec le rachat par **Bernard Gattoliat**, un professionnel qui a déjà rouvert, il y a quelques mois, le Château du Breuil, un hôtel de 39 chambres et 4 étoiles à Cheverny. "Je suis rassuré, avoue Jean Jacques Bricault, car c'est un professionnel qui veut véritablement investir dans l'hôtellerie-restauration et non faire un coup immobilier." Des travaux vont donc être entrepris pour porter la capacité hôtelière à 35 chambres en 3 étoiles. Les Trois Marchands ont donc encore de l'avenir à Cour-Cheverny.

JEAN-JACQUES TALPIN

**Les Trois Marchands** • 60 place de l'Église • 41700 Cour-Cheverny • Tél. : 02 54 79 96 44 • [www.hoteldes3marchands.com](http://www.hoteldes3marchands.com)

Sept jours sur sept, six mois par an

**Nonza** Accroché au sommet d'un éperon rocheux, le restaurant surplombe la mer, avec l'une des plus belles vues de Corse.

## La Sassa : l'éloge de la simplicité



La Sassa, accrochée au sommet d'un éperon rocheux, surplombe la mer.

un service décontracté, une ambiance musicale".

DJ pendant quelques années, il n'a pas voulu reprendre le magasin d'appareils électroménagers de son père. Puis il s'est souvenu de la vieille maison en pierres, abîmée par le temps, que son arrière-grand-père utilisait comme forge, au plus haut du village.

### FIDÉLISER LE PERSONNEL

En 2007, il a commencé en ouvrant une boutique de produits corses. L'année suivante, l'offre s'est enrichie de salades et de grillades. L'idée du restaurant s'est imposée en 2009 avec le retour à Nonza de **Yohann Pelligrini**, un ami d'enfance, qui avait une formation de cuisinier. "Nous avons partagé les rôles. À lui,

la cuisine, à moi l'animation et les réservations", détaille Emmanuel Burini. La petite maison, qui sert aujourd'hui de cuisine, a été prolongée d'une terrasse qui s'insère parmi les blocs de granit. Le restaurant est ouvert sept jours sur sept, six mois par an. "Mais s'il pleut ou s'il y a trop de vent, nous fermons puisque nous n'avons pas de salle." Poissons et viandes sont cuits à la plancha. Emmanuel Burini a su fidéliser le personnel. "Nous leur donnons un salaire conséquent mais nous avons la chance que tous habitent au village."

BERNARD DEGIOANNI

La Sassa • Tour de Nonza • 20217 Nonza • Tél. : 04 95 38 55 26 • [www.lasassa.com](http://www.lasassa.com)

Habitants du Cap Corse, jeunesse dorée et touristes en quête d'endroits étonnants se retrouvent, chaque saison depuis cinq ans, au Sassa. **Emmanuel Burini**, 33 ans, le propriétaire de ce lieu du bout du monde, affirme : "Nous visons un public chic et branché. Mais au-delà du cadre exceptionnel, notre force réside dans une cuisine simple,

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

# Résultats d'examens

# 17

**LYCEE PROFESSIONNEL LOUIS ARMAND**

**Machecoul (44)**

**CAP**

**Agent polyvalent restauration** Mailie Bertaux, Simon Bret, Alexis Leblanc, Cyril Maindron, Nadege Morantin, Alexandre Thomazeau.

**Cuisine** Laura Abado, Rajab Alizadeh, Melissa Angeli, Tristana Barbarit, Cindy Bulteau, Melanie Chauvet, Elise Cuillandre, Sylvie Delouche, Sandrine Gohaud, Stéphanie Mattei.

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION**

Yvonnick Bernard, Nolwenn Brelet, Frank Chevalier, Noemie Douillard, Thomas Fontaine, Bastien Guilbaud, Megane Monnier.

**BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE**

**Groupe A** Julie Adam, Marine Andre, Johan Crepin, Chloé Frerejoud, Stephane Picot, Damien Richard, Sophie Robard.

**Groupe B** Vanessa Athimon, Jeremy Bourdon, Aurelia Guilbaud, Fanny Guillet, Kevin Guillo, Davy Jouatte, Yoni Mesquita, Florian Pastor, Charlotte Retailleau, Julien Valenti.

**PROM HOTE**

**Chagny (71)**

**TITRE PROFESSIONNEL**

**Gouvernante en hôtellerie** Collette Bolletot, Latifa Boukhelif Zidi, Veronique Bree, Nathalie Chevallier, Christine Mrozek, Marie Adeline Wagner, Florence Charles, Isabelle Lagneaux. Réceptionniste en hôtellerie Marion Begin, Mayeni Boyarm, Audrey David, Jean-Marie Deplanque, Amandine Duriaut, Morgane Jeault, Stephane Leandre, Lucie Marlot, Axel Moupkala, Timothée Perrette, Ludivine Poteranski, Pierre-Michel Galibert, Jessica Leboeuf.

**Agent de Restauration** Harithi Bacar, Jean-Paul Alves, Laurence Aubry, Valerie Deschamps, Nathalie Drapier, Yassir El Fatmi, Gwendoline Gremy, Arnaud Lefranc, Wadjj May, Florence Merot, Marie-Charlotte Pennarguear, Angélique François.

**Agent d'hôtellerie** Sarah Fontaine, Patricia Bertolo, Adeline Brenier, Dominique Wagnere, Melanie Wolff, Karen Hammond, Myriame Jaber El Krami, Majida Jafnaoui, Chadon Lucie Edi, Aurelie Million.

**Cuisine** Asmahani Ahmed, Vincent Bouiller, Fabrice Messana, Eric Guignolle, Oriane Regan, Sarah Perri, Donna Bretherton, Jerome Simon, Bruno Gillot, Sunny Sanitas, Xavier Bernard, Anne Belaz, Robin Cannard, Gwenaelle Grea, Manuel Passos Barbosa, Sylvie Jacquot, Robert Huijbrechts, William Mourier, Nicolas Regnier, Cedric Bert, Marie-Pierre Hans, Sandrine Pouillaut, Guillaume Poupon, Xavier Bernard, Sunny Sanitas.

**Serveur** Marie Carretero, Radhouan Limam, Axel Sylvestre, Pauline Gaugy, Vincent Pelletier, Kevin Dupont, Angélique Briet, Laurent Simon, Thsitenge Mabenga, Sylvie Chaussat, Aly Koulibaly.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE RECEPTION** Caren Bohot, Emilie Luc.

**CAP**

**Services hôteliers** Mélanie Wolff.

**Cuisine** Eric Guignolle, Oriane Regan, Sarah Perri, Donna Bretherton, Marie Aurélie Boulud, Josiane Charlet, Sebastien Lougnot, Luc Bernard, Anne Belaz, Robin Cannard, Sylvie Jacquot, Gwenaëlle Grea, Gwendoline Gremy, Melodie Grenot, Marie Pierre, Hans, Robert Huijbrechts, Stephane Lacombe, Manuel Barbosa, Sandrine Pouillaut, Nicolas Regnier, Sunny Sanitas.
**Restaurant** Angélique Briet, Thsitenge Mabenga, Aly Koulibaly.

**URMA DE REGION NORD PAS-DE-CALAIS**

**Arras (62)**

**CAP**

**Boucherie** Billion Nicolas, Cocquerez Maxime, Cotelle Emeric, Cuvillier Jérémy, Delencos Rodrigue, Dore Alexis, Dubois Julien, Faye Dylan, Frevaque Jordy, Grenier Jérémy, Grolez Aurélien, Hornaert Franck, Knockaert Meddy, Lebailly Nicolas, Leblanc Clément, Leroz Cerrone, Louchart Benjamin, Marchand Maxence, Mayer Tristan, Millecamps Loïc, Perrin Fabien, Petillon Stéphane, Remy Dylan, Sacleux Anthony, Szczesniak Maxime, Vaillant Charles, Vasseur Marion.
**Charcuterie** Bacquet Jordan, Buret Quentin, Darras Aurélien, Descamps Alexis, Hermant Adeline, Leblanc Valentin, Leprince Nicolas, Leroy Benjamin, Mahaut Delphine, Manier Kévin, Misbare Thibaut, Pruvost Sonny, Reant Rémi, Saily Maxence, Sautereau Julien, Simon Maxime, Vaillant Geoffrey.

**Boulangerie** Bauchet Nicolas, Bavay Romain, Benaissa Raphaël, Boe Maxence, Cabour Valentin, Cadart François, Caffein Thomas, Cambier Valentin, Caracotte Mathieu, Caron Jordy, Carpentier Nicolas, Charlet Léo, Cieslewicz Yohan, Cocheteux Quentin, Corbisier Laura, Decroix Jeanne, Delage Pascal, Deprezt Yann, Desmots Yann, Dewasmes Jérémy, Diette Valentin, Douchez Aurélien, Ducrocq Anthony, Eudeline Yohan, Fagez Mario, Favier Mathieu, Fetkenheuer Guillaume, Favier Benjamin, Ghillebert Kévin, Guerardel Valentin, Larzet Julien, Laurent Jérôme, Ledo Rudy, Lemoine Sébastien, Letailleur Cédric, Mailly Franck, Martinot Mathieu, Maudoux Bryan, Moreira Rodrigues Xavier, Muchembled Rémi, Penin Kenny, Pielach Maximilien, Prevost Mike, Roge Thomas, Sagot Stéphanie, Saurat Nicolas, Sevre Amaury, Skrzypczak Anthony,Vandevoorde Andy.

**Pâtisserie** Ansel Tymothé, Bizet Rhys Pearce, Bosiacki Mélanie, Boullier Maxime, Boureghdad Maxime, Boutoille Pierre, Bruguet Sylvain, Chuop Hodome, Darcheville Alexandre, Delannay Dylan, Delannoy Julien, Delobel Dylan, Delpierre Julien, Delpouve Antoine, Demont Guillaume, Dervaux Mathieu, Descampiaux Anthony, Dubreucq Vincent, Fievet Quentin, Flament Romain, Gys Julie, Gregorio Kévin, Hernout Kévin, Jarzembowski Dylan, Joly Bastien, Krzyzaniak Florian, Letailleur Cédric, Leblond Florent, Lefebvre Jordan, Leroy Jordan, Petit Benoît, Prat Julien, Richir Axel, Robail Loïc, Roger Justine, Sevre Amaury, Specque Julien, Vaillant Samuel, Vasseur Didier, Vezilier Aurélien, Way Jimmy, Wydau Thibaut, Ziarkowski Thierry.
**Glacerie** Bernard Cédric, Bourgin Luc, Champion Thomas, Clerbout Gaëtan, Dervaux Aurélien, Pautte Antoine, Tiquet Julien, Velghe Xavier.

**BAC PRO**

**Boucher** Charcutier Delmer Claire, Marmuse Freddy, Waszak Dany.

**Boulangerie Pâtisserie** Degardin Romain, Koscielniak Aurélien, Tanchon Maxime.

**BP**

**Boucherie** Beutin Manuel, Delattre Jonathan, Deputte Gaylord, Houvenaghel Marie, Lebrun Aymeric, Lesueur Julien,Ouali Sylvain, Patay Cédric, Poincelet Rémi, Soltysiak Vincent.

**Charcuterie** Molinaro Julien, Nowak Thierry, Stranz Rodolphe.

**Boulangier** Allart Rémi, Delebarre Emm Anuel, Fleurquin Jonathan, Martin Rémy, Saoudi Romaric.

**MENTION COMPLÉMENTAIRE**

**Employé Traiteur** Briois David, Brozda Sullivan, Choquet Laurent, Clay Mélanie, Goulin Kévin, Lacroix Maxime, Leclercq Kévin, Thiebaut Guillaume.

**Boulangerie** Caignet Morgan, Capdeillyre Thomas, Chapon Gaëtan, Delefosse Benjamin, Demange Benoît, Geiger Mathieu, Henry Maxime, Lefebvre Kévin, Menteaux Benoît, Moncombe Rémi, Monel Maxime, Mrowczynski Sébastien, Noyelle William, Swaenepoel Marc, Wacheux Guillaume, Wagret Joseph, Weiss Gaëtan.

**ENSEMBLE SCOLAIRE ISAAC DE L'ETOILE**

**Poitiers (86)**

**BTS**

**AGTL** Elodie Beaulieu, Gaëlle Betard, Thomas Boisnier, Arthue Boisseau, Elodie Charpentier, Emilie Charpentier, Johanna Coimbre, Jeremie Courseau, Adeline David, Noemie Dupeu, Beatrice Eprinchard, Pierre Fortin, Aline Froger, David Lafleche, Severine Lafont, Julien Lagrange, Fabien Lardeau, Marine Laroche, Nicolas Latour, Philippe Memeteau, Marion Mezurat Brochot, Iris Paulien, Elise Queron, Isabelle Royaux, Gaele Schaff, Thi Thu Hong Tran, Maeva Villeneuve, Coralie Vriet.
**VPT** Tiffani Bigot, Laurie Chaigne, Pablo Dominguez, Astrid Froitier, Ophélie Gaudin, Raphaël Giroire, Melodie Gueret, Marine Helion, Bastien Lopez, Celine Mallet, Thomas Minault, Melanie Moraine, Marine Naud, Leïla Ouizrane, Marie Quereux, Lea Rousseau, Pauline Sibileau, Delphine Skorek.

**Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration LMHR Jean Drouant**

**Paris (75017)**

**MC Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant** Olympia Bhely-Quenum, Tristan Blondeau, Sophie Bonnefond, Louis Cabanes, Mathias Dubray, Alexandre Jadot, Romain Marti, Cynthia Tabet, Helene Zorga.

**Bac professionnel** Enki Aatif, Grégoire Bacquie, Ismael Bensaid (AB), Abdoulhadry Camara, Hugues Couprie (B), Jean Manuel Cruto, Timothee Deherder, Nataly Delgado Castro, Cédric Du Bois de Meyrignac, Henri Favro, Georges Ferreiro, Amadou Fofana, Mélanie Gonzalez, Lucien Hugues, Kévin Jean Alphonse, Alyssia Kernadet, Jean Le Mao, Audrey Lhonneur, Julien Liao (B), Dieynaba Marena, Axelle Nobecourt, Emma Perinell, Derrick Piero, Clemence Radenez, Louise Regnault, Hubert Rutowicz, Julie Sannier, Gilda Tonnerre, Laura Varela Eusebio, Oualid Zaouali, Yvan Zayas-Angelchic, Charlotte Zuretti.

**Baccalauréat technologique** Sarah Benabou(AB), Arthur Biardeau, Flora Candardjhis(AB), Samantha Cartozo, Diane Chauvanet, Elodie Colin, Caroline Courtin, Thomas Defosses, Marie-Angélique Delacroix, Clément Delaquaize, Charles Duval (AB), Bryan Farnery, Axel Faust Taieb, Marianne Garot (AB), Tyfannie Gosnet (AB), Peter Hallez, Sarah Jrida, Robin Laurent, Louis Mermet, Mahiedine Moreira (AB), Adrien Namura, Guillaume Noizet (AB), Anna Noury (AB), Roland Ntangu, Elodie Palos-François (TB), Raphaël Pichenot, Cécilia Poirier, Aurélie Redouane, Florian Reynaud, Claire Santos Lopes (TB), Eponine Secheresse, (AB), Julien Serry (AB), Alexis Tirloy (AB), Floriane Trouvain (AB), Pauline Verschaere (AB), Alexis Virrion (AB), Mathilde Zanon (AB), Alexis Zeilas (AB), Maurianne Zupitza Michel (B).

**BTS**

**Option A Mercatique et gestion hôtelière** Claire Achard, Maëlle Alves, Michael,Amatya, Benjamin Astruc, Aurélie Blec, Florian Boucherie, Géraldine Browaëys, Audrey Casula, Valentina Claret, Florian Colin, Jean de La Taste, Charline Delabrosse, Laura de Winter, Esther Ganchou, Clément Ghidini, Arthur Gir, Julie Gosnet, Josselin Hutter, Coline Huynh-Quan-Suu, Louise Issandou, Marguerite Jugie, Delphine Labarthe, Marion Michaud, Claire Martin, Camille Monod, Keven Moorooogen, Tiago Pedro Almeida, Marianne Pamiés, Cédric Pincon, Laure Papin, Louise Pierre-Robber, Mirana Rakotoarison, Laurent Rozenbaum, Rebecca Santoni, Pauline Smeeckerack, Justine Solignac, Camille Tafanel-Gares, Adrien Toledano, Clémentine Vallat, Marie Vanicat, Léonie Vaudolon, Fanny Vitrey.

**Option B Art culinaire, art de la table et de service** Valentine Baneyx, Marthe Blaise, Angélique Boissière, Anouk Bonnet, Marion Buquen, Alice Cauet, Célia Chaumon, Emelyne Combe, Lola Danti, Dayne de Lepine, Clarent Dorge, Axel Druelle, Amandine Fetail, Alexandre Finot, Benjamin Fleury, Marie Fleury, Victoire François, Hyacinthe Gourmelin-Lamy, Skan Guenin, Marion Hardy, Thibaud Hardy, Juliette Havas, Maëva Imber, Marie Jagoda, Manon Jobert, Laura Koson, Mathilde Mazoue, Charlie Olivier, Charlotte Pancher, Ségolène Pierrel, Célie Pierronnet, Gautier Petit, Sunthara Sornin, Marie Tomassian, Timeri Traque, Maité Weill-Steiger, Tess Zuili.

**LYCEE HOTELIER FRANÇOIS RABELAIS**

**Dardilly (69)**

**CAP**

**Charcutier traiteur** Geoffrey Bessard, Vincent Bouchard, Fany Brun, Killian Chalaye, Mikael Degrange, Louis Dethurens, Grégoire Genthon, Jérémy Isola, Thomas Philibert, Valentin Roche, Alexis Vandroux, Roméo Varela, Lorys Varetta, Florian Veaux, Jordan Barge, Mélanie Guillermin, Bertrand Père, Julie Richard.

**Cuisine** Adrien Abou Zeinab, Olivia Alfano, Béatrice Andrew, Lydie Astrieud, Nesrine Benkheilil, Florent Berchoux, Harold Bidégain, Pierrick Bonhomme, Loïc Carind, Franck Carrondo, Laetitia Cateux, Alexandre Charpenay, Manuel Chaussabel, Kalina Cherkkak,

Ouafa Cherradi, Mathieu Chotard, Maxime Cortambert, Sébastien da Silva, Jérémy Dalla Zanna, Alexis De Giorgi, Alexis De Santis, Charles Debourg, Imen Ehimi, Marion Devaud, Mathilde Djebarat, Sony Duval, Alexis Eskoff Dyszkiewicz, Julien Espagnet, Thibault Fauchoux, Jérémy Ferhat, Thibaut Gabriel, Mélanie Gallois, Mickael Gallot, Mikael Garcia, Romain Gillot, Aristotel Gogollari, Thibault Grand, Narjis Guevara, Justine Hersant, Gareth Holmes, Aurélien Hugent, Laura Herteur, Davy Jeannotot, Marie Lacout, Yann Lapraye, Martin Malka, Victoria Mata Marin, Arthur Melakessou, Julien Meyronein, Romain Micoud, David Millereux, Julien Mouroix, Jean Baptiste Monestier, Maxence Moufflet, Ryad Oubraham, Cindy Paulo, Gatien Piegay, Adeline Poujoulas, Anthony Pourret, Nicolas Primel, Julien Raphanel, Yannis Renard, Yoan Reveil, Raphael Riva, Odeline Roche, Thibaut Roland, Adem Rousseau, Dimitri Sauze, Quentin Sergent, Natacha Souriaud, Dorian Téboul, Aude Tévane, Frédéric Thomas, Amir Toumi, Baptiste Tremeaux, Mathieu Vuillard, Marion Wisman, Maxime Yanez, Bogan Yao. Anthony Dubost, Hugo Fugeard, Mélanie la Greca, Tiffany la Greca, Warrel Mbouna, Jimmy Mesnier, Jonathan Vilagines.

**Boulangier** Cyril Aversenq, Clément Ballanger, Gervais Bernachon, Jordan Bobichon, Quentin Boiron, Thibaut Bonnefond, Pierre Bussy, Julien Caty, Guillaume Comte, Alan de Araujo, Lucas Desroches, Julien Doucet, Wajih Drine, Arnaud Durand, Alexandre El Khouri, Sylvain Engel, Romain Favre, Samuel Fexere, Quentin Fremillon, Nolan Gaillard, Quentin Gaillard, Rudy Gaillard, Charles Gravier, Florent Grimm, Hamdi Hamzaoui, Mohamed Ikhari, Benjamin Laroche, Themas le Compte, Adam Loulou, Pierre-Etienne Maggio, Kevin Maisonneuve, Gaetan Marioतो, Arthur Michel, Florent Michel, Franck Minary, Galilee Myuama, Adama Ndiaye, Tristan Noble, Benjamin Nouveau, Abdurrahman Ozden, Romain Paris, Kevin Perez, Lim Rath, Sacha Royer, Idris Semmache, Jordan Thiers, Thomas Thizy, Gaetan Thollon, Thomas Tisseur, Harmony Vivenot.

**Chocolatier confiseur** Bryan Amouyal, Ludovic Baudy, Maxence Magnin, Ken Thomas, Anais Trouble, Camille Vacher, Léo Vincent.

**Boucher** Kevin Balthazard, Guillaume Bassi, Kévin Beguet, Quentin Belmondo, Pierre Bonnardon, Mickael Cachot, Deniz Caliskan, Sébastien Cardella, Dominique Chatony, Mathieu Cherlonneux, Romain Decruz, Julien Dibily, Nathan Famenias, Kevin Frenea, Kevin Golliat, Julien Hermeline, Hugo Keller, Ali Kharchi, Romain Lafaurie, Nicolas Large, Loïc Martignon, Anthony Megard, Guillaume Michel de Roissy, Max Monier, Vincent Paccot, Luca Paglia, Anne-Lise Paulin, Baptiste Ramage, Jérôme San Millan, Maxime Virone.

**Pâtissier** Anthony Augry, Bilel Ben Haddou, Audrey Benhammou, Camille Berillon, Benoit Bertholon, Raphael Blanc, Sonia Bonjour, Nicolas Bonnet, Fatiha Boucharni, Thierry Brun, Hawa Ba Camara, Jérémy Cohen, Florian Coton, Jean-Thomas De Egea, Tristan Desbos, Francis Devaux, Jérémy Dubanchet, Maxime Dubois, Jérôme Ducreux, Hélène Dugas de Baudan, Jimmy Ferra, Alexandre Fillol, Philippe Francon, Benoit Froquet, Mickael Fulbert, Frédéric Gailleton, Axel Gandit, Nicolas Garcia, Marvin Gaudy, Coline Girardeau, Jonathan Grand, Alain Grandfort, Gael Gros, Gabrielle Gueguen, Clément Guille, Aymeric Guillon, Romain Guy, Anais Jacquet, Emma Jean-Perrier, Stéphanie Jonchier, Jonathan Juge, Pierrick Jullien, Alexandre Laumain, Justine le Saux, Thomas Leguen, Grégoire Lelou, Lory-Anne Longere, Jérémy Lopes, Sébatién Luque Bellido, James Macnaughtan, Florent Magnana, Florian Malowski, Alexandre Marquat, Maxime Marron, Joachim Marthe, Clémentine Masciarelli, Michel Maurin, Alexy Moreira, Jonas Naglieri, Nicolas Pen, Rémi Petrequin, Marianne Pieque, Ludovic Pillard, Léo Pillon, Chloé Ponchaud, Julien Prasteau, Estelle Preaux, Yoann Redon, Christian Rolland, Emmelie Ros, Axel Sejourne, Maud Simon, Tiphaine Souche, Najib Soukal, Damien Thivin, Marie Traversari Chiriboga, Victor Vincent, Carrole-Anne Vincler, Yaelle Vinzant, Julien Vuillaat, Samira Bellouza, Océane Bernollin Pichon, Mélanie Bertholet, Pierre-Alexandre Boucherez, Léo Bouteille, Fabien Chareyron, Noémie Cœur, Clément Collomb, Florence Colson, Ophélie Da Ponte, Paul Delcourt, Axel Desquibes, Dylan Dominguez Garcia, Clément Duchau, Marina Federico, Shany Ghazouani, Melinda Guercour, Elyse Ishimwe, Lise Jambon, Lucas Joseph, Cyril Lardon, Flavien Martin, Grégoire Martin, Kevin Monton, Clément Mortel, Clémence Odent, Yann Picard, Mickael Piot, Morgiane Rasennadja, Pierre-Axel Regal, Hedi Rokiba, Florian Romero, Niels Ruffilli, Corentin Sage, Angélique Sandrin, Zahara Soilihi, Hedi Torki, Clelia Vegega, Nicolas Viallet, Arnaud Vincent, Asma Bentoumi, Fabien Clermont, Nicolas Dufour, Geoffrey Fontana, Omer-Umit Komcu, Nicolas Laboureau, Dylan Ocana, Clément Pey-Ravier, Kévin Plessier, Léo Ragusa, Mohamed Saouchi, Erwan Termet, Kevin Zajdel.

**Restaurant** Jonathan Angileri, Charlotte Barbo, Benjamin Ben Ahmed, Dylan Benedicti, Mélanie Blum, Johanna Boukhors, Sarah Bounouar, Françoise Brial, Jean Brun, Anais Caurel, Sophie Cretin, Alexandre Darai, Tatiana Desthieux, Floriane Devaux, Nacer Djiridi, Camille Dubois, Charif Esso, Elodie Excoffier-Buisson, Elodie Gassmann, Nicolas Gomes, Laurie Grillo, Quentin Jeanne, Anastasia Kierschowski, Kévin King-Soon, Morgane Laroche, Sarah Lemon, Gyulbenur Mehmed, Rachel Mercier, Ronan Parassols, Anais Pernoud, Pauline Petre, Camille Richard, Lola Schmidt, Christina Terrasse, Priscilla Vanhersecke, Cédric Vernin, Ning Yang, Asmahane Abdou, Marine Bourcier, Emilie Grenier, Sofia Srheir, Dylan Sturbe, Kevin Viala.

**Mention complémentaire**

**Employé traiteur** Sarah Abed, Sarah Barraud, Julien Brenaud, Thomas Cristophol, Maite Darner, Rémi Goyon, Kévin Louat, Julien Mac Pherson, Thomas Olympe, Florian Second.

**Pâtisserie, glacerie** Lucas Aledo, Philippe Begoghina, Romain Boisselet, Jean-Loup Chataigner, Eddy Cianfarani, Alexandre Desmanoï, Pauline Bourcier, Jordane Fougereuse, Julia Francescon, Pierre Garnier, Floriane Hammada, Alexandre Hertzog, Christophe lchoung-Thoé, Mélanie Janin, Adrien Jeannot, Florian Jourider, Quentin Junique, Joanna Lamere, Quentin Leroy, Cédric Lin, Alexis

Marret Fileyssant, Sophie Moutin, Emmanuel Pallares, Lola Paul, Marie Pinheiro, Morgane Porterie, Maxime Rota, Cuisinier des restaurants Mickael Boittet, Romain Canton, Boris Charlet, Kodjo Deboutoh, Charles Liets, Quentin Neveu, John-Bryan Olivier, Jérémie Romanini, Camélia Saffar-Tebbi, Emilie Vincent.

**Boulangerie spécialisée** Fatiha Bendou, Pierre Cellier, Mathieu Daudet, Ryad Madene.

Sommellerie Jennifer Cocarde, Jordan Crozier, Simon del Medico, Julie Favre, Louise Massardier, Emilie Tardy, Marine Vidal, Loïc Vigouret, Kamonchat Waiyakan.

**Brevet professionnel**

**Cuisinier** Julie Ambrosio, Sélim Aouadi, Grégory Arando, Perrine Billoud, Etienne Borde, Guillaume Cartet, Laura Cochet, Morgane Fourreau, Steve Lacour, Alexandre Merme, Sabrina Piegay, Gaetan Plurier.

**Boulangier** Rémi Auclair, Jean-Baptiste Cote, Nicolas Ducreux, Jonathan Gimenez, Vivien Guichon, Anthony Guillermin, Kevin Lecoq, Jérôme Martin, Yohann Michelin, Loïc Misery, Elodie Petitjean, Tony Peycelon, Corentin Ramdani, Emeric Viricel.

**Boucher** Jocelyn Beni Aiche, Jules Champely, Thomas Ciamberlano, Thibault Cigolotti, Pierre Cordier, William Dechaux, Maxime Joly, Cyril Platre, Yoann Sarcey, Emilie Wisniewski.

**Charcutier traiteur** Camille Alex, Adrien Benoit, Mylène Billet, Maxime Bouquet, Julien Brun, Charlotte Cauvin, Anthony Ciupak, Armand Coquard, Audrey Diamond, Julien Matray, Sylvain Teisseire.

**Restaurant** Natacha Bakache, Suzie Carton, Guillaume Cordaro, Sébastien Davik, Pauline Gaulin, Grégory Guibeaud, Martina Hochel, Salomé Larochette, Mélanie Maillet, Kévin Orsat, Lysiane Raffier, Cyril Raynaud, Laure Thillardon, Audrey Vayquero Garcia.

**BEP**

**Option A** Florian Beaumadier, Yaelle Bernard, Sarah Bogen, Lucas Bonucci, Iness Brakeni, Florian Cacciato, Manuel Carrero, Sergio Contin, Pierre Debus, Xavier Dubouis, Timothée Ducrot, Théodore Fouquin, Florence Freydier, Léa Gehardt, Juliette Giannuzzi, Maximilien Gloppe, Alexis Gonzalez, Clément Gueguen, Batisste Jaillet, Anissa Larkeche, Benjamin le Saint, Nathanael Machado, Vincent Marge, Maxime Martinage, N'deye Mbaye, Max Pardo, Maxime Penot, Thomas Philocles, Charlie Piancatelli, Andy Ramos, Alexandre Sibuet, Yannick Smit, Olivia Sullivan, Loïc Trupiano, Thibaut Vindry.
**Option B** Chloé Algacil, Sarah Bennacer, Maxime Bernigaud, Jérémy Brakha, Guillaume Cuffet, Mélanie Ferreira Barbosa, Eloise Gallieri, Charles Guillon, Océane Guillot, Tanguy Joyeusaz, Joan Juhel, Céline Jager, Ludovic Le Gac, Lucien Matteucci, Alexandrine Meyronneinc, Aurélie Nougobodohoue, Lucile Quarre, Aurélien Rulliat, Christophe Salva, Chloé Segard, Neardey Seng, Hassan Siby, Vincent Vivancan, Nicolas Vignals, Henna Waterlot, Mael Zanin.

**Boucher-charcutier** Richard Casson, Francis Debrieux, Lucas Deshors, Matthieu Gardet, Lucas Godard, Loryne Guillen, Julien Uccheddu, Cyril Villanueva.

**BAC professionnel**

**Boulangerie Pâtisserie** Sébastien Aurrelle (AB), Claire Bariod, Vincent Baudinot (AB), Valentine Beney (AB), Victor Bertin (B), Cécile Bioud (AB), Xavier Boucheix (B), Mathieu Chermette (AB), Aline Chevalier, Louis Clair, Axel De Matteo (AB), Yoan Ducrouz (AB), Morgane Dulac, Mickael Favre (AB), Jessy Leclercq, Géraldine Mallet (AB), Elodie Mathevet (AB), Pierre Mazzerelli, Pauline Michon (AB), Raphael Pillon (AB), Fabrice Rivel Bouquet (AB), Kevin Taleb (AB), Morgane Thealet (B), Virginie Vuillemonot (AB).

**Restauration** Louis Baranger (AB), Marie Berger (AB), Rémi Bonnot (AB), Audrey Chave (AB), Kévin Descotes, Alexis Galand, Tanguy Gasse, Christina Hoang, Victor Jossierand, Bryan Lenglet, Killian Marcot, Nadege Meunier (AB), Sylvain Nicolas, Nicolas Notin, Florian Odin (B), Tristan Raclat (AB), Fanny Renaud, Demy Stea (AB), Maxime Sausse, Anais Sauvage, Jordan Tranchant, Mélanie Gaillard, Bruno Gonfalone, Simon Forestier, Mélody Fourneret, Mélanie gaillard, Bruno Gonfalone, Clémence Jouve, Elisabeth Mebewa Kindu, Benoit Pirea, Violaine Vialle, Clément Viallon, Guillaume Wojcik.
BAC technologique hôtellerie Alyssa Ayari, Anthony Baizet, Romain Balabaud, Rémy Bayon, Zouina Beldjerou, Laura Ben Amou, Guillaume Benoit, Adrien Berthelon, Dorian Bord, Vincent Bruere, Romain Bruty, Milena Bulteau, Séverine Cairon, Thibaut Candr, Louis Catholand, Mélanie Chambodut, Adrien Charton, Simon Chaudier, Justine Cusset, Thibaut d'Arco, Mickael Delisse, Eleonore Druz, Xavier Duffaud, Thimotée Esteve, Hermance Fatet, Florian Fillet, Lilas Garcia, Emma Gelibert, Mélanie Goncalves, Marie Guyot, Estelle Iarussi, Lucas Jeanerot, Estelle Jeanpierre, Estelle Joly, Joannes Lathuillere, Caroline Lopez, Bobelem Baikoua, Adeladie Mange, Jérémy Mangola, Pierre Marret, Vicky Moisy, Rémi Montagnon, Alexis Mouchonnat, Estelle Monnier, Aymeric Nesme, Loïc Neveu, Raphael Noblet, Corentin Otmani, Geoffrey Pastor, Ludivine Pontet, Simon Quay, Léonie Redoute, William Rober, Thibault Roubin, Blandine Rousseau, Pierre-Bastien Roussot, Clément Royer, Alison Salaniat, Leidy Stanisiera, Mathieu Thevenin, Vincent Trivellin, Guillaume Ugolini, Paul Veillet-Lavallee, Lois Verset, Corentin Veyre, Alexandra Vignon, Brenda Zimmer.

**BTS**

**Option A** Maxime Chanteur, Maxence Chassy, Alexandre Daloz, Cyrille Degrange, Joanna Deleuze-Dordron, Patricia Devay, Marjorie Dugot, Claire Dupin, Camille Grosso, Antoine Holland, Amy Kone, Audrey Levy, Julie Matyjaszewski, Julie Ouvrard, Mathilde Perrin, Ponpasith Phavong, Benoît Quirin-Huger, Saranto Razakatiina, Laurine Thomas, Agathe Basty Sterckeman, Elisa Blanc, Rémi Charvet, Laura Desgurse, Charline Huet, Florian Michaud, Camila Reynaud-Becerra.
**Option B** Romane Berthel, Marc-Antoine Blache, Alizée Bouchot, Dorian Curmi, Andréa Galvez Riquelme, Margaux Godart, Anne Pillon, Laetitia Wagner, Camille Bertier, Lucile Billault, Chloé Buyas Maily Carletto, Clément Cherifi, Mathilde Cinque, Claire Desboudard, Manon Diaz, Myrtille Gagey, Clément Guinamand, Julien Hernandez, Thibaut Laroche, Julia Merle,

# Hôtellerie

15 M€ de travaux prévus

La société, détenue à 60 % par la ville, est en pleine prospection pour ses quatre établissements, les hôtels Miradour, Dax Thermal, le Splendid et la Résidence des thermes.

## La Compagnie thermale de Dax cherche son gestionnaire

La Compagnie thermale de Dax est en quête d'un repreneur pour ses quatre établissements, dont la municipalité est propriétaire murs et fonds. Si une solution semble avoir été trouvée pour deux d'entre eux, les hôtels Miradour et Dax Thermal dont les transactions sont menées par Jones Lang LaSalle Hotels, les deux autres établissements, le Splendid et la Résidence des thermes - œuvre de **Jean Nouvel** -, cherchent toujours leur candidat. La mairie y consacre actuellement toute son énergie car il s'agit des deux établissements phare de la ville.

### RESTRUCTURATION

L'hôtel Splendid, directement relié au centre thermal, a en effet été construit dans les années 1930 par l'architecte **André Granet**, dans un style Art déco. En 2010, après le départ du groupe Accor, la mairie confie à une directrice, **Danièle Gey**, la gestion de ce complexe. Celle-ci n'a eu de cesse de vouloir réduire le déficit de la Compagnie, le faisant passer de 4 M€ en 2010 à 1 M€ en 2011, grâce à des actions

de restructuration et de commercialisation pour chaque établissement. Mais avec l'annonce de sa démission, début juillet 2012, la mairie se trouve à nouveau confrontée à son problème de gestionnaire, avec l'obligation de faire vite. Cette fois, c'est auprès de la société GE Consult que la mairie prend conseil, lui offrant une mission le temps de trouver le repreneur idéal. Pour gérer le complexe, GE Consult confie les rênes de l'exploitation à **Frédéric Lebel**, un professionnel de l'hôtellerie et de la restauration passé par des maisons aussi prestigieuses que celle de **Bernard Loiseau** ou encore la chaîne Concorde. Nommé directeur des exploitations, il a pour mission de gérer les établissements pendant six mois "mais espère bien être reconduit par les nouveaux repreneurs", confie-t-il au journal *Sud Ouest*.

### CINQ CANDIDATS DÉJÀ RETENUS

La municipalité, consciente des enjeux et de la lourdeur de la tâche, est aujourd'hui prête à signer un bail emphytéotique de trente ans, voire plus,

pour le fonds de commerce, et prévoit même 15 M€ d'investissements en rénovation à engager pour les deux bâtiments. Encore faut-il qu'un repreneur aguerri accepte la situation actuelle, à savoir deux établissements dont un hôtel 4 étoiles de 125 chambres et une résidence de 90 studios, chacun avec son centre thermal attenant et un restaurant d'environ 300 couverts. Le tout représente une centaine d'emplois, dont une grande partie pour le thermalisme. À la suite d'une annonce passée dans les journaux locaux et professionnels, la date limite de remise des candidatures a été fixée au 3 août. Actuellement, cinq dossiers ont déjà été retenus "mais nous voulons élargir le cercle", déclare le gestionnaire. Mais il faut faire vite. La capitale française du thermalisme a en effet hâte de trouver son nouveau leader.

EVELYNE DE BAST

**Compagnie thermale de Dax** • Cours de Verdun  
• BP 7 • 40101 Dax  
• Tél. : 05 58 90 17 04

De père en fils

## Hôtel La Jetée : contre vents et marées

Comme la plupart des restaurateurs de ce port réputé pour ses langoustes, **Bruno Strinna** est aussi marin-pêcheur. "Saint-pierre, chapons, langoustes... nous cuisinons uniquement les poissons que nous ramenons. Il n'y a pas d'intermédiaires", affirme-t-il. Bruno Strinna a repris au mois de mars l'affaire familiale qui avait été laissée en gérance durant six ans. "Nous voyions l'hôtel se dégrader. Il a fallu remettre aux normes les 15 chambres. C'est un peu comme si nous repartions à zéro. Il ne faut pas décevoir", ajoute-t-il. Bruno Strinna est



secondé par son fils, **Dominique**, 21 ans, qui lui a succédé en tant que pêcheur. La jeune compagne de Dominique a pris en charge la gestion de l'hôtel mais tous deux reconnaissent "manquer de repères"

L'histoire de cet établissement familial a commencé en 1950.

sans formation dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie.

### NOUVELLE GÉNÉRATION

"En cuisine, c'est simple : il suffit d'avoir du poisson de qualité", soulignent-ils, évoquant la décoration qu'il faut refaire, les chaises et les tables démodées qu'il faut changer, le personnel qu'il faut motiver. L'histoire a commencé en 1950. C'est le grand-père qui a créé l'hôtel dans la maison familiale à l'entrée du

port. Le père de Bruno Strinna, un maçon venu de Sardaigne, et sa mère, ont tenu l'affaire jusqu'en 1992. "Comme les clients voulaient des langoustes, mon père est devenu pêcheur." Et, à son tour, il l'a imité. Avec son épouse, **Sophie**, elle en cuisine, lui en mer, ils ont tenu l'établissement dix ans durant. Aujourd'hui, le défi est de le relancer avec l'apport de la nouvelle génération.

BERNARD DEGIOANNI

**Hôtel-restaurant La Jetée**  
• Port de Centuri • 20238 Centuri  
• Tél. : 04 95 35 64 46 • [www.la-jetee.net](http://www.la-jetee.net)

À proximité de l'A46

## Un nouvel Inter-Hôtel à Massieux

Depuis avril dernier, **Chantal Viricel** a repris avec son beau-frère, **Cédric Viricel**, l'hôtel Kyriad à Massieux, situé à mi-chemin entre Villefranche-sur-Saône et Lyon. Les deux exploitants ont souhaité changer d'enseigne, en portant leur choix sur Inter-Hôtel. "Cédric gère en parallèle un autre Inter-Hôtel plus au nord, à Belleville. D'où notre décision", explique Chantal Viricel. Les nouveaux propriétaires ont lancé d'importants travaux de rénovation - chambre, réception, salle du petit déjeuner... -, ce qui leur a permis d'obtenir leur troisième étoile. Ils ont également créé un nouveau site de réservation en ligne afin de doper leur activité. En revanche, ils ont décidé de

fermer le restaurant de l'hôtel, l'établissement étant situé dans une zone d'activités où plusieurs espaces de restauration sont déjà proposés.

### VISER LA CLIENTÈLE D'AFFAIRES LOCALE

En reprenant cet établissement, Chantal et Cédric Viricel visent avant tout une clientèle d'affaires locale. "Les zones d'activités sont nombreuses dans la région, et notre principal atout est notre proximité avec l'A46, qui



**Chantal Viricel** gérante de l'Inter-Hôtel de 40 chambres, situé au nord de Lyon.

permet d'accéder au centre de Lyon en 20 minutes à peine. D'ailleurs, nous souhaitons développer notre activité séminaire avec de nouvelles offres commerciales, mais aussi séduire davantage une clientèle de groupe, par le biais des autocaristes", explique la gérante.

STÉPHANIE PLOUD

**Inter-Hôtel Lyon Nord**  
• Parc d'activités, avenue Lavoisier • 01600 Massieux  
• Tél. : 04 78 98 35 35 • [www.hotel-lyonnord.fr](http://www.hotel-lyonnord.fr)

Le secteur a dû surmonter des difficultés structurelles et sociales

Les efforts entrepris par le comité du tourisme des îles de Guadeloupe (CTIG) et la volonté des professionnels de s'adapter au marché commencent à porter leurs fruits.

## La Guadeloupe renoue avec l'activité touristique



Willy Rosier, directeur du CTIG fait le point sur le tourisme en Guadeloupe.

23 000 visiteurs étrangers, et bien qu'ils soient encore minoritaires, ils ont été aussi nombreux en 2011 qu'en 2008. Résidents suisses, belges et italiens représentent la moitié d'entre eux, suivis par les Allemands et les Anglais. Enfin, il existe un marché caribéen interne, mais très concurrentiel, et une destination Guadeloupe "qui fonctionne bien chez les Québécois". Alors que le transit vers les États-Unis reste long et compliqué, une liaison aérienne vers le Québec est assurée trois fois par semaine. Quant au marché américain, la Guadeloupe subit la concurrence des îles anglophones des Caraïbes alors que "les budgets de communication aux États-Unis restent inaccessibles pour le CTIG." Côté croisières, grâce à une bonne coordination du CTIG, de l'aéroport et du port, les nouvelles sont bonnes : alors qu'en 2010-2011, l'île recevait 95 000 croisiéristes, la saison 2011-2012 en a vu arriver 150 000 et les prévisions pour 2012-2013 sont très encourageantes avec 250 000 croisiéristes attendus.

### UN TAUX DE REMPLISSAGE DE 58 % SUR L'ANNÉE

De nombreux établissements hôteliers ont disparu, conséquence économique et financière des annulations dues aux mouvements de grève de 2009 et aux saisons moroses qui ont suivi. Mais ceux qui ont réussi à surmonter la crise voient le regain d'activité amorcé en 2010 se poursuivre et renouent avec les chiffres de 2008, avec un taux de remplissage de 58 % sur l'ensemble de l'année. La hausse de la fréquentation a profité en premier lieu aux établissements 3 étoiles et plus, alors que la petite hôtellerie a connu une légère baisse (-2 %). Avec une offre hôtelière restreinte - l'île ne compte que 45 établissements homologués - l'offre d'hébergement s'est enrichie ces dernières années de très nombreux gîtes, de toutes catégories. En 2011, les hôtels ont accueilli 39 % des visiteurs, les gîtes et locations 34 %, l'hébergement chez des proches 31 %. S'il est difficile de connaître exactement le nombre réel de gîtes, Willy Rosier estime "qu'il y a deux fois plus



L'activité touristique reprend en Guadeloupe mais il y a encore beaucoup de chemin à faire.

de gîtes que de chambres d'hôtels. Toutefois, c'est une activité moins stable, qui s'autorégule par l'économie et ses crises, amenant ainsi les moins qualitatifs à disparaître." Il semble que la personnalisation de l'accueil, la proximité avec la population et la culture locale, mais aussi des prix attractifs et des tables d'hôte qualitatives soient les critères affichés par les gîtes. De quoi redorer l'image de la destination, face à des défauts qui lui ont été longtemps reprochés.

### PLAN DE COMMERCIALISATION ET DE COMMUNICATION

Pour faire face aux difficultés économiques qu'ils ont rencontrées et compenser la haute saison très courte aux Antilles, les hôteliers cherchent de nouvelles solutions. Ainsi, le groupe Des Hôtels et des Îles, seul groupe hôtelier indépendant aux Antilles, qui commercialise 5 établissements en Guadeloupe (La Toubana Hotel & Spa, La Créole Beach Hotel & Spa, Le Jardin Malaga, Le Bwa Chic Hotel & Golf et Le Mahogany Hotel & Residence) a clairement segmenté ses offres et vend ses propres packages transport et hébergement depuis un an. Une manière d'augmenter ses marges sans être entièrement dépendant des tours-opérateurs, avec qui le groupe continue cependant de travailler. Une dynamique en basse saison a aussi été instaurée en proposant des offres attractives à la clientèle locale. Cette période de l'année semble être un lourd enjeu pour de nombreux professionnels. Ainsi Sylvie Carreyre-Clément, propriétaire d'un établissement de charme, le Tendacayou, reconnaît que "la difficulté est de ne pas absorber tout le bénéfice de la haute saison pendant la basse saison où les taux de fréquentation chutent." En renforçant leur plan de commercialisation et de communication, en proposant des packages attractifs, les propriétaires du Tendacayou s'attendent à "une belle année 2013."

Une nouvelle dynamique qui s'appuie sur des démarches qualitatives et qui commence à donner de bons résultats, mais les professionnels reconnaissent que l'équilibre reste fragile. Face à un positionnement géographique qui soumet l'île à une très forte concurrence, le travail sur l'image de la destination et la définition d'une identité propre à la Guadeloupe restent des éléments-clés à renforcer. Malgré les nombreux atouts de l'île, le problème reste de savoir comment attirer et faire venir les touristes.

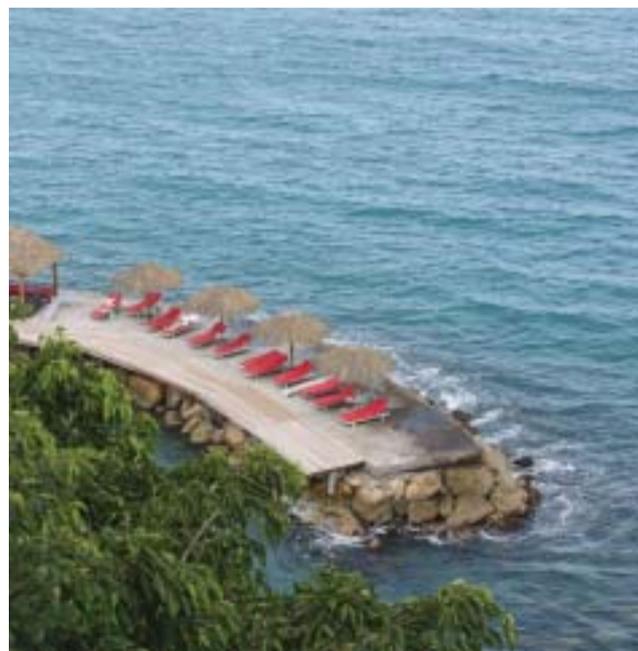
MARIE TABACCHI

Willy Rosier, directeur général du comité du tourisme des îles de Guadeloupe (CTIG), connaît bien les difficultés rencontrées par la destination. Selon lui, elles ne sont pas seulement liées à l'image ternie renvoyée par la médiatisation des grèves.

"La Guadeloupe est confrontée à plusieurs éléments structurels qui compliquent la santé du secteur touristique. D'une part, des destinations proches qui proposent des séjours à bas coût, avec des offres qui concurrencent directement la nôtre. Et d'autre part, la montée en gamme du parc hôtelier de certaines îles voisines bien positionnées sur les clientèles émergentes à fort revenu." Pour remédier à cela, l'île, qui était positionnée depuis plusieurs décennies sur un développement milieu de gamme, a revu sa stratégie et a entrepris d'améliorer son offre hôtelière. Mais Willy Rosier sait que "la présence d'une enseigne reconnue à l'international est indispensable pour attirer de nouveaux marchés et donc de nouvelles clientèles. Il est difficile d'attirer les investisseurs sans cette locomotive internationale."

### ATTIRER LES TOURISTES DES PAYS FRONTALIERS DE LA FRANCE

Le CTIG appuie son plan de développement sur deux grands axes de clientèles, qu'il continue de rassurer et auprès desquelles il doit revaloriser l'image de la Guadeloupe. Avec 80 % des nuitées, les touristes venant de l'Hexagone constituent "un marché énorme, mais pour nous le défi reste d'aller chercher les vacanciers en région". Le CTIG, qui possède une antenne Europe à Paris, veut également attirer les touristes des pays frontaliers de la France, "l'Allemagne et la Suisse étant des marchés porteurs". À ce titre, "l'ouverture de la ligne aérienne Roissy-Pointe-à-Pitre, fin 2011, constitue une belle opportunité qui apporte déjà des retombées", constate le directeur général du CTIG. En 2011, la Guadeloupe a attiré plus de



La Guadeloupe doit trouver une identité qui lui soit propre, face à la concurrence des îles voisines.

# □ Courriers des lecteurs

Une question ?

Rendez-vous sur les Blogs des Experts de Pascale Carbillet

sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## La mutuelle bientôt obligatoire dans la restauration rapide

**Depuis quand la mise en place d'un contrat 'frais de santé' est-elle obligatoire en restauration rapide ? Quelles en sont les conditions d'application ? Merci.**

CHRISTELLE

Le contrat 'frais de santé' (mutuelle) obligatoire n'est pas encore entré en vigueur pour les entreprises de restauration rapide. La restauration rapide s'est engagée, dans un avenant du 24 janvier 2011, à mettre en place un régime complémentaire de remboursement des frais de santé obligatoire en faveur des salariés de la branche. Le 3 février 2012, le Syndicat national de la restauration rapide (Snarr) a conclu un accord avec les syndicats de salariés (CFE-CGC, CFTC, CGT et FO), fixant les modalités de mise en œuvre de cette mutuelle. Mais pour être rendu d'application obligatoire à toutes les entreprises du secteur, le texte doit

faire l'objet d'une procédure d'extension qui est actuellement en cours. L'accord sera applicable le 1<sup>er</sup> jour du mois suivant la publication de l'arrêté d'extension au *Journal officiel*. En outre, le texte laisse aux entreprises un délai de 6 mois - à partir de la publication de l'arrêté - pour mettre en place la mutuelle.

L'accord prévoit qu'il sera obligatoire pour les entreprises de souscrire un contrat de garanties collectives auprès de l'organisme assureur de leur choix. Les entreprises auront donc la liberté de choisir l'organisme assureur, mais à la condition que le contrat conclu accorde des garanties d'un niveau

au moins égal, et ligne par ligne, à celui défini dans le tableau figurant dans l'accord. Quant aux cotisations finançant les garanties, elles devront être prises en charge par l'employeur et le salarié à raison de 50 % chacun.

Quant aux entreprises déjà titulaires d'une mutuelle, elles auront un délai de 12 mois pour mettre leur contrat en conformité avec les garanties prévues par l'accord du 3 février.

**Blog des Experts  
'Droit du travail en CHR  
(modèles de contrats et paie inclus)'**

## Saisonniers : il faut 4 mois d'ancienneté pour bénéficier de la prime TVA

**Un saisonnier ayant un contrat de 4 mois dans l'entreprise (de mai à septembre) a-t-il droit à la prime TVA ? Si oui, doit-on la lui payer à l'issue de son contrat, sachant que celui-ci ne court pas sur la période comprise entre le 1<sup>er</sup> juillet 2011 et le 30 juin 2012 ? Merci pour votre réponse.**

KARINE

Les saisonniers sont soumis à des conditions particulières concernant la prime TVA, afin de permettre au plus grand nombre d'entre eux d'en bénéficier.

Un salarié titulaire d'un contrat saisonnier a droit à la prime s'il justifie de 4 mois d'ancienneté dans la même entreprise, ou dès 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.

En conséquence, votre salarié a bien droit à la prime TVA, qui figurera sur sa feuille de paie du mois de septembre.

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 dans ce cas ( $500 \times 4 \div 12 = 166,70 \text{ €}$ ).

Le montant de la prime doit être

comparé à son plafond, qui doit être lui-même 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  $1\,400 \times 2\% \times 4 \times 25\% = 28 \text{ €}$ ).

**Blog des Experts  
'Droit du travail en CHR  
(modèles de contrats et paie inclus)'**

## La carafe d'eau est obligatoire même en terrasse

**Peut-on refuser de donner une carafe d'eau en terrasse d'un restaurant et proposer à la place de l'eau minérale ?**

COLETTE

Les restaurateurs ont l'obligation de fournir gratuitement l'eau et le pain à leur client conformément à l'article 4 de l'arrêté du 8 juin 1967, qui prévoit que : "le couvert comporte obligatoirement, outre le pain, l'eau ordinaire, les épices... usuellement mis à la disposition du client à l'occasion des repas".

Vous ne pouvez donc pas imposer à vos clients de l'eau minérale payante à la place de la carafe d'eau gratuite, y compris sur la terrasse de votre établissement. Ce principe est d'ailleurs rappelé dans le guide *Mes vacances 2012*, élaboré par les services de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), qui rappelle aux vacanciers quels sont leurs droits et devoirs face aux professionnels du tourisme. À la fiche restauration, il est clairement précisé à vos éventuels clients : "Vous n'êtes pas obligé de commander de l'eau minérale ou du vin. Vous pouvez vous contenter d'une carafe d'eau : celle-ci est gratuite." Ce guide



"Le service de la carafe d'eau ne peut donner lieu à une facturation spécifique", explique la DGCCRF.

est consultable sur le site internet de la DGCCRF : [www.economie.gouv.fr/dgccrf](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf). Les services de la DGCCRF rappelaient aussi dans un courrier daté du 29 octobre 2003, à propos de l'article 4 de l'arrêté du 8 juin 1967, que : "cette disposition oblige toujours les restaurateurs à inclure la fourniture de la carafe d'eau dans les prix des plats et menus et qu'il en résulte que le service de la carafe d'eau ne peut donner lieu à une facturation spécifique mais, en revanche, ces dispositions ne [font] pas obstacle à ce que le coût de cette prestation soit pris en compte par le professionnel lors de la fixation des prix de ses repas et menus." Par conséquent, les services de la DGCCRF considèrent que le coût de cette carafe d'eau gratuite doit être inclus dans les prix de vente de vos repas et menus, mais ne peut être facturé en plus.

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

## Indice du coût de la construction du 1<sup>er</sup> trimestre 2012

L'indice du coût de la construction (ICC) du 1<sup>er</sup> trimestre 2012 a été publié par l'Insee le 6 juillet dernier. Il s'établit à **1 617**, ce qui représente une baisse de 1,28 % par rapport au trimestre précédent (où il était de 1 638). Cela entraîne une augmentation moindre de l'ICC sur l'année avec une évolution de 4,05 %, après une hausse de celui-ci de 6,85 % au 4<sup>e</sup> trimestre 2011.

Pour les baux commerciaux, la hausse de cet indice représente :

- sur 3 ans (révision triennale) :  $(1\,617 - 1\,503) \div 1\,503 \times 100 = + 7,58\%$
- sur 9 ans (renouvellement) :  $(1\,617 - 1\,183) \div 1\,183 \times 100 = + 36,69\%$

La date de sortie de la publication Insee constitue la date de référence de parution de l'indice. (Insee - Informations rapides n° 170 du 6 juillet 2012)

## Priorité à la pratique

**Toulouse** Le bac pro cuisine 'turbo' se déroule sur une année seulement, un cas unique en France.

# La cuisine en mode turbo au lycée hôtelier d'Occitanie

Initié en 1998 par **Jean-Luc Danjou**, MOF et enseignant, le bac pro cuisine 'turbo' du lycée hôtelier d'Occitanie doit donner toutes les clés aux étudiants pour intégrer les cuisines de restaurants gastronomiques ou pour poursuivre leurs études. Se déroulant en une année seulement, c'est la seule formation de ce type en France. Pour y accéder, il faut au minimum un bac technologique, mais il est fortement conseillé d'avoir également une expérience professionnelle dans la restauration.

### "EN UN AN J'AI VRAIMENT APPRIS À TRAVAILLER"

Les élèves, en moyenne une dizaine, sont organisés en brigade et travaillent avec des professionnels exigeants, en cours mais aussi au restaurant d'application du lycée hôtelier.



*"Nous apprenons à travailler en équipe, de façon structurée et bien évidemment nous apprenons les gestes, les techniques,*

*la présentation, explique Jean-Luc Danjou. Les élèves doivent être en mesure de répondre aux besoins des chefs en*

Les élèves du bac pro 'turbo' autour de leur maître, **Jean-Luc Danjou**.

*sortant de cette formation".*

**Camille**, par exemple, est arrivée avec un BTS en art de la table et art culinaire. *"Je ne me sentais pas assez sûre de mes gestes, explique-t-elle, en un an j'ai vraiment appris à travailler".*

Même idée pour **Clémence** qui dit avoir beaucoup appris sur le terrain : les stages lui ont donné confiance. Elle rejoindra d'ailleurs à la fin de sa formation les cuisines du Pois gourmand à Toulouse.

Huit semaines de stage en restaurant, auxquelles s'ajoutent un voyage de trois semaines en Chine (un partenariat a été signé avec l'Institut culinaire de Chengdu dans la province du Sichuan) et des dîners de gala organisés tout au long de l'année : autant d'éléments qui viennent renforcer les acquis de ces futurs professionnels. **DORISSE PRADAL**

## "Le concours, c'est le dépassement de soi"

Depuis vingt ans, les futurs boulangers, pâtisseries, cuisiniers, serveurs et chocolatiers s'affrontent pour obtenir la traditionnelle récompense du CFA Saint-Michel-Mont-Mercure.

## Trophée Saint-Michel : valoriser les meilleurs apprentis



La 20<sup>e</sup> édition du trophée Saint-Michel a mis à l'honneur les meilleurs apprentis des cinq CAP des métiers de bouche.

Les jeunes apprentis du CFA Saint-Michel-Mont-Mercure (85) sont d'abord sélectionnés sur la base de leurs résultats en classe et en entreprise, et sur un dossier réalisé tout au long de l'année. Les cinq meilleurs d'entre eux, dans les catégories boulanger, pâtissier, cuisinier, serveur et chocolatier, s'affrontent ensuite lors d'épreuves pratiques. Pour cette 20<sup>e</sup> édition, **Dominique Planchot**, MOF en boulangerie, **Marc Rivière**, chef pâtissier chez Potel & Chabot et champion du monde de pâtisserie en 2009, et **Philippe Teillet**, restaurateur à Fontenay-le-Comte, ont évalué et encouragé ces jeunes. *"Le concours, c'est le dépassement de soi,* souligne Marc

*Rivière. Lors de mon premier concours, j'ai fini dernier, et à 40 ans, j'ai été champion du monde : il ne faut jamais lâcher !"*

La ténacité est d'ailleurs une qualité dont ne manque pas **Ildiko Gubicza**, arrivée première dans la catégorie cuisine. Pour cette jeune apprentie hongroise venue faire une année d'apprentissage en France, la barre était particulièrement haute, ce qui ne l'a pas empêchée de remporter le trophée. **Arthur Troussicot**, vainqueur dans la catégorie service, a lui aussi beaucoup travaillé avec son maître d'hôtel pour obtenir cette place enviée. Travail, mais aussi talent et motivation, ces jeunes ont déjà les qualités recherchées par les professionnels. **ÉLODIE BOUSSEAU**

## En bref

### 'Triptyque' remporte le Défi 'innover ensemble' 2012

Pour la 2<sup>e</sup> édition du Défi 'innover ensemble', 3 équipes de 7 élèves ont dévoilé le 12 juillet à la Maison des Compagnons du devoir de Paris leurs projets, après cinq mois de travail. Leur challenge cette année : concevoir un paravent 'made in France' pour l'hôtellerie internationale. Chaque équipe disposait d'une demi-heure pour présenter son projet devant un jury composé d'experts issus du monde du design, du management, de l'entreprise, de la formation et des médias. Les critères : la pertinence de la proposition, l'innovation spécifique du produit, la viabilité économique de la proposition dans le cadre d'une éventuelle commercialisation et la dimension collaborative pour l'aboutissement du projet. L'équipe 'Triptyque', composée de



L'équipe 'Triptyque' : **Guillaume Bloget**, **Étienne Buffard**, **Gwladys Gaugry**, **Lucie Guisiano**, **Thelonious Goupil**, **Anne-Laure Roty** et **Sabrina Youcef**. **Jean-Louis Chaussende**, président de la Fondation J.M. Weston (au centre), et **André Malicot**, directeur de la formation, des études et de la recherche des Compagnons du devoir et du Tour de France (à gauche).

**Guillaume Bloget**, **Étienne Buffard**, **Gwladys Gaugry**, **Lucie Guisiano**, **Thelonious Goupil**, **Anne-Laure Roty** et **Sabrina Youcef** a remporté le Prix de l'excellence décerné par la Fondation J.M. Weston ainsi qu'un chèque voyage d'une valeur de 3 500 €.

### 70 % de réussite pour la promotion 2012 de l'Université Frères Blanc

Jeudi 28 juin, l'Université Frères Blanc a récompensé 44 lauréats de la promotion 2012, sur les 61 étudiants et salariés du groupe qui souhaitent renforcer leurs connaissances théoriques et pratiques sur les métiers du service en salle, de la cuisine ou sur la direction d'un restaurant. L'Université Frères Blanc propose aux élèves six modules de formation adaptés à leur filière et à leur carrière (techniques culinaires ou de service en salle, accueil, anglais, management, développement des ventes, hygiène et qualité, exploitation, droit social et administration du personnel, gestion financière, etc.) dispensés par des enseignants agréés et les collaborateurs du groupe.

# 22 Vins & Sommellerie

Des vins méconnus et de grande qualité

À l'occasion des Jeux olympiques, les clients ont les yeux fixés sur le Royaume-Uni. Que vont faire nos athlètes ? Combien de médailles ? Mais qu'en est-il de la production viticole de ce pays ? Petit tour d'horizon du vignoble anglais.

## Découvrez les vins du Royaume-Uni durant les JO de Londres

Si le Royaume-Uni reste un producteur modeste sur le plan quantitatif, ses vins, essentiellement blancs, sont souvent d'excellente qualité et les critiques parfois formulées à leur égard le sont trop souvent par des personnes qui ne les ont jamais goûtés. La vigne est présente outre-Manche depuis la fin de l'époque romaine, mais c'est surtout au début du Moyen Âge que, sous l'influence des monastères, la viticulture fut la plus prospère. Par la suite, elle a connu une longue période de déclin.

### RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE ET ÉVOLUTION DE L'ENCÉPAGEMENT

Il a fallu attendre le XX<sup>e</sup> siècle pour assister au renouveau des vignobles : replantation, création de l'English Vineyards Association en 1967, devenue UK Vineyards Association en 1996 (actuellement formée de six associations régionales et d'un groupement des plus grands producteurs au Royaume-Uni), création de l'English Wine Producers (EWP), mise en place d'une route des



Au Royaume-Uni, les vins effervescents sont d'excellente qualité. Ici ceux de Coates & Seely, dans le Hampshire.

vins et du centre de l'English Wine, organisation de manifestations en faveur des vins locaux, etc. Chaque année l'English & Welsh wine of the year récompense les meilleurs vins de l'année.

Le réchauffement climatique pose

problème pour les pays du Sud. En revanche, il constitue une opportunité pour nos amis britanniques. Depuis une dizaine d'années, les superficies plantées, surtout dans le sud de l'Angleterre, sont en progression constante (850 ha en 2000, 1 400 en 2012). Chardonnay, pinot noir, pinot meunier et dans une moindre mesure cabernet sauvignon et gamay (et même la syrah) sont de plus en plus présents à côté des cépages traditionnels souvent originaires d'Allemagne : bacchus, seyval blanc, reichensteiner, madeleine angevine, rondo, etc. Chardonnay et pinot noir permettent d'élaborer des

vins effervescents (Sparkling Wine & Quality Sparkling Wine) d'excellente qualité, primés à de nombreuses reprises au niveau mondial.

Avec la mise en place définitive du règlement européen, dans le cadre de la réforme de l'OMC (1<sup>er</sup> août 2009), les vins du Royaume-Uni sont maintenant répartis en PDO : Protected Designation of Origin (équivalent de l'Appellation d'origine protégée), Protected Geographical Indication (Indication géographique protégée) et WWGI Wines Without Geographical Indication (Vins sans indication géographique).

Durant la période des Jeux olympiques, surprenez agréablement vos client en proposant, outre les anneaux olympiques et l'Union Jack, des vins du Royaume-Uni.

PAUL BRUNET

[www.englishwineproducers.com](http://www.englishwineproducers.com)



Vins du domaine Ridgeview dans le Sussex, l'un des plus prestigieux de l'île.

## À lire

'Guide Bettane & Desseuve des vins de France 2013', de Michel Bettane et Thierry Desseuve



Deux experts en vin ont dégusté quelques 50 000 crus. Dans un esprit magazine, l'ouvrage comprend des articles sur l'actualité du vin, les palmarès de l'année (le vigneron de l'année, le vin de l'année, le prix des lecteurs...) et le top 10 des vins par thématique : vins d'exception, à moins de 15 €, à moins de 5 €, et vins bio. L'édition 2013 paraîtra le 30 août prochain et la version numérique sera offerte pour l'achat du livre papier jusqu'au 30 septembre 2012.

Guide Bettane & Desseuve des vins de

France 2013 de Michel Bettane et Thierry Desseuve • Éditions de La Martinière • Prix : 24,90 €

'Histoire du grand vignoble d'Île-de-France', de Alain Poret

Dans cet ouvrage préfacé par Christian Dupuy, maire de Suresnes, Alain Poret propose un historique du vin, de la vigne et du vignoble à travers différentes époques, allant de la période gallo-romaine au XXI<sup>e</sup> siècle, avant de répertorier les vignobles, associations et confréries de la région.

Histoire du grand vignoble d'Île-de-France de la Gaule à nos jours, de Alain Poret • Presses de Valmy-Daniel Bontemps éditeur • Prix : 18 €



© PRESSES DE VALMY

## Pour la campagne 2012-2013

Réuni le 17 juillet, le Comité national des IGP viticoles a émis un avis favorable concernant les critères de plantation.

### Le Comité national des IGP viticoles rend ses conclusions

Le projet d'arrêté du Comité national des indications géographiques protégées (IGP) viticoles devra être validé par le conseil spécialisé de FranceAgriMer dans les prochains jours, car la gestion des plantations pour les vins IGP lui a été confiée. Un arrêté paraîtra au *Journal officiel* de la République française.

#### ACCESSION EN AOC DE L'IGP DUCHÉ D'UZÈS

Le Comité national a donné un avis favorable à l'annulation de l'enregistrement en IGP Duché d'Uzès pour une reconnaissance en appellation d'origine contrôlée (AOC) de ce produit. Cette nouvelle AOC ne deviendra pleinement officielle qu'après publication du décret homologuant son cahier des charges au *Journal officiel* de la République française, et après acceptation par la Commission européenne de la requalification du dossier IGP en AOP.

#### DEMANDE DE RECONNAISSANCE EN IGP 'CILAOS'

Le Comité national a pris connaissance

de la demande d'enregistrement en IGP du vin de Cilaos, originaire de l'île de la Réunion. Une commission d'enquête est chargée d'étudier les différents aspects de cette demande, permettant d'envisager par la suite la reconnaissance d'un cahier des charges pour cette production.

#### PROJET D'ARRÊTÉ D'ENRICHISSEMENT

Le Comité national a donné un avis favorable au projet d'arrêté qui lui a été présenté. Ce projet précise la procédure et les critères permettant d'autoriser l'enrichissement en cas de circonstances exceptionnelles. Ce texte prévoit que la marge d'enrichissement est fixée par le préfet sur proposition de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao). Il réaffirme ainsi le rôle important de l'Inao en matière de consultation et permet la réactivité nécessaire à la prise en compte des demandes. Les modalités pratiques de cette nouvelle organisation sont en cours de finalisation.

# Produits & équipements

Commercialisé depuis 2007 sur l'île

## Le Bourbon pointu de la Réunion, meilleur café du monde ?

Après cinq années de patientes recherches, le café Bourbon pointu (*Coffea arabica* variété Laurina), un rare arabica introduit à l'île de la Réunion à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et qui avait cessé d'être cultivé depuis les années 1950, a été remis en vente en 2007. Il aura fallu dix longues années pour que ce projet un peu fou atteigne son objectif : faire de cet arabica l'un des meilleurs cafés du monde. La réintroduction de ce café d'exception - aujourd'hui le plus cher sur le marché, vendu entre 200 et 336 € le kilogramme, juste avant le Blue Montain de la Jamaïque -, on la doit au travail acharné d'un ingénieur agronome du Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad), **Frédéric Descroix**. "Durant la phase d'études préalable, sur 2 000 caféiers recensés, seulement 600 avaient une morphologie de Bourbon pointu. Les cerises ont été récoltées sur 450 pieds et, après analyse biochimique, seuls 27 plants ont été sélectionnés. Le coût de la main-d'œuvre étant assez élevé à la Réunion, il fallait produire une qualité exceptionnelle pour que cela puisse être rentable."

### LA PRODUCTION DEVRAIT ATTEINDRE 3 TONNES EN 2012

En 2007, le pari est gagné : la première récolte, réalisée l'année même de la création de la coopérative Bourbon pointu, est remarquée par l'association japonaise Specialty Coffee Association of Japan. Respectée dans le milieu assez fermé du café, la SCAJ lui délivre aussitôt la très convoitée appellation 'premium coffee', catégorisant les cafés haut de gamme, sans défaut et présentant des saveurs typiques marquées. Encore réduite, la production s'élevait l'année dernière à

1,4 tonne. "J'espère monter cette année à 3 tonnes et 7 ou 8 tonnes dans trois ou quatre ans", ajoute Frédéric Descroix. Actuellement en attente d'appellation d'origine protégée (AOP), le Bourbon pointu est vendu pour 60 % sur place à la Réunion, le reste étant exporté vers la France, le Japon, les États-Unis et le Canada. Selon la qualité, le fruité et l'équilibre entre acidité et amertume, l'on obtiendra un Bourbon pointu grand cru, une récolte de 2<sup>e</sup> catégorie, le 'sublime', ou un déclassement. "Ces trois catégories peuvent se retrouver dans une même parcelle ou un même champ. On garde une traçabilité des lots, ce qui est important pour nous. Après chaque récolte, le contrôle de la fermentation est la deuxième étape particulièrement sensible."

### CE QU'EN PENSENT LES CHEFS

Les principales caractéristiques gustatives et olfactives du café Bourbon pointu sont ses saveurs d'agrumes qui varient chaque année selon les conditions de récolte. "Il y a quatre ans, c'était plutôt un arôme de mandarine, il y a trois ans, de pamplemousse, l'année dernière d'orange et cette année du citron", détaille Frédéric Descroix. C'est également un café présentant une faible teneur en caféine (0,4 à 0,75 % contre 1,2 à 1,6 % pour des arabicas classiques), d'une bonne acidité et d'une faible amertume. Son équilibre et sa profondeur en bouche sont des qualités recherchées par certains chefs comme **Christophe Pelé**, ex-chef de la Bigarade à Paris - un des premiers à mettre le Bourbon pointu à sa carte en 2011 -, **Guy**

Totalement oublié pendant plus de cinquante ans, le café Bourbon pointu de la Réunion fait aujourd'hui l'unanimité auprès des amateurs. On doit sa réintroduction sur l'île à Frédéric Descroix.



Le Bourbon pointu, un arabica aux arômes extraordinaires.

### PRATIQUE

Le café Bourbon pointu est commercialisé en France par Hédiard et la jeune entreprise d'**Hippolyte Courty** L'Arbre à café. Il est également en vente de manière temporaire et peut être dégusté à l'atelier du chef **Guy Martin** à Paris (VIII<sup>e</sup>).

**Martin** ou, tout récemment, **Anne-Sophie Pic**. "Ce qui m'intéresse dans ce café, témoigne cette dernière, c'est la récente réhabilitation de cette variété ancienne et spécifique au terroir de l'île de la Réunion, qui en fait un produit unique de par ses origines issues de la terre volcanique. Travaillé avec la feuille fraîche de cannelle, dont le parfum est supérieur au bâton, il se révèle exceptionnel." Pour en garder tous les arômes, Frédéric Descroix a fait le choix de torréfier, moulin et conditionner le café à la dernière minute. "À la Réunion, les expéditions en boutique sont garanties avant 48 heures et on demande à nos clients de ne pas garder le produit plus de trois mois." Qualité oblige.

OLIVIER BRANDILY

Café Bourbon de la Réunion • 7 chemin de l'Irat • BP 180  
• 97455 Saint-Pierre • Tél. : 02 62 49 92 43



### FRIMA RATIONAL : PROBLÈME RÉSOLU AVEC LES GRAISSES DE POULETS

Trente-cinq minutes pour préparer 96 poulets ! Rational a créé une solution révolutionnaire avec le SelfCookingCenter® whiteefficiency®. Grâce au récupérateur intégré, les graisses sont collectées dans la chambre de cuisson et l'écoulement y est directement acheminé. Le collecteur peut être remplacé après ou même pendant la cuisson grâce à un robinet se trouvant à la sortie et pouvant être fermé. Le système de nettoyage CareControl de Rational détecte le degré de salissure et s'adapte donc aux besoins réels.

[www.rational-france.fr](http://www.rational-france.fr)



### LA CONSERVATION DES FRUITS AU SUCRE AVEC TOMPRESS

Qui dit conservation des fruits dit confiture, mais ceux-ci peuvent aussi être transformés en gelées, marmelades, confits, pâtes de fruits, concentrés ou au sirop. Et le tout bien dosé en sucre. Stériliser permet de conserver longtemps les fruits au sirop et les confitures peu sucrées. Les stérilisateur Tompress inox et email sont de grandes marmites électriques. On peut y cuire également les jus et les sirops, et ils se transforment facilement en extracteur de jus vapeur.

[www.tompress.com](http://www.tompress.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](mailto:journal@lhotellerie-restauration.fr)

**RESPONSABLES  
DE RUBRIQUE**

**WEBNEWS/RESTAURATION/  
FORMATION**  
**Nadine Lemoine**  
E-mail :  
[nlemoine@lhotellerie-restauration.fr](mailto:nlemoine@lhotellerie-restauration.fr)

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

**SERVICE JURIDIQUE**  
**Pascale Carbillat**  
E-mail :  
[pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr](mailto:pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr)

**VIDÉO**  
**Cécile Charpentier**  
E-mail :  
[ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr](mailto: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**

## 401 M€ investis en France

Selon le cabinet Jones Lang LaSalle, les bonnes performances hôtelières dans la zone Europe Moyen-Orient Afrique devraient doper les transactions jusqu'à la fin de l'année.

## 3,7 milliards d'euros d'investissements hôteliers au premier semestre 2012

Au premier semestre 2012, le volume d'investissements hôteliers serait de 3,7 milliards d'euros d'après le cabinet de conseil en immobilier d'entreprise Jones Lang LaSalle. Cela représente une baisse de 12 % en volume par rapport à l'an dernier. Pourtant, sur l'année 2012, le broker prévoit un volume d'investissement total dans toute la région Europe Moyen-Orient Afrique (EMEA) de 9 milliards d'euros. "Sur l'ensemble des marchés, le Royaume-Uni a été le plus liquide avec un volume de transactions s'élevant à 1,4 milliard d'euros, soit 37 % du total des volumes de la région", précise Yves Marchal, directeur général Europe du Sud de Jones Lang LaSalle.

### DE BONS RÉSULTATS DANS LES PRINCIPALES CAPITALES

"Londres a concentré 80 % des volumes d'investissements, avec en particulier la vente de 8 hôtels haut de gamme dont l'hôtel 4 étoiles Hoxtonde, de 208 chambres, acheté pour 81 M€ par la société Ennismore Capital, et l'hôtel 5 étoiles de 62 chambres du n° 11 Cadogan Gardens, acquis pour 39 M€ par The Cadogan Estate", ajoute Yves Marchal. La France arrive en 2<sup>e</sup> position

avec 401 M€ investis, soit 11 % du total des volumes de la zone EMEA, alors que l'Allemagne arrive en 3<sup>e</sup> position avec 177 M€ d'investissements, soit 5 % du total des volumes.

Au cours de cette période, l'hôtellerie a par ailleurs réalisé de bons résultats dans les principales villes européennes. Paris a enregistré + 7,3 % de RevPAR sur les cinq premiers mois de l'année, par rapport à 2011 pour la même période ; Londres

est à + 3,1 %, Munich + 3,4 %, Barcelone + 5,6 %, Copenhague + 3,7 % et Prague + 13,5 %. D'après le cabinet conseil, les transactions devraient s'accélérer d'ici la fin de

l'année, en raison de grands portefeuilles européens qui sont en cours de cession. "Nous anticipons en 2012 un volume de transactions

hôtelières stables sur la région EMEA par rapport à 2011, soit environ 9,4 milliards d'euros", conclut Yves Marchal.



## L'analyse de Patrick Sanville, directeur de BNP Paribas Real Estate Hotels



"Le début de l'année 2012 a été favorable aux investissements en France. Et cela va continuer. Les transactions les plus significatives ont été le Pullman rive gauche acquis par Bouygues Immobilier auprès d'Accor pour 77 M€, l'InterContinental Carlton, revendu à une société qatari, l'hôtel Melia La Défense vendu par Vinci à Union Investment pour un montant non communiqué, le B&B Hotel porte des Lilas, acheté en Vefa à Vinci Immobilier par Foncière des murs, l'Explorer d'Algonquin pour 30,5 M€, le Palais Maeterlinck à Nice, vendu 48 M€, le Lancaster vendu à Pierre Esnée pour 61 M€... Étant donné le nombre important de portefeuilles en cours de cession, le montant de 2 milliards d'euros en 2012 pour BNP Paribas Real Estate Hotels devrait être vite atteint."

## En bref

### MKG Hospitality dresse un bilan touristique de la mi-saison

MKG Hospitality, cabinet de conseil en hôtellerie-restauration et tourisme, vient de publier une étude sur les indicateurs de performance de l'activité touristique en France pour le mois de juillet. La conjoncture économique défavorable, la météo capricieuse, les Jeux olympiques de Londres sont quelques-unes des raisons expliquant le souhait des Français de limiter leur budget vacances. Les réservations se font majoritairement sur internet, à la dernière minute. Le consommateur n'hésite pas à faire jouer la concurrence, mais aussi à changer de destination et de mode d'hébergement. Les pays méditerranéens cherchent à reconquérir leur clientèle en baisse (printemps arabe, crise économique...) par des politiques de discount agressives. Paris continue d'attirer une clientèle internationale venue d'Asie et des États-Unis (+ 6,9 %) alors que le reste de la France connaît une baisse de fréquentation (- 0,6 %). Cependant, les établissements de la Manche bénéficient de leur proximité avec Londres (+ 3,1 %).

### Pomme de pain est à vendre

Forte de plus de 100 points de vente, l'enseigne Pomme de pain "est à vendre", a indiqué à l'AFP une porte-parole de son actionnaire (Acto), confirmant une information publiée dans Les Échos lundi 30 juillet. Le groupe Le Duff serait sur les rangs pour se porter acquéreur. Pomme de pain, chaîne de restauration à la française créée en 1980, comptait, à la fin 2011, 108 restaurants et un millier de salariés, pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 65 M€. Quant au groupe Le Duff, fondé et présidé par Louis le Duff, il possède 1 120 restaurants avec un chiffre d'affaires de 1 200 M€ (en hausse de 15 % sur un an), annonçait mettre l'accent sur l'international tout en poursuivant son expansion en France. En mai dernier, Brioche Dorée (489 unités) s'est implanté à Shanghai et à Pékin.

## En direct des Blogs des Experts

### Pause repas : peut-on quitter l'entreprise pendant ce temps ?

**Les salariés d'un restaurant prennent une demi-heure de pause pour leur repas du midi. Est-ce que pendant cette demi-heure un salarié peut quitter l'entreprise et vaquer à ses occupations personnelles puis revenir à l'heure prévue, ou est-il obligé de rester dans l'établissement ?**

GAB

#### Daniel Gillot - auteur :

Pendant la pause repas, qui n'est pas rémunérée, le salarié n'est plus sous le contrôle de l'employeur, il peut donc sortir de l'établissement (question d'uniforme à voir éventuellement) et vaquer à ses occupations, le cas échéant pour prendre un repas.

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé **RTK0286** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Blog des Experts 'Droit du travail en CHR : les conditions de travail (+ modèles de lettres)' par Tiphaine Beausseron et Daniel Gillot

## Abonnez-vous



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

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

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

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

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

## Abonnez-vous par



Tél. : **01 45 48 45 00** Fax : 01 45 48 51 31 [abo@lhotellerie-restauration.fr](mailto:abo@lhotellerie-restauration.fr)  
Internet : [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) rubrique s'abonner  
Courrier : L'Hôtellerie Restauration • 5 rue Antoine Bourdelle • 75737 Paris Cedex 15