

Un bilan estival satisfaisant pour la capitale

Côme, l'enseigne zen et diététique qui séduit les Parisiens

Luxe, charme et discrétion au Champs-Élysées Plaza

Mode d'emploi du contrat de professionnalisation

30 août 2012
N° 3305

L'Hôtellerie Restauration

ANNONCES CLASSÉES P. 12

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Olivier Bellin devient hôtelier. p. 4

Focus pp. 2-3

Restaurants de plage : des enjeux multiples

La restauration de plage, regroupée au sein de la Fédération nationale des plages-restaurants (FNPR), cherche à sortir de son statut de parent pauvre de l'industrie touristique. Activité essentiellement saisonnière, elle est soumise à de nombreuses contraintes, parmi lesquelles le décret plage de 2006. Celui-ci a créé une instabilité économique pour les restaurants qui ne sont pas assurés de poursuivre leur activité sur le long terme, les concessions étant désormais renouvelées au maximum pour douze ans. Les structures en dur doivent également disparaître pour être remplacées par des structures démontables en fin de saison. Des investissements onéreux, auxquels viennent s'ajouter des règles d'occupation des linéaires et des surfaces toujours plus restrictives. Malgré toutes ces contraintes, la restauration de plage demeure tant bien que mal un acteur important en termes économiques, d'emploi et d'image. La FNPR devrait prochainement rencontrer la ministre du Tourisme **Sylvia Pinel** pour aborder la pérennité ou non du tant décrié décret plage.



Les plages de Méditerranée (ici à Nice) sont soumises aux mêmes règles que celles de la façade atlantique.

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

Adaptel

Interim, hôtellerie - restauration

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

www.adaptel.fr

Restauration House keeping Hébergement

Nos profils :

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

Nos profils :

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

Nos profils :

Réceptionniste
Concierge
Veuilleur de Nuit
Night Auditor

Arrière-saison

Alors que la société voit une hausse continue du temps des loisirs depuis plus d'un demi-siècle, il est pour le moins paradoxal de constater une précipitation chaque année plus forte à dresser le fameux bilan de l'été à plus d'un mois de l'arrivée de l'automne.

Passons sur les impatiences médiatiques des consultants, observateurs, experts et autres Géo Trouvetou de la statistique vacancière dont le seul objectif est de communiquer la vérité révélée en avant-première. Le comble du ridicule fut atteint la semaine dernière par la course à l'échalote entre l'office de tourisme de Paris et le comité régional de tourisme d'Île-de-France pour dévoiler l'un avant l'autre des résultats estivaux dont il y avait peu de chances qu'ils fussent très divergents.

Trêve d'enfantillages, la mesure de l'activité touristique et professionnelle mérite évidemment mieux en termes d'analyse de l'évolution, des mutations profondes du comportement de la clientèle, de ses aspirations, des circonstances conjoncturelles particulièrement anxiogènes en période de fort ralentissement économique et de montée du chômage.

Certes, les observations localisées peuvent permettre de définir une tendance, mais leur généralisation hâtive ne servira jamais la cause fondamentale d'une évaluation statistique fiable, cohérente et rationnelle de l'activité des professions d'accueil, d'hébergement, de restauration et de loisirs. Sinon, il ne restera aux entreprises que leur propre compte d'exploitation, ce qui ne leur permettra pas véritablement de situer leur position sur le marché. Or, le professionnel a plus que jamais besoin de repères qui vont au-delà de sa propre affaire, et sur une durée qui ne se limite pas à la période du 14 juillet au 15 août, tout aussi significative soit-elle. L'allongement de la durée du temps de loisirs, le goût des retraités pour les déplacements hors saison, les prémices d'une météo favorable pour les prochaines semaines pèseront sur l'ensemble des résultats d'une année, il est vrai, marquée par l'incertitude et l'attente des consommateurs. Traditionnellement, les visiteurs de septembre constituent une clientèle exigeante sur la qualité et la régularité des prestations, souvent avide de découvertes loin de la précipitation qui caractérise la période des loisirs organisés à tout prix.

Raison de plus pour ne pas relâcher en ce moment crucial qui, bien souvent, assure une fin de saison honorable après un été en demi-teinte. Aujourd'hui, réussir l'arrière-saison est tout aussi important à l'égard de clients plus sensibles aux traditionnelles qualités d'accueil qu'ils attendent de la profession.

L. H.

En bref

Disparition de Michèle Crisinel

C'est avec une profonde tristesse que nous avons appris le décès de Michèle Crisinel. Pendant plus de vingt ans, elle aura accompagné les professionnels dans leur recherche d'emploi et/ou de candidats. Elle avait rejoint, à sa création en 1977, Hôtel Assistance, cabinet de conseils en recrutement spécialisé dans l'hôtellerie et la restauration créé par Alain Sebban, fondateur du groupe Vatel. *"Elle fut une collaboratrice précieuse, disponible et rigoureuse pour les palaces, hôtels indépendants, chaînes internationales, brasseries de luxe et nombre d'établissements HR. Tous les collaborateurs d'Hôtel Assistance se joignent à Alain Sebban pour lui rendre hommage et adresser à sa famille leurs très sincères condoléances"*, souligne le groupe. L'Hôtellerie Restauration présente ses plus sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

Stéphanie Le Quellec prend la direction des cuisines du Prince de Galles



L'Hôtel Prince de Galles, de la Luxury Collection de Starwood, a annoncé la nomination de **Stéphanie Le Quellec** en tant que chef exécutif. Le restaurant signature, dont l'ouverture est prévue pour début 2013, s'inscrit dans le vaste programme de restauration de l'hôtel (80 M€) actuellement en cours. *"J'aurai à cœur de proposer une cuisine mettant en avant des produits de saison et empreinte de quelques notes du sud de la Provence, région où j'ai passé huit années"*, précise Stéphanie Le Quellec, qui

était précédemment en poste au Four Seasons Resort Provence at Terre Blanche, à Tourettes (83).

Grand

Économie, emploi, prestige...

Restauration de une activité aux

Le Régence Plage by Radisson Blu à Nice.



Intégrés au sein de la Fédération nationale des plages restaurants (FNPR), les restaurants de plage multiplient les projets : adhérer à l'Umih au niveau national, mettre en place un classement... Ils sont ainsi de plus en plus nombreux à adopter la marque Qualité Tourisme, pour plus de visibilité et de crédibilité en France comme à l'étranger. C'est aussi le moyen d'obtenir plus de reconnaissance auprès des autres professionnels du secteur touristique. Dans la même optique et pour plus de transparence, la FNPR planche sur la création d'une nouvelle classification : - Les Bouées - pour différencier les plages familiales des autres villégiatures. Au-delà de l'activité de restauration, l'emplacement des restaurants de plage leur impose de jouer un rôle en matière de prévention, de développement durable et au niveau de la vie locale. À Cavalaire-sur-Mer, (83) les plagistes ont créé l'Association syndicale des plages municipales, présidée par **Yves Nicoletta** de la plage Wapiti. Cette association est née en 2008, alors que se tenaient les élections municipales. *"Nous y avons vu l'occasion de faire entendre notre voix, et de nous impliquer dans la vie communale"*, déclare Yves Nicoletta, également vice-président de la FNPR. *"Même si la Fédération tente de jouer un rôle au niveau national, les évolutions sont limitées par les différents ministères. Il fallait donc tenter de jouer un rôle au niveau local"*, ajoute-t-il. Dans cette commune varoise, les plagistes organisent chaque

année en juillet et en août le défi de la baie, course de natation qui a réuni l'an dernier 80 participants. L'objectif des plagistes est bien ici de *"faire vivre la plage autrement que par l'argent"*. Ils sont aussi de plus en plus nombreux à proposer des animations le soir avec DJ. Les restaurants de plage rencontrent les mêmes problèmes que les restaurants traditionnels, auxquels s'ajoutent l'érosion, les tempêtes, le respect des normes environnementales et surtout le décret plage de 2006.

UN DÉCRET PLAGE INADAPTÉ

Si les restaurants de plage sont intégrés, en termes statistiques, dans l'activité des restaurants, ils sont pourtant régis par le ministère du Tourisme et celui de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie. Ils sont également soumis à un décret qui a totalement transformé leur activité et mis en danger leur pérennité : le décret n° 2006-608 du 26 mai 2006 relatif aux concessions de plage, dit décret plage. Ce décret crée une instabilité économique pour les restaurateurs qui ne sont pas assurés de poursuivre leur activité sur le long terme, les concessions étant renouvelées au maximum pour douze ans. Cela met un frein à toute volonté d'investissement, de rénovation ou d'embellissement des restaurants. À Cannes (06), les concessions du boulevard du Midi doivent être renouvelées en janvier 2013. Le décret plage sera donc applicable, et cela implique que les neuf plages du boulevard soient démolies avant d'être reconstruites en structures démontables. Plusieurs d'entre elles risquent de disparaître faute de fonds.

angle

Le secteur est le parent pauvre de l'industrie touristique. Les restaurants de plage ont pourtant un rôle clef dans les stations balnéaires que la Fédération nationale des plages restaurants souhaite valoriser.

plage, enjeux multiples

“ Ouvrir à l'année permet de pérenniser les emplois et de garder nos bons employés. ”

René Colomban, propriétaire du Blue Beach à Nice et président de la FNPR.

une clientèle fidèle, parmi laquelle des locaux et des touristes qui ont leurs habitudes, leur table, leur matelas. Au Wapiti, la restauration représente plus de 50 % du chiffre d'affaires et la clientèle d'habités constitue plus de 90 % des couverts. Tous ne louent pas de matelas : 20 à 40 % de la clientèle du restaurant fréquentent la plage publique. Les communes ont de plus en plus conscience de l'importance de cette activité, en termes économiques, d'emploi, et d'image. **Bernard Brochand**, député-maire de Cannes, se dit totalement opposé à l'application du décret plage sur la Croisette : *“Les plages de Cannes font partie du patrimoine cannois, il est hors de question de les laisser disparaître. Ce décret est une véritable absurdité,* poursuit-il.

Selon Jean-Claude Moreu, 70 % de la clientèle étrangère qui séjourne dans la presqu'île de Saint-Tropez (83) souhaite déjeuner sur une plage. *“Les restaurants de plage sont essentiels pour l'image et l'économie de Saint-Tropez,”* estime-t-il. L'importance des plages se chiffre aussi sur le plan de l'emploi : selon la FNPR, les restaurants de plage représentent 20 000 emplois. Le décret plage met en péril un grand nombre d'entre eux sur la Côte d'Azur : *“Dans les cinq années à venir, 3 ou 4 restaurants de plage de Pampelone devraient disparaître, alors que nous refusons chaque été des clients, faute de disponibilité,”* poursuit Jean-Claude Moreu. *“Ouvrir à l'année permet de pérenniser les emplois et de garder nos bons employés,”* ajoute René Colomban, propriétaire du Blue Beach à Nice et président de la FNPR. Les restaurateurs de plage multiplient par ailleurs les efforts pour loger les saisonniers. C'est le cas de Jean-Claude Moreu, qui loue des appartements et des bungalows pour ses employés saisonniers. Un rendez-vous devrait avoir lieu prochainement avec **Sylvia Pinel**, nouvelle ministre du Tourisme, pour échanger des points de vue sur ce décret si controversé et pour illustrer l'importance des restaurants de plage pour l'économie des stations balnéaires.

VANESSA GUERRIER-BUISINE



Le démontage imposé chaque saison pose pourtant une question environnementale : 10 semi-remorques sont nécessaires au montage/démontage d'une plage... Pour **Jean-Claude Moreu**, propriétaire de la plage des Jumeaux à Pampelone (Ramatuella, 83) et vice-président de la FNPR, la solution serait de mettre en place des *“structures démontables avec normes HQE, cahier des charges très lourd... mais sans démonter systématiquement”*.

Les restaurateurs déplorent surtout que le décret n'instaure pas de différence entre les façades maritimes. Les plages de Méditerranée sont ainsi soumises aux mêmes règles que celles de la façade atlantique alors que *“les surfaces, la clientèle et la culture sont pourtant très différentes. Au sein de la FNPR, nous souhaitons une mise en place d'une spécificité des territoires,”* poursuit Jean-Claude Moreu. Le constat fait l'unanimité chez les plagistes : le plus délicat, et finalement le plus destructeur d'activité, est de respecter la règle des 20 % d'occupation de la plage en termes de linéaire et de surface, par commune et par plage. *“Nous avons perdu 7 à 8 mètres de linéaire soit au moins 10 parasols et 30 à 40 couverts,”* déplore Yves Nicoletta. *“Le problème se pose principalement pour juillet-août puisque le reste du temps, on n'occupe pas toute cette surface. Cela crée une distorsion par rapport aux restaurants qui sont situés en ville et qui doublent voire triplent leur terrasse en juillet-août,”* précise-t-il.

VÉRITABLE ATOUT ÉCONOMIQUE

Le constat n'est toutefois pas si sombre. Les restaurateurs de plage se réjouissent d'avoir

L'actualité

13 % de nuitées en moins par rapport à 2011

Premier marché historique de la Côte d'Azur, la clientèle transalpine subit les effets de la crise et la flambée du prix de l'essence.

La Côte d'Azur désertée par les Italiens cet été

Selon **Michel Tschann**, président du Syndicat des hôteliers de Nice Côte d'Azur, la baisse de fréquentation des Italiens pourrait atteindre 10 à 15 % pour la période estivale. Les données provisoires du Comité régional du tourisme (CRT) Riviera Côte d'Azur indiquent que les hôtels et résidences ont déjà subi une chute de 13 % des nuitées des clients italiens par rapport à 2011 (cumul à fin juin 2012).

Pour Michel Tschann, plusieurs facteurs seraient responsables de cette désaffection. La clientèle qui fréquente la Côte est majoritairement originaire d'Italie du Nord. La flambée du prix de l'essence les a conduits à faire un choix entre descendre vers la Côte en voiture ou prendre l'avion pour d'autres destinations méditerranéennes comme le Maroc ou la Tunisie. Les Italiens subissent en outre de lourdes restrictions économiques du fait de la crise, ce qui remet en cause l'équilibre touristique de la Côte d'Azur.

21,8 % DU MARCHÉ TOURISTIQUE EN 2010

Pour réagir à cette désertion de leur principal marché - la clientèle italienne représentait 21,8 % du marché touristique en 2010, selon l'observatoire du CRT Riviera Côte d'Azur -, les professionnels ont



Nice, terre d'accueil traditionnelle des touristes italiens.

dû se tourner vers de nouveaux canaux de distribution. Or, la clientèle italienne, essentiellement individuelle et de loisirs, ne passe pas par des tour-opérateurs ou des agences de voyages traditionnelles. Ainsi, Michel Tschann, également directeur général du Splendid Hotel & Spa à Nice, a choisi d'utiliser un site internet apprécié des Italiens, www.Venere.com (groupe Expedia).

Les hôteliers azuréens affichent malgré tout des taux d'occupation record pour ce mois d'août, grâce à une clientèle scandinave qui explose. Un mois d'août pourtant *“en mal d'animation,”* selon Michel Tschann. *“Tous les événements touristiques étant concentrés sur le mois de juillet.”* Un problème qui a retenu l'attention des acteurs du tourisme de la Côte.

V. G.-B.

En bref

Avignon fête la gastronomie



A l'occasion de la Fête de la gastronomie, un banquet de 800 convives se tiendra en plein air le 22 septembre à partir de 18 h 30, sur l'esplanade du palais des Papes à Avignon (84). Il sera préparé par **Gérald Azoulay** (restaurant Hiely Lucullus), **Emmanuel Leblay** (Basilic

Citron), **Laurent Chouviat** (L'Essentiel), **François Secretin** (La Mirande), **Bruno D'Angéles** (Hôtel de l'Europe), **Thierry Baucher** (Les Cinq Sens), **Bryan Esposito** (pâtisserie Dominique Saibron à Paris), **Roger Hennequin** (46 Brunel), **Patrick Mallard** (pâtisserie Mallard), **Yann Migault** (boulangerie Le Carré de blé) et les traiteurs **Helen**, **Guy Meffre** et **Olivier Marseille**. Le menu sera à 30 €. Réservations par téléphone à partir du 8 septembre à l'office de tourisme d'Avignon au 04 32 74 32 74 ou sur le site www.avignon-tourisme.com

En bref

Accor cède les murs de deux MGallery à Cologne et Amsterdam

Dans le cadre de sa stratégie de gestion d'actifs immobiliers (Asset Management), Accor a annoncé la cession en Sale & Variable Leaseback des murs du MGallery Mondial Am Dom (207 chambres) à Cologne en Allemagne, pour un montant de 20,5 M€, et du MGallery Convent Hotel (148 chambres) à Amsterdam, aux Pays-Bas, pour un montant de 23,5 M€. La transaction inclut un programme de travaux de 12,4 M€ dont 7,3 M€ financés par l'acquéreur. Les deux hôtels continueront à être gérés par Accor dans le cadre d'un bail commercial d'une durée de quinze ans, renouvelable à l'initiative d'Accor, avec un loyer variable correspondant en moyenne à 21,5 % du chiffre d'affaires annuel. L'acquéreur est le fonds d'investissement hôtelier d'Internos Real Investors, un acteur majeur dans le secteur immobilier et hôtelier en Europe.

Banyan Tree introduit son concept de resort urbain en Chine



BANYAN TREE
HOTELS & RESORTS

Le groupe hôtelier Banyan Tree inaugurera en octobre 2012 un établissement à Shanghai, le Banyan

Tree Shanghai on the Bund. L'établissement disposera de 130 suites avec vue sur le fleuve Huangpu, de 3 restaurants (Ocean, un restaurant de fruits de mer, Ming Yuan, pour les amateurs de cuisine chinoise, et Tai Hei, un comptoir japonais proposant sushis et sashimis), d'un bar panoramique, d'un spa Banyan Tree, avec cabines de soins dédiées au massage et au bien-être, d'une piscine et d'une salle de sport. Des salles de conférence et une boutique Gallery compléteront l'offre de l'hôtel. Parallèlement, le groupe a annoncé l'ouverture à Tianjin, la 6^e métropole chinoise, du complexe urbain Banyan Tree Tianjin Riverside qui proposera 159 suites de luxe. L'ouverture est prévue au mois de novembre 2012.

Une histoire familiale

Plomodiern Le chef 2 étoiles a fait construire un nouveau bâtiment comprenant 8 chambres contemporaines haut de gamme en cours de classement. Une activité complémentaire qui change les perspectives.

Olivier Bellin devient hôtelier

On fait quand on a les moyens. C'est ma façon de voir. Comme je ne veux pas recourir à un financier, mes projets prennent plus de temps à prendre forme. Je vais à mon rythme en fonction de ma trésorerie et je suis chez moi", explique sereinement le chef **Olivier Bellin**.

Le bâtiment initial, l'Auberge des Glazicks, date de 1870 quand les arrière-grands-parents et grands-parents d'Olivier Bellin tenaient une maréchalerie. Pour faire patienter les clients pendant que les chevaux étaient ferrés, les aïeux d'Olivier leur servaient une soupe. Au fil du temps, la maison s'est transformée en une vraie auberge, un restaurant ouvrier qui organisait aussi, à la demande, de grands repas familiaux. Pendant plus d'une trentaine d'années, la mère d'Olivier Bellin était aux fourneaux. "Nous sommes dans la tradition des auberges françaises qui se transmettent d'une génération à l'autre", glisse celui-ci.

Le jeune homme attrapera le virus de la gastronomie lors de son parcours formateur dans diverses maisons dont l'Auberge Bretonne à La Roche-Bernard avec **Jacques Thorel** ou **Joël Robuchon** à Paris avant la fermeture de son restaurant. En 1996, à 25 ans, Olivier Bellin revient au pays. L'Auberge des Glazicks va poursuivre sa mutation. La première étoile *Michelin* tombe en 2005, puis la seconde en 2010. Le changement est en marche. Depuis 1996, le restaurant a été réaménagé 3 fois. La dernière tranche de travaux s'est déroulée en 2010 : intégration d'un mur en demi-sphère, réorganisation des espaces, choix d'un décor épuré selon le projet concocté par l'architecte **Jean-Marc Piriou** (L'Ascot). "On garde l'histoire mais on modernise."

DE PETITES MAISONS ATTENANTES AVEC BEAUCOUP DE LUMIÈRE

En 2012, la Maison des Glazicks vient s'adosser à l'Auberge. L'hôtel a été lancé sans bruit, sans campagne de communication. Le chef-proprétaire compte sur le bouche à oreille. Les travaux de l'hôtel ont démarré fin 2010. Ils ont pris du retard. "Je suis parti de l'idée de l'intégration dans le bourg, donc de petites maisons attenantes avec beaucoup de lumière, de transparence à l'image de la mer, avec du granit et de la ferronnerie en hommage à mon grand-père dont c'était le métier", raconte le jeune patron qui a fait appel à l'architecte **Gilda Nedelec**. Le 18 décembre 2011, Olivier Bellin loue ses premières chambres, alors qu'elles ne sont pas encore achevées, pour dépanner un client. Elles n'ont que l'essentiel, un lit et les sanitaires. Jusqu'en février dernier, il règle les détails et peaufine les finitions. Le prix des huit chambres



La chambre Molène, ou suite nuptiale, de 41 m² avec salle de bains ouverte.



À tout juste 41 ans, le chef deux étoiles passe un cap avec l'ouverture d'un hôtel.

oscille entre 200 et 300 € selon la superficie et la saison. La partie hôtelière a demandé l'embauche de deux personnes, ce qui monte les effectifs à 18 salariés.

L'ouverture de l'hôtel implique quelques changements. L'entrée du restaurant a été transférée. Le nouveau bâtiment comprend un hall d'accueil commun aux deux activités. De son côté, le restaurant récupère un espace pouvant faire office de salon privé ou de salle de séminaire. Un plus indéniable.

"Nous vendons 40 à 50 chambres par mois. En conservant 25 % de taux d'occupation, je paye mes prêts, les salaires et les charges. Nous ferons le point au bout d'une année d'exploitation pour savoir si nous nous affiliions à un réseau ou pas. Ce que nous avons

déjà noté, c'est que l'hôtel nous apporte une autre clientèle qui, à 90 %, prend le menu découverte", souligne Olivier Bellin.

Aujourd'hui, le chef breton réfléchit aux prestations à offrir en complément à la clientèle de l'hôtel, ainsi qu'aux différentes formules associant hôtel et restaurant. "Je suis à la recherche d'événements qui pourraient faire vivre l'hôtel, comme un défilé, un concert privé, une dédicace..."

En 2013, il s'attaquera à l'aménagement de 2 chambres supplémentaires et à la création d'un jacuzzi et d'un sauna, avec espace de massage. Et dans un

avenir un peu plus lointain, il rêve d'une pâtisserie-salon de thé, toujours à Plomodiern. "On fait quand on a les moyens", répète Olivier Bellin.

NADINE LEMOINE



Auberge des Glazicks - La Maison des Glazicks
7 rue de la Plage •
29550 Plomodiern •
Tél. : 02 98 81 52 32 •
<http://aubergedesglazick.com>

L'hôtel La Maison des Glazicks est constitué de petites maisons grises attenantes, à droite.

“Il reste des marges de progression importantes”

L'office du tourisme et des congrès de Paris estime que la fréquentation estivale de la capitale sera bonne, malgré la concurrence d'autres villes telles que Londres, qui a accueilli les Jeux olympiques.

Tourisme : bilan estival satisfaisant à Paris

Paris n'a rien perdu de son attractivité légendaire comme le prouve son taux d'occupation (TO) de 78,8 % sur les six premiers mois de l'année. La capitale a été dopée par un mois de juillet qui affiche une hausse de RevPAR de 4,7 %, à l'inverse d'un mois d'août plutôt décevant (- 2,3 % de TO). Paris n'a pas profité des retombées des Jeux olympiques malgré sa proximité avec sa grande rivale, Londres (82 % de TO au premier semestre 2012). Pour le directeur général de l'office de tourisme et des congrès de Paris (OTCP), **Paul Roll**, “cela prouve surtout qu'il reste des marges de progression importantes”. Paris reste l'une des capitales les plus visitées au monde (+ 0,6 % de TO au premier semestre 2012 à 78,8 % et + 6,9 % de RevPAR) avec une clientèle internationale en constante progression (+ 6 % d'arrivées internationales sur les six premiers mois). Celle-ci a ainsi compensé la baisse de fréquentation des Français (- 3,2 %) occasionnée par la diminution du pouvoir d'achat, les élections et les conditions météo entre autres.

“Les américains reviennent depuis un an et demi, déclare **Thomas Deschamps**, responsable de l'observatoire de l'OTCP, avec, depuis janvier 2012 une croissance de 14,6 %.” En Europe, la fréquentation des visiteurs suisses enregistre la plus forte progression (+ 23,9 %) alors que celle des Espagnols, victimes de leur crise économique, est en baisse de 22,3 %. Et, parmi les voyageurs lointains, Paris voit avec satisfaction le retour des Japonais (+ 6,2 %). En revanche, certains nouveaux marchés ont été moins dynamiques d'après l'OTCP, comme la clientèle brésilienne pénalisée par un réel déprécié face à l'euro. Quant à la clientèle chinoise, si elle affiche des progressions moins importantes que prévu, “c'est parce qu'elle est le plus souvent hébergée hors de la zone francilienne, Paris ne représentant que 20 % du marché, annonce Paul Roll. Elle devrait représenter une croissance à deux chiffres sur l'ensemble de la France.”

4 000 CHAMBRES DE PLUS DANS LES PROCHAINES ANNÉES

Paris reste sereine quant à son bilan estival même si la période du Ramadan, du 20 juillet au 19 août, n'a pas permis de remplir les hôtels de luxe comme l'an dernier. “Mais l'année dernière était exceptionnelle en termes de fréquentation sur le mois d'août”, précise Thomas Deschamps. D'après l'observatoire de l'OTCP, les TO sont en retrait de 2,3 points sur la période du 27 juillet au 12 août. Toutefois, comme les prix moyens ont augmenté de 2,4 %, le chiffre d'affaires des hôtels reste quasiment identique (- 0,8 % de RevPar). De son côté, le comité régional du



Paul Roll (à gauche), directeur général de l'office du tourisme et des congrès de Paris, et **Jean-Bernard Bros**, adjoint au maire de Paris en charge du tourisme.

tourisme d'Île-de-France estime que les arrivées ont été en hausse de 1,5 % en Île-de-France durant l'été (+ 5,7 % de clientèle internationale et - 2,1 % de clientèle française). Pour **Jean-Bernard Bros**, adjoint au maire de Paris chargé du tourisme, l'absence d'effet JO n'est pas surprenante : “On ne s'attendait pas à une arrivée massive de touristes venant de Londres. Mais cela nous a fait plus de bien que de mal, sans avoir eu à supporter les investissements, qui y ont été particulièrement lourds.” La capitale britannique, d'après l'observatoire STR, a enregistré un TO de 85 % durant la période des Jeux olympiques, entre le 27 juillet et le 12 août, avec des prix moyens se situant à 212,22 £ (268,57 €), “soit une augmentation respective de 4,8 % et de 86,1 %, par rapport à 2011 sur la même période”, selon STR. Paris peut se réjouir de sa saison estivale, notamment grâce au retour de certaines clientèles étrangères absentes depuis 2009, mais elle doit se méfier de la montée en puissance de nouvelles villes concurrentes notamment en Asie avec Singapour (86 % de TO), Hong-Kong (88 %) et Tokyo (82 %). Elle ne néglige pas ses atouts existants (augmentation de son offre de musées, qualité des expositions présentées) et prévoit aussi d'agrandir son parc hôtelier avec 4 000 chambres supplémentaires dans les quatre ou cinq prochaines années, en misant sur la clientèle de congrès. Toutefois, Paris va devoir faire avec la fermeture du Ritz, de l'Hôtel de Crillon et d'une partie du Plaza Athénée pour des travaux de longue durée.

ÉVELYNE DE BAST



Paris peut se réjouir de sa saison estivale, mais doit se méfier de la montée en puissance des villes asiatiques.

En bref

Nette augmentation du prix de la nuitée d'hôtel dans le monde... sauf en France



Selon l'étude HRS, leader européen de la réservation d'hôtels en ligne, on observe, pour le deuxième trimestre 2012, une baisse des prix dans la moitié des villes françaises, mais aussi une ligne de fracture entre pays du nord et du sud de l'Europe.

En France, Toulouse (- 2,6 % à 90 €) et Lille (- 7 % à 97 €) sont en recul pour le deuxième trimestre consécutif. De même, Marseille (- 5,9 % à 96 €), Bordeaux (- 0,2 % à 100 €) et Lyon (- 6 % à 105 €) sont à la baisse. Certaines villes comme Paris (+ 4,3 % à 139 €), Nice (+ 0,6 % à 115 €) et Nantes (+ 7,8 % à 88 €) confirment leur évolution à la hausse.

En Europe, de nombreuses villes enregistrent des chiffres à la baisse, comme Vienne (- 1,3 % à 99 €), Zurich (- 6,8 % à 150 €), Lisbonne (- 6,4 % à 78 €), Rome (- 4,8 % à 109 €), Barcelone (- 2,7 % à 113 €) et Athènes (- 0,6 % à 80 €). D'autres sont nettement à la hausse : Londres (+ 7,2 % à 136 €), Moscou (+ 1,7 % à 151 €), Helsinki (+ 11,3 % à 127 €), Francfort (+ 11,8 % à 102 €), Munich (+ 13,5 % à 109 €), ou bien Prague (+ 4 % à 73 €).

En Asie et en Amérique, plusieurs villes affichent une forte augmentation du prix de la nuitée : Tokyo (+ 49 % à 130 €), Séoul (+ 44 % à 146 €), Pékin (+ 29 % à 68 €), New York (+ 4,5 % à 178 €) ou Sydney (+ 19 % à 170 €).

www.hrs.com

Disneyland Paris : 358 M€ de chiffre d'affaires au troisième trimestre 2012



Euro Disney S.C.A., société d'exploitation de Disneyland Paris, annonce un chiffre

d'affaires consolidé de ses activités touristiques du troisième trimestre 2012 en hausse de 4 %, à 358 M€. Cela reflète une augmentation de la dépense par visiteur et une plus grande fréquentation des parcs à thèmes, partiellement compensée par une baisse de 3,4 points du taux d'occupation des hôtels et des dépenses en restauration. Le chiffre d'affaires des neuf premiers mois de l'exercice est aussi en hausse de 1 % (à 911 M€), l'augmentation de 2 % sur les activités touristiques, est en partie atténuée par une baisse du chiffre d'affaires des activités de développement immobilier.

Restauration

“Nous voulions une affaire qui soit pérenne”

Le concept rencontre un franc succès depuis sa création en 2009 : trois points de vente sont désormais présents dans la capitale.

Côme, l'enseigne zen et diététique qui séduit les Parisiens

David Bokobza et Nabil Rhazali se sont liés d'amitié en 1996. L'un gère sa société de marketing sportif et l'autre était chef de projet pour un tour-opérateur. Ensemble, ils décident de créer un concept de restauration. “Nabil voulait changer d'activité et monter son entreprise. J'ai accepté de le suivre. Pourquoi la restauration ? Nous voulions une affaire qui soit pérenne. Mais aussi avoir plus de temps libre en ouvrant uniquement le midi”, précise David Bokobza. En septembre 2009, les deux associés montent leur business plan, puis trouvent en décembre un local de 120 m² rue de Washington (Paris, VIII^e). Avec un investissement de 400 000 €, comprenant le fonds de commerce et les travaux, la première boutique Côme - déjeuners contemporains voit le jour le 19 mai 2010. Le concept associe un salad bar à la vente de plats chauds et froids. “Tout le monde y trouve son compte pour un ticket moyen de 13,50 €. Nous sommes ouverts du lundi au vendredi, de 11 heures à 16 heures”, précise David Bokobza. Trois formules sont proposées : une à 11,50 € (plat cuisiné ou salade + boisson + dessert ou café), et deux autres à 10,90 € (tarte salée + boisson + dessert ou café, ou bien soupe + salade ou tarte salée).

40 INGRÉDIENTS AU CHOIX

Côté salades, les clients choisissent leur élément de base (10 au choix, dont l'endive, le quinoa, le mesclun et les pâtes) et l'agrément de 4 autres ingrédients parmi les 40 proposés en vitrine, sans oublier l'assaisonnement avec l'une des 12 sauces au choix. Pour les moins créatifs, Côme propose aussi 4 plats chauds en libre-service - renouvelés tous les trimestres. Ces derniers ont été imaginés par le consultant culinaire **Stéphane Marion**, également second du chef étoilé **Hélène Darroze**. Toujours en libre-service dans une armoire réfrigérée, on trouve 18 desserts et environ 50 références de boissons. “La formule à 11,50 € plaît beaucoup. Elle représente 80 % de nos ventes. Nous vendons à 70 % des salades. Avec 220 couverts par jour, les clients préfèrent

manger sur place - à 60 % - plutôt que d'opter pour la vente à emporter”, souligne David Bokobza. Outre la qualité des produits, l'accueil est soigné : 4 personnes se relaient entre la salle (nettoyage des tables, débarrassage) et le comptoir (élaboration des salades et réapprovisionnement). Deux autres sont à la caisse “pour optimiser la file d'attente et améliorer la fluidité”.

“UNE OUVERTURE TOUS LES HUIT MOIS”

Dans cette cantine chic - qui compte 45 places assises et 30 en terrasse -, le cadre zen et moderne privilégie le blanc, rehaussé de touches de mauve. Dès son élaboration, Côme a été conçu comme une start-up. Les cofondateurs ont tout de suite “pensé au futur” : six mois après l'ouverture, ils trouvent deux autres investisseurs - dont **Mansour Bahrami**, joueur de tennis iranien (et ancien client de David) -, pour accélérer le développement. L'objectif étant “une ouverture tous les huit mois”.

Le 16 février 2012, Côme s'est installé au sein du Waou Club Med Gym Maillot (Paris, XVII^e) : “Ce fut un concours de circonstances, nous avons gagné l'appel d'offres pour [notre] cuisine saine et diététique. Les avantages : des créneaux plus larges - jusqu'à 21 heures 30 en semaine - et la mise en place



David Bokobza et Nabil Rhazali, cofondateurs du concept Côme.

d'un service de livraison à domicile”. La superficie est quasi identique - 100 m² - pour un investissement de 450 000 € et 120 couverts par jour. Le 11 juin 2012, un troisième point de vente a ouvert rue Lafayette (Paris, IX^e), après 450 000 € de travaux. Le site de 110 m² et de 80 places assises avec terrasse est la nouvelle vitrine de Côme. Près de 180 clients défilent chaque jour. Signée par l'agence Métropole concept, l'identité visuelle de la marque a été retravaillée de façon plus aboutie. Franchise en devenir, Côme - qui compte 20 employés - a signé un partenariat avec Resto Inn pour la livraison à domicile. La quatrième ouverture est prévue “courant 2013”. **HÉLÈNE BINET**

www.come-paris.fr

TROIS ADRESSES À PARIS :

36 rue de Washington (VIII^e)

37 rue Lafayette (IX^e)

Côme - Waou Club Med Gym Maillot • 1 place du Général Koenig (XVII^e)

Le concept propose 40 ingrédients que le client peut associer à sa guise.

12 étoiles au jury

Le trophée Jean Rougié 2013 sera parrainé par Frédéric Anton

Le chef 3 étoiles **Frédéric Anton** (Le Pré Catelan, Paris) parrainera le prochain trophée Jean Rougié du foie gras et de la truffe, initié et orchestré par la ville de Sarlat (24) et les maisons Rougié et Pébeyre. Il sera accompagné par un jury de 12 chefs étoilés. Ce concours au succès grandissant se tiendra le 12 janvier prochain dans le cadre de la Fête de la truffe à Sarlat. Il est ouvert aux élèves inscrits en terminale bac professionnel option cuisine et aux étudiants de BTS et CFA de toute la France (18 ans révolus le jour de l'épreuve).



Jean-Luc Danjou, a prévu de les faire plancher sur deux plats. Il leur faudra réaliser une recette froide (une timbale à base de truffes et de foie gras de canard cru déveiné présentée entière) et une recette chaude à base de truffes et d'escalopes de foie gras Rougié Grand Chef 40-60 grammes, servie à l'assiette pour 6 personnes.

L'organisateur du concours et directeur technique de l'École du foie gras Rougié,

La valorisation du travail d'équipe entre l'élève et le professeur fait partie intégrante de ce concours. Outre l'aide à l'élaboration de la recette en amont, le

professeur épaulera l'élève dans le choix des ingrédients, pour le dressage d'une des recettes et lors de son envoi sur le podium. **L. C.**

INSCRIPTIONS JUSQU'AU 29 NOVEMBRE 2012 INCLUS

- Retrait des dossiers et renseignements : Audrey Cailleau - Tél. : 05 59 77 78 40 - E-mail : audrey.cailleau@euralis.fr
- Partie technique du déroulé du concours : E-mail : jeanluc.danjou@free.fr
- Plus d'informations sur www.ac-foiegras-truffe.com/trophéeJeanrougie/
Date limite d'inscription : jeudi 29 novembre 2012 à minuit

En partenariat avec Elios **Mandelieu-la-Napoule** Le chef de L'Oasis s'engage pour cinq ans en proposant des menus de 'grand chef' aux enfants des établissements de la ville.

Stéphane Raimbault cuisine pour la restauration scolaire

Déjà grand chef des Relais & Châteaux, **Stéphane Raimbault** est aussi pour des milliers d'enfants des cantines de Mandelieu-la-Napoule (06). Après plusieurs années de collaboration réussie avec Elios restauration enseignement, **Henri Leroy**, le maire de la ville, a en effet renouvelé le contrat passé en 1997 avec le groupe numéro un de la restauration collective concédée en France (780 000 repas servis chaque jour dans 4 900 restaurants) et renforcé ce partenariat en proposant, pour les cinq prochaines années, une restauration scolaire au label 'grand chef'. Signé mi-juillet par le maire et par **Alain Hiff**, directeur général d'Elios restauration

enseignement, ce contrat prévoit l'implication du chef 2 étoiles *Michelin* de L'Oasis.

1 300 REPAS CRÉÉS

Dès la rentrée de septembre, les enfants des huit établissements scolaires de la ville pourront déguster, une fois par mois, un menu spécial dans un cadre évoquant un restaurant étoilé. La mise en place et le service seront assurés par les élèves du lycée hôtelier de Nice. Alors que, depuis 2009, la municipalité propose 100 % de fruits et légumes bio dans les cantines en s'appuyant sur l'expérience d'Elios, Stéphane Raimbault apporte un supplément de qualité. "Je suis particulièrement heureux de



Stéphane Raimbault (à droite) : des fruits et légumes locaux pour la cantine.

et légumes locaux et de saison provenant de l'exploitation de **Julien Barberis**, et en favorisant la découverte du goût et l'apprentissage de bonnes pratiques alimentaires. Stéphane

m'engager de cette manière qualitative et pédagogique en créant 1 300 repas particulièrement étudiés pour les enfants de la commune, notamment avec des recettes maison, des fruits

Raimbault participera à des actions de sensibilisation au développement durable à la diversité alimentaire lors d'animations pédagogiques.

JACQUES GANTIÉ

"J'ai pris un risque"

Saint-Jean-en-Val Le chef étoilé de la Bergerie de Sarpoil entretient la popularité qu'il a acquise grâce à l'émission Top Chef par de nombreuses initiatives.

Cyrille Zen surfe sur l'effet Top Chef

Cyrille Zen aux fourneaux.



Retrouvez **Cyrille Zen** en vidéo avec le mot-clé **RTR622569** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-dessus

L'expérience de la télévision, jusqu'à la finale de Top Chef diffusée en avril dernier sur M6, a laissé de bons souvenirs à **Cyrille Zen**. Le chef étoilé de la Bergerie de Sarpoil (63) souligne qu'il a tout gagné dans ce challenge "sauf le chèque du vainqueur, bien sûr". Il profite de cette vague de popularité pour accumuler les démonstrations de cuisine, les interventions pour des entreprises et les parrainages. "Il faut profiter de l'effet télé maintenant." Il a reçu 1 300 e-mails le lendemain de la finale, de France mais aussi de Belgique et de Suisse. Il comptabilise plus de 6 000 'amis'

sur Facebook. "J'ai embauché une personne spécialisée dans la communication pour gérer le réseau social", explique le chef.

PLUS DE 80 COUVERTS PAR JOUR

"J'ai pris un risque, j'ai relevé le challenge et j'assume complètement", ajoute Cyrille Zen. Avec succès. Le restaurant ne désemplit pas. Il a fallu changer le standard téléphonique. Le délai pour réserver les week-ends dépasse les trois mois. Cela donne plus de 80 couverts par jour. Et le petit menu (midi en semaine)

à 20 € est souvent boudé par les clients au profit du menu découverte à 55 €. Toujours dans le positif, la Bergerie de Sarpoil a pu embaucher : 7 personnes officient désormais en cuisine sur une douzaine d'employés au total. "Même si ce n'est pas toujours évident en salle, il est plus facile de trouver du personnel grâce à la notoriété."

TEXTE ET VIDÉO : PIERRE BOYER

La Bergerie de Sarpoil
• Sarpoil • 63490 Saint-Jean-en-Val
• Tél. : 04 73 71 02 54
• www.labergeriedesarpoil.com

"Nous voulions être nos propres patrons"

Ribeauvillé La chef a quitté en 2010 les cuisines du Rendez-vous de chasse à Colmar, où elle détenait une étoile *Michelin*, pour ouvrir l'Auberge du parc Carola.

Michaela Peters en son jardin

D'origine allemande, **Michaela Peters** s'est d'abord dirigée vers les métiers de la boucherie près de Cologne, mais a toujours été fascinée par la gastronomie française l'a toujours fascinée : "Nous avons des professeurs formidables à l'école hôtelière qui nous ont appris tous les grands classiques." Installée en Alsace, elle passe par l'Auberge de l'Ill (3 étoiles *Michelin*), Les Armes de Strasbourg (1 étoile), et Le Valet de cœur (1 étoile). En 2003, elle revient au Rendez-vous de chasse à Colmar, où elle avait été chef de partie, et conserve l'étoile de la maison de 2004 à 2010. Puis, Michaela Peters et son compagnon **Laurent Pellegrini**, pâtissier, ont craqué pour une maison posée à l'entrée du village de Ribeauvillé, au cœur d'un parc de plus d'un hectare. "Cela faisait un moment que nous voulions être nos propres patrons. Nous avons saisi l'opportunité." Leur auberge tire son

nom de la Carola, dont la source jaillit à proximité.

100 000 € D'INVESTISSEMENT

Pour transformer cet ancien restaurant à tartes flambées en une auberge cossue - ouverte en juillet 2010 -, l'investissement a atteint les 100 000 €. La carte change au moins quatre fois par an, les suggestions n'ont pas de rythme régulier : "Nous travaillons à l'envi les produits de saison avec des menus à prix légers [de 20 € les 3 plats le midi à 58 € les 7 plats, NDLR]. Je ne veux pas que les clients se lassent. Je serais honteuse de leur servir deux fois la



Laurent Pellegrini et **Michaela Peters** ont choisi la campagne, sur la route des vins d'Alsace.

même chose", explique Michaela Peters, qui n'oublie pas les produits nobles comme la truffe d'été. Le parc est très apprécié avec sa terrasse de 60 couverts. Il comporte aussi des jeux pour les enfants et un carré où l'équipe cultive des

herbes aromatiques, des fruits et quelques légumes.

FLORA-LYSE MBELLA

L'Auberge du parc Carola
• 48 route de Bergheim • 68150 Ribeauvillé
• Tél. : 03 89 86 05 75 • www.auberge-parc-carola.com

8 Restauration

“La clientèle s’était un peu lassée de l’esprit campagne”

Limoges L'établissement de Jean-Luc Duquerroy change de nom, de décor et d'esprit, pour devenir plus moderne et séduire des clients plus urbains.

Le P'tit Journal fait l'actualité



L'esprit des lieux a entièrement été repensé, dans un style contemporain.

Jean-Luc Duquerroy a choisi le début du mois d'août, au cœur des vacances, pour inaugurer son nouvel établissement, Au p'tit journal. “C’était la meilleure période pour mettre une touche finale aux travaux. Cela permet également de nous rôder pour être opérationnels à la rentrée”, explique-t-il. Après douze années passées dans l’ambiance rustique et champêtre de son restaurant Un air de campagne, dans le centre de Limoges, Jean-Luc Duquerroy voulait passer à autre chose. “Je pense que c’était le moment de changer. Bien

que fidèle, la clientèle s’était un peu lassée de l’esprit campagne. Et puis pour capter une population plus jeune, développer les repas du soir, il fallait passer à quelque chose de radicalement différent”, confie le restaurateur.

90 000 € INVESTIS EN TRAVAUX

L'entreprise Tara Création Design a repensé l'esprit des lieux. Peinture grise, luminaires design, nouveau mobilier, décoration tendance, photos contemporaines : l'ambiance est paisible et le style urbain. Une nouvelle devanture a vu le jour dans le même esprit et un parquet a remplacé le carrelage blanc. Ainsi redéfinie, la salle peut accueillir une centaine de clients. Au final, les travaux auront nécessité un investissement de 90 000 €.

Le concept change lui aussi. “Je voulais un établissement avec une amplitude horaire plus grande : à la fois pour reconquérir le moment du petit café du matin que l'on prend avant d'aller au bureau et offrir pendant la journée un lieu calme et paisible où l'on peut lire, travailler ou se détendre. Pour le soir, je souhaite développer l'idée d'un apéritif dînatoire que l'on prendrait autour d'une belle bouteille et de quelques agapes”, précise Jean-Luc Duquerroy.



Jean-Luc Duquerroy : “Pour capter une population plus jeune, développer les repas du soir, il fallait passer à quelque chose de radicalement différent.”

Côté restauration, il conserve une cuisine traditionnelle avec une touche un peu plus bistrot. “Je veux une carte recentrée mais toujours en mouvement : elle changera toutes les trois semaines en fonction des produits de saison”, poursuit-il. Le ticket moyen est de 23 € le midi, avec une formule entrée, plat et dessert à 15 €. Le soir, il se situe plutôt autour de 30 €.

FABRICE VARIERAS

Restaurant Au p'tit journal • 3 avenue Garibaldi
• 87000 Limoges • Tél. : 05 55 79 01 79

“Partager un moment ensemble”

Los Angeles (États-Unis) La table d'Eva tente de regagner l'attention de ses clients détournée par les nouvelles technologies. Ceux-ci obtiennent une ristourne sur l'addition, à condition de laisser leur appareil à l'entrée.

Un restaurant californien met les téléphones mobiles à la porte



Eva, une maison, pas un call center.

Avez-vous déjà eu l'impression que votre sortie au restaurant commençait à ressembler à une foire au high-tech, entre ceux qui tapent fébrilement sur leur téléphone et ceux qui prennent en photo tout ce qui passe dans leur assiette ? Eva, un restaurant de Los Angeles, a trouvé la solution et s'est offert un sacré coup de pub : tous les clients qui laissent leur téléphone à l'entrée se voient offrir une réduction de 5 % sur l'addition. Le patron et chef, **Mark Gold**, a imaginé

cette offre pour que ses clients puissent se recentrer sur leur assiette... Plus de la moitié des convives ont sauté le pas.

PROFITER DE L'ASSIETTE ET DE LA COMPAGNIE

“Pour nous, le sujet n'est pas vraiment d'éviter de déranger les autres clients mais plutôt de créer un vrai moment de reconnexion. Eva, c'est une maison, et on y vit comme à la maison. Nous souhaitons que les convives d'une table puissent s'asseoir et partager un moment ensemble. L'idée est de créer une atmosphère où on profite vraiment de l'ambiance, du moment, de l'assiette et de la compagnie”, a-t-il déclaré à la chaîne de radio KPCC. Ces dernières années, les dîneurs se sont transformés en ‘food

paparazzi’ ou en critiques acharnés à poster en temps réel leurs critiques sur Yelp ou TripAdvisor. L'initiative d'Eva est donc comme un vent de fraîcheur dans ce monde devenu technoïde. À court terme, cette audace lui a valu une large couverture médiatique. Mais le phénomène risque de rester isolé : nombre d'établissements, soucieux d'attirer une clientèle plus jeune, ont plutôt tendance à favoriser les convives branchés à coup diPad, de QR codes ou autres armes de séduction technologique.

ANNE-CLAIRE PARÉ

Eva
• 7458 Beverly Boulevard
Los Angeles
• CA 90036 États-Unis
• Tél. : 323 634 0700
• www.evarestaurantla.com

Depuis 1898

Ogliastro L'établissement familial s'est spécialisé dans le poisson local. Une formule qui fonctionne.

Le Morganti : une affaire de famille

La famille Morganti est dans l'hôtellerie-restauration depuis 1898. Et elle en éprouve une réelle fierté. Depuis vingt-deux ans, **Jean-Toussaint Morganti**, le maire du village, est aux commandes de l'institution familiale sans déroger aux règles immuables des produits frais et de l'accueil. “Nous ne servons que des poissons d'ici et les serveurs portent gilet et nœud papillon par respect pour les clients. Dans un établissement comme le nôtre, en bord de mer, on n'a pas le droit de se manquer. Avant, il suffisait que les plats soient copieux. Aujourd'hui, le client est plus exigeant”, ajoute-t-il, soulignant sa fierté d'être entré dans le guide *Michelin* en 2011. Jean-Toussaint Morganti travaille avec **Michèle**, son épouse, et leur fille. “Nous avons longtemps proposé une cuisine corse traditionnelle avant de faire du poisson la spécialité du restaurant”, dit-il. Le Morganti est fermé de novembre à mars, excepté les week-ends en hiver. Les chefs restent en moyenne entre cinq et sept ans. Un nouveau vient d'arriver, **Gilles**



Jean-Toussaint et Morganti Michèle : perpétuent la tradition de l'accueil.

Arthur, un Breton de 42 ans. Diplômé de l'école hôtelière de Bastia, Jean-Toussaint Morganti a travaillé trois ans sur le continent. “J'avais 18 ans, je n'ai pas aimé l'ambiance, raconte-t-il. Ma satisfaction, c'est faire le tour des tables et constater que les clients sont contents.” L'établissement était aussi un hôtel. Il a fermé voici trois ans, laissant aux cousins de Jean-Toussaint Morganti le soin d'ouvrir Les Tamaris, un établissement de 34 chambres à quelques mètres du restaurant.

BERNARD DEGIOANNI

Le Morganti • Marina d'Albu • 20217
Ogliastro • Tél. : 04 95 37 85 10
• www.restaurantmorganti.com

Rejoignez MICHELIN Restaurants,

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



➡ **Menus, descriptions, mot du chef,
réservation en ligne, actualités, offres spéciales...**
Choisissez ce que vous souhaitez mettre en avant !

OFFRE PROMO : 3 mois pour vous convaincre !
Avant le 30 septembre, 3 mois sans engagement
au prix de 69€ HT/mois.

Rendez-vous sur pro.michelin.restaurant.fr
ou appelez le **0811 87 12 04**
(numéro azur - coût d'un appel local)

MICHELIN Restaurants, le partenaire d'un métier de passion



Hôtellerie

En bref

Hôtel Mercure Poitiers Centre, du lieu de culte au 4 étoiles

Situé en centre-ville, proche de la gare et à deux pas du Théâtre Auditorium de Poitiers, l'Hôtel 4 étoiles Mercure Poitiers Centre est un lieu unique et insolite. Ce projet d'hôtel au sein d'un ancien lieu de culte du XIX^e siècle, la chapelle de Gesù, a été orchestré par l'architecte François Pin. En associant hôtel et restaurant, il alterne les ambiances pour créer un contraste équilibré entre vaste espace de communauté et lieu individuel de repos. Les 50 chambres de l'hôtel dont 8 'privilège', déclinées dans des tons clairs, sont équipées d'un téléphone, du wifi offert, d'une télévision par câble et satellite et d'un minibar. Le restaurant Les Archives, indépendant de l'hôtel, prend place dans la partie basse de la nef et du chœur de l'ancienne chapelle. Piloté par deux jeunes chefs, Gil Elad et Ayako Ota, il fait aussi salon de thé, bar, fumoir et lieu de musique.

www.mercure.com

L'Hôtel Pont Royal fête ses 10 ans au sein du réseau Hotels & Preference

L'Hôtel Pont Royal, qui fait partie du réseau Hotels & Preference depuis dix ans, vient d'obtenir sa 5^e étoile. Situé au cœur du quartier parisien de Saint-Germain-des-Prés, l'établissement cultive une longue tradition littéraire depuis 1923, date de son ouverture. À tous les étages, références, citations et maximes ponctuent le séjour des clients. L'hôtel dispose de 65 chambres et 10 suites, dont certaines offrent des vues uniques depuis leur balcon, notamment sur l'église Saint-Thomas-d'Aquin. Le bar Signature propose déjeuners et dîners issus de la carte du chef de l'Atelier de Joël Robuchon.

COMO Hotels and Resorts : nouvelle identité, un site Web et un blog

Le groupe COMO Hotels and Resorts a dévoilé sa nouvelle identité. Les neuf propriétés COMO garderont leurs logos individuels avec l'extension 'by COMO'. En parallèle, la société lance un nouveau site web et un blog. Le site, régulièrement mis à jour et accessible sur tablette et mobile, propose un contenu enrichi avec notamment des guides sur les destinations, des outils de recherche approfondie, les parcours des chefs et des recettes de cuisine COMO Shambhala téléchargeables. Le blog COMO propose des actualités sur les destinations du groupe et leurs caractéristiques : bien-être, cuisine, aventure et culture. Les clients peuvent également partager leurs expériences et interagir avec les dirigeants COMO : chefs, responsables des activités et experts COMO Shambhala. Par ailleurs, l'ouverture de la deuxième propriété du groupe au Bhoutan, Uma by COMO Punakha, est prévue en septembre et sera suivie par celle de Point Yamu à Phuket, ainsi que d'autres destinations-clés en 2013.

www.comohotels.com

Avec 35 chambres et suites

L'hôtel 5 étoiles, situé à proximité des palaces parisiens, est conçu pour répondre aux attentes d'une clientèle exigeante.

Luxe, charme et discrétion au Champs-Élysées Plaza



Chaque étage est aménagé avec sa propre décoration.

À Paris, il existe encore quelques rares hôtels de luxe indépendants comme le Champs-Élysées Plaza. Dominique Ruchaud, ancien directeur général d'un groupe hôtelier, reprend l'établissement en 2003. Posséder son propre hôtel était un rêve. Avec 35 chambres et suites, et 43 salariés, l'hôtel 5 étoiles situé rue de Berri (Paris, VIII^e), non loin des palaces les plus connus de la capitale, répond à ses critères d'un établissement de luxe. Il propose à ses clients des chambres spacieuses dont les salles de bains sont équipées de baignoires Jacuzzi pour la majorité d'entre elles. Les minibars sont garnis de bouteilles aux contenances supérieures à celles que l'on trouve traditionnellement. Par ailleurs, une machine à café Nespresso est disponible dans chaque chambre. L'établissement dispose également d'un restaurant, Le Keller, qui gère aussi le room service. Le Champs-Élysées Plaza propose en outre une gamme de services bien-être tels que le spa ou le sauna. L'hôtel est chic sans être ostentatoire. Il y règne un subtil mélange de couleurs, où chaque étage est aménagé avec sa propre décoration. "L'avantage d'être un établissement indépendant est la personnalisation en matière de décoration. Avec une nuitée aux alentours de 520 €, la fausse note n'est pas admissible. En ce moment nous travaillons tout particulièrement les produits d'accueil pour faire découvrir à nos clients des gammes renouvelées", explique Dominique Ruchaud. En moyenne le taux de remplissage de l'hôtel est aux alentours de 75 %, mais avec les difficultés économiques actuelles ce chiffre risque de baisser."

CUISINE INVENTIVE ET RAFFINÉE AU KELLER

Dans le restaurant Le Keller, c'est Vincent Boucher, jeune chef de 25 ans, qui officie. L'établissement est ouvert du lundi au vendredi pour la clientèle



Dominique Ruchaud avec à sa droite le chef du Keller, Vincent Boucher.

extérieure. "Nous changeons la carte tous les deux mois environ", explique le chef. Pour cet ancien de chez Ladurée, "la cuisine c'est un peu comme la médecine : si l'on n'a pas la foi, il vaut mieux ne pas faire ce métier". En passionné, Vincent Boucher travaille des produits dont la qualité et la fraîcheur autorisent une cuisine inventive et raffinée. Du Suprême de volaille noire du Berry et son crumble d'épices, au carpaccio de thon albacore, le chef mélange les saveurs. Certains plats sont des incontournables et figureront toujours à la carte comme les ravioles à la truffe ou les clubs sandwiches, "car ils sont assez demandés en room service."

Le Champs-Élysées Plaza est un hôtel 5 étoiles discret, sélectionné par les grandes maisons de Champagne pour présenter leurs nouveaux produits. A. J. A.

Champs-Élysées Plaza

• 35 rue de Berri • 75008 Paris • Tél. : 01 53 53 20 20
• Tél. : 01 53 53 20 21
• www.champs-elysees-plaza.com

Discretion assurée

Paris Situées dans l'immeuble adjacent au célèbre palace parisien, ces trois suites d'exception ne désemplissent pas depuis leur ouverture en février 2012.

Le 41 avenue Hoche, le club très fermé du Royal Monceau Raffles

Dédiés à une clientèle triée sur le volet, les appartements du 41 avenue Hoche, situés du 2^e au 5^e étage, forment un club privé au sein du Royal Monceau-Raffles. D'une surface d'environ 350 m², ils connaissent un succès incontestable depuis leur ouverture en février 2012 et 5 suites sont particulièrement prisées par une clientèle qui recherche la discrétion. Ainsi, ces clients disposent d'un accès privé et sécurisé qui leur permet de ne pas utiliser l'entrée principale de l'hôtel.

Parmi ces trois appartements, deux sont de facture classique avec du mobilier traditionnel français, alors que le dernier est résolument plus moderne à l'image du palace lui-même : collection de miroirs qui tapissent les murs des couloirs comme ceux des salles d'eau, lustres baroques en cristal, télévisions miroirs qui se fondent dans les glaces murales, écrans géants dans la salle à manger, etc. Sans compter les 'musts' symboliques de **Philippe Starck** comme les livres placés sur les tables, la guitare nonchalamment posée dans un coin, les tables ou guéridons en forme de tronc et réalisés en métal argenté, les appliques en forme de coquillage, etc.

DES PRIX ALLANT DE 16 000 À 20 000 €

Enfin, et ce n'est pas anodin dans l'argumentaire de l'hôtel, toutes les suites ont un accès direct au spa My Blend by Clarins, qui comprend notamment une piscine de 23 m éclairée par une lumière naturelle et des équipements de cardio-training dernière



La suite présidentielle 541 du 41 avenue Hoche est l'un des trois appartements d'exception du Royal Monceau-Raffles.

Composition des suites

- **Suite présidentielle 541** : 5^e étage, 328 m² avec 3 chambres, une salle de sport, un grand salon, un salon cinéma, une cuisine et une salle à manger.
- **Suite présidentielle 341** : 3^e étage, 348 m² avec 3 chambres, une salle de sport, deux salons, un salon cinéma, une cuisine, une salle à manger.
- **Suite présidentielle 241** : 2^e étage, 278 m² avec 3 chambres, un large salon, un salon cinéma, une salle à manger.



Le spa My Blend by Clarins dispose d'une piscine longue de 23 m.

génération. L'hôtel propose également, mais pour ses clients uniquement, un coach pour aller encore plus loin dans la remise en forme. La salle de musculation est quant à elle accessible sur abonnement.

Ces suites avaient été louées sans discontinuer depuis leur ouverture pour un prix public allant de 16 000 à 20 000 €. On ne sait toujours rien de l'investissement final, ni de l'occupation, si ce n'est que le Royal Monceau-Raffles a affiché complet pendant tout le mois de juillet.

ÉVELYNE DE BAST

Royal Monceau-Raffles • 37 avenue Hoche • 75008 Paris
• www.leroyalmonceau.com

Après trois ans de travaux

Saint-Florent L'hôtel 3 étoiles de 17 chambres occupe un ancien corps de ferme du XVIII^e siècle entièrement rénové.

La Dimora : un havre de paix non loin de la mer

Niché dans la nature, l'ancien corps de ferme à l'abandon est devenu un hôtel de charme à 4 km du bord de mer. À La Dimora, "nous avons marié l'ancien et le contemporain pour en faire une demeure de caractère authentique. Nous avons une relation directe avec nos clients, nous voulons être présents sans pour autant être familiers", affirme **Carole Leccia-Tejero**, la propriétaire.

L'ancien corps de ferme du XVIII^e siècle, alors en ruines, a été acheté en 2004. Les travaux de rénovation ont duré trois ans. L'hôtel 3 étoiles compte 17 chambres réparties dans quatre bâtiments, 2 suites de 55 m² chacune et 2 villas, ouvertes en 2009, avec piscine privée. "Nous n'avons pas la vue sur la mer mais nous vendons une

autre prestation : le calme, le luxe parmi une végétation abondante tout en étant à peine à 4 km de Saint-Florent", souligne Carole Leccia-Tejero. La Dimora propose une restauration légère. "Au début, on se limitait à une assiette de charcuterie mais sur l'insistance de nos hôtes, on a opté pour un snacking chic disponible de 12 h 30 à 21 heures", précise la propriétaire.

"JE SUIS NÉE ICI"

L'hôtel est ouvert d'avril à octobre, emploie 13 personnes en saison et à l'année. Hors saison, il accueille séminaires et mariages.

Carole Leccia-Tejero était hôtesse de l'air et son mari steward à Air Littoral quand la compagnie a fait faillite. "On a eu l'idée de s'installer en Corse, d'y ouvrir un hôtel de



L'établissement est au calme, loin de l'agitation de Saint-Florent.

charme. Je suis née ici, ma grand-mère et ma mère ont tenu un restaurant, ce qui a facilité notre approche de ce nouveau métier."

BERNARD DEGIOANNI

La Dimora • Route de Saint-Florent
• 20232 Oletta • Tél. : 04 95 35 22 51
• www.ladimora.fr

En bref

Starwood Preferred Guest dévoile les établissements favoris de ses membres pour 2012

Starwood Hotels & Resorts Worldwide et son programme Starwood Preferred Guest (SPG) ont annoncé les gagnants du classement 2012 des établissements favoris des membres SPG. La deuxième enquête annuelle comprend plus de 70 resorts Starwood choisis par les adhérents et répartis en neuf catégories.

Vingt-six établissements font leur apparition dans la liste, notamment Le Méridien Nice, ainsi que de nouveaux resorts tels que The St. Regis.

La liste complète est disponible sur : www.spg.com/memberfavorites

L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle classée 5 étoiles

Membre de Châteaux & Hôtels Collection, l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle a obtenu sa 5^e étoile après des travaux d'embellissement réalisés par **Tonya Peyrot**.

L'établissement de La Celle-en-Provence (83) est situé dans un parc naturel composé de vignes et de vergers et dispose de 10 chambres dont 2 suites. Son restaurant est dirigé par le chef **Benoît Witz**.

Des dispositifs efficaces

Saint-Bonnet-le-Froid Le restaurant et l'hôtel Régis et Jacques Marcon ont ouvert respectivement en 2005 et 2008. Ces bâtiments conçus selon les normes HQE (haute qualité environnementale) ont reçu l'écolabel européen. Depuis, les chefs portent un soin particulier à communiquer avec l'ensemble des équipes : briefings quotidiens, réunions participatives, livret d'accueil permettent de faire partager cet état d'esprit tourné vers le respect de la nature.

PAR JEAN-LUC FESSARD 'LE TEMPS DU CLIENT'

Chez Régis et Jacques Marcon, des collaborateurs impliqués

Que de chemin parcouru depuis 2005, l'année où Régis Marcon a ouvert à Saint-Bonnet-le-Froid (43) sa "nouvelle maison qui épouse une colline pour vous permettre d'être plus en contact avec la nature, que nous voulons vous faire découvrir et partager", comme il le dit alors à ses clients. Avec Michèle, sa femme, pour la partie hôtel et Jacques, son fils, pour le restaurant, ils n'ont cessé d'approfondir leur démarche "ournée vers l'avenir et de développement durable". La famille ne cesse d'investir, pour tirer parti de la nature tout en la préservant. Sur le plan énergétique, la construction des chambres - en partie troglodytes -, offrait déjà une isolation naturelle exceptionnelle. Un système de double flux avec récupération d'énergie a ajouté du confort, de même que les panneaux solaires thermiques pour chauffer l'eau. La famille Marcon y a adjoint des panneaux solaires photovoltaïques permettant de produire de l'énergie verte. Un partenariat avec Netseenergy - une filiale d'EDF - permet, grâce à l'installation de sous-compteurs, un suivi fin des consommations par secteur d'activité : chambres, espace bien-être, cuisine... Mieux, Régis Marcon étudie la possibilité d'installer un dispositif de géothermie profonde. Avec Jean-Louis - le responsable maintenance - aux commandes, ces investissements très lourds mais judicieux seront assez vite rentables. Le plus difficile réside dans ce que la technique ne peut offrir, dans la façon d'entretenir l'implication de tous pour que la démarche porte ses fruits. Au-delà de tous les dispositifs techniques qui permettent de limiter de façon significative les consommations d'énergie, d'eau et de matières, le développement durable est également un état d'esprit et une répétition quotidienne d'éco-gestes par les collaborateurs. C'est ce systématisme qui produira les résultats escomptés.

critères d'action et la démarche participative mise en place, qui permet à chaque salarié de s'impliquer et d'améliorer les actions existantes. De plus, à leur arrivée, les nouveaux collaborateurs reçoivent un livret d'éco-accueil détaillant cette démarche et toutes les réalisations concrètes (réduction des consommations d'énergie, préservation de l'eau, maîtrise des déchets, achats éco-responsables). Ce livret comporte un passage intitulé 'Veille et écoute de l'autre' qui donne les recommandations suivantes aux salariés : "S'informer et se former. Vous informer et vous solliciter. Respecter le calme du lieu et son environnement. Être attentif à l'autre, aux cadres de vie et de travail proposés." Les gestes simples que le nouvel arrivant peut adopter pour participer à la démarche sont ensuite décrits. Celui-ci est ensuite invité à donner ses idées et à s'impliquer à son tour : "Soyez acteur, responsable, participez, faites circuler les informations, apportez vos connaissances..." Ces nouveaux sont accompagnés par 8 tuteurs, qui sont en charge de leur formation professionnelle mais aussi du respect des éco-gestes. Pour veiller à la bonne marche de ce dispositif, Régis Marcon fait le point une fois par mois avec les tuteurs.

INCITER CHAQUE COLLABORATEUR À ÊTRE ATTENTIF AUX AUTRES

Michèle, Régis et Jacques Marcon ont mis en place un dispositif simple mais efficace pour impliquer leurs collaborateurs au quotidien. Ils ont choisi l'écolabel européen pour guider leur démarche car le renouvellement de ce label, tous les deux ans, est un puissant aiguillon. Toutefois, le suivi de tous les critères et la vigilance sur les différents plans d'action qui découlent des audits ne sont pas faciles à concilier avec l'intense activité de leur établissement. Aussi ont-ils choisi de se faire accompagner par une collaboratrice extérieure, Pauline Roche, spécialiste de la QSE (qualité, sécurité, environnement), qui intervient une fois par mois.

Chaque année, lors de la réouverture de son hôtel-restaurant fin mars, Régis Marcon organise une grande réunion de rentrée afin de présenter l'entreprise, les équipes et les métiers. Le chef détaille également la politique environnementale de l'établissement, les



© ÉTIENNE HEIMERMANN

environnementale. Avec les femmes de chambre, par exemple, l'accent est mis sur la réduction de l'utilisation des produits chimiques ; avec les stagiaires, venant de tous les coins du monde, sur les spécificités des approches écologiques de leur pays d'origine. Régis Marcon veille à privilégier le contact humain et la communication orale. Il organise chaque dimanche un briefing d'une demi-heure à laquelle sont conviées les équipes de salle et de cuisine. Chaque fois, un produit est sélectionné et annoncé à l'avance pour permettre à chacun d'y réfléchir. Par exemple, la pêche : à quel moment doit-elle être cueillie ? Comment la travailler pour faire ressortir toutes ses qualités ? Le sommelier propose un accord mets et vins. Une dégustation a lieu, et un petit livret de synthèse est remis à chacun. S'il est l'occasion de rappeler les règles de vie en commun, ce briefing est surtout un moment d'échange générateur, selon la formule de Régis Marcon, "d'énergie d'innovation". Jacques, de son côté, fait des briefings quotidiens centrés sur l'activité du moment. Les deux chefs ont tous les deux fait beaucoup d'efforts pour développer les entretiens avec chaque collaborateur et approfondir individuellement la relation, l'échange d'idées et contribuer à l'évolution des personnes et de l'entreprise. Autre signe, très symptomatique de cette politique humaine, la parfaite intégration d'une personne handicapée qui travaille, dans son fauteuil roulant, en cuisine. Dans cet établissement où les valeurs partagées sont "l'hospitalité, la générosité et le respect de la nature", les clients apprécient la qualité qui découle de cet investissement environnemental, économique et humain.

PRIVILÉGIER LE CONTACT HUMAIN

En parallèle, Michèle Marcon et Pauline Roche organisent des réunions de formation aux éco-gestes. Ces formations participatives permettent des échanges très constructifs autour de la démarche



Régis et Jacques Marcon, des chefs au plus près de la nature.

La famille Marcon a installé des panneaux solaires photovoltaïques permettant de produire de l'énergie verte.



© LAURENCE BARRUEL

Régis et Jacques Marcon

- 43290 Saint-Bonnet-le-Froid
- Tél. : 04 71 59 93 72 • www.regismarcon.fr

BLOG DES EXPERTS 'DÉVELOPPEMENT DURABLE EN CHR'
SUR WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

La parfaite intégration d'une personne handicapée en cuisine témoigne de la politique humaine menée au restaurant Régis et Jacques Marcon.

9,40€

Taux horaire minimum conventionnel

9,40€

Taux horaire smic

3,49€

Valeur du repas

3 031€

Plafond Sécu

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

Juridique

1 200 heures de formation maximum

Depuis sa création en 2004, ce type de contrat en alternance a connu de nombreuses modifications. Une circulaire en date du 19 juillet 2012 fait le point sur le régime qui lui est applicable et un nouvel imprimé officiel est désormais disponible.

Contrat de professionnalisation : mode d'emploi

Moins connu et utilisé que le contrat d'apprentissage, le contrat de professionnalisation permet à des jeunes, à des demandeurs d'emploi ou à des bénéficiaires de minima sociaux de se former en alternance pour acquérir une qualification permettant leur insertion ou leur réinsertion professionnelle. En contrepartie, ils bénéficient d'une rémunération minimale déterminée en fonction de leur âge et de leur niveau de formation. L'employeur bénéficie d'une prise en charge des actions de formation du titulaire du contrat. Pour l'embauche en contrat de professionnalisation d'un demandeur d'emploi de 45 ans et plus, il peut aussi bénéficier d'une exonération des cotisations patronales d'assurances sociales et des allocations familiales ainsi que d'une aide de l'État pouvant aller jusqu'à 2 000 €. Il peut également bénéficier d'une aide de Pôle emploi dans la limite de 2 000 € pour l'embauche d'un demandeur d'emploi de 26 ans et plus. Le formulaire de ces demandes d'aide est disponible sur le site www.pole-emploi.fr. Attention ! L'aide à l'embauche d'un jeune supplémentaire en alternance a pris fin tout comme l'aide à l'embauche d'un jeune de 16 à 25 ans pour les contrats conclus après le 30 juin 2012.

PUBLICS VISÉS

Peuvent être titulaires d'un contrat de professionnalisation :

- les jeunes âgés de 16 à 25 ans sans qualification ou dont la qualification est insuffisante pour pouvoir accéder au métier souhaité ;
- les demandeurs d'emploi âgés de 26 ans et plus inscrits à Pôle emploi ;
- les personnes titulaires des minima sociaux (RSA, ASS, AAH, allocation de parent isolé pour les DOM) ou bénéficiaires d'un contrat unique d'insertion (CUI).

NATURE ET DURÉE DU CONTRAT

Le contrat de professionnalisation est obligatoirement écrit sur un formulaire type Cerfa n°12434*02 accompagné de sa notice d'explication. L'employeur peut se procurer ce document sur le site du Fafih (www.fafih.com), qui est l'organisme paritaire collecteur agréé compétent pour le secteur de l'hôtellerie-restauration, ou sur www.alternance.emploi.gouv.fr. Il peut prendre la forme soit d'un :

- contrat à durée indéterminée (CDI) comportant une action de professionnalisation située en début de contrat pour une durée de 6 à 12 mois avec un maximum de 24 mois pour des publics spécifiques ou lorsque la nature de la qualification le nécessite ;
- contrat à durée déterminée (CDD) de 6 à 12 mois, avec un maximum de 24 mois pour des publics spécifiques ou lorsque la nature de la qualification le nécessite.

Un contrat de professionnalisation peut être renouvelé une fois dans la même entreprise en cas d'échec à

l'obtention de la qualification, de maladie, de maladie professionnelle, d'accident du travail, de défaillance du centre de formation ou dans le cas de la préparation à une qualification supérieure ou complémentaire, à la condition d'avoir obtenu la première qualification préparée.

NATURE DES QUALIFICATIONS PRÉPARÉES

La formation mise en œuvre dans le cadre de ce contrat doit permettre au salarié d'obtenir une qualification professionnelle :

- enregistrée dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) ;
- ou ouvrant droit à un certificat de qualification professionnelle (CQP) ;
- ou reconnue dans les classifications d'une convention collective d'une branche.

LA DURÉE DES ACTIONS DE FORMATION

La durée des actions de formation est déterminée en fonction de la durée totale du contrat de professionnalisation. Elle doit être comprise entre 15 et 25 % de la durée totale du contrat en CDD ou de l'action de professionnalisation en CDI, avec un minimum de 150 heures.

Elle peut être supérieure à 25 % dans certains cas, dans la limite de 1 200 heures dans le cadre d'un contrat de 24 mois, par exemple pour des jeunes n'ayant pas achevé un second cycle d'enseignement ou visant des formations diplômantes.

UN TUTEUR FORMÉ EST OBLIGATOIRE

La loi n'impose pas de désigner un tuteur auprès du bénéficiaire dans l'entreprise mais un accord de branche le peut, ce qui est le cas dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. L'accord du 22 juin 2010, étendu le 9 décembre 2011, prévoit en effet l'obligation de formation du tuteur dans le cadre des contrats de professionnalisation qui débouchent sur une certification (CQP, diplômes ou titres). Pour être tuteur, il faut justifier d'une expérience professionnelle de deux ans minimum dans la qualification en rapport avec la formation du contrat de professionnalisation.

PRISE EN CHARGE DES ACTIONS DE FORMATION

Le financement des actions de formation est assuré par le Fafih. Il s'effectue sur la base de forfaits horaires fixés par accord conventionnel. Le montant de la prise en charge varie selon le diplôme ou titre préparé. Les partenaires sociaux de la branche ont souhaité valoriser les CQP. Ainsi, la prise en charge du Fafih est de 14 € par heure de formation pour la préparation à un CQP, notamment de commis de cuisine, de cuisinier, de serveur en restauration ou d'agent de restauration. Le Fafih prend aussi en charge les coûts

liés à la formation du tuteur à hauteur de 15 € l'heure de formation, dans la limite de 40 heures et à hauteur de 30 € de l'heure pour la formation d'un tuteur accrédité.

STATUT ET RÉMUNÉRATION

Le bénéficiaire d'un contrat de professionnalisation a les mêmes droits que tout salarié de l'entreprise. Le temps consacré à la formation en alternance est compris dans le temps de travail. En revanche, il n'est pas pris en compte dans le calcul des effectifs de l'entreprise. S'il est âgé de moins de 26 ans, il perçoit pendant la durée du CDD ou de la période de professionnalisation du CDI une rémunération minimale fixée en pourcentage du smic qui varie en fonction de l'âge et du niveau de formation. Les pourcentages applicables sont les suivants :

- de 16 ans à moins de 21 ans : 55 % du minimum conventionnel* ;
- de 21 ans à moins de 26 ans : 70 % du minimum conventionnel* ;
- demandeurs d'emploi de 26 ans et plus inscrits à Pôle emploi : 85 % du minimum conventionnel.

* majorés de 10 % si le bénéficiaire est titulaire d'un bac pro ou diplôme professionnel de même niveau.

PASCALLE CARBILLET

MARCHE À SUIVRE

- Se procurer le formulaire Cerfa n° 12434*02 et le remplir en 3 exemplaires : un pour l'employeur, un pour le titulaire du contrat pro et un pour le Fafih.
- Joindre à ce Cerfa les pièces nécessaires pour constituer le dossier : la convention de formation, le programme et le calendrier de formation, la demande de prise en charge renseignée, la justification que le tuteur a suivi ou va suivre une formation de tuteur.
- Adresser le dossier complet au Fafih avant le début d'exécution du contrat, afin de s'assurer de sa conformité et de la prise en charge des dépenses de formation, même si la loi prévoit que cela peut être fait au plus tard dans les 5 jours calendaires qui suivent le début du contrat.
- Le Fafih dispose d'un délai de 20 jours à compter de la réception du contrat pour se prononcer sur la prise en charge financière ou non du contrat. Il adresse ensuite un courrier à l'employeur et à l'organisme de formation.
- Le Fafih dépose le contrat à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (Dirrecte).
- Le Fafih règle le coût de la formation selon les conditions précisées dans l'accord de prise en charge et à réception des pièces justificatives.

□ Courriers des lecteurs

Une question ?

Rendez-vous sur les Blogs des Experts de Pascale Carbillet

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Vers la fin de l'exonération des heures supplémentaires

J'aimerais savoir si les heures supplémentaires continuent à être exonérées ou pas ? Merci pour votre réponse.

LAURENCE

Effectivement, la loi de finances rectificative pour 2012, publiée dans le *Journal officiel* du 17 août, supprime les allègements fiscaux et sociaux attachés aux heures supplémentaires et complémentaires. Ils sont appelés communément allègements de la loi Tepa.

L'article L.241-17 du code de la sécurité sociale qui prévoyait le régime d'exonérations de cotisations sociales salariales et patronales pour les heures supplémentaires et complémentaires est abrogé. Cette mesure sera effective pour les heures supplémentaires et complémentaires effectuées à partir du 1^{er} septembre 2012. Le dispositif d'exonération de charges sociales est donc maintenu jusqu'à la fin du mois d'août.

Cependant, il est prévu que, dans les cas particuliers de modulation, d'annualisation des heures supplémentaires et de travail par cycle, les allègements sociaux continuent de s'appliquer aux heures

supplémentaires ou complémentaires jusqu'à la fin de la période de décompte du temps de travail en cours, mais seulement jusqu'au 31 décembre 2012. Une entreprise qui bénéficie d'un accord de modulation du temps de travail du 1^{er} janvier au 31 décembre pourra continuer à bénéficier de la loi Tepa durant cette période.

En outre, l'article L.241-18 du code de la sécurité sociale prévoit que la déduction forfaitaire de 1,50 € des cotisations patronales sur les heures supplémentaires est maintenue pour les entreprises employant moins de 20 salariés. Un décret doit paraître afin de préciser les modalités d'application de cette déduction et savoir si ce montant sera maintenu ou modifié.

Concrètement : un salarié travaillant 169 heures par mois et bénéficiant de 44 avantages en nature nourriture (2 repas par jour pour 22 jours de travail par mois) a droit à une réduction forfaitaire

de cotisations sociales de 38,53 € sur les heures supplémentaires effectuées. Il perçoit donc un salaire brut de 1 758,45 €. Pour sa part, l'employeur bénéficie d'une déduction forfaitaire de 1,50 € par heure supplémentaire, soit 26 € au total pour un salarié à 39 heures (17,33 heures mensualisées x 1,50).

À compter du 1^{er} septembre, tous les salariés, quelle que soit la taille de l'entreprise, n'auront plus droit à cette réduction forfaitaire de cotisations sociales. Par conséquent, le salaire net des employés effectuant des heures supplémentaires diminuera. Ces salariés seront doublement pénalisés, dans la mesure où l'exonération d'impôt sur la rémunération des heures supplémentaires et complémentaires effectuées depuis le 1^{er} août 2012 a également été supprimée.

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

La réglementation sur les fiches de police est toujours en vigueur

Quelles sont les obligations réelles (et non pas théoriques) d'un hôtelier concernant la demande et l'enregistrement des informations contenues sur les papiers d'identité de ses clients ? Y a-t-il une différence entre Européens et non-Européens ?

HUBERT



gendarmerie dont dépend la commune. Le texte prévoit que seules les personnes physiques ou morales louant des locaux nus n'y sont pas astreintes. Cette mesure concerne tous les ressortissants étrangers, qu'ils fassent partie de l'Union européenne ou non. Une réponse du ministère de l'Intérieur, datant du 25 septembre 1995, a réaffirmé la validité de cette obligation, tout en précisant qu'elle n'entraîne pas "en contradiction avec les dispositions communautaires concernant la libre circulation et le séjour des ressortissants des États membres à l'intérieur de la Communauté".

Cet article est toujours en vigueur. Cependant, le caractère contraignant de la remise quotidienne de ces fiches aux autorités a fait disparaître cette obligation dans certains départements alors que d'autres continuent à l'appliquer. À titre d'exemple, la préfecture de l'Aude a mis en place en avril 2011 une procédure de transmission dématérialisée des fiches de police. L'hôtelier peut télécharger la fiche sur le site de la préfecture et la renvoyer par courriel une fois remplie.

Nous conseillons donc aux hôteliers de s'adresser directement à la gendarmerie ou au commissariat dont ils dépendent, afin de savoir si ces derniers appliquent toujours cette réglementation.

Blog des Experts
'Droit et réglementation
en CHR'

Pour répondre à votre question sur les obligations réelles, il faut commencer par la théorie et les textes de loi qui imposent à l'hôtelier de noter l'identité de ses clients étrangers et européens.

L'article R.611-42 du code de l'entrée et du séjour des étrangers et du droit d'asile instaure l'obligation pour les aubergistes, hôteliers, logeurs, loueurs de meublés de tourisme ou gestionnaires de terrains de camping, de faire remplir à toute personne de nationalité étrangère une fiche et de la transmettre aux autorités de police ou de

FIBROLAB®

Fourniture et pose dans toute la France

La Solution pour la Mise aux Normes de Votre Cuisine

Exemples de réalisations

- Habillage mural, création de cloison
- Panneaux 1200 x 2800
- Dalles plafonds 60 x 60
- Imputrescible
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

Informations et documentation gratuite sur simple appel au : **0 320 489 751**
E-mail : contact@fibrolab.fr

LA REFERENCE DE L'AFFUTAGE DES RESTAURATEURS

N°1 DE L'AFFUTAGE MOBILE

Trouver votre affûteur proche de chez vous

au **05 55 20 06 25**

ou sur **WWW.AFFUTPRO.COM**

Rapid & Resto Show

des animations en phase avec les enjeux et les tendances de la restauration rapide

- un **FOODSHOW ET COFFEE & COCKTAIL SHOW**, une cuisine et un bar animés autour de recettes et d'ateliers avec de grands chefs...
- un **FORUM DÉCO TENDANCES** dédié aux tendances de décoration et d'aménagement avec présentation des concepts des magasins de demain
- un programme de **CONFÉRENCES** riche en informations et réflexions

la rue des enseignes, un espace dédié aux franchiseurs, franchisés et investisseurs

www.rapidrestoshow.com - contact 01 47 31 14 59
Paris Porte de Versailles - Hall 6

le salon de la restauration à service rapide et de la vente à emporter

Pour le lycée, les succès vont bon train

Belle année pour Jean Drouant



De gauche à droite : **Christian Badinand**, **Elodie Palos**, **Vincent Gladieu**, professeur de restaurant, **Gilles Blasco**, chef de travaux, **Patrice Larrosa**, proviseur adjoint et **Michel Hartbrot**, professeur de restaurant.

Le 20 juin dernier, le lycée des métiers de l'hôtellerie Jean Drouant a réuni les élèves ayant participé à des concours durant l'année 2011-2012 et leur a rendu hommage. Sur le podium, **Nicolas Cavalier**, qui a reçu le prix spécial Respect du produit au Concours culinaire du grand cordon d'or à Monaco, **Clémence Radenez**, qui a été en finale du Concours culinaire des viandes bovines, **Marianne Garrot**, demi-

finaliste du trophée Thonon Chateldon, qui a aussi reçu avec Clémence Radenez le prix d'excellence du Concours culinaire des recettes régionales remis par l'Académie nationale de cuisine, **Sophie Bonnefond**, qui est allée en demi-finale du Championnat de France des desserts, **Julien Liao**, qui a remporté le concours Kikkoman 2012 et **Elodie Palos**, deuxième aux régionales des Olympiades des métiers. Ce que l'on ne savait pas

encore ce jour-là, c'est que la jeune fille, qui allait passer son bac techno, deviendrait major d'Île-de-France avec 16,69/20 de moyenne et décrocherait le deuxième prix au Concours général des métiers. Un très joli parcours pour une vocation précoce : "C'est en 5^e que j'ai décidé d'intégrer la filière de l'hôtellerie-restauration", témoigne la jeune fille qui a fêté ses 18 ans le 10 juillet à la Sorbonne. Déjà bonne élève au collège, elle a résisté à des parents réticents à l'idée de la voir prendre cette voie. Elle sera en BTS à la rentrée.

"UN BON ENSEIGNEMENT ET UN BON RECRUTEMENT"

Pour le lycée, les succès vont aussi bon train. Le BTS option A affiche 100 % de réussite depuis quatre ans, 38 élèves sur 40 l'ont eu en option B, 18 mentions

en bac techno sur 40 élèves... Pour **Christian Badinand**, proviseur de Jean Drouant, ces résultats sont "sans doute le croisement d'un bon enseignement et d'un bon recrutement". C'est également un "vrai encouragement pour l'équipe enseignante", dont l'objectif est bel et bien l'épanouissement de l'élève dans son cursus. Quant aux concours : "il faut y participer car c'est à la fois une émulation et un échange. Il faut toutefois rester dans des proportions raisonnables", ajoute le proviseur d'un établissement solide, qui accueille en moyenne 600 élèves, la moitié en post-bac, un quart en filière professionnelle et un quart en filière technologique. **SY.S.**

Lycée des métiers de l'hôtellerie Jean Drouant • 20 rue Médéric • 75017 Paris • Tél. : 01 56 21 01 01

Un effectif de 340 élèves

Bourganeuf Nommé en janvier dernier, Jean-Luc Baert prépare son lycée professionnel et centre de formation des apprentis à un mois de septembre chargé.

Première rentrée pour le directeur du lycée Delphine Gay

Jean-Luc Baert a pris en janvier dernier la direction du lycée professionnel et CFA Delphine Gay, implanté à Bourganeuf (23). Il va, pour sa première rentrée, gérer 340 élèves (290 en lycée, 50 en CFA) dont 182 en internat. En 2011, les résultats aux examens frisent les 100 % de réussite et les perspectives d'embauche sont nombreuses. "Nous avons ouvert des partenariats avec les entrepreneurs limousins, confirme Jean-Luc Baert. Cela nous permet de mettre en place des formules d'alternance pour nos apprentis, mais aussi de développer toute une stratégie vers l'accès à l'emploi, comme des job datings, et de créer une véritable filière de placements." Depuis la suppression du BEP, les classes hôtellerie-restauration préparent aux CAP cuisine et restaurant (24 élèves pour la promotion 2012).

La structure, qui a bénéficié récemment de plusieurs rénovations, est dotée d'un restaurant d'application pouvant recevoir une trentaine de convives.

ÉLABORER DE NOUVELLES FORMULES

"Nos défis pour la prochaine rentrée sont liés à la suppression de certains diplômes au bénéfice de nouveaux, confie le dirigeant, entre disparition du BEP, élaboration de nouveaux cursus scolaires, etc. Mais nous réfléchissons pour 2013 à d'autres formules et à une stratégie de rapprochement avec le monde



Jean-Luc Baert, directeur du LEP Delphine Gay.

professionnel pour nos élèves, tels que la participation à certains salons, la mise en réseau d'un espace numérique de travail, ainsi que la définition d'une évaluation des élèves à leur arrivée, pour optimiser leur orientation."

JEAN-PIERRE GOURVEST

Lycée Delphine Gay
• Avenue Joliot-Curie
• 23400 Bourganeuf • Tél. : 05 55 54 01 06
• cfa.bourganeuf@ac-limoges.fr

Un concept unique sur l'île à la rentrée

L'icama devient centre de formation continue



Neïla et Max Cilirie, fille et père, sont aux commandes.

Neïla Cilirie, 23 ans, diplômée en restauration, cuisine et pâtisserie est à la tête de l'Icama (Institut caribéen des arts et des métiers alimentaires), une école de cuisine ouverte par passion. La restauration et la gastronomie sont inscrites dans ses gènes : elle est la fille de **Max Cilirie**, l'un des grands noms de la gastronomie guadeloupéenne. Et c'est lui qui a financé le centre de formation, comme l'explique Neïla : "Sans mon père, je n'aurais pas pu réaliser ce projet qui me tenait beaucoup à cœur. Il est très difficile de trouver des financements et les aides sont bien trop longues à obtenir." Pour équiper

les 12 postes de travail, un investissement de 100 000 euros a été nécessaire, au sein d'une cuisine fonctionnelle et parfaitement aux normes. "À deux ans de la retraite, je quitte ce que j'étais obligé de faire pour me consacrer à ce que j'aime et ce qui me fait plaisir", confie aujourd'hui Max Cilirie, désormais partie prenante dans l'aventure. Pour lui, la transmission des connaissances est primordiale. L'homme est tourné vers l'avenir et la nouvelle génération, et il aborde ses cours avec beaucoup de patience et de pédagogie.

REMISES À NIVEAU POUR CUISINIERS EN POSTE

L'Icama propose un éventail de formations dispensées par des artisans et des professionnels de la restauration, en fonction des disciplines abordées. L'entreprise a débuté avec des cours destinés aux particuliers et aux touristes. Le choix est vaste : cuisine créole, africaine, évolutive, internationale, gastronomie française, pâtisserie et décors (disciplines dans lesquelles la famille excelle) ou encore arts de la table, repas

Les Abymes Surfant sur l'effet de mode des cours de cuisine et l'engouement médiatique pour la gastronomie, l'Institut caribéen des arts et des métiers alimentaires a vu le jour en Guadeloupe.

diététiques ou œnologie. Les modules sont dispensés en petits groupes et en session de deux heures. En cette rentrée 2012, l'Icama devient centre de formation et proposera des remises à niveau destinées cette fois aux cuisiniers en poste, abordant aussi bien les techniques, la gestion d'une cuisine que les règles d'hygiène alimentaire. Une proposition bienvenue sur un territoire où de nombreux autodidactes se sont lancés et où la formation fait bien souvent défaut. Cette démarche peut être financée par les crédits à la formation.

MARIE TABACCHI

Institut culinaire des arts et métiers alimentaires

• Impasse Léonel Bourguignon
• La Providence
• 97139 Les Abymes
• Tél. : 06 90 40 73 86
• contact@west-indies-traiteur.com

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'

Salade de filet de truite fario en croûte de noix, pesto et vinaigre au vin jaune

Par **Pascal Billery**, professeur de cuisine, avec le concours des apprentis du CFA de la Haute-Saône. Recette réalisée lors de la première journée de la Fête de la gastronomie en 2011.

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 truites fario de 0,250 kg chacune
- 0,050 kg de beurre
- 0,100 kg de mesclun
- Des herbes fraîches
- 1 petit oignon rouge
- 1 petite betterave crue
- 0,020 kg de cerneaux de noix
- 2 tranches de pain de mie

Croûte de noix

- 0,030 kg de beurre
- 0,030 kg de chapelure
- 0,030 kg de cerneaux de noix

Pesto au vin jaune

- 0,025 kg de parmesan
- 1 demi-bouquet de persil plat
- Le jus d'un demi-citron
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 1 cuillère à soupe de vin jaune

- Sel, poivre

Préparer les truites et les garnitures

- Parer le pain de mie et le tailler en allumettes.
- Émincer l'oignon en rouelles fines.
- Éplucher la betterave, l'émincer à la mandoline, détailler à l'emporte-pièce et faire macérer avec un peu d'huile et de vinaigre de noix.
- Mélanger les cerneaux de noix hachés avec le beurre en pommade et de l'assaisonnement.
- Habiller, fileter et dépecer les truites.
- Étaler le beurre de noix sur les filets côté peau, les rouler, les maintenir avec un pic en bois et les ranger dans un plat à four.

Confectionner la croûte de noix

- Passer au cutter tous les ingrédients, étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et réserver au congélateur.
- Détailler au moment à l'emporte-pièce.



Réaliser le pesto

- Réunir tous les ingrédients dans le bol du mixeur plongeant et mixer finement.
- Réserver au froid.

Dresser

- Cuire les truites 10 min au four à 180 °C, puis poser sur chaque filet une croûte de noix et colorer sous la salamandre. Assaisonner la salade avec de la

vinaigrette à l'huile de noix et vin jaune.

- Décorer l'assiette de pesto, poser une rondelle de betterave avec un filet de truite, parsemer d'allumettes de pain, de rondelles d'oignon rouge, d'un bouquet de salade et de pluches de cerfeuil. Servir.

Association agréable du cru et du cuit, du chaud et du froid.

Vin conseillé : le vin jaune de la recette.

À lire



'APÉROS' DE JAMIE OLIVER

Dans la collection Jamie Oliver & Co, le chef britannique **Jamie Oliver** présente 40 recettes d'apéritifs, avec des en-cas à picorer, des petites bouchées, des croquettes, des tartes et feuilletés ou encore des sandwiches et des tartines. On y trouve par exemple la recette du chorizo poêlé de **Ginny Rolfe** ou encore celle des tartelettes de saumon fumé au chèvre d'**Andy Harris**.

Apéros, de **Jamie Oliver** • Collection Jamie Oliver & Co
• Éditions Hachette pratique • Prix : 9,95 €

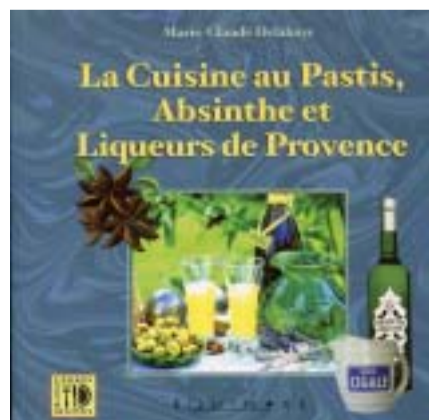
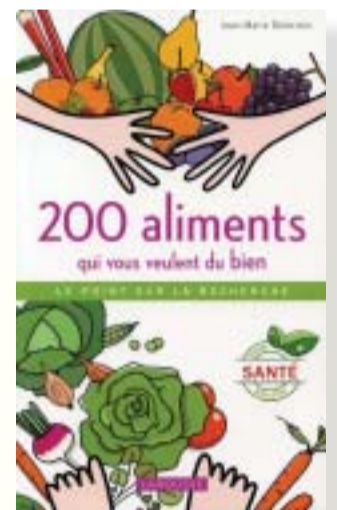
'200 ALIMENTS QUI VOUS VEULENT DU BIEN'

DE JEAN-MARIE DELECROIX

Jean-Marie Delecroix, naturopathe, détaille dans cet ouvrage les apports nutritionnels et les bienfaits sur la santé de 200 aliments différents. Il donne également des informations et conseils pratiques pour choisir le produit, le conserver et le cuisiner. Les aliments sont répertoriés par catégories : les produits laitiers, les matières grasses, les

produits de la mer, les viandes et les œufs, les féculents, les légumes et les champignons, les fruits frais et secs, les plantes condimentaires, les épices, les sucres et sirops, les boissons et les plantes médicinales.

200 aliments qui vous veulent du bien, de **Jean-Marie Delecroix** • Éditions Larousse pratique • Prix : 19,90 €



'LA CUISINE AU PASTIS, ABSINTHE ET LIQUEURS DE PROVENCE'

DE MARIE-CLAUDE DELAHAYE

Dans ce livre sur la cuisine provençale, **Marie-Claude Delahaye** décrit les différents alcools nécessaires à la réalisation des recettes typiques de la région comme la Bouillabaisse à la Versinthe ou les Queues de crevettes flambées au pastis en passant par la Salade de fenouil à l'orange et à la coriandre. La préface de **Pascal Rolland**, de la liquoristerie de Provence à Venelles (13), rappelle que les plantes aromatiques de la cuisine provençale telles que le thym, le fenouil, la sauge et la citronnelle se retrouvent dans le pastis, l'absinthe et les liqueurs de Provence.

La Cuisine au pastis, absinthe et liqueurs de Provence, de **Marie-Claude Delahaye**
• Éditions Équinoxe • Prix : 19 €

De multiples facettes

Ce vignoble est l'un des plus anciens de France. Ses terroir, microclimat et cépages spécifiques ainsi que son savoir-faire ancestral permettent de proposer une gamme de vins originaux.

PAUL BRUNET

Vins de Gaillac : une palette incomparable pour la restauration

De nombreux vestiges attestent que la vigne était déjà présente dans la région de Gaillac (81) avant l'arrivée des Romains. D'après les historiens du vin, les origines du vignoble remontent à 1 000 ans avant J.-C. Dès le XII^e siècle, une charte des bonnes pratiques viticoles fut instaurée pour les vins de la région. Juste avant la crise du phylloxéra à la fin du XIX^e siècle, la vigne occupait 38 000 hectares, soit 10 fois plus qu'aujourd'hui. Gaillac a été parmi les premières régions à obtenir l'AOC, dès 1938.

TERROIRS ET MICRO-CLIMATS

Les vignobles occupent des terroirs de différentes natures géologiques : des coteaux calcaires propices aux vins blancs, des graves qui permettent d'élaborer des

rouges puissants et charpentés, un terroir de silice et d'argile idéal pour le gamay, avec des rouges légers et friands (primeurs). D'autre part, le vignoble gaillacois a le privilège de bénéficier de la douceur océanique et de la chaleur méditerranéenne, conditions idéales pour produire des vins de qualité.

L'encépagement est l'un des atouts incontestables du vignoble gaillacois. Nous sommes loin des cépages présents dans le monde entier : braucol (fer servadou), duras et prunelart pour les rouges ; l'enc de l'el (loin de l'œil en occitan), mauzac et ondenc pour les blancs constituent la base de l'encépagement. Le duras apporte au vin rouge la finesse et la souplesse ; le braucol la couleur, le corps, l'aptitude au vieillissement et les arômes fruités. Pour les blancs, l'enc



Les sept vins de l'AOC gaillac sont : blanc, perlé, rouge, rouge primeur, doux, rosé et mousseux.

de l'el, que l'on ne trouve qu'à Gaillac, permet d'élaborer des vins blancs secs ou des vins doux, le mauzac donne des vins souples et équilibrés. D'autre part, il faut citer le syrah, environ 20 % des cépages rouges, et le gamay qui est à la base des vins primeurs.

UNE GRANDE DIVERSITÉ

Sont produits des vins blancs secs ou doux, des vins effervescents méthode ancestrale célébrés dès le XVI^e siècle par le poète occitan Auger Gaillard, des blancs secs perlés,



Le cépage duras qui permet de produire des vins rouges.

des vins rouges à boire jeunes ou avec une bonne aptitude au vieillissement, des rosés friands, des vins de voile, et - depuis 2011 - des vendanges tardives (ils sont l'objet d'une situation conflictuelle avec les producteurs alsaciens).

Cette diversité permet de proposer des vins sur tous les types de cuisine, de la plus simple à la plus élaborée, ou d'accompagner tout un repas. Avec la formule du vin au verre, n'hésitez pas à proposer un menu spécifique autour des vins de Gaillac, en mettant en évidence la spécificité des cépages historiques du vignoble.

Avantage non négligeable pour la restauration, ces vins sont à des prix très raisonnables.

**Blog des Experts
'Vins au restaurant'**

Une initiative positive

Depuis 2007, le bureau interprofessionnel du cognac et les chefs charentais travaillent de concert pour faire découvrir et promouvoir cette AOC.

Quand les restaurateurs deviennent ambassadeurs du cognac

Lancée en 2007 par le Bureau interprofessionnel national du cognac (BNIC), la Semaine du cognac, qui se déroule chaque été en Charente, aura abouti à la création d'une élite de restaurateurs, devenus de véritables ambassadeurs du produit. Reconnus comme tels par les instances locales, les viticulteurs et les négociants, ils ont pour objectif de promouvoir auprès de leur clientèle les flacons de qualité à travers des plats, voire des menus spécifiques, sans oublier de prodiguer les conseils habituels de modération. Quelques cocktails créés spécifiquement, comme le Summit ou le Tonic, servent de support à ces opérations qui remportent un franc succès. Des chefs d'établissements réputés s'impliquent : **Thierry Verrat**, La Ribaudière à Bourg-Charente (1 étoile *Michelin*) ; **Pascal Pressac** et **Patrice Devaine**, La Grange aux oies, à Nieul ; **Serge Ferron**, de L'Essille à Bassac. Au total, une quarantaine de professionnels sont désormais les ambassadeurs passionnés du cognac et proposent dégustations, recettes et découverte de leur terroir. "Nous organisons aussi des visites dans le vignoble, confie Serge Ferron, menant nos clients chez des producteurs comme **Paul Giraud**, ou vers les grandes maisons : Martell, Hennessy. Il s'agit pour nous de faire découvrir une région riche de ses produits, de ses paysages, de ses habitants, autour d'une thématique liée au cognac, au pineau, au melon, aux volailles, etc."



Serge Ferron (L'Essille) devant sa Cognathèque : les flacons de l'ambassadeur.

Il paraît actuellement difficile de connaître les retombées pour ces restaurateurs. La présence de ce titre honorifique sur leur carte de visite est très certainement une distinction supplémentaire qui s'ajoute à une notoriété déjà établie.

COGNATHÈQUE

En ce qui concerne la décoration des établissements et la pédagogie, certains d'entre eux n'ont pas hésité - comme à La Ribaudière - à présenter une vitrine regroupant des flacons prestigieux, voire à mettre en place une véritable 'cognathèque', dans laquelle se rangent les plus beaux volumes du genre. Au BNIC, on se félicite de cette initiative et du partenariat

positif avec ces chefs. "Nous développons une stratégie purement promotionnelle, explique **Sophie Bobe**, responsable de la communication de l'organisme. Être l'un de nos ambassadeurs n'est pas une action commerciale mais une sorte de label que l'on gagne par amour de son terroir et d'un produit emblématique. Le nom de cognac est toujours porteur d'excellence, malgré les changements des habitudes de consommation, et l'alcool se marie très bien dans de nombreuses compositions culinaires avec viandes, poissons... Sept ans après la mise en place de cette action, nous en constatons des retombées positives, à la fois pour les restaurateurs et les producteurs."

JEAN-PIERRE GOURVEST

www.semaine.cognac.fr

En bref

Fête des vendanges de l'AOC cheverny le 15 septembre



La fête des vendanges 2012 de l'AOC cheverny se déroulera le 15 septembre à partir de 16 heures devant la Maison des vins de Cheverny (41). L'occasion pour une trentaine de vigneronnes de faire déguster le millésime 2011 en blanc, rouge et rosé, et d'échanger avec les amateurs de vins. Ce grand rendez-vous autour du goût proposera également des produits du terroir, des balades à dos d'âne dans les vignes, ainsi que de nombreuses animations.

Renseignements :
Tél. : 02 54 79 25 16 ou e-mail :
chevernymaisondesvins@orange.fr

Produits & équipements



NOUVEAU CENTRE INTERRÉGIONAL DE DISTRIBUTION POUR DAVIGEL

Davigel a inauguré en juin dernier un centre interrégional de distribution (CID) à Metz (57) pour se rapprocher de ses clients et garantir un haut niveau de fiabilité tant pour les livraisons que pour la maîtrise de la chaîne du froid. Il est situé sur la ZAC du parc du technopôle, sur un terrain de 4 hectares avec 665 m² de bureaux, 22 000 m³ d'entrepôts et de quoi accueillir 30 porteurs de 12 tonnes par jour pour assurer la distribution des produits. Ce projet s'est concrétisé grâce au soutien du conseil régional de Lorraine, du conseil général de la Moselle, de l'État, de la ville de Metz et de la communauté d'agglomération de Metz-Métropole. La conception et l'exploitation du CID répondent aux dernières normes en matière de respect de l'environnement.

www.davigel.fr

MULTIDECK, DES VITRINES RÉFRIGÉRÉES DESIGN



L'importance du visuel dans les libres-services n'est plus à prouver. C'est parce que 'voir

c'est acheter' que Foster lance une nouvelle gamme de vitrines réfrigérées plus design : les Multideck. Étroites mais spacieuses, elles optimisent le rangement et la mise en valeur des produits. Différentes versions sont proposées pour répondre au mieux aux contraintes liées à l'espace ou aux volumes de stockage. Un simple branchement suffit pour une utilisation immédiate de la vitrine. Cette gamme est dotée des dernières innovations Foster en matière d'économies d'énergie et d'hygiène : LED en série, rideau de nuit rétractable à économie d'énergie, régulation électronique,

RÉSULTATS DU BAROMÈTRE CHD EXPERT DE LA VENTE À EMPORTER AU 1^{ER} TRIMESTRE 2012



Rapid & Resto Show, le salon de la vente à emporter et de la restauration rapide de qualité, présente les résultats du Baromètre CHD Expert du 1^{er} trimestre 2012 (enquête réalisée en ligne auprès d'un échantillon de 138 restaurateurs). La France compte 33 000 points de vente recensés, soit plus du double qu'en 2003. Malgré l'optimisme de 84 % des restaurateurs, 38 % ont enregistré aujourd'hui une baisse de fréquentation au 1^{er} trimestre 2012, contre 19 % en 2011. Par ailleurs, 31 % d'entre eux ont identifié une baisse du panier de consommation de leur clientèle et 20 % observent un changement des habitudes de consommation. Le client cherche à manger vite selon 60 % des professionnels interrogés ; l'équilibre des repas apparaît en seconde position pour 53 % des clients. La recherche d'une offre économique

figure aussi parmi les critères les plus importants (43 %). Pour répondre aux exigences de leur clientèle, 67 % des établissements optent pour une montée en gamme de leurs produits. 41 % proposent des offres plus intéressantes financièrement et 32 % s'attachent à l'aspect nutritif de leur repas. Face à un contexte aussi compétitif, l'innovation devient nécessaire (56 %) et un avantage concurrentiel (53 %) : développer de nouvelles saveurs ou recettes (61 %), adapter de nouvelles tendances et concepts (56 %), rechercher de nouveaux produits (47 %). Enfin, 43 % cherchent à surprendre le client.

www.rapidrestoshow.com • www.chd-expert.fr



LE CATALOGUE MOBILIER DE BOS EQUIPEMENT HÔTELIER 2012

Le catalogue mobilier de Bos Equipement présente les dernières tendances en 120 pages : matières, couleurs ou concepts. Bos sélectionne des produits adaptés aux demandes de ses clients. La trentaine de rubriques sont réparties en deux

univers : le mobilier intérieur et le mobilier extérieur. Ce catalogue est à feuilletter comme un magazine avec 800 références présentées par style : tendance, brasserie, terrasse, etc. Il est disponible sur : www.bos-equipement.com

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R. • 3 €

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

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

**RESPONSABLES
DE RUBRIQUE**

**WEBNEWS/RESTAURATION/
FORMATION**

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

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

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

SERVICE JURIDIQUE
Pascale 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

SACS ET FILMS DE CUISSON TERINEX



Pionnier dans le domaine des sacs et films de cuisson papillote, Terinex fabrique aujourd'hui des sacs de cuisson en polyester qui donnent des viandes tendres et savoureuses et des légumes cuits à la perfection. Ils permettent de renforcer les arômes des aliments tout en préservant les vitamines et les minéraux. Pas besoin de rajouter de matières grasses. De plus, ils peuvent être

utilisés dans un four traditionnel ou au micro-ondes. Le four reste propre, la cuisine est saine et légère et la cuisson peut être surveillée grâce à la transparence des sacs.

www.thierry.soto@terinex.co.uk • www.cooking-bags.com
• www.terinex.co.uk



LE GROUPE E.C.F ACQUIERT KREIS AG

Le groupe E.C.F a annoncé l'acquisition de la société Kreis AG, acteur majeur de la distribution de petit matériel pour la restauration en Suisse alémanique. Basée à Saint-Gall, Kreis AG va pouvoir, en s'appuyant sur les gammes et le savoir-faire du groupe E.C.F, poursuivre son développement auprès des professionnels de la restauration collective mais également bénéficier de la plateforme logistique du groupe pour élargir son offre et la rendre encore plus attractive. www.ecf.fr



Presse PRO

Un chiffre d'affaires en augmentation

Le courtier s'attaque au marché des grosses transactions et se donne les moyens de ses ambitions en recrutant une équipe dédiée, aux profils variés.

Christie+Co accélère la cadence

L'arrivée, il y a un an, de **Philippe Souterbicq** à la tête du bureau parisien de Christie+Co a permis au courtier londonien de se restructurer pour passer à la vitesse supérieure. La société a recruté une nouvelle équipe dédiée à la cession d'actifs de première catégorie (établissements de plus de 100 chambres ou dont le prix de vente est supérieur à 20 M€). Dénommée Grands Comptes, elle est composée de 7 personnes : Philippe Souterbicq et **Maxime Dubois** à Paris, 3 directeurs régionaux (**Yves de Bouttemont** à Rennes, **Gwendal Le Metour** à Lyon et **Claude Bach** à Marseille) et **Nathalie Echegu** et **Benoîte Gosselin** pour la communication et le marketing.

TRANSVERSALITÉ DES ÉQUIPES

Pour améliorer l'efficacité du travail, le nouveau directeur a réorganisé le service. "Nous avons créé des équipes composées de profils différents, qui peuvent traiter dans le même temps plusieurs dossiers", déclare Philippe Souterbicq. Cette transversalité des équipes leur donne plus de crédibilité et de fiabilité auprès de leurs interlocuteurs. "Cela nous permet d'utiliser ainsi tous les ressorts de la société" : accompagnement des projets, évaluation et valorisation des actifs. Cette dynamique de groupe est entretenue par des réunions chaque semaine. "En travaillant ainsi, nous pouvons désormais traiter jusqu'à 10 dossiers ensemble, au lieu de n'en traiter qu'un seul au cas par cas, comme auparavant", souligne le directeur général.

Après une année de réorganisation, Christie+Co récolte les fruits de sa nouvelle stratégie. Ce fut d'abord la vente, en avril dernier, de l'hôtel 4 étoiles Château de Bagnols (69), seul actif français appartenant au



Philippe Souterbicq, nouveau directeur du bureau parisien de Christie+Co.



“ Nous avons réalisé au cours des sept premiers mois de l'année autant que le chiffre global de 2011. ”

établissement. Ils sont aussi poussés à le faire en raison des nouvelles exigences de mises en conformité. À cela s'ajoute le besoin d'anticipation sur la fiscalité pour les acheteurs et les ventes orchestrées par les fonds d'investissement qui se trouvent face à des murs de dettes”, déclare Philippe Souterbicq.

portefeuille Von Essen (26 actifs d'une valeur de 200 M€) dont Christie+Co avait l'exclusivité. Elle fut suivie par celle, en juin, de l'hôtel Lancaster, 5 étoiles parisien, et, plus récemment, par celle du portefeuille des hôtels Alliance (actifs appartenant au fonds d'investissement Blackstone) comprenant 7 hôtels répartis dans toute la France (Montpellier, Pornic, Marseille, Lille, Lyon, Magny-Cours et Le Cannet).

DES CONDITIONS FAVORABLES

Le marché lui est aussi favorable. "Aujourd'hui, les ventes sont importantes car un certain nombre de propriétaires veulent partir à la retraite et vendent leur

Le directeur général estime par ailleurs que les banques répondent présent, même si les conditions sont plus restrictives et nécessitent plus de fonds propres. "Nous avons réalisé au cours des sept premiers mois de l'année autant que notre chiffre d'affaires global de 2011, qui était de 2,32 M€", déclare ce dernier. S'appuyant sur un management souple, Philippe Souterbicq a su ressouder les équipes en leur donnant une nouvelle dynamique. Il peut donc s'appuyer sur des résultats valorisants : "Nous allons traiter, cette année, une trentaine de dossiers contre une dizaine auparavant, et ce avec un personnel mixte et motivé. Nous cherchons à être plus performants et plus réactifs", conclut-il. Philippe Souterbicq a également demandé un blanc-seing à sa maison mère qui a recapitalisé la société en France. De quoi sécuriser les équipes et se donner une marge de confort.

ÉVELYNE DE BAST

En direct des Blogs des Experts

Téléphone dans les chambres : est-ce obligatoire ?

Madame,
Pourriez-vous me dire s'il est obligatoire d'avoir un téléphone dans la chambre, sachant que tous les clients disposent d'un portable ?

Salutations

LAURENCE

Pascale Carbillet - auteur :

Tout va dépendre de la catégorie d'établissement. Pour les hôtels de 1 à 2 étoiles, la présence dans la chambre d'un téléphone avec accès direct vers l'extérieur est un critère optionnel, qui devient un critère obligatoire à partir de la 3^e étoile.

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot-clé **RTK1296** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
Blog des Experts 'Droit et réglementation en CHR' par Pascale Carbillet

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