

Nouvel élan
gastronomique
aux Étangs
de Corot

Immoparts
augmente son
portefeuille
Louvre Hotels

Peut-on
faire payer
le verre d'eau
au bar ?

Le Festival
d'Avignon a
stimulé l'activité
du secteur

23 août 2012
N° 3304

L'Hôtellerie Restauration

ANNONCES
CLASSÉES
P. 6

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Trudy Rautio, nouveau p.-d.g.
du groupe Carlson. p. 2

Tendance p. 3

Les Français cèdent à la burger mania

The NPD Group, société internationale d'études marketing, vient de dévoiler sa dernière étude sur les tendances de consommation en restauration commerciale en France et en Europe. Les résultats mettent notamment en lumière l'explosion de la consommation des burgers au restaurant en France, avec une progression de 17 % sur l'année 2011. Les Français consomment aujourd'hui 14 burgers par an et par habitant en restauration commerciale, se plaçant ainsi en seconde position en Europe, derrière les Anglais (17 burgers). "La grande nouveauté vient de la propension du burger à sortir du périmètre de la restauration rapide et du fast-food, explique **Christine Tartanson**, directrice de la division Foodservice chez



NPD Group. Ce mouvement, initié par les grands chefs étoilés qui se sont emparés du burger et ont créé leurs recettes originales, a aussi inspiré l'ensemble de la restauration à table." Autre raison de ce succès : le prix, souvent très attractif, auquel il est proposé.

Le burger séduit tout autant les jeunes, les familles et les actifs.

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^e

Plus d'informations sur www.lhr-emploi.fr

Voie étroite

Inutile de se voiler la face ou de se mettre la tête dans le sable : la conjoncture économique de la zone euro, et donc de la France, est considérablement dégradée depuis plusieurs mois et les raisons d'espérer une reprise rapide ne sont pas légion.

Cette situation impose notamment aux pouvoirs publics des principales économies concernées une politique de rigueur qui ne veut certes pas dire son nom mais qui n'en est pas moins obligatoire face à une dure réalité qui se compose de ralentissement d'activité, de chômage, de baisse du pouvoir d'achat, de fermetures d'usines et bien évidemment de fortes et légitimes inquiétudes de l'opinion publique.

Or, le Gouvernement français, plus soucieux d'idéologie que de pragmatisme, a engagé son mandat en annonçant une série de mesures - notamment fiscales - plus susceptibles de contracter une activité déjà bien faible que de créer une salutaire relance.

Et malgré les dénégations officielles de toute hausse de fiscalité indirecte au nom de la défense du pouvoir d'achat, louable intention il est vrai, il n'est pas irréaliste de songer à des 'ajustements' (le mot passe mieux que 'hausse') catégoriels comme l'ont fait d'autres gouvernements confrontés à la gestion de leurs finances publiques.

C'est le sens de la mission confiée à **Thomas Thévenoud**, député de Saône-et-Loire chargé par la Commission des finances de l'Assemblée nationale d'une réflexion sur l'avenir de la TVA. Et il n'est pas besoin d'être dans les secrets de Bercy pour songer que les activités soumises à un taux dérogatoire seront bien évidemment examinées avec le plus grand soin par les parlementaires désireux d'aider le Gouvernement à mettre de l'ordre dans ses dépenses, la solution la plus simpliste étant bien évidemment d'augmenter les recettes.

Certes, les représentants des organisations professionnelles ont de très bons arguments à faire valoir pour continuer à travailler avec un taux de TVA à 7 %. Ils ont eu l'occasion d'en expliciter toutes les raisons et les bienfaits lors de leurs rencontres estivales avec la représentation nationale. Il n'empêche que la voie reste étroite, et la vigilance plus impérieuse que jamais. **L. H.**

En bref

Disparition de Patrick Ricard, président de Pernod Ricard

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris le décès brutal de Patrick Ricard, président de Pernod Ricard, des suites d'un malaise cardiaque vendredi 17 août. Il était âgé de 67 ans et était à la tête du groupe depuis trente-quatre ans. Il avait su transformer la société fondée par son père Paul Ricard en numéro deux mondial des spiritueux. L'Hôtellerie Restauration présente ses plus sincères condoléances à sa famille et ses proches.

Inscriptions pour les concours de la Foire de Dijon

Dans le cadre de la 82^e Foire internationale et gastronomique de Dijon, se tiendra le traditionnel concours interrégional des jeunes espoirs le 8 novembre 2012. Organisé par l'Amicale des cuisiniers de la Côte-d'Or, il est ouvert aux jeunes professionnels de 18 à 26 ans.

Les concurrents devront réaliser deux préparations pour 6 personnes : une entrée à base de cabillaud et un plat avec du râble de lapin et deux garnitures. Pour recevoir le règlement du concours et le bulletin d'inscription (à retourner avant le 15 octobre), adressez-vous à **Alban Deschamps**, 18 bd de l'Université, 21000 Dijon. Tél. : 09 52 31 34 79 (après 18 heures) ou 06 32 33 98 97. E-mail : deschamps.alban@yahoo.fr

L'Umih Lourdes et la CPIH sonnent l'alerte

La situation économique de l'hôtellerie à Lourdes inquiète. Selon LaDepêche.fr, **Pascal Chardonnet**, président départemental de la CPIH, et **Benoît Castérot**, président de l'Umih Lourdes, estiment qu'il "pourrait bien y avoir des fermetures d'établissements". Benoît Castérot dénonce notamment les pratiques commerciales de "tirage de prix vers le bas", qui touchent majoritairement la pension de groupe. Principale cause de cette politique tarifaire agressive : la crise, qui frappe durement les pèlerins italiens, espagnols et anglais. "Certaines agences de voyages débarquent tous les jours dans nos hôtels, discutent le prix [...] jusqu'à pratiquer l'intimidation, le chantage, uniquement parce qu'ils ont des groupes de plus en plus désargentés à placer", ajoute Benoît Castérot. Pascal Chardonnet a ainsi relevé des prix de pension complète à 21 € : "Il faut que cela cesse."

La plus célèbre route de France

La Turbie Une plaque apposée devant le restaurant 2 étoiles de **Bruno Cirino** ravive le souvenir de la route de légende.

L'Hostellerie Jérôme fait revivre la Nationale 7



Bruno et Marion Cirino lors de l'inauguration de la plaque Nationale 7.

Nationale 7 ! Une chanson célèbre les grandes vacances, un itinéraire jalonné d'étapes gourmandes entre Paris et la Côte d'Azur, la descente vers la Méditerranée... La pose d'une plaque à l'entrée de l'Hostellerie Jérôme, l'établissement 2 étoiles Michelin de **Marion** et **Bruno Cirino**, à La Turbie, ravive ces souvenirs et marque le retour vers une époque où voyageurs et amateurs de bonnes tables empruntaient cette route mythique. La plaque Nationale 7 est illustrée par une borne kilométrique dévoilée par

Nicolas Bassani, maire de La Turbie (06), **Gilbert Bouchet**, maire de Tain-L'Hermitage et président-fondateur de l'association Aire N7, et **Éric Doré**, directeur général du comité régional de tourisme Côte d'Azur, aux côtés de **Marion** et **Bruno Cirino**.

UNE "GASTRONOMIE DU PRODUIT"

Cette plaque symbolise la plus célèbre route de France et quelques-unes de ses étapes gastronomiques : Roanne, Lyon, Valence, Vienne, Pont-de-l'Isère, Tain-L'Hermitage, Avignon, Cannes, Nice... L'association réunit 50 communes, de

Nogent à Menton. **Bruno Cirino**, comme **Anne-Sophie Pic**, est membre du conseil d'orientation d'Aire N7 et premier chef étoilé partenaire. "Cette plaque réactualise des valeurs qui nous sont chères : le temps et l'art de vivre, l'accueil dans des maisons d'hospitalité, le regain d'une gastronomie du produit, la défense des régions, le terroir et le patrimoine", dit **Marion Cirino**.

JACQUES GANTIÉ

Hostellerie Jérôme

• 20 rue Comte de Cessole
• 06320 La Turbie
• Tél. : 04 92 41 51 51

Carlson choisit Trudy Rautio pour remplacer Hubert Joly à sa tête

Le groupe Carlson vient d'annoncer la nomination de **Trudy Rautio** au poste de président-directeur général, en remplacement d'**Hubert Joly**, démissionnaire. La candidature de **Trudy Rautio** - présente dans le groupe depuis quinze ans et qui a été pendant les huit dernières années vice-présidente exécutive et directrice financière et administrative de Carlson - a été approuvée par le conseil d'administration du groupe. Elle sera donc



Trudy Rautio, nouveau p.-d.g. du groupe Carlson.

la seconde femme président-directeur général chez Carlson après **Marilyn Carlson Nelson** et la cinquième personne à occuper ce poste depuis la création de Carlson - la deuxième à ne pas appartenir à la famille -, il y a soixante-quatorze ans. Pour la famille propriétaire, **Trudy Rautio** est la mieux placée pour continuer à porter le projet de Carlson Ambition 2015 initié par **Hubert Joly**. Ce dernier a été nommé président du groupe Best Buy Co.



Grâce à une offre renouvelée

La consommation de burgers a augmenté de 17 % dans l'Hexagone entre 2010 et 2011.

Les Français cèdent à la **burger mania**

The NPD Group, société internationale d'études marketing, vient de dévoiler sa dernière étude sur les tendances de consommation en restauration commerciale en France et en Europe. Les résultats mettent notamment en lumière l'explosion de la consommation des burgers au restaurant en France, avec une progression de 17 % rien que sur l'année 2011. Aujourd'hui, les Français consomment 14 burgers par an et par habitant en restauration commerciale, soit au moins un burger par mois. L'étude NPD Group révèle que les consommateurs français dégustent ainsi trois fois plus souvent un burger qu'un steak ou que tout autre plat à base de bœuf, des mets pourtant habituellement présents sur les cartes des restaurateurs.

La consommation de burgers en France a progressé de 3 % en restauration commerciale entre 2010 et 2011, alors que les commandes de bœuf y ont diminué de 2 %.

Les Français se placent ainsi en seconde position des plus grands amateurs de burgers en Europe, derrière les Anglais qui consomment en moyenne 17 burgers par an et par habitant en restauration commerciale. "Le développement des burgers en France a bien évidemment été porté par la restauration rapide alors que ce circuit a su proposer une offre élargie et souvent renouvelée, tout en mettant en avant de nouvelles recettes. Chacun a ainsi pu trouver son burger. Mais la grande nouveauté vient de la propension du burger à sortir du périmètre de la restauration rapide et du fast-

food", explique **Christine Tartanson**, directrice de la division Foodservice de NPD Group. "Ce mouvement initié par les grands chefs étoilés, qui se sont emparés du burger et ont créé leurs recettes originales, a aussi inspiré l'ensemble de la restauration à table. Les restaurateurs ont donc progressivement ajouté ce plat à leur carte. Depuis quelques années, nous observons en effet plus d'interactions entre les deux circuits, restauration rapide et restauration à table. D'autres produits issus de la restauration rapide tels que le club sandwich ont ainsi rejoint la carte des restaurants."

LE BURGER SE MET À TABLE

Les panels NPD indiquent en effet que les Français commandent davantage de burgers au restaurant. La restauration à table représente désormais 5 % des prises de burger en France, une proportion certes encore modérée mais en pleine croissance. À titre de comparaison, les consommations de pizzas et de plats ethniques ont reculé de 3 % en 2011 par rapport à 2010. "Le burger est souvent proposé à un prix plus attractif que les autres plats dans les restaurants. En ces temps de difficultés économiques où les consommateurs continuent de faire attention à leurs dépenses, il constitue une alternative de très bon rapport qualité-prix tout en étant l'équivalent d'un véritable plat chaud. Rappelons en effet que la dépense moyenne en restauration à table en 2012 reste modérée avec 11,70 € dépensés par visite", précise Christine Tartanson. L'étude montre également que le burger permet de cibler une clientèle mixte, puisqu'un mangeur de



Les Français consomment trois fois plus souvent un burger qu'un steak ou que tout autre plat à base de bœuf.

burger sur deux est une femme. Il s'agit donc d'un produit beaucoup moins segmentant que la viande de bœuf, traditionnellement plébiscitée par les hommes. Le burger séduit effectivement une clientèle très large qu'il s'agisse de jeunes, de familles ou encore d'actifs. De même, il n'existe aucun élément différenciant entre Paris et la province : tous les Français se laissent volontiers tenter. Enfin, autre point fort qui explique cette forte ascension, le burger est aussi bien consommé en pause déjeuner qu'au dîner. **L. C.**

Visant une clientèle familiale

L'ancien directeur exécutif des Relais & Châteaux a ouvert le 21 juin un nouvel établissement en Bourgogne, petit bijou au cœur d'une synergie commerciale bien rodée.

Jean-Louis Bottigliero relance le Château de Sainte-Sabine



"Nous sommes tombés sous le charme des lieux", explique **Jean-Louis Bottigliero**, ici avec sa femme **Susanne**.

En acquérant le Château de Sainte-Sabine, **Susanne** et **Jean-Louis Bottigliero** lient un peu plus leur destinée à celle de la Bourgogne. C'est en effet dans cette région que Jean-Louis Bottigliero, originaire du sud de la France, débarque en 1988 en prenant la direction du Château de Gilly pendant huit ans. C'est là aussi qu'il revient seize ans plus tard - après être passé par le Crillon,

le Martinez et après avoir pris la tête des Relais & Châteaux -, quand il s'installe dans sa propre maison : L'Hostellerie de Levernois (21). Huit années et trois lancements commerciaux plus tard (Le Bistrot du bord de l'eau, l'Hôtel du parc, la Boutik), un nouveau défi est

relevé par ce couple d'entrepreneurs, avec l'acquisition du Château de Sainte-Sabine. "Nous sommes tombés sous le charme des lieux", explique Jean-Louis Bottigliero, et cet endroit a des atouts indéniables : il est à trois minutes de la sortie de l'autoroute, au cœur de la Côte-d'Or, à proximité du canal de Bourgogne... De surcroît, il nous permet de mettre en place une double synergie. La première est commerciale avec ce 3 étoiles qui se place entre le Parc de l'Hostellerie - 2 étoiles - et le Relais & Châteaux Hostellerie de Levernois - 5 étoiles. Il touche une clientèle familiale friande de tourisme vert, et offre une table bourgeoise avec un menu déjeuner à 22 €, à côté de notre table étoilée et d'une autre plus contemporaine, [toutes deux] situées à Levernois. La seconde concerne la promotion professionnelle, puisque certains salariés de Levernois ont pu prendre, ici, des responsabilités intéressantes."

UNE ENVELOPPE DE 3 M€ POUR LES TRAVAUX

Mais pour parvenir à ce résultat, il aura fallu beaucoup de travail et de volonté car "tout était à refaire", se souvient Jean-Louis Bottigliero : plomberie, électricité,

normes incendie, vitrages, chauffage, décoration... La première tranche de travaux a nécessité une enveloppe d'1,5 M€ et a permis la réfection de 23 chambres, du restaurant, du bar, des salons et des parties communes. Il en faudra autant pour la deuxième phase qui visera l'ouverture, en 2014, de 7 chambres supplémentaires, d'un spa, de salles de réunions, et, en 2013, d'une rôtisserie et d'une terrasse devant le restaurant. Un prévisionnel est d'ores et déjà arrêté : "2 M à 2,5 M€ de chiffre d'affaires à l'issue d'environ dix-huit à vingt-quatre mois".

L'ouverture a eu le 21 juin dernier et, au regard des premiers résultats "encourageants", selon Jean-Louis Bottigliero, l'objectif devrait être atteint notamment grâce à l'appui du nouveau portail www.bourgogne-experience.com réunissant toutes les propositions commerciales à travers des séjours clés en main.

MYRIAM HENRY

Château de Sainte-Sabine

• RD 970 • 21320 Sainte-Sabine • Tél. : 03 80 49 22 01
• www.saintesabine.com

Restauration

“On me donne les moyens de travailler avec des beaux produits”

Le deuxième établissement du couple Tourbier, véritable havre de paix aux environs de Paris, connaît un renouveau gastronomique depuis l'arrivée de Rémi Chambard, un jeune chef promis à un grand avenir.

Un nouvel élan gastronomique aux Étangs de Corot



Rémi Chambard : “Je ne fais pas une cuisine instinctive, j'aime me fonder sur des bases avec des recettes et des principes.”

Je ne vais pas chercher midi à quatorze heures, je fais une cuisine classique, carrée, une cuisine sur le produit”, répond du tac au tac **Rémi Chambard**, le nouveau chef des Étangs de Corot quand on le questionne sur sa cuisine. Ce jeune Rochelais a pris les commandes des cuisines en octobre 2011, suite au départ de **Benoît Bordier**. Autant dire que c'est le grand écart, le retour à la tradition, après un

précédent cuisinier connu pour ses alliances parfois extravagantes. Avant d'arriver ici, Rémi Chambard fut pendant deux ans le second de **Nicolas Masse**, étoilé aux Sources de Caudalie à Martillac, l'autre établissement des propriétaires, **Alice** et **Jérôme Tourbier**. Auparavant, il est passé par différents restaurants d'hôtels : le Grand Hôtel du Cap Ferrat, l'Hôtel du Palais à Biarritz et le Royal à Deauville. “J'ai toujours aimé travailler dans de grosses structures, où il y a du mouvement”, confie-t-il. À 29 ans, il prend

petit à petit ses marques dans cette première place de chef. Elle implique la gestion de 3 restaurants : un gastronomique, Le Corot, un bistrot, Le Café des artistes, et une guinguette chic, Les Paillettes. Rémi se concentre principalement sur la cuisine du Corot, tout en supervisant les cuisines des deux autres restaurants, qu'il a confiées à des sous-chefs. Il gère aussi le room-service, les petits-déjeuners et la carte de snack du bar. À son arrivée, il a commencé par former une nouvelle équipe et changer les cartes. Sous sa direction, Le Corot a pris une tout autre dimension.

UNE CUISINE CLASSIQUE AVEC UNE POINTE D'ORIGINALITÉ

“J'ai eu envie de reproduire une cuisine bourgeoise avec une pointe d'originalité, explique-t-il. Une cuisine mettant en avant des produits d'origine remarquable et au plus proche des saisons. Nous ne travaillons que des poissons sauvages : on reçoit par exemple des turbots sauvages de 4 à 5 kg... On me donne les moyens de travailler avec des beaux produits”, apprécie le jeune chef. La carte suit ainsi les saisons. “J'attends que les produits soient prêts pour les mettre à la carte et si les tomates n'ont pas encore de goût, je ne les travaille pas !”. Ces beaux produits, il les met au service d'une cuisine classique. “Je ne fais pas une cuisine instinctive, j'aime me fonder sur des bases avec des recettes et

des principes.” Un discours que d'aucuns considéreront comme rétrograde, à l'heure de la cuisine assemblage et des émulsions à gogo. Disons plutôt qu'en ne suivant pas la mode, sa cuisine ne risque pas de se démoder. Le ris de veau est cuit classiquement au beurre, mais accompagné de 6 sortes de légumes et de citron confit, la langoustine est escortée d'une déclinaison de betteraves relevées au citron caviar et le crabe royal de mangue, de coriandre fraîche et d'un sorbet poivron rouge. Le but qu'il s'est fixé ? Faire revenir les gens et leur faire plaisir. C'est pourquoi il n'a pas souhaité médiatiser son arrivée, mais s'est glissé lentement et sûrement dans son nouveau costume de chef. À en croire le retour positif des clients et des quelques journalistes venus lui rendre visite, il a bien fait. Quant à l'étoile, “ce n'est pas un but en soi, mais on y pense forcément...”

JULIE GERBET

Les Étangs de Corot • 55, rue de Versailles • 92410 Ville-d'Avray • Tél. : 01 41 15 37 00 • www.etangs-corot.com



Cœur de saumon fumé et caviar d'Aquitaine, jaunes d'œufs de caille et brocolis crémeux

En bref

Indice Insee : les prix ont augmenté de 0,2 % en restauration au mois de juillet

En juillet 2012, l'indice des prix à la consommation a augmenté de 0,2 % dans les cafés et restaurants, et de 12,2 % dans les services d'hébergement, indique l'Institut national de la statistique et des études économiques (Insee). Cette hausse a lieu tous les ans, en raison de la saison estivale. Sur un an, la variation est respectivement de + 2,9 % et de + 2,3 %. L'indice général des prix a baissé de 0,4 % en juillet, en raison des soldes d'été. Sur un an, les prix à la consommation ont augmenté de 1,9 %.

Palmarès du concours ‘Snack & Chic’

Rapid & Resto Show, le salon de la vente à emporter et de la restauration rapide de qualité, et Food Reporter, 1^{er} réseau social pour les passionnés de cuisine et de restauration, ont révélé les finalistes du concours photos ‘Snack & Chic’. Les fines bouches ont joué les reporters photos pour dénicher le produit le plus appétissant de sa catégorie. Une fois les photos publiées sur le site de Food Reporter, les internautes ont ainsi désigné les 5 meilleurs burgers puis les 5 meilleurs cheesecakes en leur attribuant le plus grand nombre de ‘miams’. La meilleure recette sera désignée lors d'une grande finale les 19 et 20 septembre prochains pendant le salon.

150 000 € de travaux

Lembach L'établissement se transforme pour répondre au souhait des nouveaux propriétaires, Pascal et Carole Bastian : en faire un lieu moderne et sobre.

Coup de jeune à l'auberge du Cheval Blanc

Pascal et Carole Bastian sont des sages. Ayant repris la maison tenue par plusieurs générations de **Mischler**, le couple, des anciens de l'Arnsbourg (3 étoiles *Michelin*), a fait les choses lentement mais sûrement. Conserver l'étoile était un impératif, il a été tenu. La rénovation des salons d'attente et de quelques chambres a aussi été réalisée. Les clients, essentiellement des habitués, se sont fait à la nouvelle direction. C'était donc le moment de vraiment poser leur empreinte sur la maison. La salle de cet ancien relais de chasse a été entièrement revue : “Nous voulions de l'élégance et de la sobriété, tout en mettant en avant ses atouts : la cheminée, les plafonds décorés, les fresques”, explique le couple. L'assiette du restaurant gastronomique a aussi changé : “Je fais désormais ce dont j'ai envie. Jose, je me fais plaisir et ce plaisir est partagé par les clients”, se réjouit le chef. Au passage, les nouvelles



La nouvelle salle du Cheval Blanc allie éléments anciens et décoration

mises aux normes de la cuisine ont été effectuées et une porte automatique a été installée, le tout pour 150 000 €. D'autres projets, comme un spa et de nouvelles chambres, viennent d'être lancés, mais ils en sont encore au stade embryonnaire. Un nouveau site internet a été inauguré, avec une carte actualisée, les réservations en ligne, etc. Une application pour smartphone est aussi accessible. Elle

Carole et Pascal Bastian s'approprient petit à petit les lieux.



permet de découvrir l'établissement en photos, s'inscrire pour les cours de cuisine mensuels, consulter les menus et cartes et suggestions des deux restaurants de l'établissement (gastronomique et winstub) et bientôt d'autres contenus comme de la vidéo, de la musique, etc.

FLORA-LYSE MBELLA

Auberge du Cheval Blanc

• 4 rue de Wissembourg
• 67510 Lembach
• Tél. : 03 88 94 41 86
• www.au-cheval-blanc.fr

Hôtellerie

+ 4 % de chiffre d'affaires au 1^{er} semestre 2012

Présidée par Stéphane André, l'entreprise, principale franchisee du groupe Louvre Hotels, est dorénavant propriétaire de 16 hôtels, répartis au sein des marques Première Classe, Kyriad, Campanile et Kyriad Prestige.

Immoparts gonfle son portefeuille Louvre Hotels

Le début d'année 2012 aura été très satisfaisant pour le groupe Immoparts, l'un des franchisees majeurs de Louvre Hotels, dont le parc est composé en majorité de marques économique et milieu de gamme toutes situées hors du périmètre parisien. "Nous avons enregistré une hausse de 4 % de chiffre d'affaires pendant les six premiers mois, à périmètre comparable, par rapport à l'année 2011", affirme Stéphane André, p.-d.g. de la société et membre actif de l'AIFE (l'Association des investisseurs du pôle économique des franchisees de Louvre Hotels). Une vraie réussite quand on compare les résultats régionaux depuis le début de l'année. "Nous sommes aussi à + 2 % au 20 juillet par rapport à l'an dernier, et ceci en dépit des aléas météorologiques ou sur fond de crise économique", ajoute-t-il.

UNE RELATION DE CONFIANCE AVEC LE MANAGEMENT

Si une grande partie du succès d'Immoparts tient au professionnalisme de son p.-d.g., il repose également sur un certain pragmatisme. "Je suis un hôtelier avant tout, j'ai été à la tête de l'exploitation du groupe Envergure pendant quinze ans et je connais l'hôtellerie économique." Ainsi, lorsqu'il construit de nouveaux hôtels - Immoparts privilégie les constructions neuves même si Stéphane André se



Stéphane André, p.-d.g. d'Immoparts, lors d'une intervention à Maison et Objet.

dit prêt à effectuer des opérations de restructuration ou de rachat d'hôtels -, il étudie soigneusement son marché. "L'emplacement bien sûr, mais aussi le contexte économique car une grande part de notre clientèle est professionnelle. Le management fait aussi partie intégrante de la réussite. Ainsi, un directeur motivé génère entre 15 et 20 % de chiffre d'affaires en plus". C'est pour cette raison et pour s'assurer de la qualité et du bon fonctionnement de ses hôtels que Stéphane André parcourt la France. "Je visite tous les hôtels tous les mois, même si je confie en sous-traitance à Louvre Hôtels les ressources humaines ainsi que la comptabilité." Une situation qui pourrait néanmoins évoluer : "Je songe sérieusement à gérer mes prochains hôtels en franchise". Et cela tombe bien, car la société a investi dans 3 nouveaux hôtels

à Vannes, Metz et au Mesnil Amelot, "un terrain que j'avais acquis en 2008 et sur lequel je construis un hôtel Première Classe de 72 chambres", précise-t-il. "Le projet dans sa totalité, qui reste encore à finaliser, représente un investissement de 17 M€ environ, un seuil maximum supportable pour une petite structure comme la nôtre."

UN POOL D'INVESTISSEURS SOLIDES

Pour assurer son développement, Stéphane André s'est entouré de fidèles associés (5 ou 6 d'entre eux réalisent ainsi 80 % des opérations prenant à chaque fois entre 15 et 20 % du financement), lui-même prenant 15 à 40 % selon les opérations, comme pour l'acquisition de l'hôtel Montbéliard-Belfort où il prend 20 % du fonds de commerce, sur un investissement représentant 4,5 M€

pour 68 chambres. "La SAS Alliance Développement souhaitait trouver un opérateur mais disposait de tout un ensemble immobilier. Il était inutile d'acheter les murs d'un hôtel situé dans un ensemble de bureaux et de commerces." Immoparts est l'un des 5 principaux franchisees Louvre Hotels avec son parc de 16 hôtels dont 2 Campanile, 4 Kyriad, 1 Kyriad Prestige, 9 Première Classe et 5 restaurants "avec un chiffre d'affaires de 15 M€ en 2011 pour un Ebitda autour de 4", précise-t-il. Une bonne performance qui n'empêche pas son p.-d.g. de garder un œil critique : "Je pense que Louvre Hôtels a effectué une véritable mutation avec des équipes performantes et expérimentées mais qui sont parfois trop éloignées de l'exploitation. C'est un sujet dont nous débattons souvent au sein de l'AIFE qui est une structure très active".

EVELYNE DE BAST

En bref

Ikea ouvrira au moins 100 hôtels en Europe

Le géant suédois du meuble Ikea va se lancer dans l'hôtellerie, a annoncé le responsable du projet dans un entretien à un journal suédois le 16 août dernier. Le quotidien Svenska Dagbladet a rapporté qu'Ikea comptait ouvrir "au moins 100 hôtels" en Allemagne, en Belgique, en Grande-Bretagne et dans les pays baltes. Ces établissements, qui ne seront pas meublés par Ikea et ne porteront pas non plus la marque du groupe, doivent être gérés par des groupes hôteliers après avoir été livrés par Inter Ikéa, une filiale du groupe. Les hôtels seront centraux, bon marché et pratiques avec la mise en place d'un "bon petit déjeuner, un internet rapide, un accueil efficace et aucune formalité quand on quitte sa chambre", selon Harald Müller, le dirigeant. Ikea compte aussi investir dans les résidences étudiantes.

Le Château de Codignat obtient sa 5^e étoile



Situé à Bort-l'Étang (63), l'établissement, qui appartient au groupe hôtelier italien Sorgente Group, vient d'obtenir son classement en 5 étoiles. Ouvert en 1972 et membre du réseau Relais & Châteaux depuis 1975, l'hôtel prend place dans un château du XV^e siècle et dispose de 19 chambres et suites, d'une piscine, d'un cours de tennis et

d'un restaurant 1 étoile Michelin. Il est entouré par un parc de 15 hectares, à quelques minutes de Clermont-Ferrand.

www.codignat.com

Goûtez-la...

Tomate de gastronome!

kumato®
saveur authentique

Les Paysans de Rougeline

www.kumato.com
www.rougeline.com

www.madeinmouse.com - photo Virginie Ouessian

Résultats d'examens

LYCEE HOTELIER FRANÇOIS RABELAIS

CFA POLE DES METIERS

Epinal (88)

CAP

Boucher Ludvine Chapelier, Audrey Contaux, Cyril Emonard, Florian Jacques, Pierre Laposte, Bernard Luquer, Florian Martin, Vivien Puddlicki, Jordan Rattaire, Michel Thiriet, Anthony Weiss, Lucas Wucher, Alexis Creusot, Mathias Dalou, Pierrick Klein, Raphaël Maire, Jordan Mougnot, Dylan Mouhot, Clément Mouraret.

Boulanger Quentin Blancheton, Jonathan Demme, Quentin Rebelo, Dimitri Ritter, Paul Thieriot, Hévane Vaucourt, Benjamin Cordier, Robin Deferm, Corentin Deveze, Kévin Gerard, Franck Giraud, Mickaël Jacquin, Daniel Leclaire, Arnaud Vannson, Dylan Vinel, Thomas Virion, Mickaël Bellamy, Jean Patrice Chevrier, Teddy Denet, Emerick Dumenil, Alexandre Gerard, Maxime Laurence, Sylvain Michel, Théo Pringez, Alexandre Raimondi, Maxime Vannson, Romain Arnould, Nicolas Claudel, Florian Delassaux, Valentin Heinrich, Franck Jacquemin, Christopher Madron, Mathieu Meckler, Guillaume Meignien, Aline Rouillon.

Charcutier-traiteur Anthony Arnould.

Chocolatier confiseur Sébastien Brulet, Quentin Cosserat, Richard Cosserat, Pierre Didier, Romain Etienne, Adrian Goujon, Pierre Henry, Vincent Hogard, Antoine Jeandon, Karine Perrin, Flora Peyre.

Pâtissier Aurélien Colin, Amélie Colle, Aurélien Conraux, Coralie Cuny, Geoffrey Fombaron, Yoan Goncalves, Adrien Hette, Kévin Richard, Rémi-Pierre Sanner, Jimmy Valentin, Hicham Boukouar, Victorien Cattin, Gaëtan Gehin, Romain Gehin, Aloïs Kern, Floriane Poirôt, Dylan Thomas, Jordan Valentin, Maxence Zerovec, Alexandre Bastien, Kévin Brutte, Rudy Cite, Nicolas Gerard, Corentin Larcher, Rodolphe Mangin,Aimerick Zimmer, Kévin Anves, Loïc Antoine, Guillaume Crunchant, Michael Cuvelier, Thibault Fleury, Loïc Francois, Louis Guilemain, Jonathan Ruer, Antoine Thouvenot.

Brevet professionnel

Boucher Jessy Arnould, Nicolas Bombarde, Samuel Jacquemin, Axel Maillard, Arnaud Petitdemange, Anthony Vaubourg.

Boulanger Loïc Bodin, Pierrick Gerome, Fabien Grosdemange, Alexis Laroche, Vincent Mamet, Tony Napolitano, Mickaël Nurdin, Jocelin Parizot, Jeffrey Thiville, Jean Christophe Tixier.

Mention complémentaire

Boulangerie spécialisée Johann Albuissou, Guillaume Hans, Gaëtan Nicolas Mathieu, Romain Rommevaux.

Employé traiteur Bruno Didier Laurent, Jean François Marfort, Pierre Meyer.

CFA INTERPROFESSIONNEL HENRI MARTIN
Lézignan Corbières (11)
CAP

Charcutier-traiteur Guillaume Corra, Mickael Donoso, Romain Labinal, Jean-Charles Nozieres, Mathieu Ramos, Lorenzo Santinelli.

Cuisinier Jean-Philippe Bouisset, Gregory Bourrel, André Brasseur, Océane Olinet, Fabien Franch, Marceau Gayraud, Aurélie Gonzales, Caroline Langler, Jordi Noell Araujo, Krystofer Pacquelet.

Boulanger Alexandre Bolotte, Bastien Burel, Bastien Casas, Quentin Checa, Kévin Chriou, Jacqueлин Courtois, Bastien Cunnac, Jérôme Dfour, Benjamin Gavignon, Martial Guerton, Thibault Gugues, Joachim Hunold, Emmeric Leseux, Jonathan Lienhart, Marjorie Pesenti, Ivan Pinto Rodrigues, Morgan Pivet, Christopher Resende Oliveira, Mattias Spano, Romain Vidal, Tony Vitaliano.
Boucher Adrien Authie, Jonathan Bonamy, Kévin Brossier, Julien Brunel, Jonathan Cavaille, Rémy Comez-Berges, Cyril Coquaud, Thymotey Cuq, Damien Deckmyn, Remy Duflos, Ludovic Dumont, Joachim Gomez, Mathieu Lafont, Cindy Maquignon, Raphaël Marty, Jeffrey Meyer, Alexandre Milot, Anthony Molins, Jordan Mosbah, Jason Nouyer, Alain Prouzat, Jonathan Ramon, Etienne Ros, Terry Thieffry.

Pâtissier Gaëlle Adam, James Adamo, Gaël Andoque, Thomas Belzunces, Axel Bouchard, Nicolas Carlier, Jessica Carpentier, Nathanaël Charles-Roques, Chrystelle Cimetiere, Mélissa Dulieu, David Escude, Alexandre Farruggio, Jonathan Foulon, Kévin Mejean, Maxime Monet, Daisie Pizzillo, Laurent Reynier, Ashley Rouanet, Quentin Roux de Badilhac, Jordan Ruiz, Jonathan Sarda, Séverine Vidal.

Employée de vente spécialisée option A Adeline Arenillas, Caroline Avril, Sandra Bacarisas, Anaïs Barra, Gwendoline Bel, Julien Blaison, Marie-Jeanne Blasi, Olivier Chiffre, Morgane Faivre, Elodie Girard, Angeline Honte, Amélie Mailhol, Jonathan Pelizzari, Lina Raharijaona, Jessie Soles.

Brevet professionnel boulanger Thomas Duarte, Manon Vicat, Pierre Vilette.

CTM DE LA CMA DE L'AVEYRON

Rodez (12)

CAP

Cuisine Alexandre Aygalenc, Ludovic Bidilie, Anthony Braz, Laura Cayrou, Charlène Dangles, Noélie Garcia, Camille Gondon, Violaine Griffoul, Vincent Petit, Miguel Bras, Camille Gayraud, Marie Maynard, Ludvine Mouly, Toni Negre, Emilie Nunige, Jonathan Pires, Guilhem Rivière, Clément Vigouroux, Annabel Atamna, Julien Canitrot, Ludovic Cantaloube, Sabrina Carcenac, Pauline Couderc, Kévin de Giorgi, Mathieu Galtier, Romain Guenet, Adrien Masse.

Restaurant Fabrice Baigneaux, Amandine Bertrand, Olivier Bol, Henri Busset, Claire Chancelier, Quentin Claveyrole, Nicolas Comte, Marjorie Condado, Tony Dehais, Sara Dos Santos Simoes, Wendy Fasina, Alexandre Fleury, Lise Godey, Mallaury Gognau, Florian Guinant, Bastien Labonne, Bryan Pauline, Adrien Peltier, Blandine Riviere, Alix Roger, Lisa Sudre.

Pâtissier Marion Assie, Florian Bonnafous, Clément Claveyrole, Maeva Darleon, Sylvain, Dorian Garcia, Romain Garrigues, Pauline Grelet, Héloïse Martine, Audrey Molinier, Marine Morelle, Lucas Outier, Fabrice Pinquier, Louis Regnys Albouy, Gael Toumelin, Vincent Valter, Mélissa Viala.

Boucher Lucas Azemer, Cyril Bariat, Nathan Beauneveu, Robin Belveze, Kévin Berthe, Thibault Boudet, Lucas Cabrol, Cédric Bonaccorsi, Valentin Coradazzi, Lydie Georges, Olivier Grossetti, Antoine Guillaume, Anthony Guitard, Nicolas Lignon, Sandro Perez, Stevens Richoux.

Mention complémentaire boulangerie spécialisée Nathan Bastide, Florian Bonaterre, Arnaud Bournhonesque, Antoine Caron, Arnaud Miquel.

VATEL BORDEAUX

Bordeaux (33)

Master's degree in international hôtel management

- Directeur en hôtellerie internationale Paulinealle, Emmanuelle Ame , Clara Bardou, Antony Birota, Anne-Clémence Bouchaud, Martin De Montgolfier, Jonathan De Moor, Maxime Gaillard, Alice Herisson, François Joslet, Laura Marcellesi, Romain Papillon, Clémence Piffard, Maude Rallu, Jean-Alain Riaux, Tristan Savoureux, Elodie Simon, Céline Tourbier, Gwendal Troël-Kerveillant.

Bachelor's degree in international hôtel management

- Manager en hôtellerie internationale Albin Arnoux, Anne-Sophie Beduneau, Pierre Bouchet, Pauline Bouchet, Thomas Bournel, Kenza Boutinane, Bérengère Bulgheresi-Descuilhes, Julia Cardin, Bastien Coinon, John-Silouane Crawford, Pierre Defos Du Rau, Aurélie Duffau, Aurélie Dumont, Henri Duplantier, Juliane Fourcade, Alexandre Garcia, Charlotte Gasnier, Mélanie Goncalves De Almeida, Marion Grimbert, Karl Guidon, Mohamed Hussein, Pauline Lachaize, Ella Lambert, Victor Lamouroux, Louis Lamy, Emmanuelle Le Boursicot, Matthieu Le Maitre, Thibault Leblanc, Marine Leocadie, Jean-Maxime Lepine, Julie Lequime, Alix Lesure, Chloé Martinez, Marie-Alix Pasquet, Lucas Perelstein, Julien Pourreyron, Miora Iarintsoa Ranjatoelina, Raphaël Roques, Alison Savary, Floriane SimonDET, Coralie Terree, Alexandra Tranchant, Valentin Villate, Amélie Villemont, Claire Villet.

CFA CIASEM LES MOULINIERS

St Etienne (42)

Diplômes : Hôtellerie-restauration, Boulanger

et Pâtissier Philippe Cesa, Martial Enjolras, Jimmy Jacquemet, Oscar, Julien Poinas, Jean Baptiste Sence, Maxime Veglione, Dylan Chambon, Quentin Faure, Thibault Marchand, Loïc Mure, Morgan Navarro, Joffrey Perez, Micha Bousouar, Dylan Casula, Guillaume Chalayer, Bastien Denis, Morgan Moureau, Manuel Navarro, Pierre-Joseph Dumaine, Benoit Ferrand, William Jousset, Julien Richard, Gregory Sousa, Pierre-Edouard Verriere, Valentin Couzon, Gaetan Deretz, Quentin Digier, Jeremy Gardes, Damien Gimbert, Steven Riviere, Yohann Roche, Damien Touilloux, Alexis Bisiaux, Samir Douimry, Christopher Gobin, Pierre Lagrevol, Sullivan Lapierre, Dylan Lenormand, Manon Morvant, Ivan Zayackowki, Romain Lardon, Marine Malosse, Anthony Panaris, Guillaume Protiere, Matthieu Roux, Baptiste Satre, Ghislain Barret, Yohan Bereza, Carole Epalle, Quentin Mercier, Toto Nzazi Kibazola, Gianni Saval, Lorelei Antoine, Romain Brunel, Laetitia Buirette, Hugo Etay Mora, Cindy Gomes, Francois Mahinc, Loïc Simon, Thibault Vacheron, Loïc Breyse, Alexandre Durand, Donovan Esteves Da Silva, Kevin Gibert, Mathieu Goyon, Clemnt Lagnier, Dylan Suchet, Cyril Thollet, Jordan Violon, Fred Chapellon, Loïc Dumas, John Fayolle, Sylvain Jouanneau, Dimitri Notin, Anthony Royon, Alexis Thery, Killian Viguier, Antoine Bourdier, Kevin Charvolin, Morgan Gouttenoir, Julien Jolivet, Dylan Nenot, Simon Charretier, Alexandre Deleage, Tanguy Devoucoux, Mickael Fourbon, Fabien Pascal, Arnaud Peyragrosse, Alexandra Spery, Mathieu Vaudaine, Remi Verriere, Julie Volatier, Adrien Abras, Kevin Chomat, Guillaume Deslandes, Alban Favier, Guillaume Meraane, Edouard Vassal, Angélique Bonnier, Anaïs Pipier, Marie Poyade, Quentin Robles, Laurene Vial, Sofiane Belghoul, Lucie Cangelsoi, Astrid Castaldi, Antoine Fauvart, Vincent Fernandes, Mallory Lee Garcia, Stephane Ravel, Alexis Romeyer, Daisy Cadier, Jennifer Gerenton, Wendy Juraszek, Anaïs Marques, Anthony Sandon, Mathias Vey, Stephane Aznar, Franck Carrot, Carla De Oliveira, Jordan Fernandes, Sophie Hanart, Oceane Klimenko, Victor Maillavin, Charlene Mammeri, Perrine Pouchon, Dylan Robert.

CFA INTERFOR SIA

Amiens (80)

CAP

Cuisine Benjamin Annet, Kevin Bellavoine, Emilie Bellet, Marine Beuvin, Paul Bodescot, Sandy Cabochette, Jordan Catry, Christopher Defosse, Samuel Dubar, Julien Dubois, Pierre Ducastel, Sabine Evrard, Thomas Henon, Jonathan Lafaye, Amandine Lansant, Mélanie Leroux, Anthony Marec, Jennifer Marechal , Jérôme Masset, Mégane Mathieu-Daude, Joeffrey Mauduit, Marine Milovan, Antoine Pecoul, Rémy Poret, Alexandre Rousselle, Alexandre Scellier, Valentin Serrat.

Restaurant Julie Arnould, Justine Beaurain, Marion Beranger, Laura Billore, Jonathan Blairet, Antoine Cheron, Benjamin Deriviere, Aurélien Desire, Laura Dupont, Amandine Dupuis, Adrien Durand, Deborah Fazekas, Margaux Frevier, Johann Jeanmaire, Lucie Journeaux, Grégory Lafont, Marjorie Lente, Aymeric Mallet, Mathilde Pourchez, Manon Proyart, Honorine Pruvot, Amandine Robert, Astrid Waligora.

Services en brasserie café Alexandre Boivin, Cindy Desavisse, Amandine Dumont, Priscillia Duval, Guillaume Frere, Raphaël Gress, Pierre Antoine Petit, Simon Prevost.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Jean-Baptiste Cazier, Thomas Dubois, Damien Dumortier, Julie Joly, Julien Mortyr, Wilfried Wilst.

Restaurant Ophélie Duhamel, Marina Lejeune, Corinne Mathon, Sylvain Savoy, Clément Vacossaint.

LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE LE BREDA

Allevard (38)

CAP

Cuisine Jérôme Bonnet, Sébastien Cassanelli, Maeva, Confortini, Ophélie Delattre, Nina Delrieu, Loren Fossier, Tony Lorente, Mickaël Noiron, Maeva Paganon, Julien Tarantini.

Restaurant Adrien Chastel, Marine Coynet, Nicolas Dalban Canassy, Lucas Danfossy, Sacha Dumas, Justine Jacob, Alexis Munoz.

CFA ALEXIS TINGAUD

Congis Sur Therouanne (77)

CAP

Cuisine Jason Amacin, Raphaël Ango, Kévin Bouvrande, Quentin Brouillard, Vincent Champ, Carine Estefanell, Guillaume Faudier, Adeline Masson, Adrien Melin, Saharou Soukouna, Louisa Tetterfio, Loïc Allano, Brice Bignon, Vincent Brazon, Bryan Cotteret, Mickael Courtois, Kévin Delavaquerie, Vivien Zietek.

Restaurant Julien Bernard, Natacha Fournier, Nikita Lenglet, Marie Malard, Cassandra Pinon.

BEP

Organisation et production culinaire Mathieu Combe, Jérémy Cretté, Erika Faille, Geoffroy Guy, Victorine Mendes, Matthieu Raynel, Justine Ritzenthaler, Laurent Walasek, Rémi Zerrouki, Christopher Bouvrande, Sandy Calimia, Matthieu Devauchelle, Kéwin Duc, Damien Goncalves, Jean-Charles Lageat, Valentin Laurent, Jonathan Leseour, Guillaume Lombard, Cécile Luong, Aurélian Manche, Adeleur Michel, Guillaume Morceau, Vanessa Noisette.

Service et commercialisation Nadia Alhyane, Matthew Baeckeroot, Alexandre Callaert, Jessica Eynard, Larissa Tetterfio, Eddy Doussain, Antoine Droillard, Julie Hypach.

BAC PROFESSIONNEL

Cuisine Loïc Besnier, Alexandre Boivent, Lilian Douchet, Florian Ledoux, Arnaud Ridereau, Yoann Bodart, Mathieu Corretje, Thomas Sart.

Service et commercialisation Rudy Bories, Fanny Gervais(AB), Diana Pedreira, Stacy Celeste, Ana Ivkovic(AB), Tiphannie Lefay.

LYCEE PROFESSIONNEL LE SALÈVE

Annemasse (74)

CAP

Cuisine Geoffroy Burel, Milos Dimic, Gabrielle Exertier, Tony Follet, David Lazarevic.

Restaurant Jessica Allard, Besnik Demiri, William Hameury, Mélany Hocde-Talik, Jérémy Leveque, Merfie Nsita Nsifua.

LYCEE PROFESSIONNEL VALMY

Colombes (92)

CAP Agent polyvalent restauration Safae Bouchiba, Ana Correia Goncalves, Sarah Dimmi, Janete Sofia Gomes Silva, Lahcen Hafayed, Cristovao M'Passi Isala, Benoit Josse, Lindsay Joyer, Joëlle Kadima, Aissetou Leila Kouassi, Nadia Mondesir, Mickael Moreno Varela, Elodie Roynet, Stevens Scamps, Adama Sylla, Fatoumata Tounkara, Constant Tshala Ndaya, Norman Vitrat, Yohann Vouemba.

LYCEE PROFESSIONNEL AMBROISE CROIZAT

Auby (59)

CAP Agent polyvalent de restauration Ophélie Belleperche, Thomas Bernard, Laetitia Bourghelle, Yohan Breuvar, Mélanie Capron, Elodie Clodore, Antoine Daudry, Brenda Desenlis, Guillaume Dupont, Alix Dupuis, Lahila Ferahtia, Dylan Genevriez, Magalie Gosselin, Lisa Koopmans, Myriam Kozibura, Brandon Lallain, Maxence Lobry, Jean Marie Magrez, Cyril Mazy, Laurine Mery, Brenda Nourtier, Alisson Pinquet, Méhdi Potier, Mélanie Secret, Sullivan Vetz.

CFA – EFMA

Bourgoin Jallieu (38)

CAP

Cuisine Morgane Alligier, Samuel Assimilalo, Mathilde Audino, Remy Audouze, Pierrick Bouquet, Jérémy Briere, Jordan Brousset, Thomas Buscol, Thomas Cayuela, Florian Chanaux, Charlene Chatain, Alice Combe, Antoine Daures, Richard Defosse, Alison Desbois, Clementine Didelot, Younes El Quachani, Laura Flourez, Claire Froment, Florian Giraud, Valentin Goyet, Christophe Guillermet, Nicolas Guillot, Marie Hulin, Johanna Lea Lacordelle, Maxime Lefebvre, Elodie Margand, Audrina Marlhins, Audric Mastronicola, Felix Mathe, Jonathan Merut, Nancy Minchella, Guillaume Odet, Pierre Guillaume Pelletier, Jordan Piedanna, Claire Ptasik, Elise Revol, Alexis Rigonnaud, Eddy Roux, Billy Stein, Alexandre Testud, Laurence Varciat, Victoria Varennes.

Restaurant Eva-Marie Aguilar, Amandine Auberger, Marion Avallet, Alexandre Barberet, Bijou Bosusu, Zélie Chabalier, Sofiane Chaib Draa, Nathan Chamoux, Nadege Clapissou, Tiffany Decroo, Victor Delaigue, Deborah Dimier, Maeva Fernandes, Manuela Janeriat, Laura Jue, Anaïs Maitre, Lorina Pignard, Fanny Piollat, Charline Poirault, Baptiste Poncet, Aurelie Queter, Sandra Retail, Cindy Santosuosso, Emeline Teillon, Anthony Tlalka, Emre Yamali, Karim Zehani.

BREVET PROFESSIONNEL

Cuisine Mathilde Blanc, Arnaud Capdail, Mathieu Carvalho, Jimmy Dayan, Veronique Dazin, Romain Dubuc, Martin Dunand, Charlene Fournier, Morgan Gerin, Kevin Graindepice, Charlotte Marion, Elodie Pra.

Restaurant Florian Aubert, Justine Chazelle, Cedric Covarel, Anthony Dalleau, Claire Huet, Charlene Monni, William Rey, Nicolas Roy, Laura Vallet.

MENTION COMPLEMENTAIRE Cuisinier en desserts de restaurant Ophelie Arnaud.

LYCEE DES METIERS LOUIS MARTIN BRET

Manosque (04)

CAP

Agent polyvalent de restauration Daniel Berteau, Célia Dautreyl, Cindy Javellot, Chloé Lasserre, Yasmina Louahab, Priscillia Marquaire.

Cuisine Jauffrey Briaud, Adrien Dabouis, Bikash Mathieu, Sébastien Meriadec, Pierrick Nembli, Nicolas Nougüier, Jauffrey Panaye, Maxime Renaudin, Anaïs Sevrin Lepigeon, Sami Zahoui.

BEP

Cuisine Jouwenia Ahmed, Arnaud Bailly, Mathias Diacurachi, Audrey Estrayer, Mikael Lopes Granja, Daurian Lopez, Tristan Paulat, Florian Vanhoenacker.

Services Florian Andre, Maxime Civelas, Aurélien Demailly, Florian Lecointe, Béranger Pellae, Maeva Rigo.

BAC

Cuisine Antoine Bassine, Florian Higueras, Benoit

L'Heveder, Maxence Pin, Justine Sauve.

Service Tyna Benharira, Cassandra Chanut, Joris Diaz, Marion Febraro, Aboubaker Tehhani.

CFA CHAMBRE MÉTIERS DE COGNAC

Cognac (16)

CAP

Cuisine Alexandre Blay, Lindsay Boucherie, Quentin Chichereau, De Almeida De Lima, Dimitri Dumas, Tenesse Fourgeaud, Elsa Gabrielli, Steve Legault, Guillaume Messe, José Morais Maia, Baptiste Zoël.

Restaurant Océana Barbaud, Barbara Bayle, Jessie Brisseau, Mathias Coutant, Marie-Cécile Dudognon, Nathanaëlle Dufourt-Y-Ruiz, Clément Grillon, Coraline Guindant, Laura Lafont.

CIFA DE L'YONNE

Auxerre (89)

CAP

Boulanger Noémie Ancette, Franck-Emmanuel Apostin, Florian Boutaut, Anthony Buland, Josselin Calmus, Axel Corberon, Florian De Almeida Costas, Julien Demuth, Nicolas Desmarieux, Maxime Frédéric, Kévin Gajda, Olivier Gueneau, Keny Le Guen, Jimmy Le Guen, Dylan Lourenco, Tanguy Malvaux, Clément Moreau, Nicolas Moreau, Damien Mullot, Corentin Okermans, Jessy Pelletier, Quentin Perreau, Joseph Robin, Laurent Touraine, Arnaud Varlet.

Cuisine Fatima Badi, Anthony Bidault, Alexandre Blanluet, Franck Boisnard, Damien Bonnin, Even Bouhadjer, Baptiste Caplot, Lionel Chavignon, Julien Cœur, Valentin Defaix, Thomas Demuth, Amélie Doly, Anthony Donat, Bryan Dubain, Suzy Mahmmedova, Shasitharan Manogeran, Mélanie Meleck, Sofiane Micheli, Jimmy Monachino, Estefania Moya-Fernandez, Charles Nicol, Mickaël Nicolazo, Laura Pluchard, Medhi Renard, Cédric Rouge, Adrien Rousset-Bonnichon, Alexandra Russi, Bryan Sanson, Kévin Thirion, William Tixier, Alexis Traullet, Marie Tuffery, Antonin Vaille.

Pâtissier Elodie Baudouin, Wassim Bou-Ouachma, Jordan Boyer, Thomas Briffaut, Anthony Carli, Jordan Chereau, Simon Cornu, Alexis Dargent, Philippe De Wever, Nicolas Delcourt, Sonia Derre, Alexandre Garand, Virginie Gardet, François Guenot, Anicia Henry, Claire-Sophie Hervieux, Lucille Lapert, Camille Leleu, Cathy Leteur, Dylan Linan, Benjamin Löth, Mitch Maze, Quentin Neuville, Bastien Noël, Julien Perreau, Antoine Poulet, Nadège Rigollet, François Roulhac, Valentin Rousseau, Romain Thirion, Flavien Thomelin.
Restaurant Chloé Attia, Samia Belghazi, Florent Berry, Anaïs Bertheraue, Davy Branger, Madison Bulcourt, Stéphane Chevallier, Dylan Cornet, Baltazar De Oliveira, Alban Debrabant, Anaïs Deis, Charlotte Delcroix, Corentin Ducasse, Anissa Krimi, Alexandra Kupiec, Mégane Legrand, Alexis Mach- houty, Laura Mahe, Cassandra Meurgey, Charline Pineau, Maximilien Racary, Diana Ricci, Gwenaëlle Robba, Mallory Roy, Laurie Scheler, Adrien Schramm, Céline Steinger, Mélissa Thevard, Soamanoro Warda, Johnny Ythier.

LYCEE PROFESSIONNEL CONDORCET

Arcachon (33)

CAP

Cuisine Madeleine Bosne, Sebastien Boune, Hector Boureau, Alexandre Buffard, Steve Courtaudiere, Nicolas Dejean, Marine Francoise, Jade Gabas, Ismael Grazouille, Aymeric Isaert, Adrien Jouini, Charline Khaldi, Terry Larochelle, Jordan Le Bris, Alexandre Lemaîne, Steven Lignac, Tom Maurin, Maxime Moutely, Adrien Tranchant, Celine Urbano.

Restaurant Fatima Belaaziri, Morgane Mimar, Lucas Moireau, Manuel Monteiro, Franck Pautrot.
Services en brasserie-café Florian Costes, Sandra Daniel, Florian Hautefaye, Camille Laubaire, Ludovic Loubere, Mickael Machado, Camille Melani, Victor Michaud, Anthony Mirtin, Camille Polesello, Alexandre Roumegeous, Maëva Roumegeous, Laura Rovatti, Joseph Soubie, Quentin Vieillefond.

BEP

Production de service Daniel Brandao Pimenta, Swan Coatsaliou, Olivia Cupit, Guillaume Emry, Amélie Francois, Grégory Guilbert, Beverly Lancien, Vincent Laumonerie, Léa Mege, Vincent Morgantini, Laura Nommer Bourgeois, Océane Patrin.

Production culinaire Hugo Bossard, Marion Dabin, Jonathan Deguine, Morgane Ducau, Adam Etcheberry, Guillaume Euloge, Axelle Fleau, Aurelie Graviere, Thomas Iglesias, Jaelle Jouaville, Davy Labatut, Maxime Lalanne, Helene Lanneluc, Armelle Lefebvre, Jeoffrey Louis, Florian Payet, Paul Pena, Alexis Sabadach, Laura Yvars.

BAC PROFESSIONNEL Sofiane Barthelemy, Houoiria Beziane, Sarah Bodin, William Bourdin, Anthony Chenez, Nicolas Chevet, Eric Chirat-Bourderonnet, Nelly Dessarps, Christopher Dupuy, Marine Gaude, Celiie Gonot, Sylvain Guillard, Johanna Lalande, Philippe Lapique, Ludovic Le Bars, Prescilia Ley-Caliot, Dylan Miramon, Charlotte Paradis, Théo Payros, Thomas Pitois, David Roldan, Simon Sintes, Bastiaan Van Der Weide.

BTS Animation et gestion touristique locale Clement Banik, Severine Bats, Léa Bodin, Eleonore Dellac, William Figueùs, Mélina Fuentes, Orane Giannuzzi, Aude Henault, Samantha Loison, Margot Mollonguet, Léa Navarre, Cécile Pommiers, Thomas Soler, Guillaume Vazquez.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Employé barman Eglantine Danet, Morane Degraves, Benoit Fiol, Florian Gonzalez, Yoan Jourdan, Aurelia Joussaume, Gabriel Limosin, Jonathan Millot, Vincent Soulet.

Organisateur de réception Claire Auzou, Pauline Chenevard, Joana Colin, Meryl Combelles, Aurelie Deldicque, Sandra Dubois, Celine Lacombe, Charline Sallaberry, Lucille Siaud, Jihad Slayki, Cecile Vaillant, Melanie Vinet.

16 Résultats d'examens

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ SAINT-PIERRE Fourmies (59)
BEP METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
Aurore Applincourt, Xavier Bertin, Valentin Broyon, Alexis Hubière, Nicolas Legaye, Manuel Petit, Guy Vandesande.
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION
Alyce Marchandise, Morgane Poulet, Brandon Seillier, Gabriel Chocu, Julien Druetz, Guillaume Hutin, Maximilien Monfront.

CFA DE LA CMA DE L'ARIÈGE

Foix (09)

CAP

Cuisine
Amini Tajmohamad, Florian Casse, Krina Kanza Matondo, Afzal Khan, Cyril Martiel, Camille Rubio, Tsogoo Tsend, Judikaël Vellaye, Arnaud Carrière, Renan Gravière, Andrew Hurtado, Nancy Lespinasse, Ghizlane Maazoul, Melaine Ntsiete Ntombo, Philippine Perilhou, Megane Vidal.

Restaurant
Mylène Bely, Vanessa Bousquet, Magalie Braouet, Gaëtan Cheneval, Sandrine Claverie, Manon Fouillet, Céline Macia, Roman Puech, Sandra Talotti.

LYCÉE HÔTELIER SAINT JOSEPH-BOSSUET

Lannion (22)

CAP

Cuisine
Maxime Allio, Elodie Bilus, Yoan Bourgeois, Tim Giraud, Steffi Guerin, Samuel Guezennec, Sébastien Le Calvez, Sébastien Le Mee, Régis Le Quement, Anne Penvern, Enzo Pellastrì, Fabien Theveux, Vincent Thomas, Koulmig Tremel.

Restaurant
Baptiste Bazot, Kévin Lambert, Cécilia Le Bris, Cindy Plapouvs.

BEP MRH

Production de services
Karel Geffroy, Erwan Le Gac, François Le Roux, Marie Petitjean, Jean Tilly.

Production culinaire
Antonin Carlier, Benoît Gazeau, Victor Heliot, Alban Lachèvre, Damien Laplanche, Mégane Le Balc'h, Alexis Le Lay, Gurvan Le Muzic, Thibaud Le Mée, Xavier Le Rolland, Antoine Llewellyn, Thomas Maison, Pauline Meuric, Kilian Morvan, Shona Prin, Charlène Quilliou, Alexandre Therin, César Vitrani.

BAC TECHNOLOGIQUE HOTELIERE
Julienne Bardet, Mathilde Coat mention ab, Jean-Baptiste Cudonnect, Maxime Le Bellego mention ab, Antoine Le Grand, Enora Leborgne mention ab, Alexia Lucas, Alizée Montegu, Sandrine Pouhaer mention ab, Goulven Salaun mention ab, Alexandre Soyer, Pierre Thierry.

BTS TOURISME
Juliette Bouvet, Jade Buquen, Laurie Cameriano, Mélissa Carimbacasse-Babou, Jessy Flego, Marie Gallais, Céline Galliou, Lénaig Geyer, Coralie Hecquet, Diana Joginova, Lisa Jourdain, Delphine L'henoret, Mélissa Lagadec, Anne-Lise Laouenan, Camille Lapouvs, Gwénaëlle Le Jeune, Marine Nedelec, Valentine Ollivier, Manon Perrus, Mégane Theillère.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Dominante cuisine
Mylène Auffrey, Malika Cloarec, Quentin Delaquaize, Cédric Durand mention ab, Istvan Fleury, Morgane Kervoas mention ab, Salama Kone mention ab, Etienne Le Bastard mention ab, Brieg Le Cam mention ab, Benjamin Le Coat mention ab, Josselin Le Diffon, Marion Le Flem, Pauline Le Roux mention ab, Valentin Mocchi, Etienne Perro, Thibaut Saout, Justine Savidan.

Dominante service
Kévin Cariou mention ab, Fatou Conde, Alexia Cotel mention b, Elie De Tarragon mention b, Benjamin Hernot, Christophe Le Bihan, Katia Le Bournault, Kévin Le Normand, Solenn Mear mention ab, Estelle Pollet.

CFA CECOF

Ambérieu en Bugey (01)

BREVET PROFESSIONNEL

Boulangier
Guillaume Ansoud, David Avril, Mickaël Bel, Fabien Bourgeay, Cédric Clerc, Nicolas Delorme, Mathieu Forgeron, Cécile La Paglia, Billy Marcos, Benjamin Mazel, Morgan Perdrix, Alexandre Perez, Thomas Ponsard, Alexis Tournier, Brice Vialle Soubranne.

Cuisinier
Frédéric Bautetzie, Erika Bedet, Cédric Bereziat, Thomas Bernard, Kévin Chabanon, Alexandre Ciociola, Frédéric Dargaud, Fabien Laencuentra, Geoffrey Loyer, Pierre-nicolas Parot, Gabriel Pocaud, Simon Ponsot, Yoan Reynaud-Cleyet, Anna Rodriguez, Romain Thiot.

Restaurant
Nicolas Baudron, Mégane Caillot, Emilie Depierre, Ludivine Galland, Mathieu Hertzog, Romain Recher.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Pâtisserie
Jean-Mickaël Bache, Théodore Brochier, Camille Chapolard, Nathalie Cochet, Judith Fraissard, Jordan Froissard, Samantha Giraudon, Elodie Goglio, Tanguy Jacobs, Pierre Louis Blanc, Florian Puget, Mégane Rubin, Laura Sarron, Pierre Soulez, Elodie Sublet, Maxime Trujillo.

Dessert à l'assiette
Quentin Da Ana, Sophie Mortel.
Traiteur
Yvann Chabonnier, Clément Cizaire, Hervé Felix, Morgan Ovigue, Quentin Paturel, Alexandre Rivoire, Cyril Sanchez.

CAP

Boulangier
Emeline Boisson, Quentin Bussières, Guillaume Charpenel, Clément Charpigny, Loïc Choiseau, Tristan Courtois, Fabrice David, Jérémy Demoule, Jordan Deschamps, Saphir Djelloul, Nicolas Fontaine, Dylan Gini, Guillaume Goncalves, Alexis Guillot, Brandon Houzeau, Dorian Humbert, Romain Joseph, Franck Levy, Michel Manikakis, Mathieu Paul, Lucas Pelerin, Guénaël Perdrix, Valentin Perrier, Aurélien Philotas, Clément Poncet, Anthony Racine, Jean-Daniel Ranguin, Florian Rausch, Thomas Sadon, Alexandre Surin, Semy Traifa.
Pâtissier
Valentin Adam, Sandrine Atangana, Thomas Baguet, Wadie Basri, Kévin Bertazzo, Léandre Boyer, Tiffany Burgat, Kévin Chehere, Maéva Coulbaut, Emeline Demeulemester, Benjamin Dos Santos, Océane Dubroca, Julien Exmelin, Yann Fleutelot, Francesca Gelli, Remy Goiffon, Pauline Guillermin, Yann Hubert, Rémi Lacourtablaise, Jordan Lamidieu, Caroline Leidinger, Benjamin Martin, Lory Mattolini, Ines Suzi Monti, Emilien Patin, Caroline Paul, Richard Pay, Lucas Poncot, Marine

Rstello, Laura Tardieu, Kévin Vasse, Antoine Vernay.
Cuisine
Cyril Balland, Cédric Bergamasco, Xavier Blanchet, Loïc Bonillo, Adrien Bretin, Marine Bugnet, Victoria Camus, Florian Cartotto, Daryl Chaigne, Galen Chanat, Robin Cudey, Mayeul Degrendele, Dylan Digonnet, Manon Dumas, Thibault Durand, Jordy Foulon, Damien Goux, Fabienne Guimier, Vincent Haltel, Pauline Hettler, Arthur Juillard, Cyril Leites, Chloé Letourneau, Quentin Luyton, Adrien Martin, Maxime Martin, Antoine Marty, Jérôme Mathias, Anaïs Noraz, Jérémy Pereira, Jessy Perrad, Maxime Peyronnet, Thomas Piscitelli, Laurine Pourret, Dylan Renaud, Florian Rendu, Kévin Rigaud, Bastien Rognard, Camille Samain, Jonathan Schied, Cassandra Simonet, Sylvana Testi, Anaïs Vanghelle, Ryan Varrot, Jérémy Vernier, Julien Volle, Kriss Wallart, Jonathan Yvelin.

Restaurant
Hansen Basseras, Constance Bessard, Alban Cahoreau, Charlène Demeulemester, Martin Derat, Mélanie Extier, Justine Guinet, Stéphanie Heurtebize, Mylène Hoang, Wendy Huard, Luc Kowaleski, Mégane Lambert, Sylvain Marcant, Pauline Mariaccia, Elodie Millo, Pierre Monnier, Nicolas Mortel, Coralie Neveu, Ayoub Ould El Kharraz, Audrey Pellin, Ambre Rahmaoui, Morgane Rousset, Coline Scavarda, Jérémy Vrignaud.

CLPS FORMATT NORD FINISTÈRE

Brest (29)

CAP

Cuisine
Sylvie Abiven-Maxence, Gaël Berenger, Morgane Bougeard, Marie Cariou, Gaëlle Decreton-Garnier, Pascal Defer, Rosine Dirou, Atala El Hamdi, Nicole Ferc, Roselyne Guillou, Sylvie Huffschmitt, Véronique Le Berre, Régis Le Gac, Anne Le Her, Stéphanie Léon, Barbara Moisset, Vanessa Nasri, Isabelle Peran, Vanessa Queouron, Céline Robin, Ronan Salaun, Tony Surbiguet, Stéphanie Uguen, Atos Viraschi.

Service
Elodie Bergot, Lucile Bervas, Marvin Calciat, PaulineLe Maillot, Marguerite Le Saux, Antoine Olivet, Belinda Tronca.

TITRE DE CREPIER
Dany Bandza, Florence Barbier, David Calves, Géraldine Capron, Coraline Chary, Gwenaëlle Fougery, Christelle Guen, Olivier Guillois, Romain Horrach, Jean-Louis Kerforn, Mélanie Lacroix, Emeline Le Corre, Valérie Le Pors, Ludie Madec, Jérémy Priser, Sylvie Rolland, Charlène Saliou, Océane Sevellec, Pascal Thomas, Hubert Thomin.

AIDAMCIE CFAIV

Val-de-Reuil (27)

BREVET PROFESSIONNEL

Restaurant
Justine Debeauquenne.

Cuisine
Quentin Aumont, Jennifer Buisson, Jordan Fouchet, Endy Houti, Kévin Petit, Freddy Rimberg, Jonathan Schmitt Notelet.

Restaurant
Allison Audam, Bérangère Audéon, Martin Bellonnie, Lydie Blanquet, Adelyne Deshayes, Dylan Gautier, Yann Gosset, Audrey Lebarbier, Adelaïde Lemercier, Noémie Leroux, Marion Leroy, Angélique Monteiro, Anaïs Morin, Thomas Nazaret, Kévin Pacheco Pires, Clément Renault, Baptiste Schmid, Candie Toupin.
Services en brasserie café
Sabrina Bensalah, Séverine Daubeuf, Florent Goujout, Christina Hautot, Cindy Lallemand, Adrien Mangiola, Emilie Oliveira, Mathieu Renault, Kévin Sanson.

Cuisine
Adrien Asselin, Rudy Bizard, Manon Bonnet, Christopher Boulay, Aurélie Boullier, Ludovic Bouvier, Anton Braytsara, Gwendoline Buisson, Anthony Buquet, Guillaume Cadiou, Henry Chedeville, Eden Chevillot, Mathieu Conan, Damien Copleutre, Sabrina Cousin, Julie Covents, Marion Cudorge, Aricia Debolle, Delphine Devienne, Coraline Dewindt, Anthony Diaz Sintes, Paul-Eric Douarre, Jérémy Dubourg, Floence Duvivier, Antoine Elie, Benjamin Fortin, Estelle Foulatier, Arthur Gautier, Morgan Guiet, Thibaut Guillot, Ludovic Hedoïn, Thomas Herranz, Jordy Houillon, Mohamed-Sancie Kaba, Lauraline Kuc, Xavier Lachery, Romain Laurent, Nicolas Lebuloungier, Jimmy Lejeune, Angéline Lemoine, Anthony Lepy, Mickaël Leroux, Damien Loquet, Audrey Meslet, Amélie Moisson, Théo Mondet, Jean-Noël Monnier, Melvin Paon, Kévin Pereira Gouveia, Victor Polese, Ramin Rahimi, Julie Rambert, Marie Rambert, Yann Rotil, Yoann Roussel, Guillaume Sanchez, Mathieu Sauve, Charlotte Sicot, Yoann Tropicé.

CFA CHAMBRE DE METIERS ET ARTISANAT

Saint germain de Lusignan (17)

CAP

Cuisine
Arnaud Allais, Dan Brouillard, Jason David, Damien Delaunay, Benjamin Fleuriaud, Nicolas Josensi, John Lacombe, Valentin Lafaurie, Jordan Maurice, Renaud Mayon, Dylan Nicolle, Jonathan Noureux, Mathieu Ournac, Magalie Potit, Axel Prevost, Louis Robert, Pierre Ronchiato, Cynthia Roy, Jemmy Saint Martin, Florian Tirateau, Océane Trepon, Géraldine Fogret, Sombo Loeung Pruy.

Restaurant
Damien Alexandre, Lolita Baud, Tiffany Bertin, Charlie Chollet, Marie-Ange Eyherabide, Dave Grenier, Anaïs Hillairet, Allison Joye, Léa Makara, Célia Malineau, Elisabeth Paviot, Marine Ringressi, Angélique Bart.

Pâtissier
Mathieu Blanc, Jonathan Brassard, Eglantine Dinand, Chantal Dore, Quentin Dupeux Desrentes, Dylan Floch, Antoine Gauguier, Kévin Gazon, Léa Grollet, Julien Guignard, Eloïse Guindet, Tony Lagoutte, Aurélien Marc, Thomas Massias, Jérémy Mullet, Charlye Père, Lindsay Pichon, Clément Rousseau, Dorian Taureau, Charles Vignaud, Alex Vrignaud, Cécile Nicolas, Marion Raboteau.

Boulangier
Raphaël Baudry, Alexandre Beaudet, Kévin Bergeron, Mathieu Bernard, Maxime Boursier, Kévin Calderon, Alexandre Changey, Benjamin Combeau, Jérémy Cornuault, Thierry Coumalleau, Axel De Jaureguiberry, Steven Dinand, Kévin Dupont, Kévin Duret, Anthony Fourcaud, Thomas Launay, Alexandre Lemasson, Matthieu Lorillere, Simon Naud, Nicolas Pinson, Anthony Riberaud, Alexandre Sauquet, Nicolas Stepaniak.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Pâtisserie boulangère
Edouard Boutigny, Florian

Dufaut, Romuald Ferron, Cyril Gueret, Cédric Herard, Nicolas Merlet, Mathieu Montoux, Solène Rousseau, Pierre Simonin, Aymeric Valette, Laure Viaud.

Employé traiteur
Gwladys Botton, Fabien Chotard, Daniel Denis, Mélodie Martinet Audoin, Kévin Metreau, Nicolas Mira, Dylan Ragonnaud, Johann Simon, Corentin Villeneuve.
CFA POLE DES METIERS

Epinal (88)

CAP

Boucher
Ludivine Chapelier, Audrey Contaux, Cyril Emonard, Florian Jacques, Pierre Laposte, Bernard Luquer, Florian Martin, Vivien Pudlicki, Jordan Rattaire, Michel Thiriet, Anthony Weiss, Lucas Wucher, Alexis Creusot, Mathias Dalou, Pierrick Klein, Raphaël Maire, Jordan Mougénot, Dylan Mouhot, Clément Mouraret.
Boulangier
Quentin Blancheton, Jonathan Demme, Quentin Rebelo, Dimitri Ritter, Paul Thieriot, Hévane Vaucourt, Benjamin Cordier, Robin Deferm, Corentin Deveze, Kévin Gerard, Franck Giraud, Mickaël Jacquin, Daniel Leclaire, Arnaud Vannson, Dylan Vinel, Thomas Virion, Mickaël Bellamy, Jean Patrice Chevrier, Teddy Denet, Emerick Dumenil, Alexandre Gerard, Maxime Laurence, Sylvain Michel, Théo Pringez, Alexandre Raimondi, Maxime Vannson, Romain Arnould, Nicolas Claudel, Florian Delassaux, Valentin Heinrich, Franck Jacquemin, Christopher Madron, Mathieu Meckler, Guillaume Meignien, Aline Rouillon.

Charcutier-traiteur
Anthony Arnould.

Chocolatier confiseur
Sébastien Buret, Quentin Cosserat, Richard Cosserat, Pierre Didier, Romain Etienne, Adrian Goujon, Pierre Henry, Vincent Hogard, Antoine Jeandon, Karine Perrin, Flora Peyre.

Pâtissier
Aurélien Colin, Amélie Colle, Aurélien Conraux, Coralie Cuny, Geoffrey Fombaron, Yoan Goncalves, Adrien Hette, Kévin Richard, Rémi-Pierre Sanner, Jimmy Valentin, Hicham Boukouar, Victorien Cattin, Gaëtan Gehin, Romain Gehin, Aloïs Kern, Floriane Poirot, Dylan Thomas, Jordan Valentin, Maxence Zerovec, Alexandre Bastien, Kévin Brutte, Rudy Cite, Nicolas Gerard, Corentin Larcher, Rodolphe Mangin, Aimerick Zimmer, Kévin Anes, Loïc Antoine, Guillaume Crunchant, Michael Cuvelier, Thibault Fleury, Loïc Francois, Louis Guilemain, Jonathan Ruer, Antoine Thouvenot.

Brevet professionnel

Boucher
Jessy Arnould, Nicolas Bombarde, Samuel Jaqueumin, Axel Maillard, Arnaud Petitdemange, Anthony Vaubourg.

Boulangier
Loïc Bodin, Pierrick Gerome, Fabien Grosdemange, Alexis Laroche, Vincent Mamet, Tony Napoletano, Mickaël Nurdin, Jocelin Parizot, Jeffrey Thiaville, Jean Christophe Tixier.

Mention complémentaire

Boulangerie spécialisée
Johann Albuïsson, Guillaume Hans, Gaëtan Nicolas Mathieu, Romain Rommevaux.

Employé traiteur
Bruno Didier Laurent, Jean François Marfort, Pierre Meyer.

CFA INTERPROFESSIONNEL HENRI MARTIN

Lézignan corbières (11)

CAP

Charcutier-traiteur
Guillaume Corra, Mickael Donoso, Romain Labinal, Jean-Charles Nozieres, Mathieu Ramos, Lorenzo Santinelli.

Cuisinier
Jean-Philippe Bouisset, Gregory Bourrel, André Brasseur, Océane Olinet, Fabien Franch, Marceau Gayraud, Aurélie Gonzales, Caroline Langler, Jordi Noell Araujo, Krystofer Pacquelet.

Boulangier
Alexandre Bolotte, Bastien Burel, Bastien Casas, Quentin Checa, Kévin Chriou, Jacqueline Courtois, Bastien Cunnac, Jérôme Dufour, Benjamin Gavignon, Martial Guerton, Thibault Guges, Joachim Hunold, Emmeric Leseux, Jonathan Lienhart, Marjorie Pesenti, Ivan Pinto Rodrigues, Morgan Pivet, Christopher Resende Oliveira, Mattias Spano, Romain Vidal, Tony Vitaliano.

Boucher
Adrien Authie, Jonathan Bonamy, Kévin Brossier, Julien Brunel, Jonathan Cavaillé, Rémy Comez-Berges, Cyril Coquaud, Thyмотey Cui, Damien Deckmyn, Remy Duflos, Ludovic Dumont, Joachim Gomez, Mathieu Lafont, Cindy Maquignon, Raphaël Marty, Jeffrey Meyer, Alexandre Milot, Anthony Molins, Jordan Mosbah, Jason Nouyer, Alain Prouzat, Jonathan Ramon, Etienne Ros, Terry Thieffry.

Pâtissier
Gaelle Adam, James Adamo, Gaël Andoque, Thomas Belzunces, Axel Bouchard, Nicolas Carlier, Jessica Carpentier, Nathanaël Charles-Roques, Chrystelle Cimetiere, Mélissa Dulieu, David Escude, Alexandre Farruggio, Jonathan Foulon, Kévin Mejean, Maxime Monet, Daisie Pizzillo, Laurent Reynier, Ashley Rouanet, Quentin Roux de Badilhac, Jordan Ruiz, Jonathan Sarda, Séverine Vidal.

Employée de vente spécialisée option A
Adeline Arenillas, Caroline Avril, Sandra Bacarissas, Anaïs Barra, Gwendoline Bel, Julien Blaison, Marie-Jeanne Blasi, Olivier Chiffre, Morgane Faivre, Elodie Girard, Angeline Honte, Amélie Mailhol, Jonathan Pelizzari, Lina Raharijaona, Jessie Soles.

Brevet professionnel boulangier
Thomas Duarte, Manon Vicat, Pierre Vilette.

CFA – CCIV

Pâtiers (86)

CAP

Cuisine
Megane Adam, Naram Al Chieckh-hasann, Samuel Bertagnolio, Melany Bonnin, Fabien Bordetf, Sarah Buignet, Benjamin Chretien, Ophélie Collardo, Sylvain Ferellec, Luc François, Angélique Guery, Angéline Joly, Jérémy Lavalette, Florian Machon, Ludivine Martin, Christophe Mercier, Isabelle Moreau, Nicolas Mudric, Samantha Niveleau, Maxime Raballand, Arthur-Elie Ripault, Romain Thebault.

Restaurant
Lauriana Bourgeix, Camille Cottin Ameztoyoc, Laura Dupont, Marie Gibeaud, Valdis Gredzens, Windy Guibert, Sabrina Iaeck, Elodie Larrieue, Julien Lasnier, Edouard Michelete, Adeline Sansiquet.

Services en brasserie café
Agnes Alix, Jean-Baptiste Bourdin, Arnaud Boutineau, Romain Charpentier, Alexandre Collina, Antonin David, Kevin Delia, Thibault Ferreret, Arnaud Gambiera, Olivier Gauchet, Emeline

Guilbot, Jérémy Ladrat, Manon Lochon, Pauline Marchand, Kévin Merceron, Johan Remaud, Natacha Thiaudiere.

BEP

Production culinaire
Margot Besbot, Luc Boisdron, Solène Brottier, Thibaut Elvira Ruiz, Arthur Frances, Geoffrey Giraud, Raphael Lathus, Ludivine Lefbvre, Etienne Pageneuve, Aleis Pointreau, Abderrahim Rouibah, Gwenaëlle Tour.

Production de services
Stevens Albert, Alexis Bideau, Tomy Germaneaut, Alicia Nevouet.

BAC restauration
Louis Albessard, Clément Boutet, Brittany Bruneau, Inaire Chapillon, Charlotte Delaballe, Quentin Herault, Maud Jacquault, Aurélie Jouneau, Quentin Jude, Gaëtan Lancereau, Vincent Mahev, Carine Mendes, Julien Ravard, Mathias Simoneau, Stanislas Simonet, Amélie Tricoche, Thomas Vandier, Charles Vaucelles, Eve Veron.

Mention complémentaire

Cuisinier en desserts de restaurant
Nicolas Amirault, Ludovic Cohuau, Stéphane Dibiais, Fabrice Demenier, Benjamin Garnier, Bastien Gonnord, Marie Hagmann, Kévin Isorez, Thomas Laurant, Fabien Legros, Sarah Maffei, Alexandre Olliviera, Antoine Paquereau, Alexandre Pautonnier, Allan Peltier, Paul Rivet, Maxence Soulem.
Sommellerie
Elodie Barre, Jessica Bruineaud, Ludovic Guy, Florian le Hinf, Geoffrey Lepine, Camille Schall, Anthony Voisin.

LYCEE DES METIERS HOTELIERS QUERCY PÉRIGORD

Souillac (46)

BEP

Option Production culinaire
Matthieu Albacete, Paul Andrieux, Valentin Anglade, Julien Armengaud, Laetitia Audureau, Cedric Auguy Benjamin Bailo, Carole-Anne Bayole, Jean-Remy Begole, Kevin Belingard, Nicolas Blanc, Laura Bonis, Caroline Bousquet, Audrey Brechon, Marceau Brisse, Lelio Brosset, Florian Brunet, Cédric Cagniard,Bruno Caparros, Nicolas Cassabois, Jessy Castagnol, Gaëtan Chauvey, Damien Chauvin, Nathael Cros, Laura Das Neves, Alexis Daunat, Timothé De Tapia, Allan Debs, Charlotte Delagnes, Vincent Delcourt, Julie Delon, Hugo Faivre, Emilie Fois, Sébastien Gode, Emilie Izac, Jeremie Joffre, Anthony Laffont, Gauthier Lajous, Jonathan Larrieu, Bastien Larroque,Thibault Lemoine, Camille Leveque, Elisa Maillard, Lucas Martins, Julien Mazet, Alexis Palade, Harvey Pearce, Thibault Pegourie, Sulvain Pelegrin, Alexia Perin, Marjorie Pinsard-Pendaries, Ugo Pons, Thomas Radola, Paul Rauffet, Remy Robert, Sarah Robert, Aurélie Rodriguez, Julian Thomas, Mathilde Vallon, Jasper Velghe, Olivier Vergne.

Option Service et commercialisation

Loïc-Sofian Ajouad, Audrey Bardet, Justine Bardon,Lisa Beltrami, Amandine Bertrand, Emilie Bouyssou, Angelique Boye, Coralie Bricout, Denis Cormouls, Anthony Delcros, Alexandre Guibreteau, Jeanne Henaff, Marion Jeoffre, Lucie Labarthe, Camille Lalmi, Denis Lamouroux, Theo Larroque, Lucas Mascarell,Sophie Mausset, Mikael Passet-Anthunes, Benjamin Point-Biset, Cindy Robert, Gemma Summa, Patrick Terzetti.

CAP

Cuisine
Jérémy Astoul, Marine Benhayoun, Jimmy Cappezzone, Melissa Dauher, Pierre Doussot, Stéphanie Gbo-Raynal, Clarisse Kabongo Monpiwe, Nino Lamoliere, Normand Lasvaux, Alexandra Legry, Robbie Magill, Sébastien Malric, Dylan Mouly, William Munoz, Sid Mutel, Aakash Riaz, Georget Romule, Benjamin Tauran, Christophe Testard, Noëlla Vayrac, Valentin Venguedasalen, Sarah Vergne, Antoine Vیزی, Anaïs Aly, Marie Arouxet, Jean-Charles Bordes, Chloé Guedes, Guillaume Kuennemann, Charlène Leplus, Marie Lepron, François Parisot, Anaïs Peyron, Anaïs Sclafert.

Cuisinier en dessert de restaurant
Audrey Andrieu, Manon Asselin, Arthur Bige, Mathieu Brosseau, Samuel Brugues, Nicolas Cessac, Héloïse Dizeux, Emilie Henry, Maël Irlande, Raphaël Lombart, Miosmona Nnondjock, Fabienne Pages, Laurence Saremejane.

BAC PROFESIONNEL DE LA RESTAURATION
Marine Alaux, Marie Amat(AB), Brice Anguenot, Antoine Astruc, Warda Benrahhou, Amandine Bessieres (AB), Antoine Bouillaguet (AB), Jean-Marie Boulle (AB), Manon Buors (AB), Denis Cantero (AB), Vincent Carrie, Jérémy Cauchoix (AB), Thomas Chambraud (AB), Thibault Charvet, Matthieu Clerin (AB), Jade Cuquel (B), Christopher Dany, Christophe Delpech, Emmanuel Delpech, Mathieu Dumont, Lorne Emerson, Amaury Escouteloup(AB), Valentin Faure(AB), Julien Fermin, Florent Francois, Anaïs Frayssinou(B), Matthieu Guegan, Suval Gulsoy, Lexine Hepworth(AB), Melissa Hericourt, Kevin Labro, Jean-Baptiste Lacoux,Anaïs Lafage, Gregory Lafeuille, Valentin Lalande, Benoît Lalubie, Guillaume Laumond(AB), Marine Lavaud,Min Li, Quentin Margaron(AB), Charles Mercadier(AB), Leslie Miral, Alice Monchaty(AB), Thomas Perez, Karine Picamoles, Martin Pitarque Palomar, Guillaume Portail, Brice Roujean, Melody Senaux, Adam Smith Damien Toula.

BAC TECHNOLOGIQUE
Alexandrine Azema, Victor Blanco, Remi Borie, Audrey Brouillaud (AB), Laure Carrier, Hélène Couvez, Kevin Dan, Vincent Deleau, Tristan Digout, Gregoire Dubois, Alexandra El Rhouizi, Emilie Escalle, Ella Fraase Storm (AB), Justine Gauzin, Martial Ghys(AB), Larry Ismail(AB), Melody Knight(AB), Florent Langer(B), Gaël Nerveux, Camille Oswald, Quentin Rougier, Valentin Solignac(B), Vincent Soulet

GRETA ARVE FAUCIGNY

Bonneville (74)

CAP cuisine
Charlotte Aguerra, Alexis Bourdon, Joelle Cartier, Cindy Cervelle, Nasra Chamoux, Angelita Da Silva Gomes, Adrien Detourche, Amandine Favre-Felix, Isabelle Husson, Seïd Jeannot Ndam, Christel Pellet, Virginie Perroud, Emmanuelle Pieret, Camille Rova, Hamid Sabil, Eren Savas, Angelina Sergi, Daniel Verdan, Mathieu Villemaine.

GRETA DE GASCOGNE

Auch (32)

CAP cuisine
Chantal Arnaud, Farez Camara, Catherine Larroze, Cédric Lavie, Jérémie Martinez, Sabine Maunier Stark, Véronique Renaudin, Pascal Vivier.

□ Courriers des lecteurs

Une question ?

Rendez-vous sur les Blogs des Experts de Pascale Carbillet

sur www.lhotellerie-restauration.fr

On peut faire payer le verre d'eau au café

J'ai lu votre courrier sur la carafe d'eau qui doit être gratuite, mais il me semblait que l'on pouvait faire payer le verre d'eau au bar. Pouvez-vous le confirmer ?

GABRIELLE



Si vous décidez de commercialiser le verre d'eau du robinet, vous avez le devoir d'en informer la clientèle sur tous vos affichages et documents commerciaux.

Dans la profession de débitant de boissons, un usage s'est instauré selon lequel les cafetiers offrent gracieusement un verre d'eau à un client qui le demande, en complément d'un produit qu'il a commandé. Il s'agit d'une pratique commerciale qui s'est transformée en dû pour une grande partie de la clientèle, voire pour des non-clients de l'établissement qui n'hésitent pas à venir au bar pour

réclamer un verre d'eau sans prendre aucune consommation. En droit, un débit de boissons est un commerce dont le but est de vendre des boissons et non pas de les servir gratuitement. En outre, l'eau du robinet que vous utilisez et qui est propre à la consommation, vous la payez. Vous êtes donc parfaitement en droit de faire payer le verre d'eau du robinet. Seule condition à respecter si vous décidez de mettre en place cette pratique : en informer clairement votre clientèle. Cette information doit figurer sur tous vos affichages et documents commerciaux, c'est-à-dire la carte et l'affichage à l'intérieur et à l'extérieur de votre établissement. Il vous appartient de fixer le prix de vente de ce verre d'eau. Quant aux modalités de cet affichage, nous conseillons aux professionnels de le mettre en valeur pour qu'il soit bien visible par la clientèle. Une ligne supplémentaire sur la carte ou sur le tableau risque de ne pas être vue par le client et d'être une source de conflit au moment de régler l'addition. Vous pouvez, par exemple, utiliser le dessin d'un verre d'eau avec le prix mentionné en gros caractères.

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

Il est possible de rompre la période d'essai d'une femme enceinte

Nous avons embauché une serveuse en CDI avec une période d'essai de 2 mois. N'étant pas satisfaits de son travail, nous avons décidé de mettre fin à sa période d'essai. Mais elle vient de nous envoyer un certificat médical nous informant qu'elle est enceinte de 4 mois (ce qui ne se voit pas du tout) et nous interdit par conséquent de rompre son contrat. Avons-nous l'obligation de la reprendre ?

PIERRE

L'article L.122-25-2 du code du travail prévoit que, sauf en cas de faute grave ou d'impossibilité de maintenir le contrat de travail pour un motif étranger à la grossesse, il est interdit de licencier une salariée en état de grossesse médicalement constatée. Pour faire annuler son licenciement, la salariée enceinte doit alors adresser à son employeur par lettre recommandée avec accusé de réception, dans un délai de 15 jours à compter de la notification de son licenciement, un certificat médical attestant de son état de grossesse. C'est la raison pour laquelle cette salariée vous a adressé un certificat médical attestant de son état de grossesse, pensant pouvoir faire échec à la rupture de sa période d'essai. Mais ce régime protecteur ne s'applique pas à la rupture du contrat de travail pendant la période d'essai, à

condition que ce ne soit pas l'état de grossesse de la salariée qui soit pris en considération. Ce principe a été posé par la jurisprudence qui s'est prononcée à plusieurs reprises sur le sujet. On peut citer notamment un arrêt de la Cour de cassation en date du 21 décembre 2006 qui a jugé que les dispositions de l'article L.122-25-2 du code du travail relatives à l'annulation du licenciement d'une salariée en cas de connaissance postérieure par l'employeur de l'état de grossesse ne sont pas applicables à la rupture pendant la période d'essai (Cass. Soc. 21 décembre 2006, n° 05-44.806).

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

BILLET D'HUMEUR POLITESSE À 0,20 €

Vous avez récemment publié un article concernant l'établissement qui effectue une réduction de 0,20 € pour un café commandé avec la formule 'un café, s'il vous plaît'. Si le confrère se fait un coup de pub, je dis bravo, cela ne mange pas de pain. Si c'est, comme je l'imagine, fait avec sourire et gentillesse, c'est bien imaginé et malin. Mais s'il s'agit d'un cours de morale : pas d'accord !

Nous autres, commerçants, ne sommes pas là pour éduquer les populations mal polies. Pour être clair, chacun a une place et un rôle : le boulanger boulange, le professeur de français enseigne le français - ni les mathématiques ni la morale -, le chercheur cherche, le voleur vole, le gendarme gendarme, le chanteur chante, le maître-chanteur... Bref, si chacun reste dans son rôle, il y est quand le besoin se fait sentir et tout roule à peu près, dans un monde un peu conventionnel mais commode.

À l'inverse, si tout un chacun fait comme il veut - le chanteur gendarme et boulange à l'occasion, le gendarme cherche et le chercheur fait chanter -, il n'est pas impensable que tout le monde y perde son latin et, plus grave encore, ses repères. Et voilà-t-il pas une chose importante que les repères ?

Finalement, quand le confrère fait payer son cours de morale, ne le fait-t-il pas justement en croyant redonner des repères à sa clientèle ? 'Ah, ma pauvre dame', il croit en remettre alors que, justement, il en enlève ? Je crois bien que je m'y perds !

En fait, comme disait Francis Blanche : *"Tout est dans tout et réciproquement"* ! Allez en paix et bon été à tous, 's'il vous plaît'.

**UN DE LYON PERDU EN AVIGNON,
BRUNO PERRIN**

L'usage des toilettes est réservé à la clientèle

Peut-on refuser l'utilisation des toilettes du restaurant aux personnes qui ne consomment pas ? Pouvez-vous nous donner le texte de référence ? **PR**

Vous avez le droit de refuser l'accès de vos toilettes à des personnes qui viennent dans votre établissement sans consommer. Vous exercez dans un lieu privé qui a vocation à recevoir du public, mais qui n'est pas un établissement public. Les toilettes, en tant que partie intégrante de votre commerce, sont mises à la disposition de votre clientèle et non pas du simple passant. N'ont le statut de clients que les personnes qui ont conclu un contrat pour manger ou boire. Ne peuvent donc prétendre à l'utilisation des toilettes que les clients de votre établissement, c'est-à-dire ceux qui consomment réellement. Vous êtes donc parfaitement en droit de refuser l'accès à un simple passant. Quant aux références relatives

à un document juridique qui réglementerait l'usage des toilettes, sachez qu'il n'existe pas de texte législatif posant ce principe, car il s'agit en fait de l'application des règles du droit des contrats. À l'inverse, il n'existe pas non plus de texte donnant droit au passant à utiliser vos toilettes. Certains professionnels - pour éviter que le tout-venant ne les utilise - les ferment à clé. La clientèle doit donc la demander pour pouvoir les utiliser. Une autre solution, moins contraignante pour l'exploitant mais moins bien perçue par la clientèle consiste à installer des monnayeurs sur la porte des W.-C.

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

La page du chef

De chef à chef

ENVOYEZ-NOUS VOS RECETTES

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

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

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

Verrine de tiramisu aux fruits rouges et mousse au chocolat blanc

Ingrédients pour 6 personnes

Tiramisu

- 0,250 kg de mascarpone
- 0,25 l de crème fouettée
- 3 jaunes d'œufs
- 0,250 kg de fraises
- 0,100 kg de framboises
- 0,200 kg de sucre
- 12 biscuits 'cuillère' ou 'pavesini'
- 1 cuillerée d'Amaretto

Mousse au chocolat blanc

- 0,30 l de crème fleurette
- 0,60 l de crème fouettée
- 8 jaunes d'œufs
- 0,500 kg de chocolat blanc
- 0,070 kg de sucre



PAR JEAN-LUC BUSCAYLET, HÔTEL VERNET, 25 RUE VERNET, PARIS (VIII^E)

Progression

Confectionner le coulis

- Laver, équeuter les fraises, les mixer (sauf 3 pour le décor) avec 50 g de sucre.
- Passer au chinois et ajouter une goutte de kirsch ou d'alcool de rose.
- Imbiber les biscuits dans le coulis et les disposer dans les verrines.

Préparer la crème mascarpone

- Blanchir les jaunes avec 150 g de sucre puis ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à homogénéité.
- Ajouter 1 cuillerée d'Amaretto, incorporer délicatement

la crème fouettée, répartir dans les verrines et rajouter les framboises.

Réaliser la mousse au chocolat blanc

- Faire bouillir la crème et la verser sur les jaunes blanchis avec le sucre.
- Cuire comme une crème anglaise et, une fois 'à la nappe', verser sur le chocolat blanc concassé.
- Mélanger et, à peine froid, incorporer la crème fouettée.
- Verser dans les verrines et laisser prendre au froid.

Dressage

- Servir très frais.

Mélange délicat de différents parfums.

Vin conseillé : un petit verre de l'alcool utilisé.

Quiz Les locaux techniques et commerciaux

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

N° 1 : La sectorisation du site 'service et commercialisation' s'appuie sur un système qui facilite l'accès aux différents locaux au personnel et à la clientèle. Il permet de remplir les conditions d'exploitations imposées par "H.A.C.C.P" (analyse des dangers et points critiques à maîtriser), lors de l'implantation des locaux de production culinaire. Quel est le nom de ce système ?

sectorisation des locaux utilisés par le personnel.

N° 1 bis : Ce système de sectorisation des locaux permet de remplir plusieurs objectifs concernant le personnel de service. Ceux-ci favorisent son évolution et améliorent son confort. Énumérer 3 points essentiels qui découlent d'une judicieuse

N° 2 : Pour définir la superficie d'une salle de restaurant, il est impératif de prendre en considération un grand nombre de paramètres. Certains concernent les surfaces réservées aux mouvements de circulation. Énumérer deux types de circulation pris en compte.

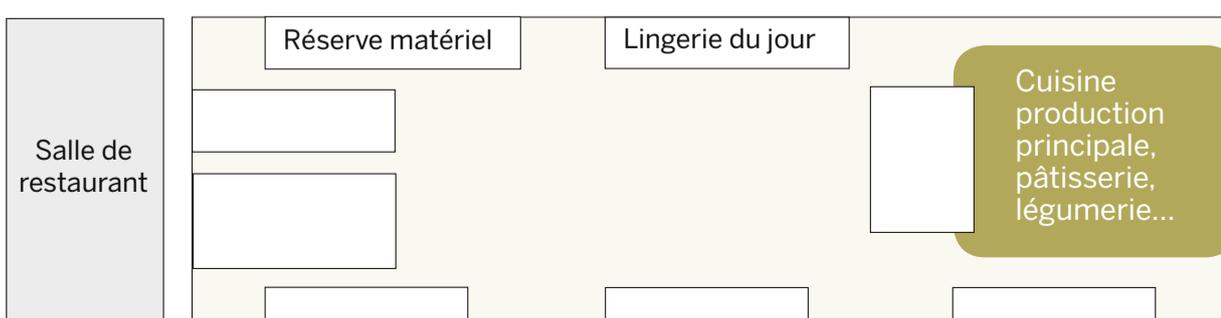
N° 3 : En utilisant les données sur les différents types de locaux dans les arrières du restaurant :
- attribuer un nom de local à chaque secteur représenté dans le plan ci-dessous par des rectangles ;
- indiquer par des flèches, la circulation du personnel lorsque ce dernier entre dans les arrières du restaurant.

NOM DES LOCAUX À POSITIONNER DANS LE PLAN :

- secteur plonge
- secteur passe cuisine
- secteur fleurs et poubelles
- secteur offices
- secteur verrerie
- secteur cave du jour

A : entrée dans les arrières restaurant

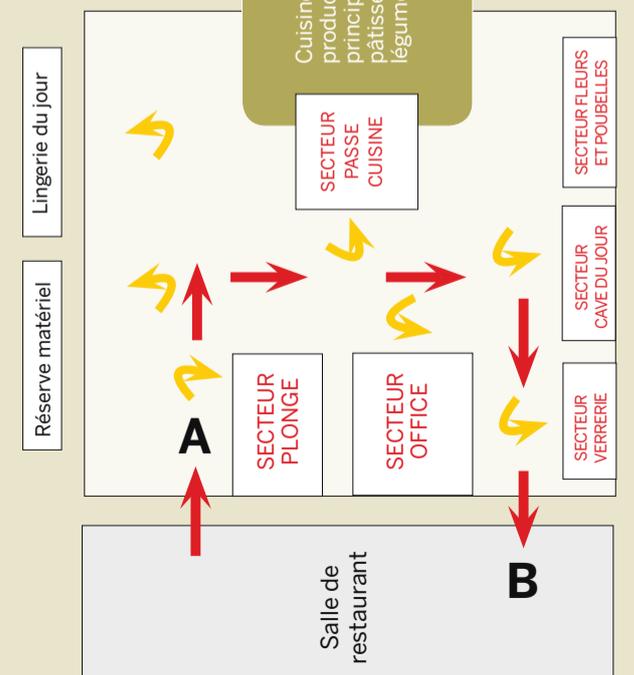
B : entrée dans la salle de restaurant



RÉPONSES QUESTIONS N°1, 1 BIS, ET 2

- N° 1 :** La marche en avant
- N° 1 bis :** Éviter les déplacements inutiles
Éviter que des denrées propres ne croisent du matériel ou des denrées sales
- N° 2 :** Les allées de circulation nécessaires au service du personnel
Les allées de circulation nécessaires à la libre circulation de la clientèle

RÉPONSE QUESTION N°3



Produits & équipements

Le restaurant de Magali et Fabrice Amar abrite un four massif de construction artisanale

PAR JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, JGDJ CONSEIL

Le four à braises Jospier à L'Oustau de l'Isle

Lors de l'inauguration du restaurant l'Oustau de l'Isle à l'Isle-sur-la-Sorgue (84), nous avons remarqué le four à braises Jospier. **Magali et Fabrice Amar** viennent d'acquiescer le restaurant situé au cœur de ce village du Vaucluse. Le jeune chef a acquis de l'expérience après quelques années à l'hôtel Berard, à la Cadière-d'Azur, puis en tant que second au Sofitel Vieux-Port à Marseille sous la direction de **Dominique Frérard** (Maître cuisinier de France). Désormais, il prend les rênes de son propre restaurant et nous propose une cuisine créative et raffinée.



Le four à braises Jospier permet toutes les cuissons possibles et créatives.

Fontjoncouse (11), ou encore celui du Cheval Blanc à Courchevel, ce four massif majoritairement en inox, de construction artisanale et fonctionnant au charbon de bois, a séduit par sa polyvalence. En effet, qu'il soit placé comme aujourd'hui dans le patio du restaurant, dans la salle ou en cuisine, il permet toutes les cuissons possibles et créatives. Son foyer chargé de charbon végétal bio garantit plus de 3 heures de combustion grâce à la forte taille des morceaux. Le combustible est livré dans des cartons spéciaux et s'allume avec des pastilles conformes aux normes de sécurité. Au début du service, le thermomètre en façade affichait plus de 400° C. Les cuisiniers s'affairent à leur mise en place : gambas, ailerons de poulet, blanc de seiche, pièces de viandes, pommes de terre, légumes, etc. Tous ces aliments sont rangés

au frais. Ils connaîtront, tout au long de la soirée, une cuisson rapide et efficace pour le plus grand plaisir des convives. Que ce soit comme un barbecue ou comme un four classique pour la cuisson du riz, par exemple, sa rapidité est surprenante. La porte basculant vers l'avant permet une charge facile des denrées. Si des résidus tombent dessus, ils sont rapidement détruits par l'effet de pyrolyse de la chambre de cuisson. L'évacuation des fumées se fait par un tuyau donnant sur l'extérieur. Ce dernier est équipé d'un système de coupure afin d'éviter les risques d'incendies. La cuisine spectacle trouve avec cet équipement toute sa signification. Une platerie en fonte d'aluminium anti-adhésive, avec des couvercles en verre, est proposée par le fournisseur. Lors de cette manifestation, **Franck Hanoufa** a présenté Adisa, fabricant de cuisines professionnelles exclusivement sur mesure, avec lequel il travaille pour l'équipement de nombreux restaurants en France.

Blog des Experts 'Le temps du client' sur www.lhotellerie-restauration.fr

L'Oustau de l'Isle : www.restaurant-oustau.com
Vincent Fernandez : <http://avsystems.fr>
Franck Hanoufa : www.adisa.es/fr/cuisines

UNE RAPIDITÉ SURPRENANTE

À l'occasion de cette inauguration, nos hôtes avaient convié **Vincent Fernandez**, directeur de la Société AVSystems, à présenter aux invités le four à braises Jospier. Déjà connu et utilisé par de nombreux chefs, comme **Gilles Goujon** à l'Auberge du Vieux Puits à

NOUVEAUX CATALOGUES INTERACTIFS POUR VEGA FRANCE



Le catalogue de vêtements professionnels Jobeline et le catalogue généraliste, de plus de 500 pages, sont à découvrir sur le site internet de VEGA : vega-fr.com, rubrique Catalogues

interactifs 2012. Grâce à ce nouvel espace, on peut feuilleter ces catalogues en ligne, découvrir les tendances et nouveautés du moment. Les pages peuvent être imprimées ou téléchargées en format PDF. On peut également ajouter des notes pour retrouver facilement ses produits favoris.

Tél. : 0821 23 03 53 (n° Indigo 0,12 €/min depuis un poste fixe)

service@vega-fr.com • www.vega-fr.com

UPM PROFI® : DES TERRASSES SOLIDES

Avec UPM ProFi®, les terrasses sont plus résistantes aux passages intensifs et aux piétinements. Les lames de terrasses, les rails-support, les clips, les couvre-joints, les nez de marches sont fabriqués en matériau composite UPM ProFi®, très résistant aux coups et à l'usure. La matière UPM ProFi® en composite bois-polymère de haute qualité, non brossée, n'absorbe pas les taches. Grâce au système UPM ProFi Alu Rail, le sol est simplement nettoyé par balayage et même mouillé, il possède des propriétés antidérapantes. Les six teintes minérales de la gamme UPM ProFi Deck sont adaptées à tous les styles.

www.upmprofi.fr



L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R. • 3 €

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

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

**RESPONSABLES
DE RUBRIQUE**

**WEBNEWS/RESTAURATION/
FORMATION**

Nadine Lemoine
E-mail :
nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

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

Sylvie Soubes
E-mail :
ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE
Pascale Carbillat

E-mail :
pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO
Cécile Charpentier

E-mail :
ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Claude Veyrac/Richard Kubicz/
Provenances

COMMISSION PARITAIRE

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

IMPRESSION

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



ET SI L'ASSIETTE M'ÉTAIT CONTÉE PAR VERRES ET DÉCORS

Le chef **Marc de Passorio** et Verres et Décors ont un point commun : l'amour de la gastronomie. La complicité est entière entre celui qui imagine les créations de vaisselle et l'entreprise qui les réalise concrètement. De cette collaboration, il en ressort une assiette assez épaisse et rectangulaire qui aspire à toutes les utilisations possibles.

www.verresetdecors.com



LES SAUCES PREMIUM DE TRAITEUR DE PARIS

Traiteur de Paris, 'Des chefs au service des chefs', propose une nouvelle gamme de sauces prêtes à servir, idéales pour sublimer les plats à base de viande et de poisson. Composée de 5 recettes (bordelaise, poivre, champignons, exotique et citron) la gamme est mise au point au sein du studio culinaire Traiteur de Paris. Conditionnées en portions individuelles sous forme de galet (4 x 25 pièces environ de 25 g), elles peuvent aussi être agrémentées selon les humeurs des restaurateurs. Enfin, leur point fort est leur base 100 % naturelle. Les sauces sont en effet issues de matières premières nobles, sans additif, sans conservateur, sans arôme artificiel, ni exhausteur de goût.

www.traiteurdeparis.com

Tél. : 0820 20 17 57 (n° Indigo 0,12 €/min depuis un poste fixe)
lechef@traiteurdeparis.com



Presse PRO

Un bilan très positif

Rendez-vous estival incontournable depuis soixante-cinq ans, l'événement a fait le bonheur des amateurs de théâtre et a profité aux professionnels du secteur.

Le Festival d'Avignon 2012 a stimulé l'activité dans l'hôtellerie-restauration

Depuis 1947, le mois de juillet est en Avignon celui du Festival consacré au théâtre. On y vient de très loin pour trouver un coin de scène et présenter l'un des 100 spectacles qui constituent le off ou pour savourer les représentations du in, notamment dans la cour d'honneur du palais des Papes. Dans cette ville dont les murs, les grilles et les arbres sont couverts d'affiches, les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration faisaient part, cette année encore, de leur satisfaction. Place de l'Horloge, par exemple, il fallait souvent se montrer patient, en fin de journée, pour trouver une table où pouvoir prendre un verre. Un peu plus bas, rue de la République, **Didier Quesnel**, ancien chef exécutif de l'InterContinental Genève, a découvert cette année cette atmosphère festive. "J'ai repris la Taverne de Maître Kanter en décembre dernier et j'ai donc vécu mon premier Festival. Toutefois, nous étions avertis et nous nous étions organisés avec l'équipe. Si je n'avais pas de repères personnels, je me suis appuyé sur le bilan de nos prédécesseurs et le résultat a été plutôt positif avec une fréquentation en hausse de 20 % et un ticket moyen à 24 €." La moyenne oscillait ainsi entre 470 et 500 couverts par jour dans un établissement qui va évoluer au cours de l'hiver.



Pour conquérir le public, les troupes créent l'animation aux terrasses des cafés.

LES FRANCHISES ACCOR ONT AFFICHÉ COMPLET

Un peu plus en retrait, sur une sorte de petite place de village en pleine ville, **Thierry Baucher**, chef propriétaire du restaurant gastronomique Les 5 sens, a vécu son septième Festival. Et lui aussi avait le sourire. "L'activité était soutenue, avec notamment beaucoup de repas de groupes. Par contre, il a fallu s'adapter au

rythme du double service avec ceux qui allaient voir les premiers spectacles et étaient souvent pressés et les autres beaucoup plus tardifs. Les clients de 19 heures ont toutefois fait baisser un peu le ticket moyen car ils sautaient souvent le dessert et le café."

Côté hôteliers, le sourire est de mise au sein du groupe Panattoni qui possède près de 500 chambres à Avignon avec un Novotel, deux Mercure et un all seasons. "Traditionnellement, nous affichons toujours complet pendant cette période. Mais cette année, nous étions très attentifs à l'état des réservations du Novotel que nous avons ouvert en octobre dernier. Les 130 chambres étaient occupées et surtout nous avons



Retrouvez le Festival d'Avignon en vidéo avec le mot-clé **RTR422250** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QRCode dessus.

assisté à des réservations pour des séjours prolongés alors qu'Avignon est une ville où les touristes restent moins de deux jours", souligne **Joël De Bellis**, le directeur général du groupe hôtelier. Pour lui, c'était son trentième festival. Il confirme ainsi le sentiment de ses confrères restaurateurs sur la qualité du millésime 2012.

JEAN BERNARD

En direct des Blogs des Experts

Pourboires : faut-il les déclarer ?

Est-il vrai que les sommes partagées du petit tronc (pourboires) entre les salariés doivent être déclarées ? Que dit la loi ? Et que risque-t-on si on doit les déclarer et que l'on ne l'a pas fait ? NDOYEYOU

Daniel Gillot - auteur :

Le fisc sait très bien que le personnel de service, dans les métiers de restauration et d'hôtellerie notamment, peut être amené à recevoir des pourboires directement des clients ou indirectement par le biais d'un petit tronc. Pour l'administration fiscale, toute somme perçue dans le cadre d'un travail doit être déclarée, mais elle sait très bien qu'il n'en est rien et, à ma connaissance, ferme toujours les yeux sur ce point.

Cordialement.

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot-clé **RTK9290** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Blog des Experts 'Droit du travail en CHR : les conditions de travail' par Thiphaine Beausseon et Daniel Gillot

Abonnez-vous

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

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



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

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

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

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

Abonnez-vous par



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

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

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