

**Roland Héguay  
et Hervé Bécam**  
défendent le  
contrat d'avenir

La profession  
unanime  
contre le travail  
illégal

Le Fafih  
se penche sur  
la formation  
informelle

Baromètre  
Deloitte :  
Paris surnage,  
la province subit

# L'Hôtellerie Restauration

9 août 2012  
N° 3302

ANNONCES  
CLASSÉES  
P. 8

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Première édition des **24 heures  
Cuisine** au Mans. **p. 6**

Fédération nationale de la restauration française p. 3

## Le ticket **Hubert Jan** et **Jean Terlon** candidat à la tête de la FNRF

Le premier est président de l'Umih 29 ; le second, de l'Umih 91. Ensemble, ils veulent remettre les restaurants "au cœur des débats", en défendant notamment les très petites entreprises, parfois fragilisées. Pour y parvenir, les deux hommes mettent en avant le travail d'équipe. "Il est urgent, affirme **Jean Terlon**, de fédérer un maximum de professionnels et d'associations et que la branche Umih Restauration, que nous allons mettre en œuvre, soit le lien et l'interlocuteur face aux pouvoirs publics." Autre objectif : la formation, qui "va prendre une dimension essentielle", explique **Hubert Jan**, afin d'aider les professionnels à acquérir "davantage de technicité pour coller au marché et répondre aux attentes de la clientèle". Les deux hommes, déjà rejoints par **Véronique Gaulon** (Umih Berry) et **Guy Pressenda** (Umih 31), vont également défendre le titre de Maître restaurateur, rempart contre les "réchauffeurs de nourriture" et "l'industrialisation" du métier.



Hubert Jan, président de l'Umih 29.



Jean Terlon, président de l'Umih 91.

**LHR** Emploi  
LE SALON EMPLOI DES PROFESSIONNELS  
de **L'Hôtellerie Restauration**

Réservez votre stand  
au 01 45 48 64 64



**JEUDI 27 SEPTEMBRE 2012**  
de 9 h à 18 h

**AU CENTQUATRE**  
104 RUE D'AUBERVILLIERS - PARIS 19<sup>e</sup>

Plus d'informations sur [www.lhr-emploi.fr](http://www.lhr-emploi.fr)



## 95 %

Pour n'importe quelle autre statistique, surtout s'il s'agit de mesurer les performances d'un service public, **les médias se confondraient d'admiration devant un chiffre aussi flatteur de réussite : 95 % !**

On aurait même quelques interrogations sur la fiabilité d'une telle performance. Hélas, ce n'est pas toujours ainsi que la réalité est présentée. Ainsi, selon l'enquête de l'Acos (Agence centrale des organismes de Sécurité sociale), 7 % des entreprises auraient, à divers titres, recours au travail illégal. Et comme dans l'imaginaire populaire, travail illégal s'assimile forcément aux pratiques les plus condamnables, rien ne permet de distinguer la véritable fraude organisée de la simple omission de déclaration sur l'un des multiples documents que toute entreprise est obligée de fournir à notre très sourcilieuse bureaucratie sociale.

**Résultat médiatique garanti : à la 'une' d'un journal économique de référence, pas besoin de s'embarrasser de nuance**, en titrant : *"les restaurants sont ceux qui fraudent le plus"...*

Là encore, il ne s'agit bien évidemment pas de soutenir les entreprises qui ne respectent pas la loi, portant un tort considérable à leurs salariés, à leur image et à l'ensemble de la profession. D'ailleurs, les organisations patronales de l'hôtellerie-restauration n'ont pas tardé à réagir en rappelant leur souci de transparence et de loyauté dans les relations sociales, condamnant celles et ceux qui ne respectent pas le code du travail ou les règles de l'Urssaf.

**En revanche, c'est bien sûr au niveau de la communication que le bât blesse.** Encore une fois, les amalgames les plus simplistes, les titres racoleurs et les assimilations abusives ont occulté l'essentiel : 95 % des établissements de la profession respectent la législation. Et sans aucune intention malveillante à l'égard d'autres secteurs dont la réputation n'est pas forcément exemplaire, on peut s'étonner que des *"raisons techniques"* aient conduit à exclure le bâtiment et les travaux publics du champ de l'enquête.

L. H.

## En bref

### Baromètre Trivago : les tarifs hôteliers en baisse en août

Selon les données du baromètre Trivago sur les tarifs hôteliers pour le mois d'août, la tendance est à la baisse dans les grandes métropoles. De 179 € en moyenne le mois dernier, le prix de la chambre double standard à Paris passe à 147 €. Les prix retrouvent le même niveau qu'en août 2011 dans les grandes métropoles. À Marseille, Lyon et Toulouse, le prix de la nuitée est moins élevé qu'en juillet : il est respectivement de 102 €, 97 € et 80 €. Cannes et Aix-en-Provence affichent une chute de 8 % en un mois. À Rome et à Londres également, le tarif des nuitées diminue globalement. Pour y séjourner les voyageurs devront respectivement déboursier 111 € et 229 €.



### Concours de terrines et pâtés de campagne organisé par Rostang père & filles



À l'occasion des 25 ans du Bistrot d'à côté Flaubert (Paris, XVII<sup>e</sup>), les Rostang père & filles organisent un concours de terrines et de pâtés de campagne pour les cuisiniers amateurs. Les candidats devront envoyer leur recette de pâté de campagne ou de terrine à base de viande pour 8 à 10 personnes accompagnée d'une photo et d'un texte explicatif par e-mail à partir du

14 septembre et jusqu'au 16 novembre. Les cinq personnes sélectionnées seront départagées lors de la finale du 30 novembre et devront défendre leur plat devant un jury de professionnels. Le lauréat verra sa recette proposée au Bistrot d'à côté à l'automne 2013 pendant un mois et sera intégré à la brigade de Michel Rostang pendant une semaine. Il recevra également une mallette de couteaux La Cornue et déjeunera au restaurant gastronomique avec la personne de son choix. Le second recevra une invitation à dîner pour deux au restaurant Michel Rostang et le troisième au Bistrot d'à côté.  
concours@michelrostang.fr

## L'avenir des entreprises est en jeu

Les dirigeants de l'Umih ont défendu les acquis du contrat d'avenir.

## Mission sur la TVA : Roland Héguay et Hervé Bécam auditionnés par le député Thierry Thevenoud



Hervé Bécam et Roland Héguay au 22 rue d'Anjou à Paris.

combien l'équilibre est fragile. L'été, maussade à plusieurs niveaux, en est la preuve. *"Nous observons globalement, pour le mois de juillet, une baisse de fréquentation de nos établissements avec bien évidemment quelques disparités entre les régions. Si Paris tire son épingle du jeu, avec une forte clientèle internationale, l'ensemble du territoire français a ressenti des baisses allant jusqu'à 20 et 30 %."*

### "UN EFFET CATASTROPHIQUE"

Roland Héguay, président confédéral de l'Umih, et Hervé Bécam, vice-président, ont été auditionnés cette semaine par le député PS de Saône-et-Loire **Thierry Thevenoud**, chargé, par la commission des Finances, de la Mission d'information sur la TVA. Le dossier le plus 'chaud' de la restauration est loin d'être clos. Devoir expliquer et réexpliquer les modalités du contrat d'avenir, et surtout les résultats engendrés qui sont aujourd'hui quantifiables et quantifiés (grâce notamment aux différentes enquêtes réalisées en 2010 et 2011), est le lot des dirigeants de la profession. Presque un pensum... Et pourtant, les faits parlent en faveur du contrat. *"Il nous a permis de renouer avec le dialogue social, de rendre le secteur attractif auprès des jeunes et des salariés. 58 000 emplois ont été créés et sauvegardés grâce à la mesure"*, a plaidé à juste titre Roland Héguay. Sur les prix, l'un des trois volets du contrat d'avenir - et le plus médiatisé -, la profession n'a pas à rougir. En 2009, l'Insee constatait une première baisse de 1,4 % alors que le coût des matières premières grimpaient... L'effet attendu était de 3 % et il a été établi en 2010 à 2,8 %. Vouloir, deux semaines après l'entrée en vigueur de la baisse de la TVA en juillet 2008, que les additions diminuent d'autant était d'une grande naïveté. L'entreprise est un système ouvert certes, mais toute adaptation demande une mécanique d'installation. Laisser le temps au temps est nécessaire. L'Umih, en défenderesse des entreprises du secteur mais aussi des emplois, rappelle que l'hôtellerie et la restauration n'ont pas fléchi quand les autres industries ont licencié. *"Et nous ne délocalisons pas"*, martèle Roland Héguay qui rappelle

Les Français sont dans l'incertitude et le pouvoir d'achat diminue. Le problème, c'est aussi l'incertitude dans laquelle l'entreprise est plongée. *"Le troisième volet du contrat d'avenir porte sur l'investissement. Notre secteur subit de nombreuses contraintes et beaucoup de petites entreprises ne peuvent pas suivre. L'investissement, c'est pourtant un pilier de la transmission. Une transmission d'entreprise, c'est une activité qui continue, ce sont des emplois maintenus ou créés, ce sont de nouvelles générations qui s'expriment. Beaucoup voudraient trouver des financements auprès des banques, mais cela ne fonctionne pas. Un retour en arrière de la TVA aurait un effet immédiat et catastrophique parce que les marges sont déjà compressées et que l'environnement est dur. Des milliers de petites entreprises fermentaient. Avec toutes les conséquences que cela représente, sur l'emploi, l'aménagement du territoire, le tourisme... Nos gouvernants ont une grande responsabilité à porter. C'est l'avenir des entreprises et de nos salariés qu'ils ont entre les mains."*

D'autres questions sont en suspens. *"Que fait-on du fonds de modernisation de la restauration ? C'est de l'argent qui vient de la profession..."* Pas de trêve estivale, donc, pour les chefs de file du syndicat de la rue d'Anjou, dont le congrès annuel (le 60<sup>e</sup>), qui aura lieu à Dijon, s'annonce chargé, avec un calendrier en conséquence : les 25 et 26 novembre seront consacrés aux formations des responsables administratifs (toujours plus de lois !), le congrès proprement dit se déroulera du 27 au 29 novembre et sera suivi par deux jours de séminaire.

SYLVIE SOUBES

## Élections prévues le 3 octobre à Paris

Le premier est président de l'Umih 29 ; le second, de l'Umih 91. Ensemble, ils livrent leurs objectifs pour la Fédération nationale de la restauration française. Véronique Gaulon, présidente de l'Umih Berry, et Guy Pressenda, président de l'Umih Haute-Garonne, sont d'ores et déjà partie prenante dans leur programme.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

## Le ticket Hubert Jan et Jean Terlon candidat à la tête de la FNRF

### L'Hôtellerie Restauration :

**Dans quel esprit vous présentez-vous à la tête de la Fédération nationale de la restauration française ?**

**Hubert Jan :** Nous voulons remettre la branche au cœur des débats. Nous représentons les TPE [très petites entreprises, NDLR]. Celles-ci sont fragilisées et nous voulons mettre à leur disposition des outils pratiques et de marketing qui leur font défaut. Pour y parvenir, nous allons poser des lignes précises. Les 22 ou 23 personnes qui composeront le conseil d'administration prendront chacune, ou à deux, un dossier en main. Il ou elle en aura la responsabilité totale. Nous voulons constituer une vraie équipe, dans laquelle chacun aura sa feuille de route.

**Jean Terlon :** Il y a effectivement énormément de choses à faire. Malheureusement, la profession réagit aujourd'hui en ordre dispersé. C'est notre talon d'Achille face à un gouvernement, quel qu'il soit. N'importe qui prend la parole au nom de la profession sous prétexte qu'il est à la tête d'une association... Nous pensons qu'il est urgent de fédérer un maximum de professionnels et d'associations et que la branche Umih Restauration, que nous allons mettre en œuvre, soit le lien et l'interlocuteur face aux pouvoirs publics.

### Prévoyez-vous des changements de statuts ?

**H. J. :** Actuellement, les statuts prévoient un binôme président et vice-président. Nous pensons élargir cette notion à un 'team'. C'est pourquoi nous associons d'ores et déjà à notre campagne **Véronique Gaulon** et

**Guy Pressenda.** Nous devons effectivement revoir les statuts. Nous allons abandonner le nom de FNRF (Fédération nationale de la restauration française) qui n'évoque rien aux yeux des médias, au profit d'Umih Restauration. L'idée est de présenter une liste et non de se focaliser sur le binôme président et vice-président.

### Quelles sont vos priorités ?

**H. J. :** La TVA a occupé le devant de la scène et a fait oublier d'autres dossiers tout aussi importants pour l'avenir de la restauration. Il faut que l'on cesse de dire que nous avons une TVA à taux réduit : nous avons une TVA 'normale', qui aussi celle des fleuristes ou des bouchers. Maintenant, nous devons nous occuper des petites entreprises, celles qui ont moins de dix salariés et qui ont de réels problèmes de rentabilité. Ce sont elles qu'il faut défendre car elles représentent le socle de notre activité. Elles ont besoin de davantage de technicité pour coller au marché et répondre aux attentes de la clientèle. À ce titre, la formation va prendre une dimension essentielle.

**J. T. :** La restauration dont nous parlons, c'est celle qui a une histoire. Et elle n'aura un avenir que si nous réussissons à la ramener à une déontologie culinaire. C'est vrai, c'est compliqué d'être restaurateur aujourd'hui. Il faut être partout et les contraintes administratives sont nombreuses. Certains se tournent vers les produits industriels par facilité. Malheureusement, cela ouvre les portes au non-professionnalisme. Hubert et moi travaillons en cuisine, nous connaissons ces contraintes. Plutôt que de se tourner vers l'industrialisation



De gauche à droite : Hubert Jan et Jean Terlon.

nous conduire à la catastrophe. Nous devons tout faire pour que nos clients soient satisfaits parce que, derrière, les restaurateurs sont satisfaits.

**J. T. :** Le client, c'est le grand débat. Et pour le satisfaire, nous devons désindustrialiser la restauration. Un vrai cuisinier aura, côté salle, un vrai serveur. Tous deux vont s'investir pour la satisfaction du client. L'avenir n'est pas aux réchauffeurs de nourriture. Le titre de Maître restaurateur est une distinction d'État et doit, au sein d'Atout France, le rester. Nous



De gauche à droite : Guy Pressenda et Véronique Gaulon.

du métier, il suffit de réduire sa carte. Nous voulons redynamiser le secteur 'artisanal' de la profession, que la restauration reprenne confiance en elle. Nous voulons aussi lui démontrer qu'elle porte en elle une vraie valeur ajoutée.

### La connaissance du terrain fait partie de vos atouts...

**H. J. :** Nous avons notre propre entreprise donc nous sommes dans la réalité du métier. C'est notre force car nous parlons de ce que nous connaissons. Oui, il y a des paramètres sociaux et fiscaux qui ne doivent pas bouger, à moins de vouloir

misons beaucoup sur ce titre qui porte en lui les valeurs de la restauration de cuisinier. Je pense aussi que nous devrions davantage nous tourner vers la filière bio et le durable. Le bio est une agriculture qui respecte les saisons.

**H. J. :** Bien sûr tout le monde ne sera pas Maître restaurateur. Mais il y a d'autres cartes à jouer pour les TPE. Nous allons constituer une sorte de boîte à outils dans laquelle chacun pourra trouver une réponse à sa problématique. Ce que nous voulons, aujourd'hui, c'est ne laisser personne sur le bord du chemin.

Les ventes sont en baisse de 5,9 %

## Un premier semestre morose pour Groupe Flo



**Dominique Giraudier,** directeur général du Groupe Flo.

**J**eudi 2 août, **Dominique Giraudier,** directeur général, et **Arnaud Louet,** directeur financier, ont dévoilé les résultats de Groupe Flo au premier semestre 2012 : les ventes sont en baisse de 5,9 %, avec une érosion de la consommation ressentie dès août 2011. "Le chiffre d'affaires consolidé fin juin 2012 s'établit à 183,4 M€, contre 190,6 M€ l'année dernière à la même période (- 3,7 %)", révèle Dominique Giraudier. Néanmoins, Groupe Flo, qui

détient 310 restaurants Hippopotamus, Tablapizza ou encore les Brasseries Flo, réussit à maintenir un niveau de rentabilité en Ebidta (gains avant intérêts, dépréciations, taxes et amortissements) équivalent à 2011, malgré la baisse constatée de son chiffre d'affaires. "Le résultat opérationnel atteint 13,3 M€ au 30 juin 2012, soit une rentabilité de 7,3 %, en progression de 0,3 point par rapport à 2011", souligne le directeur financier Arnaud Louet. Pour limiter les impacts de

la crise, le groupe a renforcé sa politique de prix accessibles et ses programmes de fidélité. Ainsi, "la mise en place d'une formule plat-boisson à 10,90 € au déjeuner a permis à Hippopotamus d'augmenter sa fréquentation de 10 %." Le Groupe Flo privilégie dans ce contexte "le développement de sa marque Hippopotamus, en propre comme en franchise - une quinzaine d'ouvertures est prévue sur l'année 2012."

HÉLÈNE BINET

Le chiffre d'affaires consolidé fin juin s'établit à 183,4 M€, soit - 3,7 % par rapport à 2011.



# Restauration

“Nos portes sont grandes ouvertes”

## Nouveau président des Toques du Loiret

Avec 16 adhérents, l'association Les Toques du Loiret ne regroupe qu'une toute petite part des restaurants du département. “Nos portes sont grandes ouvertes”, insiste **Sébastien Radzièta**, le nouveau président, mais les indépendants ont la tête dans le guidon et peu de temps pour s'engager dans une association.” Les Toques, qui ont tenu récemment leur assemblée générale à Vienne-en-Val en Sologne, viennent pourtant d'accueillir deux autres établissements tout en élisant leur nouveau président.

### RELANCER L'ASSOCIATION

Sébastien Radzièta succède ainsi à **Philippe Michou**, le chef de La Canardière à Coullons, qui portait le destin de l'association depuis sa création. Chef-propriétaire

du Grand Saint Benoît à Saint-Benoît-sur-Loire, cogérant de l'hôtel du Labrador et de la Ferme des vignes Bérault, Sébastien Radzièta entend relancer l'association. Il cherche avant tout à “promouvoir les produits régionaux et le savoir-faire des professionnels”.

Proches de la démarche des Maîtres restaurateurs, Les Toques veulent également assurer la promotion touristique du département, notamment en participant à la bourse touristique départementale annuelle de Sully-sur-Loire ou au



**Sébastien Radzièta**, nouveau président des Toques du Loiret.

Salon de la gastronomie d'Orléans. Mais Sébastien Radzièta aimerait porter d'autres projets : des stages de cuisine assurés par un MOF pour les professionnels ou l'association avec des pâtisseries pour le Salon du chocolat. Et cela sans oublier le renforcement des liens entre professionnels de la restauration.

JEAN-JACQUES TALPIN

[www.les-toques-du-loiret.com](http://www.les-toques-du-loiret.com)

“J'ai trouvé un lieu où travailler et vivre”

Le chef drômois, longtemps voyageur et complice du chef Michel Chabran, s'enracine dans ce village où les potiers ont encore toute leur place.

## De Santa Monica à Clionsclat, le parcours de Pierre-Jean Lattier



**Pierre-Jean Lattier** et le potier **Nicolas Sourdivé** contribuent à la renommée de leur village.

années 1980”, explique le chef, **Pierre-Jean Lattier**. Ancien élève du lycée professionnel de Tain-l'Hermitage, il a rejoint le chef **Michel Chabran** à Pont-de-l'Isère. Cinq ans après, celui-ci et ses associés de l'association Les Cinq Chefs lui confiaient la responsabilité du restaurant Fennel, en Californie. Puis, en Thaïlande, il assure des missions de consulting avant de participer à la création du Bistrot des clercs, à Valence, toujours avec Michel Chabran. “J'ai enchaîné ensuite avec dix ans de vadrouille avant de trouver ici, en 2007, un lieu où travailler et vivre. Aussitôt, j'ai établi de bonnes relations avec les potiers qui sont encore l'âme de ce petit

village tout proche de l'autoroute et d'une importante zone d'activité.”

### “J'AI MISÉ SUR LA BAISSE DE LA TVA”

Pourtant, Pierre-Jean Lattier reconnaît que les débuts ont été assez mitigés, surtout à midi. “Le déclin s'est produit en 2009. J'ai misé sur la baisse de la TVA et fait le choix de devenir très attractif auprès des entreprises au déjeuner. Le plat du jour est passé de 10 € à 8,80 € ; la formule du midi de 13,50 € à 11,90 €. Depuis, été comme hiver, on travaille fort au déjeuner avec une moyenne de 20 à 25 couverts. En baissant les prix, en travaillant plus, j'ai pu également embaucher un deuxième employé en salle à l'année.”

Il a également demandé au potier voisin

de créer des assiettes d'accueil qui portent sa devise : “La Fontaine, y venir par désir, y revenir par plaisir.” “En 2010, j'ai décidé de repenser la cuisine. Au lieu d'être cachée près du bar, elle est désormais ouverte sur la salle, un nouvel espace que nous avons ouvert en mars 2011.” Le chef a décroché cette année une première fourchette au Michelin. “Mais pour moi, le Graal, c'est le Bib Gourmand. C'est ce qui colle le mieux au style de ma cuisine...”

Une cuisine qui défend les produits de la Drôme dont il est originaire et qui lui a permis d'intégrer le réseau Promenade gourmande en Drôme.

JEAN BERNARD

**La Fontaine** • Le village • 26270 Clionsclat  
• Tél. : 04 75 63 07 38  
• [www.lafontaine-clionsclat.fr](http://www.lafontaine-clionsclat.fr)

Une affaire familiale

## Le Petit Caporal en ordre de marche

**Lucien Benvenuti** est aux anges. Désormais, il travaille avec sa fille **Maria**, 25 ans, dans son restaurant, Le Petit Caporal à Saint-Florent (20). “C'est un réel plaisir. Maria s'occupe de la salle, du personnel, gère les réservations. Je suis en cuisine durant les services, une poêle en main car exercer son métier, c'est le respecter. Mais depuis dix ans, j'ai un chef, **Patrick Vinciguerra**, qui supervise”, affirme-t-il. “J'ai débuté dans un local qui appartenait à ma famille en faisant des crêpes, puis des pizzas. C'était

pour payer mes études”, ajoute cet ancien étudiant en philosophie, âgé aujourd'hui de 54 ans.

### “JOUER SUR LA SIMPLICITÉ, LE RESPECT DU PRODUIT”

Seize ans après ses études, Lucien Benvenuti a repris Le Petit Caporal, le plus vieux restaurant de Saint-Florent. “Là, j'ai amorcé un virage en décidant de travailler essentiellement le poisson, de relever le niveau de ma cuisine, de jouer sur la simplicité et le respect du

**Saint-Florent** Dans ce restaurant corse, père et fille travaillent main dans la main, lui en cuisine, elle en salle.

**Maria** et son père **Lucien Benvenuti**, restaurateur depuis 1981.



quand Le Petit Caporal est fermé. “Cela permet de pérenniser les emplois sur douze mois.”

BERNARD DEGIOANNI

**Le Petit Caporal** • Port de plaisance  
• 20217 Saint-Florent • Tél. : 04 95 37 20 26  
• [www.lepetitcaporal.com](http://www.lepetitcaporal.com)



# Restauration

Depuis cinq générations

**Saulxures** L'hôtel-restaurant de la famille Boulanger se porte comme un charme grâce à l'énergie de la maîtresse des lieux, Valérie Boulanger, et à la cuisine raffinée de son chef Arnaud Barberis.

## La Belle Vue voit plus loin



Valérie Boulanger a également ouvert le Bistrot des arts à Strasbourg (67).

Arrivée à La Belle Vue en 1992 avec son époux Denis, le fils de la maison, Valérie Boulanger a appris le métier sur le tas. Après la reprise de l'établissement en 1996, ils doivent attendre 1999 pour effectuer des travaux pour le restaurant, puis 2001 pour ceux des 11 chambres. La Belle Vue devient un lieu cosy avec de l'espace (30 m<sup>2</sup> minimum par chambre), de la lumière via les nombreuses baies vitrées et une terrasse qui met en valeur le jardin doté d'un petit étang. D'autres travaux étaient prévus pour un espace bien-être, mais Denis décide brutalement en 2002. "J'ai suspendu les projets. Denis était

notre chef. J'ai longtemps cherché un successeur, cela a pris cinq ans. Heureusement que nos amis de la vallée étaient là pour m'épauler", se souvient Valérie Boulanger.

### L'ÉLAN D'UN NOUVEAU CHEF

Le Niçois Arnaud Barberis est bûcheron mais s'ennuie. Il se lance dans la cuisine et s'exile en Angleterre pour trouver du travail, uniquement pour des étoilés Michelin. De retour en France, il devient le second de Jérôme Daul (1 étoile au Relais de la Poste à la Wantzenau). Puis il se pose à La Belle Vue en 2007. Sa cuisine gastronomique, fraîche et faite maison jusqu'au pain, a séduit la clientèle (80 couverts et 60 pour la terrasse, avec un ticket moyen à 50 €). Les démarches pour le titre de Maître restaurateur sont entamées et ces efforts ont apporté à La Belle Vue un Bib Gourmand en 2011. Cette même année, 400 000 € ont été investis pour une réfection totale de la cuisine. Arnaud Barberis et Valérie Boulanger se partagent désormais entre Saulxures et Strasbourg où ils ont ouvert le Bistrot des arts en 2010 sur les quais de l'Ill, avec une cuisine en accord avec le nom du lieu.

FLORA-LYSE MBELLA

### Restaurant-hôtel La Belle Vue

- 36 rue Principale • 67420 Saulxures
- Tél. : 03 88 97 60 23
- [www.la-belle-vue.com](http://www.la-belle-vue.com)

## En bref

### Rencontre au sommet pour les dix ans de L'Oxalys

Les chefs étoilés du cru se sont réunis dans le chalet d'alpage Chez Pépé Nicolas pour souffler les dix bougies de L'Oxalys, le restaurant du chef étoilé Jean Sulpice et de son épouse Magali à Val Thorens. Tous étaient venus découvrir ce chalet créé en 1957 par Nicolas Jay et repris par ses petits-fils Eric, Bruno et Thierry. Les deux chefs locaux de la vallée, René Meilleur (La Bouitte 2 étoiles à Saint-Marcel) et Jean Sulpice, (L'Oxalys, 2 étoiles à Val-Thorens) jouaient les hôtes en accueillant leurs confrères, Stéphane Buron (Le Chabichou, 2 étoiles à Courchevel), Mickael Arnoult (Les Morainières, 2 étoiles à Jongieux), Nicolas Sale (Le Kilimandjaro, 2 étoiles à Courchevel), Yoann Conte (La Maison de Yoann Conte, 1 étoile à Veyrier), Raphaël Vionnet (L'Auberge du Bois Prin, 1 étoile à Chamonix), Julien Machet (Le Farçon, 1 étoile à La Tania), sans oublier bien sûr l'incorruptible Marc Veyrat. Le pâtissier chambérien du Fidèle Berger, Cédric Pernot, a proposé son nouveau dessert, le 1957, un biscuit au génépi nappé et fourré d'un confit de myrtilles.



De gauche à droite : Nicolas Sale, Alain Bacon, Raphaël Vionnet, Mickael Arnoult, Yoann Conte, Marc Veyrat au milieu accroupi, Jean Sulpice, René Meilleur, Stéphane Buron et Julien Machet.

F. T.

# Rejoignez MICHELIN Restaurants,

le site Internet de référence pour la recherche de restaurants dans toute la France !



➡ Menus, descriptions, mot du chef, réservation en ligne, actualités, offres spéciales...

Choisissez ce que vous souhaitez mettre en avant !

**OFFRE PROMO : 3 mois pour vous convaincre !**

Avant le 30 septembre, 3 mois sans engagement au prix de 69€ HT/mois.

Rendez-vous sur [pro.michelin.restaurant.fr](http://pro.michelin.restaurant.fr)

ou appelez le **0811 87 12 04**

(numéro azur - coût d'un appel local)

MICHELIN Restaurants, le partenaire d'un métier de passion





# 6 Restauration

“Mettre en avant les gens qui travaillent les matières brutes”

**Yvré-l'Évêque** Les 22 et 23 septembre prochains, le terroir sarthois sera mis à l'honneur : producteurs, cuisiniers, artisans, étudiants... tous valoriseront la richesse de leur patrimoine culinaire.

## Première édition des 24 heures Cuisine

On connaît déjà les 24 heures du livre, du camion, de l'auto et de la moto du Mans (72). Pour la première fois, l'événement sarthois va aussi se décliner en 24 heures Cuisine. À l'initiative de la radio France bleu Maine et du conseil général de la Sarthe, le cadre bucolique de l'abbaye de l'Épau se transformera en véritable rencontre festive et gourmande où restaurateurs, chefs, viticulteurs et producteurs se retrouveront les 22 et 23 septembre prochains. “Grâce à cet événement, nous voulons mettre en avant tous les gens qui travaillent les matières brutes pour les transformer, du producteur au cuisinier, et valoriser notre terroir et ses produits”, annonce **Emmanuel Bordeaux**, animateur radio sur France bleu Maine, à l'origine du projet.

### CUISINER 24 HEURES NON-STOP

Pendant 24 heures non-stop, 48 chefs vont ainsi élaborer, en équipe, des recettes à base de produits frais, face au public. Dans ‘le Carré des chefs’, ils

feront découvrir leurs établissements, leurs cartes du moment et donneront quelques-uns de leurs trucs et astuces au micro de **Jean-Pierre Coffe**. Pour découvrir le terroir sarthois, un grand marché de produits locaux prendra place au cœur de l'abbaye. La librairie Thuard proposera une sélection de livres consacrés à la gastronomie. Du côté des ateliers de dégustation, les étudiants des lycées hôteliers Funay, Hélène Boucher et Sainte-Catherine, seront aussi de la partie pour cuisiner en continu. Deux conférences aborderont le quotidien des producteurs et restaurateurs : la première, le samedi à 14 heures, ‘du producteur au transformateur quelles relations entre les producteurs locaux et les restaurateurs ?’ et la deuxième, le dimanche à 16 heures, ‘l'uniformisation du goût : face à cette tendance, quelles solutions ?’ Les épicuriens pourront goûter le menu



24 heures Cuisine : les 22 et 23 septembre 2012 à l'abbaye de l'Épau aux portes du Mans (72).

100 % terroir sarthois de **Pascal Tesson**, restaurateur traiteur de L'Atelier des saveurs à Ballon (72), au restaurant éphémère. “Dans un esprit de compétition”, un concours de cuisiniers amateurs confrontera 8 finalistes autour de trois épreuves : réaliser une recette en une demi-heure et en 1 heure puis préparer un repas complet en deux heures. Un moment purement sarthois en perspective.

**HÉLÈNE BINET**

**24 heures Cuisine** • 22 et 23 septembre 2012 • Abbaye de l'Épau - Route de Changé • 72530 Yvré-l'Évêque  
Entrée gratuite

“Il n'y a rien d'ostentatoire ou de superflu”

**Tassin-la-Demi-Lune** Le chef étoilé vient d'ouvrir son établissement dans l'ouest lyonnais qui propose une cuisine créative dans un cadre contemporain.

## Philippe Gauvreau ouvre la brasserie Halles 9



**Philippe Gauvreau**, entouré du gérant de salle, **Michaël Denis**, et du chef **Philippe de Flue**, devant l'œuf emblématique de la brasserie.

Cela faisait longtemps qu'il en rêvait. **Philippe Gauvreau**, chef du Pavillon de la rotonde (2 étoiles Michelin) à Charbonnières-les-Bains (69), dont il reste aux commandes, a ouvert sa brasserie, Halles 9 à Tassin-la-Demi-Lune. Il tente l'aventure avec son associé **Philippe de Flue**, son second depuis douze ans à Charbonnières. Ce dernier est d'ailleurs le chef de cuisine de cette brasserie de 450 m<sup>2</sup>, qui propose également un espace traiteur et une épicerie fine. “La carte se veut épicurienne et créative, avec notamment

une déclinaison originale autour de l'œuf, du saumon et du foie gras. Notre priorité reste la fraîcheur et la qualité des produits avant tout”, assure Philippe de Flue.

### UNE AMBIANCE CHALEUREUSE

Cette cuisine créative est d'ailleurs à l'image du cadre contemporain de la brasserie. Pour preuve, l'œuf géant qui trône à l'entrée ou encore le mur en rondins de bois. Même si l'ensemble reste d'une grande sobriété. “Il n'y a rien d'ostentatoire ou de superflu, car

on a recréé une ambiance qui reflète la personnalité du chef. Pour cela, on a privilégié les matières et les tons naturels pour créer une ambiance chaleureuse”, explique **Erik Berchet-Moguet**, gérant de la société de design Zebrand, qui a aménagé la brasserie. L'établissement est ouvert sans interruption.

**STÉPHANIE PLOUD**

**Halle 9** • 4 promenade des Tuileries  
• 69160 Tassin-la-Demi-Lune  
• Tél. : 04 78 36 99 99  
• [www.halles9.com](http://www.halles9.com)

“80 % des produits proviennent de l'île de Beauté”

**Paris** Fort de son expérience dans un établissement étoilé de Calvi, le chef, établi depuis moins d'un an, apporte le terroir de l'île de Beauté dans la capitale.

## Vincent Deyres perpétue la tradition à la Villa corse

Ancien chef d'Emile's, établissement étoilé de Calvi (20), **Vincent Deyres** officie depuis l'automne dernier à la Villa corse rive gauche (Paris XV<sup>e</sup>). Le chef, originaire des Landes, est devenu l'un des plus fervents défenseurs de la cuisine corse et de ses produits. Formé auprès d'**Alain Ducasse** et **Jean Darroze**, il a acquis le savoir-faire qui distingue les grandes tables. À la Villa corse, “80 % des produits proviennent de l'île de Beauté”, explique le chef. Le pain est fait maison, tous les produits sont choisis avec soin, qu'il s'agisse des charcuteries, des fromages ou bien

encore des confitures. Nous commandons directement nos produits auprès des producteurs locaux, ce qui nous assure un suivi au niveau de leur qualité, assez remarquable.”

### UN ÉTABLISSEMENT DE CHAQUE CÔTÉ DE LA SEINE

Le ticket moyen s'élève à 55 €. La Villa corse rive gauche propose aussi une formule déjeuner à 29 €, et une carte des vins où figurent de grands crus corses, comme un vin blanc du domaine Pieretti des coteaux du Cap Corse qui s'accorde parfaitement avec la délicatesse du



**Vincent Deyres**, le chef de la Villa corse rive gauche.

Filet de loup à la polenta crémeuse. La Villa corse est également présente rive droite, dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Côté cuisine, c'est au chef **Jean-Bernard Corvaisier** de diriger les opérations, avec la même volonté qualitative. Les deux établissements ont opté pour une décoration cosy et élégante sur fond de polyphonie, faisant de ces deux maisons de remarquables ambassadrices de l'île de Beauté. **A. J. A.**

**La Villa corse rive gauche** • 164 bd de Grenelle • 75015 Paris • Tél. : 01 53 86 70 81  
• [www.lavillacorse.com](http://www.lavillacorse.com)



# Hôtellerie

Une capacité portée à 29 chambres

**Roulet-Saint-Estèphe** Les nouvelles suites de l'établissement de Christine et Philippe Mandon, classé Relais du silence, ont été inaugurées en présence notamment du président de la CPIH, Gérard Guy.

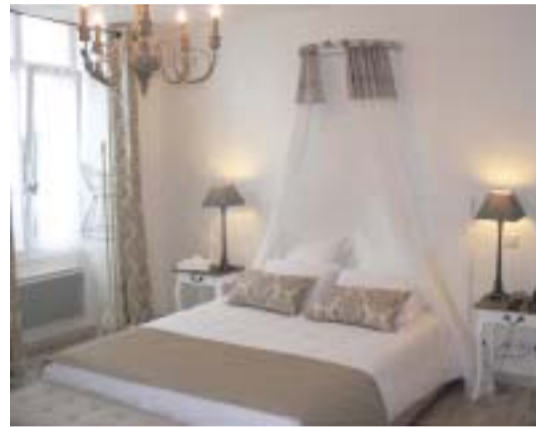
## La Vieille Étable se dote de deux suites de prestige

C'est en présence de nombreuses personnalités locales, comme **Jean Lavergne**, président des Relais du silence, ainsi que **Gérard Guy**, président de la CPIH, que **Christine et Philippe Mandon**, couple d'hôteliers indépendants, ont inauguré les deux nouvelles suites de La Vieille Étable, à Roulet-Saint-Estèphe (16). Pour répondre à la demande d'une partie de leur clientèle, le couple Mandon a en effet fait construire deux suites de prestige par des artisans locaux. La décoration, très tendance, est totalement différente d'une suite à l'autre. La suite Orlande, d'inspiration baroque, est parée de blanc et taupe. La suite Cristal, elle, offre une ambiance épurée avec une dominante de gris et

noir. Toutes deux sont équipées des dernières technologies : accès internet, ordinateur, imprimante, TV LCD, lecteur blu-ray...

### UN ANCIEN CORPS DE FERME DU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE

Depuis qu'ils ont repris les rênes de La Vieille Étable, il y a quinze ans, Christine et Philippe Mandon n'ont eu de cesse de rénover et d'améliorer l'établissement. Cet hôtel-restaurant de charme, classé 3 étoiles, a su attirer une clientèle d'affaires autant que de tourisme. La transformation radicale de cet ancien corps de ferme du XVII<sup>e</sup> siècle en hôtel-restaurant a été réalisée progressivement par les parents de Christine Mandon, jusqu'à atteindre



La suite Orlande, d'inspiration baroque.

Christine Mandon. Les fenêtres et volets ont été changés afin d'assurer une meilleure isolation. Les chambres ont été totalement rénovées et leur décoration a été personnalisée. Deux d'entre elles sont accessibles aux personnes à mobilité réduite, de telle sorte que l'établissement, classé Relais du silence, a pu aussi obtenir le label Tourisme et Handicap.

PASCALE CARBILLET

une capacité d'accueil de 29 chambres. "Nous avions suffisamment de place pour construire d'autres chambres, mais nous avons préféré investir pour développer notre attractivité", précise

### La Vieille Étable

- Les Plantes
- 16440 Roulet-Saint-Estèphe
- Tél. : 05 45 66 31 75
- <http://hotel-vieille-etable.com>

## En bref

### Châteaux & Hôtels Collection présente son nouveau guide

Châteaux & Hôtels Collection dévoilera en avant-première son nouveau guide CHC Signatures au salon Maison&Objet qui se tiendra du 7 au 11 septembre 2012 au parc des expositions de Paris Nord Villepinte. Cet ouvrage invite le lecteur à découvrir les 81 hôtels de luxe de la marque qui sont présents à Paris et dans les régions françaises, mais également en Italie ou à Londres. Après la première édition du salon en janvier dernier qui a réuni 86 000 visiteurs professionnels internationaux, le réseau hôtelier sera de nouveau présent en septembre afin de présenter les actualités et les atouts de la marque présidée par **Alain Ducasse**.

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

### B&B fête le premier anniversaire de son arrivée sur Facebook et ses 30 000 fans

Créée il y a un an, la page Facebook B&B Hôtels regroupe déjà 30 000 fans. Au programme cet été : un jeu inédit en partenariat avec Velouté et Time's Up Family. Lancé le 23 juillet 2011, en partenariat avec l'agence We Are Social, cet espace communautaire permet aux fans de la marque d'être informés en temps réel des nouveautés, des bons plans, d'échanger avec les autres membres et avec la chaîne. Ils peuvent aussi participer à de nombreux jeux concours.

[www.facebook.com/hotelbb.france](http://www.facebook.com/hotelbb.france)

## Au cœur de Bayeux

François et Rima Hébert viennent d'ouvrir leur deuxième hôtel, un établissement haut de gamme de quatre étoiles.

## 'Dolce vita' à la Villa Lara



François et Rima Hébert ont fait appel aux ateliers d'ébénisterie Moissonnier pour meubler leur établissement.

Décor élégant, couleurs chatoyantes, luxe et raffinement. Les 28 chambres du nouvel hôtel Villa Lara (quatre étoiles) offrent toutes une vue sur la cathédrale du XI<sup>e</sup> siècle. L'établissement a ouvert ses portes au début de cette année au cœur de Bayeux (14). Ce fut l'aboutissement d'un projet porté depuis quatre ans par **François et Rima Hébert**, déjà propriétaires de l'établissement voisin, l'hôtel-musée Churchill

(trois étoiles, 32 chambres). "La Villa Lara a été construite à la place d'un ancien parking municipal", explique **François Biarez**, le directeur. Destiné à recevoir une clientèle internationale, l'établissement appartient à la catégorie des hôtels-bureaux : pas de restaurant, mais un salon-bibliothèque, un bar lounge, une salle de fitness entièrement équipée et une salle

à manger pour les petits-déjeuners. "Nous sommes en plein centre-ville et il y a une offre abondante autour de nous en matière de restauration", souligne François Biarez.

### DES CHAMBRES DE 30 M<sup>2</sup> À 50 M<sup>2</sup>

En un peu plus de quatre mois d'activité, la Villa Lara rencontre déjà un franc succès. La raison ? "Nous répondons aux attentes d'un marché de niche. Nous avons une clientèle, surtout américaine, qui fait du tourisme de mémoire avec les plages du Débarquement et les tapisseries de Bayeux."

Pour répondre aux demandes de cette clientèle exigeante, François et Rima Hébert ont soigné chaque détail et fait appel aux célèbres ateliers d'ébénisterie Moissonnier pour meubler les lieux. La plus petite chambre offre une surface de 30 m<sup>2</sup> la plus vaste près de 50 m<sup>2</sup>. Les prix sont compris dans une fourchette de 190 à 390 € en haute saison et de 150 à 300 € en basse saison.

ST. S.

### Hôtel Villa Lara

- 6 place de Québec
- 14400 Bayeux
- Tél. : 02 31 92 00 55
- [www.hotel-villalara.com](http://www.hotel-villalara.com)

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



**9,40€**

Taux horaire minimum conventionnel

**9,40€**

Taux horaire smic

**3,49€**

Valeur du repas

**3 031€**

Plafond Sécu

**1 638**Indice du coût de la construction  
Révision : + 7,55 %  
Renouvellement : + 39,76 %**10%**Taux de chômage au 1<sup>er</sup> trimestre 2012

# Juridique

40 225 établissements contrôlés en 2011

Dans son rapport de lutte contre le travail illégal pour l'année 2011, l'Urssaf présente un bilan en hausse du montant des redressements de près de 20 %.

## Le travail illégal en HCR dans le collimateur des Urssaf

**E**n 2011, les redressements de cotisations opérés par les Urssaf (Unions de recouvrement des cotisations de sécurité sociale et d'allocations familiales) se sont élevés à 220 M€ (contre 185 € en 2010), ce qui représente une augmentation de près de 20 % en un an. Les Urssaf ont maintenu un fort niveau d'engagement dans l'exercice des contrôles des six secteurs prioritaires du plan arrêté par la Commission nationale de lutte contre le travail illégal : bâtiment et travaux publics, hôtels cafés et restaurants, nettoyage, sécurité privée, spectacle, services aux entreprises. Le montant des redressements opérés sur ces secteurs a notablement progressé, passant de 81 741 907 M€ en 2010 à 108 023 218 M€ en 2011, ce qui représente une augmentation de plus de 32 %. Les actions de prévention et de contrôle réalisées par les Urssaf se sont naturellement centrées sur les secteurs d'activité liés à la saisonnalité, au tourisme et aux manifestations culturelles et musicales. Ont été particulièrement ciblés les hôtels, cafés, restaurants et commerces du littoral français, les sites touristiques et culturels, les campings, les festivals, les marchés et braderies.

### 19 698 SALARIÉS AUDITIONNÉS EN PÉRIODE ESTIVALE

Le secteur professionnel des hôtels, cafés, restaurants enregistre une diminution de 13 % du nombre d'actions de contrôle ciblées mais confirme dans le même temps l'augmentation du montant moyen redressé (9 477 € en 2011 contre 9 308 € en 2010). En 2011, ce sont 40 225 établissements qui ont été contrôlés, soit une légère hausse de 8 % en un an. Sur la seule période de juillet-août 2011, 7 365 actions de contrôle contre le travail dissimulé ont été effectuées. Lors de ces opérations estivales, 19 698 salariés ont été auditionnés et 1 563 ont été qualifiés de salariés dissimulés, soit une proportion de 8 % des effectifs contrôlés. Les informations recueillies ont permis de mettre en évidence un taux national de fraude détectée de 7,3 % et un taux de dissimulation de 2,4 % des salariés auditionnés.

Le rapport souligne qu'il s'agit vraisemblablement d'une estimation basse de l'ampleur réelle de la fraude, car l'amplitude horaire et journalière des contrôles, par définition limitée, réduit la probabilité de détecter les situations de fraudes. Par ailleurs, le régime de l'auto-entrepreneuriat, dérogeant au droit commun, conduit à des situations de faux travailleurs indépendants au



détriment du salariat et de sous-déclaration d'activité. Un plan d'action a été mis en place en juin 2011, donnant lieu aux contrôles des comptes de 1 500 auto-entrepreneurs. Ils portent notamment sur les situations d'externalisation d'emplois salariés, en ayant recours à la place à des auto-entrepreneurs.

À partir des informations recueillies, le rapport établit des statistiques sur le profil et la situation des établissements fraudeurs. Deux régions se distinguent avec un taux de fraude élevée : l'Île-de-France, qui accuse un taux de redressement de 9,1 % pour 776 établissements contrôlés, et le Nord-Ouest (Bretagne, Basse et Haute-Normandie) avec un taux de 16,2 % pour 418 établissements contrôlés. Les régions Est (Franche-Comté, Bourgogne, Rhône-Alpes) et Ouest (Aquitaine, Poitou-Charentes, Pays-de-la-Loire) enregistrent les taux les plus faibles avec respectivement 4,9 % et 5 %.

Les infractions sont présentes dans tous les types d'activité, cependant le rapport souligne que les taux de fraude sont plus élevés dans les hôtels, cafés, restaurants et dans les commerces de détail alimentaire avec respectivement des taux de 14,2 % et 12,7 %. Il a également été constaté que le taux de dissimulation est plus important parmi les salariés de moins de 18 ans et parmi ceux de plus de 60 ans.

### LA PROFESSION DÉPLORE LA STIGMATISATION DU SECTEUR

Le rapport de lutte contre le travail illégal a été largement repris par les médias, ce qui a fait réagir les présidents des organisations patronales du secteur.

**Gérard Guy**, président de la CPIH, regrette : "On met toujours en avant dans les médias les entreprises qui ne respectent pas les règles du jeu, sur les 180 000

Les contrôles de l'Urssaf se sont centrés sur les secteurs d'activité liés à la saisonnalité : les hôtels, cafés, restaurants et commerces du littoral français ont donc été particulièrement ciblés.

entreprises existantes. On se focalise sur les mauvais élèves mais sans jamais parler des bons." Il considère que l'État a légalisé le travail au noir avec le statut d'auto-entrepreneur, qui permet à chacun d'exercer l'activité de restaurateur sans être soumis aux mêmes charges que les professionnels.

Quant à la Fagih, elle met en avant que plus de 94 % des professionnels du secteur respectent parfaitement la réglementation du travail. "Nous espérons que cela fera réfléchir ceux qui, par leurs articles et leurs reportages, tentent de laisser penser que la plus grande part des professionnels des CHR est hors la loi", précise son président **Claude Daumas**, qui ajoute : "Pour les 5,8 % qui fraudent, nous n'accordons aucune excuse. Et nous insistons pour dénoncer l'embauche non déclarée, traditionnellement pour assurer les pointes, même si c'est à la demande du salarié. Enfin, nous dénonçons une fois de plus la prolifération dans les zones hautement touristiques de cabanes ou de garages aménagés en pseudo restaurants et loués pour une seule saison à des non-professionnels qui sévissent sans loi, ni règle. Ils portent pour la plus grande part la responsabilité de l'image dégradée de la profession que certains se plaisent tant à dénoncer."

Pour sa part, **Roland Héguay**, président confédéral de l'Umih, rappelle que la lutte contre le travail illégal est une nécessité pour les entreprises et les salariés du secteur. "Le travail illégal trouble gravement l'ordre public et les équilibres sociaux et économiques du secteur de l'hôtellerie, des cafés et de la restauration. L'Umih travaille étroitement depuis de nombreuses années avec les organisations salariales pour mettre en place des outils visant à lutter activement contre le travail illégal sous toutes ses formes. En signant le contrat d'avenir le 28 avril 2009, nous nous sommes engagés à négocier un accord avec les partenaires sociaux pour lutter contre le travail illégal au niveau national dans le secteur de l'hôtellerie, des cafés et de la restauration. Cet accord devrait d'ailleurs être signé lors de la prochaine commission mixte paritaire", précise Roland Héguay. L'accord aura pour but de préciser les actions concrètes qui seront menées par la branche des HCR en vue de sensibiliser et d'informer les entreprises sur leurs obligations et les salariés sur les conséquences de la pratique du travail illégal. Un observatoire de suivi de la lutte contre le travail illégal devrait être mis en place.

**PASCALE CARBILLET**



# □ 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)

## Comment procéder au transfert hôtelier d'une licence de débit de boissons ?

Je souhaiterais obtenir une licence IV pour créer un bar dans mon hôtel à Paris. Néanmoins, mon établissement - une auberge de jeunesse non classée - est situé dans une zone protégée (présence d'une église à 15 m). Quelles dérogations puis-je obtenir pour être habilité à servir de l'alcool dans mon hôtel ? Qui dois-je contacter pour l'obtenir ?

DB

Vous n'êtes pas un hôtel classé, vous ne pouvez donc pas bénéficier de la procédure de transfert hôtelier et vous êtes soumis au respect du périmètre de protection. Votre question est cependant l'occasion de rappeler les tenants et les aboutissants du transfert hôtelier d'une licence de débit de boissons.

Cette procédure permet de transférer une licence de débit de boissons dans un hôtel de tourisme sans aucune limitation de distance et sans avoir à respecter les contraintes de la réglementation des zones protégées, qui interdit l'installation de la licence à proximité de certains établissements comme des écoles ou des hôpitaux. La procédure de transfert hôtelier est beaucoup plus souple que celle du droit commun, qui limite celui d'une licence dans le département. Elle permet aux hôteliers d'équiper leur établissement d'une licence de débit de boissons et de servir ainsi de l'alcool à leur clientèle. Un hôtelier peut donc acheter une licence de débit de boissons de 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> ou 4<sup>e</sup> catégorie dans n'importe quelle région et la transférer dans son établissement sans aucune limitation de distance. Elle impose en contrepartie des contraintes à l'hôtelier, comme l'interdiction de faire de la publicité afin de ne pas transformer le bar de l'hôtel en véritable débit de boissons ayant une activité totalement autonome.



Le transfert de licence de débit de boissons permet aux hôteliers d'installer un bar dans leur établissement et de servir de l'alcool à leur clientèle.

La procédure de transfert hôtelier d'une licence de débit de boissons est régie par l'article D.3332-10 du code de la santé publique qui prévoit : "Un débit de boissons à consommer sur place assorti d'une licence de 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> ou 4<sup>e</sup> catégorie peut être transféré sans limitation de distance au sein d'un hôtel classé au sens du chapitre 1<sup>er</sup>, titre I<sup>er</sup>, livre III du code du tourisme ou d'un terrain de camping et caravanage classé au sens du chapitre 2, titre III, livre III du code du tourisme, sous réserve que les locaux dans lesquels le débit sera exploité n'ouvrent pas directement sur la voie publique et qu'aucune

publicité locale, relative au dit débit, sous quelle que forme que ce soit, ne le signale."

Pour pouvoir bénéficier de ce dispositif, il faut donc remplir les conditions suivantes :

- être un hôtel ou un terrain de camping classé selon les nouvelles normes de classement, c'est-à-dire titulaire du panneau rouge pour les hôtels ou du panneau bleu pour les terrains de camping ;
- la pièce dans laquelle le débit de boissons est exploité ne doit pas avoir d'accès direct sur l'extérieur : il faut obligatoirement passer par l'intérieur de l'hôtel pour pouvoir y accéder ;
- ne pas effectuer de publicité locale pour signaler l'existence de ce bar, sous quelle que forme que ce soit. En revanche, cette dernière condition n'interdit pas de servir des personnes extérieures à votre établissement. Quant à la dérogation aux règles du périmètre de protection, elle est prévue par l'alinéa 2 de l'article L.3332-11 qui prévoit : "Par dérogation au premier alinéa et aux articles L.3335-1 et L.3335-8 concernant les zones de protection, les débits de boissons à consommer sur place peuvent être transférés au-delà des limites du département où ils se situent au profit d'établissements, notamment touristiques, répondant à des critères fixés par décret."

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

## Normes d'accessibilité dans les petits établissements hôteliers : des dérogations sont possibles

Je possède un hôtel-restaurant de 8 chambres et il est impossible de modifier la structure par rapport à sa construction. Qu'indique la loi concernant l'obligation de proposer une chambre adaptée aux personnes handicapées dans les petits établissements ?

THIERRY

Tous les établissements disposant de locaux d'hébergement pour le public doivent comporter des chambres aménagées et accessibles pouvant être occupées par des personnes handicapées. Le nombre minimal de chambres adaptées est défini de la façon suivante :

- 1 chambre si l'établissement ne comporte pas plus de 20 chambres ;
- 2 chambres si l'établissement ne comporte pas plus de 50 chambres ;
- 1 chambre supplémentaire par tranche ou fraction de 50 chambres supplémentaires, au-delà de 50 chambres.

Les chambres adaptées sont réparties entre les différents niveaux desservis par un ascenseur. Une exemption est prévue pour les hôtels à faible capacité dont la mise en accessibilité aurait un impact non négligeable sur la solidité du bâtiment,

si les deux conditions cumulatives suivantes sont remplies :

- la capacité de l'hôtel n'est pas supérieure à 10 chambres ;
  - aucune chambre n'est située au rez-de-chaussée ou en étage desservi par ascenseur.
- Dans ce cas, aucune chambre adaptée n'est exigée. Néanmoins, il est important de prendre en charge les besoins des autres types de handicap. En effet, les hôteliers se focalisent sur l'obligation d'avoir une chambre pour les personnes à mobilité réduite (PMR) mais oublient que leurs établissements doivent, en fait, être accessibles aux 5 grands types de handicap : auditif, mental, moteur, psychique et visuel.

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

## L'Hôtellerie Restauration

L'hebdos 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 Carbillet**  
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**



“Valoriser les individus, les métiers et l'établissement”

L'observatoire de l'hôtellerie et de la restauration du Fafih vient de publier une étude sur la formation informelle\* dans les petits établissements de la capitale. Elle donne des indications intéressantes sur le processus de professionnalisation et de maîtrise d'un métier en situation de travail.

## L'observatoire du Fafih s'est penché sur la formation informelle

On entend par formation informelle *“tout transfert de compétences non provoqué par un formateur”* selon le programme européen Inflow ou encore *“tout phénomène d'acquisition et/ou de modification durable des savoirs produits en dehors des périodes explicitement consacrées par le sujet aux actions de formation institutionnelles et susceptibles d'être investis dans l'activité professionnelle”*.

Bref, il s'agit de la transmission et de l'acquisition de compétences durant une activité entre deux individus. Elle concerne, dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, *“les conditions d'hygiène et de sécurité, de nouvelles façons de faire les choses (développement de savoir-faire techniques), de se comporter avec les clients (principalement pour les serveurs et les réceptionnistes) et avec les collègues (principalement pour les cuisiniers)”*.

Mesurer cette pratique formative est intéressante car elle se révèle un outil de maîtrise des compétences métier, des comportements professionnels et donne une meilleure compréhension du processus de professionnalisation. En effet, l'enquête de l'observatoire du Fafih qui vient de paraître montre que ceux qui en bénéficient ont, dans l'ensemble et sur la durée, une meilleure maîtrise de leur métier, une satisfaction personnelle plus importante liée à *“l'idée de bien faire”* leur travail et ont une *“capacité renforcée d'adaptation aux évolutions”* de l'entreprise. Autre constat : ils seront plus enclins *“à faire une formation complémentaire”*, avec une demande davantage marquée chez les jeunes.

Le tout amenant aussi à un renforcement de la satisfaction client. *“La formation informelle produit un effet positif sur l'image de l'établissement et profite donc indirectement au business”*, note l'observatoire. Elle

n'est toutefois possible que *“si le type de management s'y prête et si le salarié perçoit une incitation positive à progresser. Cette incitation se traduit de différentes manières : présence quotidienne du patron, supervision systématique du travail effectué, valorisation du travail bien fait, argumentation en cas de repos. Cette culture vise à valoriser les individus, les métiers et l'établissement.”*

### NÉCESSITÉ DE “L'APPRENTISSAGE SUR LE TAS”

Un certain nombre de facteurs ‘bloquants’ ont été identifiés : manque de temps, faible qualification du personnel, pénibilité de la tâche, rotation du personnel... Des commentaires de professionnels, salariés et patrons (réceptionnistes, gérant(e)s, cuisiniers, femmes de chambre, etc.), sont repris dans l'enquête. Ils permettent de comprendre les limites de *“l'apprentissage sur le tas”* et sa nécessité. Les consignes écrites destinées aux cuisiniers, par exemple, ont une incidence sur les comportements : *“ceux qui s'en servent discutent de ce qu'ils doivent savoir faire pendant les réunions de service, ceux qui ne s'en servent pas discutent de leurs problèmes pendant*

*le travail”*. Dans le premier cas, la notion devient constructive, dans le second, négative. On le sait, les TPE de l'hôtellerie et de la restauration sont encore peu consommatrices de formations formelles, même si le travail effectué par le Fafih et les partenaires sociaux depuis plusieurs années a considérablement fait bouger les choses. Cette enquête, qui aborde un pan rarement évoqué de la formation, apporte un éclairage différent mais qui confirme plusieurs axes déjà identifiés comme le renforcement du dispositif de valorisation des acquis de l'expérience ou le besoin de diffuser de nouvelles pratiques à l'égard des entrants, des apprentis... Parmi les préconisations qui en ressortent, l'idée d'intégrer aux formations hygiène et sécurité comme aux certificats de qualification professionnelle *“des contenus de formation sur le thème : qu'est-ce que je dois transmettre aux autres salariés lors du retour en entreprise ? Qu'est-ce que je dois transmettre aux nouveaux arrivants ?”*

SYLVIE SOUBES

\* L'étude est fondée sur une enquête qualitative auprès de 42 personnes dans une vingtaine d'entreprises et sur une enquête quantitative auprès de 400 personnes dans 150 entreprises.

### 56 % DES JEUNES ISSUS DE LA FORMATION INITIALE RESTENT DANS LE SECTEUR

Une récente enquête Cereq réalisée pour le Fafih montre que trois ans après leur sortie du système de formation

initiale, on ne retrouve que 56 % des jeunes formés aux métiers de la restauration ou de l'hôtellerie dans les

entreprises du secteur, tandis que 70 % des jeunes présents n'ont eu aucune formation spécifique.

## Un enseignement spécifique

Cette formation d'une année en alternance s'adresse aux futurs responsables de service du secteur des jeux.

## La licence professionnelle management de casinos de l'université Paris-Est Marne-la-Vallée séduit

La licence professionnelle management de casinos s'effectue à l'université Paris-Est Marne-la-Vallée, en partenariat avec des groupes comme Barrière, Cogit, Emeraude, Joa ou Tranchant. On doit à l'organisation patronale Casinos de France la mise en place et l'évolution de cette licence d'un an en alternance, dont le référentiel suit de près l'actualité du secteur. *“Il est en effet nécessaire d'adapter cette formation spécifique aux changements sociologiques et technologiques. Les contenus des formations vont de la réglementation des jeux au management, en passant par le droit, la gestion, le marketing, internet et le web social, l'anglais, la culture, les mathématiques, les probabilités, la*

*comptabilité, les ressources humaines et la fiscalité. La totalité des matières ayant trait au secteur des jeux de casino est assurée par des intervenants spécialistes du domaine, professionnels des casinos et représentants du ministère de tutelle (réglementation des jeux, fiscalité spécifique ou problématiques liées à l'addiction)”*, rappelle Sylvie Barrucand de Casinos de France. Elle précise également que cet enseignement est assuré en synergie avec la licence tourisme de l'université Paris-Est Marne-la-Vallée, partenaire de l'université de Boston, aux États-Unis. Les étudiants reçoivent bien sûr une formation aux jeux de table : blackjack, roulette anglaise, texas hold'em poker, stud poker, etc.



Les étudiants de la licence professionnelle management de casinos reçoivent notamment une formation aux jeux de table.

*“En fin de session, en septembre, les étudiants doivent présenter deux projets : un projet personnel en lien avec le secteur des jeux, et un autre professionnel qui doit développer un aspect de leur apprentissage pendant leur stage en entreprise. Ils sont évalués par un jury composé de professionnels et de représentants de l'université.”*

Les candidatures 2012-2013 sont en cours de recrutement, sachant qu'il y a seulement 12 à 15 places pour un nombre grandissant de candidats. Le jeu en vaut la chandelle !



# La page du chef

## De chef à chef

ENVOYEZ-NOUS VOS RECETTES

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

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

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

## Bonbons de dattes farcies aux amandes, écume de chèvre à la fleur d'oranger, caramel au raz el hanout

PAR MENAD BERKANI, CHEF EXECUTIF DU SOFITEL MÉDINA & SPA, ESSAOUIRA (MAROC)

### Ingrédients pour 4 personnes

- 0,050 kg de beurre fondu
- 16 dattes
- 8 feuilles de brick

### Farce

- 0,030 kg de beurre
- 1 œuf
- 0,100 kg d'amandes en poudre
- Une pointe de cannelle
- 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger

### Caramel au raz el hanout

- 0,20 l de jus d'orange
- 1 cuillerée à café de raz el hanout
- 0,050 kg de sucre
- 0,050 kg de miel

### Écume de chèvre

- 0,100 kg de fromage de chèvre frais

- 0,25 l de crème fraîche
- 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 cartouches de gaz

### Progression

#### Confectionner les bonbons

- Mélanger les éléments de la farce jusqu'à obtenir une mousse homogène.
- Dénoyauter les dattes, les farcir avec l'appareil.
- Couper les feuilles de brick en quatre, les badigeonner de beurre fondu, placer une datte dans chaque quart et rouler en bonbons. Réserver.

#### Cuire le caramel

- Cuire le sucre, le miel et le jus d'orange jusqu'à coloration du caramel.



- Au dernier moment, ajouter le raz el hanout et réserver.
- Préparer l'écume de chèvre**
- Mélanger les éléments jusqu'à obtenir une préparation homogène et

légèrement liquide.  
• Verser dans un siphon, gazer et réserver au froid.

### Dressage

- Au dernier moment, cuire les bonbons au four à 150 °C jusqu'à belle coloration.
- Verser l'écume de chèvre dans des petits récipients.
- Poser les bonbons sur une ardoise, poser à côté l'écume de chèvre et le caramel dans une petite saucière.
- Servir aussitôt.

*Une déclinaison heureuse et réussie des dattes farcies.*

**Boisson conseillée** : une tasse de thé à la menthe.

## Quiz Le foie gras

Réalisé par Christian Ferret, professeur technique de restaurant au lycée Auguste Escoffier d'Éragny-sur-Oise (95), animateur du site [mesconvives.com](http://mesconvives.com), pour la finale nationale de la coupe Georges Baptiste à Marseille.

Répondez aux questions ci-dessous.

**N° 1** : Durant l'élevage des canards et des oies, quelle technique particulière est utilisée pour obtenir ce que l'on appelle 'le foie gras' ?

**N° 1 bis** : Cette opération, précédemment énumérée ci-dessus, permet d'engraisser anormalement la volaille. Quel est le nom précis que l'on donne à l'augmentation du volume de cet organe, le foie, due à une augmentation de volume de ses cellules ?

**N° 1 ter** : Énumérer les trois éléments qui composent la nourriture utilisée dans cette technique :

**N° 2** : Le marché propose deux variétés de foies gras, lesquelles ?

**N° 3** : Lorsqu'un foie gras porte la mention truffé, la législation impose un pourcentage de truffe qui doit être au minimum de :

- 1%       2%       3%



### RÉPONSES

- N° 1** : Le gavage des canards ou des oies  
**N° 1 bis** : Hypertrophie du foie  
**N° 1 ter** : Maïs broyé cuit / Graisse / Sel  
**N° 2** : Le foie gras d'oie et le foie gras de canard  
**N° 3** : 3 % minimum

## À lire

### MINCEUR ESSENTIELLE LA GRANDE CUISINE SANTÉ DE MICHEL GUÉRARD



Dans cet ouvrage dédié à la cuisine minceur, **Michel Guérard** rappelle les principes, méthodes et techniques de base avant de présenter 140 recettes comme l'Aumônière de caille au chou, les Tomates rôties-farcies et

le petit berger ou encore la Poire au poivre du Sichuan-sorbet à la mûre et tuile aux noisettes et épices. Le livre est destiné au grand public, avec les recettes et conseils pratiques comme aux professionnels de la cuisine et de la santé avec les produits de substitution et les outils innovants pour proposer à leur clientèle des sauces, bouillons et crèmes légères.

**Minceur essentielle, la grande cuisine santé, de Michel Guérard**

Photographies : **Charlotte Lascève**  
Éditions : Albin Michel • Prix : 29 €



## En bref

### Juilletistes contre Aoûtistes : le duel des vacanciers

Travelzoo, site d'offres de voyages et de loisirs,



a réalisé une enquête sur ce qui oppose Juilletistes et Aoûtistes, menée auprès de 700 clients. Elle révèle que 50 % des abonnés Travelzoo partent en août pour leurs vacances d'été tandis que 27 % des interrogés ont affirmé partir à cheval sur les deux mois. Pour un bon nombre d'entre eux, il s'agit d'une obligation : leurs entreprises ferment au mois d'août. Bien qu'une majorité (68 %) déclare partir à la même période chaque année, un bon nombre d'Aoûtistes ont changé de camp cette année à cause de la crise, car les vacances en juillet restent moins chères. 30 % d'entre eux ne se laissent pas déstabiliser par la situation économique et préfèrent payer plus cher pour partir en août. Les Aoûtistes recherchent aussi la garantie du beau temps : depuis quelques années, le mois de juillet a été beaucoup plus pluvieux qu'ensoleillé. Quant aux Juilletistes, ils privilégient la tranquillité et les plages moins peuplées.

### Baromètre des intentions de voyage des Français pour l'été 2012

HolidayCheck, portail d'information et d'opinions dédié aux vacances en Europe, vient d'éditer sa première analyse des intentions de voyage de la population française pour l'été 2012. Cette saison est marquée par quatre occurrences conjoncturelles : économique, calendaire, climatique et géopolitique. Ces quatre occurrences ont un impact sur la popularité des destinations. Le changement est ainsi globalement favorable aux destinations françaises ensoleillées : Côte d'Azur, Roussillon, côte Atlantique sud et Corse. En effet, les courtes distances sur le territoire et la possibilité d'utiliser son véhicule font baisser le budget (budget moyen des Français pour les vacances d'été : 1350 €). À noter que les séjours d'été à la montagne séduisent un public de plus en plus large.

## Des perspectives de reprise limitées

Le premier semestre 2012 n'a pas été aisé pour l'hôtellerie française. Les taux d'occupation sont en retrait et le mois de juin, traditionnellement porteur pour l'hôtellerie, n'y aura rien changé. Malgré tout, Paris s'en sort bien.

## Baromètre Deloitte-In Extenso : Paris surnage, la province subit

L'hôtellerie en province affiche un recul marqué de l'occupation que ne parvient pas à compenser le prix moyen. Paris fait exception et continue sur sa dynamique, même si on peut noter une légère dégradation du chiffre d'affaires mensuel de l'hôtellerie haut de gamme. Depuis le début de l'année, Paris affiche des chiffres d'affaires globalement en progression. Cette croissance est portée tantôt par des gains d'occupation, tantôt par une augmentation des prix moyens. Cette situation n'exclut pas des défaillances ponctuelles, comme ce mois-ci pour les hôtels de charme et de grand luxe. Paris s'appuie sur plusieurs facteurs pour assoir cette dynamique : la diversité de sa clientèle (d'affaires, de loisirs, individuelle, de groupes), son statut de destination incontournable, l'économie internationale - qui continue de générer une demande pour l'hôtellerie parisienne - et la capacité qu'ont certaines catégories

à pouvoir piocher dans les réserves potentielles de clientèle que constitue la première couronne parisienne. À l'inverse, l'hôtellerie de province enregistre un recul régulier de la fréquentation que parvient très difficilement à compenser le maintien ou la progression des prix moyens. Le mix clientèle est souvent moins diversifié qu'à Paris, même si, en la matière, les territoires ne sont pas égaux et font des efforts pour compenser et mettre en avant leurs atouts touristiques. L'économie est moins internationalisée ou alors essentiellement sur le marché européen, qui n'est pas au mieux en ce moment. Enfin, la conjoncture économique difficile limite les perspectives d'une reprise vigoureuse. Au final, l'hôtellerie française, comme de nombreux prestataires de services, subit la crise. Paris surnage dans cette situation grâce à son statut privilégié sur le marché international.

## Données mensuelles de juin

	Super économique	Économique	Milieu de gamme	Haut de gamme	Grand luxe
TO 2012	74,8 %	76,4 %	79,4 %	81,6 %	78,5 %
Var./n-1	- 4,8 %	- 1,6 %	- 0,7 %	0,2 %	- 0,5 %
RMC 2012	41 €	71 €	107 €	208 €	430 €
Var./n-1	1,9 %	4,2 %	1,9 %	1,9 %	- 0,3 %
RevPAR 2012	30 €	54 €	85 €	170 €	337 €
Var./n-1	- 2,9 %	2,5 %	1,2 %	2,2 %	- 0,8 %

**Définitions**  
 TO = taux d'occupation  
 RMC = recette moyenne par chambre louée  
 RevPAR = revenu moyen par chambre disponible

## En direct des Blogs des Experts

### Sols en liège : conseils et astuces

*Bonjour, je pensais à installer des sols en liège, dans le cadre du développement durable. Auriez-vous des conseils ou des astuces à me donner ? Merci.*

MICHEL

#### Jean-Luc Fessard - auteur :

Je n'ai pas de connaissances particulières sur ce matériau, sinon qu'a priori il est intéressant pour ses qualités propres à deux conditions : qu'il ne soit pas produit dans une zone trop éloignée de votre établissement et que les traitements pour l'adapter comme revêtement de sol soient sans danger. Il faut toujours avoir en tête le bilan écologique global.

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé **RTK6289** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)  
 Blog des Experts 'Développement durable en CHR' par Jean-Luc Fessard

## 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