

13 septembre N° 3307

# L'Hôtellerie Restauration

Pages  
centrales  
Annonces  
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Sublimer & Promouvoir  
votre MARQUE sur Internet

Rémi OHAYON & Sylvain GARCIA

Meilleur Ouvrier de France

création & référencement de site internet

lancent

100 %  
expertise

dédiée aux

Hôtels | Restaurants | Spa | Traiteurs

*Les ateliers*  
**APICIUS**

100 %  
expertise ?

Découvrez au dos...

Contactez-nous au 03 84 73 70 10 - [www.lesateliersapicius.com](http://www.lesateliersapicius.com)

# 100 % expertise

c'est

Vendre mieux | Vendre plus | Sans commission

EN DIRECT SUR INTERNET

Nos dernières références



Garry & Willy Dorr  
[www.lebarahuitres.com](http://www.lebarahuitres.com)



Didier Anès  
[www.grand-hotel-cap-ferat.com](http://www.grand-hotel-cap-ferat.com)



Christophe Bacqué  
[www.hotelducastellet.net](http://www.hotelducastellet.net)



Susanne & Jean Louis Bottigero  
[www.bourgogne-experience.com](http://www.bourgogne-experience.com)



Brigitte & Benoît Violier  
[www.restaurantcrissier.com](http://www.restaurantcrissier.com)



Yoann Conte  
[www.yoann-conte.com](http://www.yoann-conte.com)



Thierry Naidu  
[www.stievredot.com](http://www.stievredot.com)



Emmanuel Renaut  
[www.floconsdesel.com](http://www.floconsdesel.com)



Nathalie & Bertrand Jallerat  
[www.lw-grand-monaque.com](http://www.lw-grand-monaque.com)



Pauline Botrel & Olivier Le Goff  
[www.lespratesux.com](http://www.lespratesux.com)

Contactez-nous au 03 84 73 70 10 - [www.lesateliersapicius.com](http://www.lesateliersapicius.com)

# L'Hôtellerie Restauration

13 septembre 2012 N° 3307

Pages  
centrales  
Annonces  
classées

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Dernière minute, p. 45

Sylvia Pinel  
rencontre les  
organisations  
professionnelles

Restauration, p. 4

Arnaud Faye :  
première  
ouverture en  
tant que chef

Salon, p. 8

Le Sial,  
révélateur de  
tendances

Formation, pp. 14-15

Les CFA du  
Fafih réunis  
en assemblée  
générale

## Gagnez la bataille du Référencement

pp. 80-83



Go000000gle >

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Suivant

Go000000gle >

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Suivant

Go000000gle >

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Suivant





# LES TROPHÉES DE LA GLACE

ÉDITION 2013

ÉLÈVES CUISINIERS EN RESTAURATION ET ÉLÈVES DE SALLE\*  
VOTRE CANDIDATURE NOUS INTÉRESSE !

## THÈME 2013 :

[[ Avec la glace, revisitez les grands classiques  
de la pâtisserie française ]]



### Thierry Bamas, Président du jury

Meilleur Ouvrier de France  
et Champion du Monde  
des Desserts Glacés

En collaboration avec



*L'éclair au chocolat revisité par* **THIERRY BAMAS**

Inscrivez un binôme de votre classe en envoyant votre recette avant le  
**Vendredi 1<sup>er</sup> Mars 2013 minuit**

**À GAGNER : 1500€** pour la classe, un dîner dans un **restaurant étoilé**,  
une mise en avant dans la **presse professionnelle**... Et de nombreux autres lots !

Pour plus d'informations, rendez-vous sur [www.tropheesdelaglace.fr](http://www.tropheesdelaglace.fr)

\* Élèves ou apprentis de lycées ou CFA préparant un diplôme de niveau IV ou MC de cuisinier de desserts en restauration de la filière des métiers de la restauration. (voir règlement)



## L'édito

### C'est pas gagné...

Avec une dette publique qui dépasse aujourd'hui les 1 800 milliards d'euros (oui, vous avez bien lu), c'est-à-dire près de 90 % du produit intérieur brut de la France (source Insee), les annonces du président de la République sur le redressement national à l'échéance de deux ans laissent dubitatif le mieux disposé des observateurs. Il est vrai qu'on serait circonspect à moins : après l'annonce, comme une grande victoire sur "l'intoxication de la dépense publique", d'une baisse de 10 milliards d'euros, apparemment non renouvelable après 2013, des lignes budgétaires de l'État, il n'est pas besoin d'être conseiller référendaire à la Cour des comptes pour constater que... le compte n'y est pas. Et ce ne sont pas les 20 milliards de recettes fiscales supplémentaires programmées pour l'an prochain qui changeront la donne, tout en provoquant de légitimes inquiétudes chez le contribuable encore une fois appelé à combler les conséquences de décennies d'insouciance et d'incompétence des gestionnaires des deniers publics. Comme les prévisions de croissance sont loin d'être euphoriques et que la France continue de battre tous les records des prélèvements publics sur la richesse nationale (56 % en moyenne, ce qui fait que les Français travaillent plus de la moitié de l'année pour l'État et les organismes sociaux !), la relance par la consommation risque fort d'être absente au rendez-vous d'une hypothétique reprise économique.

La profession a démontré sa volonté de développement et de modernisation en s'engageant par le contrat d'avenir - pour les restaurateurs - et en rénovant les établissements, notamment les hôtels soucieux d'obtenir un nouveau classement plus valorisant.

Aux pouvoirs publics d'en tenir compte avant de remettre en cause un équilibre fiscal et social durement acquis depuis trois ans et qui a démontré son efficacité en matière de salaires, d'emploi et de conditions de travail. Alors que de nombreux secteurs d'activité sont malheureusement contraints de contracter leur production et leurs effectifs dans une conjoncture de plus en plus déprimée.

L. H. R.

## L'Hôtellerie Restauration

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

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU

• Commission paritaire n° 0915 T 79916

• Dépôt légal à parution

• Diffusion : 64 403 • ISSN 2117 8917

IMPRESSION : IMPRIMERIE IPS - 27120 PACY-SUR-EURE

CE NUMÉRO DE 124 PAGES COMPORTE UN SUPPLÉMENT CAMPUS DE 64 PAGES, UN ENCART L'HÔTELLERIE RESTAURATION, UN ENCART GAFIHC ET UN ENCART RAPID & RESTO SHOW.

Presse PRO

## 4-13 L'actu de la semaine

## 16-18 Courriers des lecteurs et Blogs des Experts

## 20 Où sont les femmes ?

Nadine Vincent, second de cuisine au restaurant 3 étoiles *Michelin* Flocons de sel, à Megève

## 22 Les artisans de l'excellence

Jean-Félix Giorgi, éleveur, transformateur et vendeur de porcins

## 24 Service en salle

Wilfried Morandini, directeur d'exploitation du restaurant Dubern à Bordeaux

## 26-38 et 93-98 Restauration

26 La Folie à Auxerre 28 Le D'Stall à Molsheim 30 Bakkus à Paris 31 Le Louis 10 à Grenoble 32 La Table de Sorgues à Sorgues • Lemon Twist à Lyon 34 Éric Gonzalez, chef niçois installé à Montréal 35 Les Bonnets rouges à Carhaix 36 Joël Kichenin et Sylvain Séroutart, défenseurs la gastronomie guadeloupéenne 38 Le Temps des cerises à Paris 93 Pizzeria Agora à Chaumont 94 Del Arte à Rennes 96-98 Éric Kayser, portrait

## 45-76 Petites annonces

## 40-44 et 77-92 Produits et Équipements

40-44 et 77-79 Plats cuisinés, viande, produits de la mer, fonds de sauce 80-92 Informatique, nouvelles technologies

## 99-111 Hôtellerie

99 La Cazine à Noth 100 Zoom sur le groupe YTL 101 La Cueillette à Meursault 102 Astotel, la reconquête 103 Le site www.reservationendirect.com 104 White 1921 à Saint-Tropez 105 Plage Casadelmar à Porto-Vecchio 106-107 Auberge Flora à Paris 108-109 Vice Versa à Paris 110 Palacio Astoreca à Valparaiso (Chili) 111 Croisières : My Ferry Link

## 112-119 Secrets de chef

Jean-Georges Klein, 3 étoiles *Michelin*, L'Arnsbourg à Baerenthal

## 120 Agenda

N° 3307 • 13 septembre 2012 • [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**Chantilly** À 33 ans, l'ancien second de Michel Roth au Ritz et de Thierry Marx au Mandarin Oriental prend son envol. L'Auberge du jeu de paume lui procure un défi à sa mesure.

## Arnaud Faye vit sa première ouverture en tant que chef



**Arnaud Faye**, chef exécutif de l'Auberge du jeu de paume.

À Chantilly, **Arnaud Faye** n'est pas dépaycé. Le jeune Auvergnat originaire de Cournon a secondé pendant des années des chefs multiétoilés qui géraient, au sein de grands hôtels, toute la restauration : restaurant gastronomique, brasserie, petite restauration au bar, banquets et room service. Il y a fait ses armes. Avec **Michel Roth**, il a vécu l'arrivée de la 2<sup>e</sup> étoile *Michelin* au Ritz (Paris, I<sup>er</sup>). Même réussite auprès de **Thierry Marx**, avec lequel il a également partagé toutes les étapes et les aléas inhérents aux ouvertures au Mandarin Oriental (Paris, I<sup>er</sup>). Une expérience qui lui permet de vivre les derniers jours avant celle de l'Auberge du jeu de paume avec un calme salué par ses collaborateurs. *"J'ai eu quatre mois pour préparer l'ouverture, explique-t-il. J'ai eu le temps de réfléchir aux cartes, aux éléments qui sont importants pour moi. J'ai aussi la chance d'avoir Ophélie Bares, chef pâtissier, et Jean-Baptiste Dutac, mon sous-chef, auprès de moi. Nous avons travaillé ensemble et nous avons la même exigence."*

Ce premier poste de chef est un défi d'envergure pour Arnaud Faye. L'Auberge du jeu de paume (futur Relais & Châteaux ?) est un hôtel de 68 chambres et 24 suites, plus un spa de 600 m<sup>2</sup> avec piscine et pôle restauration. Il y a d'abord La Table du connétable, restaurant gastronomique de 35 couverts avec cuisine vitrée donnant sur la salle. Les lanternes, rideaux, tableaux animaliers sont autant de clins d'œil au château de Chantilly, situé à deux pas.

Sept services par semaine seront assurés par une équipe composée de 8 personnes en salle et 7 en cuisine. Les formules : un menu à 67 € (entrée, plat, dessert) le midi, à 88 € (même schéma) et à 125 € (deux entrées, un poisson, une viande, un dessert). *"J'y ajouterai une 'découverte des goûts' : des bouchées inédites avec des jeux de textures et de saveurs. Il y aura des surprises. J'ai envie d'emmener les clients vers d'autres contrées"*, s'enthousiasme Arnaud Faye. Agneau des prés salés de la baie de Somme cuit au serpolet, carottes confites, yaourt brassé au cumin, Bar de ligne rôti, fricassée de coco de Paimpol au chorizo et coquillages... le chef signe sa cuisine.

### "IL FAUT CHALLENGER LA SALLE"

Arnaud Faye mise aussi sur la salle. Le Homard en cocotte lutée, à la feuille de figuier et baies de sureau ou le Pigeon de Racan cuit au foin, légumes de saison, jus à la flouve donneront lieu à un vrai travail en salle. *"J'ai une vision globale du restaurant. La salle donne de la vie au restaurant, et aussi l'envie de revenir. Il faut challenger la salle"*. La table gastronomique se double d'une brasserie, Le Jardin d'hiver (45 places hors terrasse, ouverte 7 jours sur 7) dont les tables contournent le patio. Ici, un

plat + café est facturé 28 €. Le menu (entrée, plat, dessert) s'établit à 47 €. Pour le room service, une carte très courte d'incontournables est complétée par celle de la brasserie pendant ses heures d'ouverture.

Le point fort : le domaine de Chantilly dont fait partie l'hôtel-restaurant tout neuf comprend le château, les Grandes Écuries, le Jeu de paume, un parc et ses jardins. Un cadre exceptionnel et classé aux monuments historiques dont l'hôtel peut disposer pour organiser des manifestations de prestige. Qui dit mieux ? L'événementiel est logiquement l'un des chevaux de bataille de **Pascal Groell**, directeur général de l'Auberge du jeu de paume, qui y associe des prestations haut de gamme en restauration. Un autre challenge que le jeune chef ne demande qu'à relever. ■

**NADINE LEMOINE**

### Auberge du jeu de paume

• 4 rue du Connétable • 60500 Chantilly



Homard en cocotte lutée, à la feuille de figuier et baies de sureau.

Je veux faire des omelettes,  
sans casser des œufs.  
Vous me suivez ?

ABCD, Karea  
les produits élaborés  
d'œufs qui connaissent  
votre métier.



Nutrition et saveur  
garanties



Produits prêts à l'emploi  
= gain de temps



Rapport qualité prix assuré



Large gamme  
en frais et en surgelé



*Nous partageons la même responsabilité,  
celle de bien nourrir les autres.  
Retrouvez tous nos engagements sur [daucyculture.fr](http://daucyculture.fr)*

Découvrez toute la gamme des produits d'œufs élaborés sur [www.daucyfoodservices.com](http://www.daucyfoodservices.com)

  
**d'aucy**<sup>®</sup>  
FoodServices



**Paris** Le patron du Bistrot du sommelier a ravivé le souvenir de l'obtention de son titre, il y a vingt ans de cela.

## Philippe Faure-Brac fête les 20 ans de son titre de Meilleur sommelier du monde

Le 5 septembre 1992, **Philippe Faure-Brac**, déjà patron du Bistrot du sommelier, est sacré Meilleur sommelier du monde à Rio de Janeiro, au Brésil. *"C'est à la fois un titre et une aventure humaine"*, résume-t-il. L'idée a germé dans son esprit dix ans plus tôt. *"J'ai participé au trophée Ruinart du Meilleur jeune sommelier de France. Je travaillais alors à La Lorraine, brasserie voisine du restaurant La Marée. Leur chef sommelier, Jean-Luc Pouteau, était Meilleur sommelier du monde. J'ai demandé à le rencontrer. Nous avons parlé du métier, il m'a convaincu."* En 1987, **Nadine**, son épouse, lui met le pied à l'étrier. Autour de lui, se forme une équipe de coachs : **Éric Buiron**, **Éric**



Un gâteau soufflé en présence de personnalités et d'amis de longue date, parmi lesquels **Stéphane Freiss** et **Gérard Holtz**.

**Sertour, Jacques Mehaut, Gérard Margeon, Jean-Luc Jamrozick...** *"Si j'ai obtenu ce titre, c'est parce qu'ils étaient à mes côtés."*

### **DONNER UNE IMAGE PLUS AMÈNE DU SOMMELIER**

*"Pour le public, le sommelier a longtemps été quelqu'un d'un peu secret, une sorte d'icône qui connaissait le*

*vin mais à qui on avait du mal à s'adresser."* Conserver le professionnalisme tout en donnant une image plus amène du sommelier, c'est ce à quoi va s'atteler Philippe Faure-Brac après l'obtention de son titre. Il montre alors l'exemple dans son établissement en formant de nombreux jeunes. On lui doit aussi, entre autres,

l'instauration en 2000 du MOF sommellerie. Le 5 septembre 2012, il a soufflé les 20 bougies du titre en présence de nombreux amis et de tous ceux qui l'ont suivi. Ensuite, l'activité continue : dans son établissement, il propose désormais une carte comprenant 5 entrées, 5 plats et 5 desserts qui changent tous les mardis. Le 3 octobre, il publiera un nouveau livre, *Tout sur le vin, de la vigne à la dégustation*, aux éditions EPA Le Chêne. Il sera également présent le 21 septembre au soir sur les planches de la Comédie française pour un spectacle autour du goût baptisé *Le Dîner de Dom Juan*, dans le cadre de la Fête de la gastronomie.

**SYLVIE SOUBES**

## En bref

### **Didier Chenet : "Remonter le taux de TVA contribuerait à la dégradation des conditions de travail"**

"Le Gouvernement fait un bilan du contrat d'avenir. On l'a déjà fait dans le cadre d'une étude d'Eurogroup. Les engagements que nous avons pris ont été tenus et s'appuient sur les chiffres officiels de l'Insee et de la Dares. Sur les prix, nous affichions 3 % de baisse en 2009. À l'époque, nous avions très mal communiqué. La profession a créé 60 000 emplois alors que les objectifs étaient de 40 000. L'emploi, c'est le souci majeur de tous les Français.

Pour nous, il s'agissait aussi d'équité fiscale. Le Gouvernement va prendre le risque de déstabiliser nos métiers. Avant la baisse de la TVA, nous étions en destruction d'emplois, et c'était la première fois que cela nous arrivait. Remonter le taux de TVA contribuerait à la dégradation des conditions de travail. La fiscalisation des heures supplémentaires est un coup dur pour une grande partie



de nos salariés, qui vont perdre entre 400 et 500 € par an. Dans le cas où le taux remonterait, ce seront 1 000 € qu'ils auront en moins avec la perte de la prime TVA. Nous représentons un million d'emplois directs. Si l'on touche à l'équilibre financier très fragile de nos entreprises, notre secteur, participera, hélas, à l'augmentation du chômage."

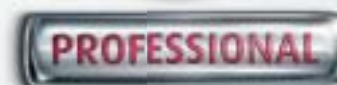
PROPOS RECUEILLIS PAR SY. S.

# 2 OU 5 PLACES, L'UTILITAIRE QUI VOUS SIMPLIFIE LA VIE.



## Doblò Cargo Cabine Approfondie Maxi Pack Professional Euro 5

- CABINE APPROFONDIE REPLIABLE GRUAU DE 2 À 5 PLACES • LONGUEUR AU PLANCHER JUSQU'À 1884 MM
- CHARGE UTILE JUSQU'À 830 KG • ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE : SYSTÈME BLUE&ME™, CLIMATISATION, RÉGULATEUR DE VITESSE, PORTES LATÉRALES COULISSANTES, AUTORADIO CD MP3 AVEC COMMANDES AU VOLANT, VITRES ÉLECTRIQUES AVANT ET ARRIÈRE, AIRBAG FIAT® PASSAGER, PRISES 12 V, RÉTROVISEURS ÉLECTRIQUES DÉGIVRANTS PEINTS...



À PARTIR DE **13 990 €<sup>HT</sup>**<sup>(1)</sup>

(1) Tarif au 01/06/2012 de Doblò Cargo Maxi Cabine Approfondie 1.3 Diesel Multijet 90 ch Euro 5 Pack Professional : 20 050€ HT - 6 060€ HT (dont 5 060€ HT de remise constructeur et 1 000€ HT pour la reprise d'un véhicule de plus de 8 ans destiné ou non à la casse) = 13 990€ HT. Offre réservée aux professionnels, valable jusqu'au 31/12/2012 chez les Distributeurs participants.

Le Salon international de l'alimentation, qui se tiendra du 21 au 25 octobre à Paris-Nord Villepinte, publie une étude sur les différences de consommation dans plusieurs pays.

# Le Sial, révélateur de tendances alimentaires

À l'approche du Salon international de l'alimentation (Sial), qui se tiendra du 21 au 25 octobre 2012 à Paris-Nord Villepinte et sera inauguré par **François Hollande**, ses organisateurs publient les résultats d'une étude sur les attentes des consommateurs à l'échelle mondiale. L'enquête TNS Sofres se penche sur la conception de l'alimentation et les attentes des individus selon leur pays d'origine. Si l'uniformisation des modes de vie est indéniable, la mondialisation dans l'assiette n'a pas encore gagné. L'un des

enseignements de cette étude est encourageant : *"La conception de l'alimentation demeure différente selon les pays."* Ainsi, la France et l'Allemagne plébiscitent la notion de plaisir quand il s'agit de se nourrir, tandis qu'aux États-Unis et en Russie, l'alimentation est d'abord vécue comme une nécessité. En revanche, l'ensemble des pays se retrouvent sur le fait que 'bien manger, c'est manger sain et équilibré'. 75 % des individus affirment surveiller leur poids (90 % en Russie et en Chine) tandis que 60 % d'entre eux estiment qu'ils mangent



**Valérie Lobry**, directrice générale division agriculture et alimentation : *"Le Sial 2012, c'est 6 000 exposants en provenance de 100 pays, un plateau télé avec des débats, la Cuisine du Sial et ses démonstrations, et le Sial Off, des lieux dans Paris où découvrir aussi l'innovation alimentaire."*

plus que nécessaire. L'alimentation peut être perçue comme un moyen de prévenir les problèmes de santé, pour 13 % des sondés dans la plupart des pays, avec une percée à 20 % en Espagne et en Chine. On notera que la notion de 'bien manger' renvoie à la diversité pour 60 % des consommateurs en France, Allemagne, Espagne et Russie, à la différence des États-Unis avec où ils ne sont que 28 %. La convivialité n'est pas universelle non plus. Si cela a un sens pour 60 % des personnes interrogées en France, Allemagne ou Espagne, les pays anglo-



saxons et la Russie stagnent en-dessous du tiers des sondés.

Quant au coût, 'bien manger, c'est manger pas cher' pour 4 individus sur 10 en Chine et 2 sur 10 dans les autres pays. Les différentes crises alimentaires ont laissé des traces. 50 % des Chinois, 35 % des Russes, 33 % des Allemands et des Français déclarent avoir moins confiance qu'avant en leurs produits alimentaires. Aussi sont-ils attentifs à la présence de preuves tangibles de la qualité des produits : sa composition (55 %), son origine et son lieu de production (46 %), ou encore la présence d'un label de qualité (40 %). Pourtant, tous, selon les pays, n'ont pas le même impact. Les mentions 'à base d'ingrédients 100% naturels', et 'sans' (conservateurs, colorants, pesticides, arômes artificiels, antibiotiques, OGM...) intéressent plus de 80 % des Français, Chinois, Espagnols ou Russes. La mention 'bio', elle, ne suscite pas l'enthousiasme de nos compatriotes (53 %), contrairement aux Chinois (73 %) et aux Russes (85 %).

**NADINE LEMOINE**

## En bref

### Dans la lumière de Saulieu

C'est par ce beau samedi d'été que **Bérangère Loiseau**, fille de **Dominique** et **Bernard**, s'est unie à **Louis Ramé** lors d'une cérémonie célébrée en la basilique Saint-Andoche de Saulieu, le 8 septembre.

Tous les proches du jeune couple avaient rejoint de nombreuses personnalités de la profession pour féliciter les nouveaux époux. **L'Hôtellerie Restauration** présente également tous ses vœux à Bérangère et Louis et ses félicitations à leurs familles.



Bérangère Loiseau et Louis Ramé.

[www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr)



**St MÔret**

**TARTARE**

# Concours Le Sandwich 2012



Sébastien Faré  
Président du jury  
et **snacking**  
Partenaire  
du concours

**Créez votre recette de sandwich  
avec St MÔret® et Tartare® et...**



Découvrez  
nos recettes  
gourmandes

**Gagnez  
un voyage à New-York\***  
sur [www.alliancefoodservice.fr](http://www.alliancefoodservice.fr)  
du 3 septembre 2012 au 31 janvier 2013

\* Jeu sans obligation d'achat.  
Voir conditions sur [www.alliancefoodservice.fr](http://www.alliancefoodservice.fr)

**ALLIANCE**  
FOODSERVICE®

Retrouvez plus d'informations et de recettes  
sur [www.alliancefoodservice.fr](http://www.alliancefoodservice.fr)

Le président de l'Umih Var est candidat à la présidence de la Fédération française de l'hôtellerie (FFH) dont les élections auront lieu le 3 octobre à Paris. **Propos recueillis par Marie Tabacchi**

## Élections de branche à l'Umih : rencontre avec Jean-Pierre Ghiribelli

### L'Hôtellerie Restauration :

**Comment abordez-vous votre candidature à la présidence de la Fédération française de l'hôtellerie ?**

**Jean-Pierre Ghiribelli :** C'est en pleine conscience de la responsabilité que représente la présidence de la FFH que je propose ma liste. Le 3 octobre prochain, cette mission sera confiée à l'un des deux candidats en lice, et ce pour les trois années à venir. Une alternance pourrait se concrétiser et ainsi ouvrir de nouveaux horizons. L'hôtellerie est certainement la profession la plus réglementée de France et je souhaite transmettre ce que moi-même j'ai appris et établir un dialogue pour alléger les difficultés de la profession et faire face aux obligations.

### Quelle équipe avez-vous constituée ?

**Françoise Leroy** (Umih 50), **Michel Chevillon** (Umih 06), **Rodolphe Ermel** (Umih 77) et moi-même formons une équipe soudée, de confiance et au plus proche de la réalité. Nous partageons les mêmes valeurs de déontologie, d'humanisme et de professionnalisme. Cette équipe repose sur des personnalités complémentaires : les visions prospectives de chacun et chacune sont pertinentes et, pour certaines, novatrices. Nous nous efforcerons d'être garants d'un modèle de fédération reconnu, mais en constante évolution.

### Quels sont les grands axes de travail que vous développerez si votre équipe est élue ?

En premier lieu, nous devons exploiter notre expertise et nos



**Jean-Pierre Ghiribelli :** "J'aimerais faire bénéficier la FFH des réussites de l'Umih 83."

savoir-faire, nous donner des objectifs et des obligations de résultat. Aujourd'hui, il n'y a pas d'objectif commun défini. Nous ne devons pas nous contenter d'observer et d'auditer : nous devons établir un programme et fixer des actions concrètes à mener. Pour cela, je m'engage à obtenir des financements et ainsi améliorer les actions de développement et de valorisation des filières. Mon équipe se démarquera en créant une véritable plate-forme d'initiatives qui passera, entre autres, par la constitution d'un groupe de réflexion constitué d'experts. J'aimerais également faire bénéficier la FFH des réussites de l'Umih 83, en adaptant à l'échelle nationale l'initiative commune menée par le conseil général du Var, la chambre de commerce et d'industrie du Var, l'agence de développement touristique Var Tourisme et l'Umih 83, réunis en comité de pilotage autour d'une mission qui était de "réaliser un nouveau diagnostic stratégique de l'hôtellerie varoise".

Nous souhaitons reproduire ce travail de rapprochement des

compétences pour dynamiser et développer les interactions entre les adhérents et les instances.

### Dans quel esprit souhaitez-vous travailler ?

Il est indispensable de fédérer la profession, de se rencontrer, d'échanger et d'agir ensemble. Plus nous serons nombreux autour des projets, plus ces projets seront porteurs. Nous devons être force de proposition et travailler dans la concertation. Cela passe aussi par une coopération optimale avec les instances européennes, gouvernementales, économiques, sociales et professionnelles... Nous devons aussi renforcer notre présence consultative au sein des instances interprofessionnelles (Medef, CGPME, CGAD, etc.).

### Comment voyez-vous votre rôle auprès des adhérents ?

Tout au long de ce mandat, les adhérents pourront compter sur notre dévouement et notre détermination pour défendre leurs intérêts à tous les niveaux, les accompagner au quotidien dans tous les domaines et anticiper l'hôtellerie de demain. Notre devoir sera de répondre efficacement et promptement à leurs attentes, maintenir la qualité des services de proximité et en développer de nouveaux. Pour toutes ces raisons, je crois en l'avenir de notre équipe et toute son énergie - relayée par l'ensemble des équipes départementales et régionales, dont l'attachement à la cause de la profession est constant - est mobilisée pour permettre à la France de rester une des principales destinations touristiques mondiales.



# Il tourne plus vite pour que votre cœur batte plus fort.

Le Viano V6 - 224ch AVANTGARDE. Voyagez une classe au dessus.

Moteur V6 - 224ch, suspensions sport et jantes spécifiques de 19 pouces en alliage léger.  
Pour en savoir plus sur le Viano AVANTGARDE et l'expérience "Behind Fascination",  
rendez-vous sur [www.behind-fascination.com](http://www.behind-fascination.com)

**BLUE EFFICIENCY**



Flashez ce code  
pour voir le film.



Mercedes-Benz

Retrouvez vos distributeurs Mercedes-Benz **N° Azur 0 810 777 333**

Émissions de CO<sub>2</sub> de 224 à 226 g/km, consommation (cycle urbain, extra-urbain, mixte) : 10,8 - 10,9 ; 7,1 - 7,2 ; 8,5 - 8,6 l/100 km.  
Viano AVANTGARDE 3,0 l - boîte de vitesses automatique.

Mercedes-Benz France. SIREN 622 044 287 R.C.S Versailles.



**Montpellier** L'ancien chef de Pierre Gagnaire, à Londres puis à Las Vegas, a pris possession de son restaurant, au rez-de-chaussée d'un bâtiment de présentation et de vente de mobilier contemporain.

## Mia by Pascal Sanchez ouvre ses portes

À la fin du printemps dernier, **Pascal Sanchez** a quitté Las Vegas et l'univers de **Pierre Gagnaire** au sein duquel il a gravité pendant douze ans, à Paris puis Londres et enfin Las Vegas. Avec **Lisa**, son épouse, et **Mia**, leur fille âgée de quelques mois, il a mis le cap sur Montpellier (34) pour préparer l'ouverture, mardi 4 septembre, d'un nouveau restaurant. Un mélange bien étudié de salon de thé, brasserie et table gastronomique, situé au rez-de-chaussée d'un bâtiment signé par le célèbre architecte **Jean Nouvel** et qui n'est autre qu'un immense show-room de la marque RBC dédié au mobilier contemporain signé par des créateurs internationaux. *"Cela se ressent aussi dans le restaurant, à l'image du mobilier de terrasse, par*



*exemple, mais aussi des verres et des couverts signés Alessi et en vente dans le magasin",* explique le cuisinier. Exactement ce que souhaitait **Franck Argentin**, le propriétaire de RBC, pour donner une image de marque à ce qui est aujourd'hui son commerce le plus prestigieux et original.

### 200 PLACES EN TERRASSE

Les deux hommes ainsi associés dans l'aventure ont organisé des dîners de lancement sur la terrasse qui s'ouvrira, dans quelques mois, sur un vaste miroir d'eau de plusieurs centaines

**Pascal Sanchez** a constitué une équipe étoffée de 14 personnes afin de faire vivre son restaurant de 10 heures à 23 heures.

de mètres carrés alors qu'un parking souterrain, tout proche, simplifiera l'accès au lieu également desservi par le tram dans le nouveau quartier de Port Marianne. Son équipe compte sept personnes en cuisine et sept autres en salle. La salle comporte une cinquantaine de couverts et la terrasse, à terme, pourra en offrir 200. *"Le lieu a la particularité d'être ouvert dès 10 heures, pour ceux qui souhaitent*

Retrouvez **Pascal Sanchez** en vidéo avec le mot-clé **RTR122762** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) ou avec le QR code ci-contre



*prendre un petit déjeuner tardif. Il ferme à 23 heures et l'offre évolue au fil de la journée. Il y aura donc un menu complet au déjeuner proposé à 30 €, puis des sandwiches et des planches de fromage ou de charcuterie avant de transformer le restaurant, le soir, en table gastronomique avec deux menus à 47 € et 77 €."* ■

**JEAN BERNARD**

### Mia by Pascal Sanchez

- 609 avenue Raymond Dugrand
- Port Marianne
- 34000 Montpellier
- Tél. : 04 67 73 14 26
- [www.miarestaurant.fr](http://www.miarestaurant.fr)

## En bref

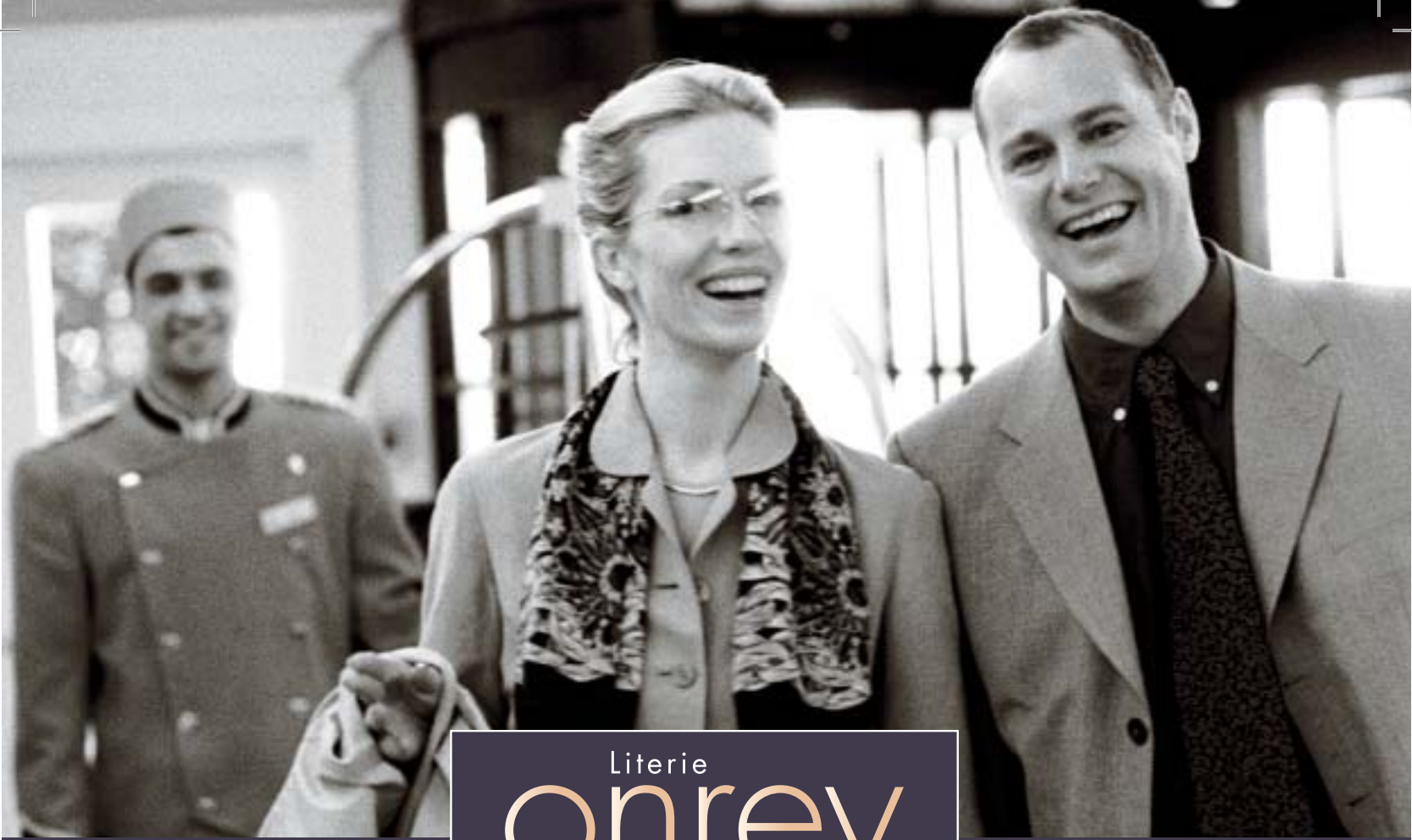
### Thierry Larrouy à la tête de l'antenne locale de la CPIH 65 à Tarbes

Fin août, la CPIH 65 s'est dotée d'une antenne tarbaise située dans les locaux de son nouveau président, **Thierry Larrouy**, exploitant de la brasserie pub Le Corrigan's. Une salle de l'établissement est dédiée à l'activité de cette antenne. Ce lieu doit permettre de collecter les informations, besoins ou inquiétudes des professionnels



au regard des nouvelles mesures applicables ainsi que celles à venir. Le syndicat départemental, basé à Lourdes et présidé par **Pascal Chardonnet**, bénéficiait déjà de deux antennes locales dirigées par **Pierre Durand**, président du

bureau de Lourdes-Arzelès et vice-président départemental, et **Jean-Marc Métairon**, président pour Bagnères-de-Bigorre et Haut-Adour. *"Le syndicat se devait d'être présent dans la capitale de Bigorre, dans laquelle un travail de prospection sur les hôtels, restaurants, bars et discothèques - qui sont un sujet sensible - reste à conforter",* précise **Pascal Chardonnet** qui salue son nouveau président : *"Thierry Larrouy sait de quoi il parle et sera un relais important pour le département."*



Literie  
**onrev**  
 HÔTELLERIE

**LES MEILLEURES LITERIES FONT LES MEILLEURS CLIENTS**



**OPTIZONE® : 570 POINTS FORTS POUR LE CONFORT DE VOS CLIENTS**

Choisir une literie Onrev, c'est assurer à ses clients le bonheur des bonnes nuits.  
 La suspension OPTIZONE® en est un parfait exemple : accueil moelleux et 570 points d'appui pour optimiser le confort sur toute l'étendue du matelas. OPTIZONE®, c'est aussi une excellente indépendance de couchage et des matelas d'une durabilité exceptionnelle.

[www.onrev-hotellerie.fr](http://www.onrev-hotellerie.fr)



© Matton images - Ephery & Sens

**Paris** Mercredi 5 septembre, 130 des 131 dirigeants du réseau des CFA du Fafih étaient réunis aux Salons de l'Aveyron pour une journée extrêmement pratique et informative.

## Troisième assemblée générale pour le réseau des CFA du Fafih

Aux Salons de l'Aveyron (Paris, XII<sup>e</sup>), 130 des 131 dirigeants ou représentants de CFA ont assisté à la 3<sup>e</sup> assemblée du réseau des CFA du Fafih. Cette participation record est notamment due au fait que la présence à cette réunion annuelle conditionne désormais l'accès aux aides financières du Fafih. Un durcissement des modalités d'obtention voulu par **Didier Chastrusse**, président de l'organisme paritaire, légitimé par le montant des sommes engagées. Deux chèques dans l'escarcelle : la dotation 2012 du Fafih, en tant qu'OPCA, prélevée sur le budget de la professionnalisation et qui s'est élevée à 5,7 M€. Puis la collecte de la taxe d'apprentissage de l'organisme en tant qu'OCTA-IH (organisme collecteur de la taxe d'apprentissage dans l'hôtellerie-restauration), soit 7 122 377 € (le Trésor public a prélevé 44 % de cette somme, les fonds dédiés - l'entreprise choisit où va la taxe qu'elle verse - ont représenté 26 % et les fonds dits libres, 30 %). En 2013, pour prétendre



Les CFA du réseau du Fafih étaient réunis mercredi 5 septembre à Paris. Au premier plan, à gauche, **Bruno Croiset**, vice-président du Fafih, **Michel Bédu**, ancien président du Fafih, et au centre **Didier Chastrusse**, président du Fafih.



### VENEZ NOURRIR VOTRE TALENT !

Plus de 40 formations dispensées par une équipe reconnue :

Comment se préparer aux contrôles d'hygiène du 25 au 26 octobre  
• Appréhender et maîtriser les modes de cuisson du 25 au 26 octobre • Tour du Monde d'Alain Ducasse du 29 au 31 octobre • Cuisiner avec la méthode sous-vide du 5 au 8 novembre • Deux produits de la saison (chevreuil et potiron) du 14 au 15 novembre • 3 restaurants : 9 étoiles du 20 au 23 novembre...

Retrouvez l'ensemble des formations :

[www.centreformation-alainducasse.com](http://www.centreformation-alainducasse.com) ou au +33 (0)1 34 34 19 10



aux dotations du Fafih, les centres de formation devront bien sûr appartenir au réseau, organiser trois conseils de perfectionnement, et un représentant de la commission régionale paritaire pour l'emploi et la formation (CRPEF) devra être à chaque fois invité et identifié. Le CFA devra aussi rembourser les frais liés à la présence de ce partenaire social et, enfin, faire acte de présence à l'assemblée annuelle du réseau. Les critères de répartition pour les fonds libres 2013 se feront une nouvelle fois au prorata des effectifs et des diplômés du secteur. Quant aux projets soutenus, ils devront entrer, comme en 2012, dans les catégories suivantes : achat de matériel pédagogique, mise en place d'un voyage d'étude et projet pédagogique innovant. Mais attention, insiste **Michel Geiser**, directeur général du Fafih : *"Les dossiers présentés doivent avoir pour objet uniquement les apprentis de la filière."*

### PERMIS DE FORMER

Parmi les thèmes abordés durant cette journée, la préparation opérationnelle à l'emploi collective (POEC), le référentiel des compétences-clés avec le travail effectué pour combattre l'illettrisme et la mise en place des nouvelles modalités d'alternance. Le futur permis de former était également à l'ordre du jour et c'est **Grégory Hulin**, responsable emploi-formation au Synhorcat, qui s'en est fait le porte-parole. À l'origine, les préconisations du livre blanc établi par **Régis Marcon** au travers de la mission qu'il mène en faveur de l'apprentissage. *"La formation obligatoire des tuteurs et des maîtres d'apprentissage est la clé de voûte de l'engagement vers la qualité"* : c'est ainsi que Grégory Hulin a résumé l'esprit qui préside à ce permis de former. Son principe : *"une formation unique et commune aux contrats d'apprentissage et de professionnalisation"* avec, pour objectif, l'accueil des entrants, leur encadrement, la transmission des savoir-faire, l'évaluation. Deux modules sont prévus, l'un de quatorze heures pour les professionnels qui n'ont jamais eu de jeune en contrat, l'autre de quatre heures pour tous ceux qui ont déjà eu des jeunes en contrats d'apprentissage ou de professionnalisation. *"Avoir conscience de la formation, vouloir s'inscrire dans une démarche constructive et sur du long terme"*, l'enjeu pour la profession est réel. L'aspect obligatoire peut bien sûr être ressenti comme une contrainte, mais la valorisation du secteur et une bonne transmission des savoirs sont dans la visée. La mise en place de ce permis de former devrait être entérinée à l'occasion de la prochaine commission mixte paritaire, annonce Grégory Hulin. La profession voudrait que la formation soit obligatoire à partir du 1<sup>er</sup> juin 2013. Un bémol toutefois : si le Fafih sera compétent pour instruire et financer ces actions de formation à destination des salariés, le financement pour les patrons et chefs d'entreprise est une autre histoire. ■

SYLVIE SOUBES



**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 2012, 3 mois sans engagement  
 au prix de 69€ HT/mois.

Rendez-vous sur [pro.michelin.restaurant.fr](http://pro.michelin.restaurant.fr)  
 ou appelez le **0811 87 12 04**  
(numéros azur - coût d'un appel local)

MICHELIN Restaurants, le partenaire d'un métier de passion



# 16 □ Blogs des Experts & Questions-Réponses

Une question ? Rendez-vous sur les Blogs des Experts

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

## Les congés payés et l'indemnité de précarité sont-ils dus en cas de succession de CDD ?

Bonjour, je viens de terminer un contrat à durée déterminée (CDD) de 6 mois à temps partiel et j'entame maintenant un 2<sup>e</sup> CDD de 12 mois dans la même entreprise, toujours à temps partiel. Le 1<sup>er</sup> CDD doit-il faire l'objet d'un solde de tout compte pour les congés payés et l'indemnité de précarité ? Merci.

VAL

Sauf si votre premier CDD de 6 mois était un contrat saisonnier, vous avez droit au versement de la prime de précarité à l'issue de ce premier contrat. En effet, l'article L.1243-8 du code du travail prévoit qu'à la fin d'un contrat de travail à durée déterminée, lorsque les relations contractuelles de travail ne se poursuivent pas par un contrat à durée indéterminée, le salarié a droit à une indemnité à titre de complément de salaire, afin de compenser la précarité de sa situation. Cependant, l'article L.1243-10 du code du travail prévoit que cette indemnité de fin de contrat n'est pas due au salarié lorsqu'il occupe un emploi saisonnier ou d'extra. L'administration a précisé que l'indemnité de fin de contrat doit être versée au salarié même en cas de poursuite des relations contractuelles par un nouveau contrat à durée déterminée. L'indemnité est due pour chaque contrat et doit être versée à l'issue de chacun d'entre eux (circulaire DRT n° 18-90 du 30 octobre 1990). En cas de CDD successifs suivis d'une embauche définitive, seule l'indemnité se rapportant au dernier contrat à durée déterminée n'est pas due (Cass. soc. 5 février 1992).

Un arrêt de la chambre sociale de la Cour de cassation en date du 30 mars 2005 est venu préciser que cette indemnité reste acquise au salarié, même si son contrat à durée déterminée est requalifié en contrat à durée

indéterminée. Le montant de cette indemnité est égal à 10 % de la rémunération brute que vous avez perçue au titre des 6 mois de contrat et doit figurer sur le bulletin de paie correspondant. De plus, l'article L.1242-6 du code du travail prévoit que, par dérogation aux règles de calcul de droit commun des congés payés, le salarié lié par un contrat à durée déterminée bénéficie d'une indemnité de congés payés au titre du travail accompli durant ce contrat, dès lors que le régime des congés applicable dans l'entreprise ne lui permet pas une prise effective de ceux-ci. Ce qui veut dire que vous cumulez des congés payés pendant une période de référence qui va du jour de votre embauche au 31 mai 2012. En supposant que vous êtes arrivé dans l'entreprise le 1<sup>er</sup> mars, cela vous donne droit à 2,5 jours de congé par mois travaillé, soit 7,5 jours de congés, à prendre pendant une période de référence qui est fixée du 1<sup>er</sup> mai 2012 au 30 avril 2013. Vous recommencerez à comptabiliser des jours de congé dès le 1<sup>er</sup> juin, mais ces derniers ne pourront être pris qu'à partir du 1<sup>er</sup> mai 2013. C'est uniquement dans l'hypothèse où vous ne pourriez pas prendre ces congés payés que vous percevrez une indemnité compensatrice sur votre dernier bulletin de salaire. ■

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

## Quel est le code de la convention collective des HCR ?

Pouvez-vous me donner les références de la convention qui s'applique à une activité de bar-restaurant ? PIERRE

La convention collective applicable à votre activité est celle des hôtels, cafés, restaurants du 30 avril 1997. Chaque convention collective bénéficie d'un code attribué par le ministère du Travail : il s'agit du code IDCC (identifiant de la convention collective). Il peut être parfois difficile d'identifier correctement une convention collective en se repérant uniquement sur son titre. De plus, certaines conventions peuvent avoir des intitulés différents mais avec des similitudes suffisantes pour entraîner une confusion. L'utilisation

d'un code unique permet une meilleure identification par les parties intéressées, employeur comme salarié. Le code IDCC de la convention collective des HCR du 30 avril 1997 est 1979. Mais attention, il ne faut pas confondre le code IDCC avec le numéro de l'exemplaire du *Journal officiel* dans lequel est publiée la convention (exemplaire n° 3992 pour le secteur des HCR).

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

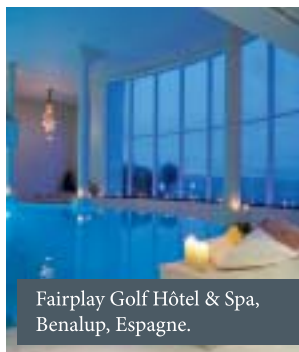
# Sothys, le partenaire privilégié des plus beaux Spas.

Près de 15 000 spas et instituts à travers le monde font aujourd'hui confiance à Sothys pour offrir à leur clientèle le bien-être et l'efficacité, source d'une beauté globale.

Rejoignez-les : [sothyspa@sothys.net](mailto:sothyspa@sothys.net) !



Exclusivement présente en institut et dans les spas, la maison Sothys entretient depuis toujours un rapport extrêmement privilégié avec les professionnels de la beauté et du bien-être.



Fairplay Golf Hôtel & Spa,  
Benalup, Espagne.



Hôtel Cipriani,  
Venise, Italie.



Regent Palms, Iles Turques  
et Caïques.

 **SOTHYS**  
PARIS

Exclusivement  
en instituts & spas.

[www.sothys.com](http://www.sothys.com) - EQUIP'HOTEL – Hall 7.02 – Stand J03



# 18 □ Blogs des Experts & Questions-Réponses

Une question ? Rendez-vous sur les Blogs des Experts

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

## Qu'est-ce qu'une pré-autorisation bancaire ? Est-elle indispensable pour l'hôtelier ?

J'aimerais procéder à des pré-autorisations bancaires, mais je ne sais pas comment les mettre en place. J'ai posé la question à ma banque mais personne ne connaissait ce système. S'agit-il d'un contrat spécial au même titre que la vente à distance (VAD) ? Merci.

CERISE

**Pascalito** : Effectivement la demande doit être faite auprès de sa banque. C'est étonnant que vos interlocuteurs ne connaissent pas les pré-autorisations bancaires. Elles sont indispensables pour : s'assurer que les réservations ne reposent pas que sur du vent ; se prémunir contre les no-shows et les frais d'annulation ; vérifier que le numéro fourni ne correspond pas à une e-carte qui a été uniquement alimentée pour payer la commission d'un site, etc. Je suis confronté à plusieurs problèmes liés aux pré-autorisations bancaires.

Le premier : la pré-autorisation 'réserve' un montant sur la carte de la personne (comme pour la location d'un vélo) : 150 € sont 'réservés' sur la carte). De plus en plus de banques alertent les détenteurs de carte, en leur signalant que quelqu'un a effectué un prélèvement (alors que le montant est uniquement bloqué sur la carte). Donc les clients appellent et c'est souvent interminable : ils ont peur pour leur carte, ils considèrent qu'ils ont payé le montant de la pré-autorisation... bref c'est infernal.

Le second : il y a un no-show et vous décidez de valider la pré-autorisation. Si vous utilisez le cryptogramme et que le client conteste, la banque vous demande de vous justifier et là, tout va bien. Par contre, si votre réservation vient de Hotel.de, Hostelworld ou HRS qui ne vous fournissent pas le cryptogramme et qu'il y a opposition, votre banque vous reprend l'argent sans que vous puissiez vous justifier. Êtes-vous dans la même situation ? Comment faites-vous ?

**Thalie** : Je fonctionne à l'américaine depuis vingt ans : je prélève à la réservation.

**P.** : J'aimerais pouvoir faire comme cela. D'ailleurs, quand vous réservez à Center Parcs, au Club Med ou autres, vous payez d'avance. Par contre, dans quelle région êtes-vous ? Êtes-vous dans un environnement concurrentiel ou êtes-vous seule à des kilomètres à la ronde ? Parce que cela change tout.

**T.** : Non, je suis en plein centre-ville (180 000 âmes), dans l'un des hôtels les moins chers, fréquenté par

beaucoup de professeurs, d'étudiants et d'étrangers. Comme vous le dites si bien, d'autres le font, il faudrait juste que les Français s'y mettent. D'ailleurs, selon la loi, une réservation d'hôtel ne s'annule pas. Après, l'hôtelier fait comme il le veut. Mais pour maintenir des tarifs corrects, il faut que le client soit correct aussi.

**Breizh** : Effectivement Thalie, suivant la loi... Alors pourquoi les arrhes ?

**T.** : Chère Breizh, vous n'êtes pas sans savoir que c'est le commerçant qui choisit : soit des arrhes, soit un acompte. Du moment qu'il l'indique... D'ailleurs s'il ne l'indique pas, la loi, encore elle, prévoit qu'il s'agit d'arrhes.

**B.** : C'est bien là où je voulais en venir, Thalie. Quand l'hôtelier prend des arrhes, le client qui annule ne perd que la somme versée. En revanche, imaginez que le client qui n'a rien versé change d'avis, mais paie tout de même les deux jours supplémentaires ! Mais dans ce cas on aurait affaire à deux nigauds : l'hôtelier qui ne prend pas d'arrhes et le client qui paie sans aucune obligation.

**P.** : Thalie vous avez écrit : "D'ailleurs selon la loi, une réservation d'hôtel ne s'annule pas." Pourriez-vous m'indiquer le numéro de cet article de loi pour combler mes lacunes ? D'avance, merci.

**T.** : Avec plaisir Pascalito. C'est à diffuser sans modération auprès des hôteliers : article L 121-20-4 du code de la consommation. (Pour y accéder, tapez le mot-clé **RTK8285** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr).) Essayez d'annuler un billet d'avion acheté sur internet sans assurance ou motif médical... Retrouvez cette discussion avec le mot-clé **RTK5298** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**Blog des Experts : 'Informatique et nouvelles technologies en CHR' de Thierry Longeau**

Être

utile à



Sandra,  
Chef

C'est donner à ce  
les moyens de mettre  
les petits  dans les grands  
avec de l'électricité  
et du  naturel à prix fixe  
sur trois ans

**-10%**  
SUR VOS ABONNEMENTS  
PENDANT  
3 ANS\*\*

### Offre 2 énergies à prix fixe pendant 3 ans.

Avec de l'électricité et du gaz naturel à prix fixe\* pendant trois ans, GDF SUEZ Énergies France vous permet de ne plus subir les variations du coût de l'énergie et contribue à une meilleure gestion de votre trésorerie.

\* En souscrivant une offre à prix de marché en électricité, ou en gaz naturel si vous consommez moins de 30 000 kWh/an, vous restez libre à tout moment de revenir au tarif réglementé pour votre lieu de consommation si vous en faites la demande. Si votre consommation en gaz naturel est supérieure à 30 000 kWh/an, vous ne pourrez plus souscrire par la suite un contrat au tarif réglementé en gaz naturel.

\*\* Cette remise annuelle, équivalente à 10% des abonnements annuels HT de gaz naturel et d'électricité, est valable pour toute souscription simultanée des contrats de vente de gaz naturel et de vente d'électricité, à prix de marché d'une durée de trois ans, avant le 31 décembre 2012.

 N° Vert : 0811 01 3000  
(appel gratuit depuis un poste fixe).

 <http://pro.gdfsuez-energiesfrance.fr>

**GDF SUEZ**  
**Energies France**

## 20 Où sont les femmes ?

**Megève** Elle est le bras droit du chef triplement étoilé Emmanuel Renaut aux Flocons de sel. Retour sur le parcours d'une passionnée.

### Nadine Vincent tutoie les sommets

Petite fille, **Nadine Vincent** n'était jamais loin des fourneaux de sa mère. Si bien que sa scolarité s'est vite orientée vers l'apprentissage. D'origine angevine, elle va passer ses quatre années d'apprentissage en alternance à La Toque blanche, une table de référence située aux Rosiers-sur-Loire (49).

*"À l'époque, le chef **Gilles Klein** ne logeait que les garçons. J'ai dû prendre un studio dans le village et c'est à vélo que je faisais les allers et retours entre chez moi et le restaurant."* On ne lui fait

pas de cadeau. Mais Nadine Vincent s'accroche. À l'issue de ses stages à La Toque blanche, l'Angevine traverse la France pour s'installer à Megève (74), où la Taverne du Mont d'Arbois la recrute pour la saison d'hiver. Elle y rencontre en salle celui qui va devenir son mari. Après Megève, retour aux sources. Le Château de Noirieux a une place pour elle. Son mari est également recruté. Mais un an et demi après, le jeune couple a envie de tenter de nouvelles expériences. Finalement, c'est à Megève qu'ils trouvent le scénario idéal : *"Mon mari est pris au Domaine du Mont d'Arbois et moi aux Flocons de sel, en tant que demi-chef de partie"*, se remémore la jeune femme. Nous sommes en 2004. Le duo traverse une fois de plus la France pour retrouver les montagnes.

#### "J'ÉTAIS LA SEULE FILLE DE LA BRIGADE"

*"Je n'ai eu aucune difficulté à m'intégrer au sein de la brigade, menée par le chef **Emmanuel Renaut**, confie-t-elle. J'étais pourtant la seule fille. Mais j'ai tout fait pour prouver ce dont j'étais capable."* À son arrivée aux Flocons de sel, la table était déjà réputée. Dans cette maison auréolée d'une étoile au *Michelin*, chaque coup de feu en cuisine engendrait pression et stress. Mais elle apprend vite : *"Je suis passée par tous les postes : entrées, desserts, viandes, poissons..."* En 2006, le second d'Emmanuel Renaut le quitte. Pour le remplacer, le chef la choisit. L'ascension est rapide. Elle s'adapte, tient le rythme. Une connivence et une relation de confiance vont

inciter le chef à faire découvrir à son nouveau bras droit d'autres cuisines, d'autres chefs : *"Je l'ai accompagné lors de voyages au Liban, au Japon et plus récemment à Singapour."* En 2007, elle participe au concours Un des Meilleurs ouvriers de France mais le jour de la finale, elle panique. Trop de pression. La jeune femme est restée sur sa faim. *"En 2013, je vais tenter une nouvelle fois ma chance."*

“ Je suis passée par tous les postes. ”



**Nadine Vincent** seconde le chef étoilé Emmanuel Renaut, aux Flocons de sel à Megève (74).

#### "NOUS N'AVONS PAS DROIT À L'ERREUR"

Début 2012, la troisième étoile n'a fait que confirmer le talent du chef et l'efficacité de sa brigade. *"Nous n'avons pas droit à l'erreur"*, explique Nadine Vincent. Exigence et constance dans le travail sont de rigueur. Quant à la transmission des savoirs et du savoir-faire, *"il faut prendre le temps de dialoguer et d'échanger avec les jeunes recrues"*, confie-t-elle. Parallèlement, Nadine Vincent a aussi fondé une famille. Mère de deux enfants en bas âge, elle doit gérer sa vie professionnelle et sa vie personnelle. *"C'est parfois compliqué. Surtout que je n'ai pas de famille sur place pour m'aider."* Toutefois, depuis qu'Emmanuel Renaut a embauché un deuxième second, elle travaille le matin, à l'heure du déjeuner, aide à la mise en place du soir, mais n'assure plus qu'exceptionnellement le service du dîner. À 30 ans, elle a trouvé son équilibre. Mais l'Anjou lui

manque un peu. *"Nous avons eu l'opportunité de racheter La Toque blanche. Mais l'investissement demandé était trop important. Nous y avons renoncé."* Malgré tout, elle retourne régulièrement chez Gilles Klein. Pour ses 30 ans, elle a déjeuné chez **Régis Marcon** à Saint-Bonnet-le-Froid (43). Et le 8 mai dernier, elle confie être allée *"chez **Michel Bras** à Laguiole"*. C'est cela aussi être une femme de goûts. ■

**Anne Eveillard**

**Flocons de sel** • 1775 Route de Leutaz • 74120 Megève  
• Tél. : 04 50 21 49 99 • [www.floconsdesel.com](http://www.floconsdesel.com)

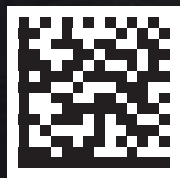


# TRONÇON DE TURBOT, CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉE ET CRÈME IODÉE



RCS B 389 330 739 - Crédit photo : Yves Bagros, François Séjourné - score DDB®

NOUVEAU PACK



Découvrez toutes  
nos recettes normandes  
en flashant ce code



Retrouvez nos actualités sur le nouveau site [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com)

## Jean-Félix Giorgi, le '3 en 1' de la filière porcine

**Frasseto** Combatif et travailleur, Jean-Félix Giorgi est à la fois éleveur, transformateur et vendeur de porcins.



**Jean-Félix Giorgi**, producteur de charcuterie corse, milite pour un Label rouge avec l'Arep (Association régionale des éleveurs de porcs), qu'il a créée en 2003.

plus de six mois. *“Reste l'affinage à 10 °C et 80 % d'humidité. Nous prenons notre temps pour que le produit soit le plus goûteux possible. Cela peut durer jusqu'à dix-huit mois, notamment pour le jambon.”*

### COMBAT POUR UN LABEL ROUGE

Le combat de cet artisan se poursuit aussi à travers l'Association régionale des éleveurs de porcs (Arep), qu'il a créée en 2003 avec **Pascal Flori**.

Cette association porte le projet de création d'un Label rouge pour le porc en Corse. Le constat de départ est simple, mais implacable sur l'ensemble du marché régional de la charcuterie, seul 10 % est représenté par la production corse, soit *“1 000 tonnes de production fermière contre 11 000 d'industrielle”*, s'étrangle Jean-Félix Giorgi. Face à la réduction endémique de l'élevage porcin sur le territoire, à la récession du nombre de paysans éleveurs (300 à ce jour) et à l'utilisation sans scrupule de l'étiquette 'charcuterie corse', *“il fallait réagir”*. Une réaction qui passe notamment par la mise en place de ce label. La mission de l'association semble d'autant plus légitime que la demande de produits frais ou transformés à base de porc de Corse *“augmente régulièrement”*.

Et les critères de transparence et de traçabilité sont de plus en plus importants pour la population. *“La création d'un Label rouge permettrait de proposer à la vente - tout au long de l'année - des produits frais ou transformés certifiés.”* Véritable atout pour la filière, ce label permettrait d'identifier *“un produit agricole de qualité supérieure”*. Des produits qui sont autant de vitrines gastronomiques pour la Corse. ■

**Mylène Sacksick**

**S**i l'on devait qualifier la vie de **Jean-Félix Giorgi** en un mot, 'combat' serait probablement le plus approprié. *“Parce qu'il faut des gens pour monter au créneau”,* dit-il. L'histoire de ce charcutier d'excellence démarre en 1961. Né en Corse, dans le petit village de Frasseto, il n'a pas 20 ans quand il reprend l'exploitation familiale. L'Alta Strada est spécialisée en élevage et en transformation de porcins. À la force du poignet, il apprend les bases du métier. Mieux, Jean-Félix Giorgi enrichit l'héritage et la tradition ancestrale en matière d'élevage de porcins en s'appuyant sur la recherche. En termes d'alimentation, de saisonnalité de l'abattage, de lieu de séchage des produits... le tout en relation avec des chercheurs dans le domaine. Ses objectifs : se perfectionner, rationaliser l'élevage et améliorer la qualité de la production. *“Je me qualifie de '3 en 1', confie-t-il. Je suis à la fois éleveur, transformateur et vendeur. En clair, j'assume seul la totalité du circuit, depuis la production*

*de porcins jusqu'à la vente des produits frais ou transformés aux restaurateurs. Je vends notamment mes produits au Belvédère, l'établissement du chef étoilé César Filippi, au restaurant Le Pirate à Erbalunga, ou encore à l'Altru Versu, à Ajaccio.”*

### DIX-HUIT MOIS D'AFFINAGE

Jambons, pâtés de tête, terrines, boudins, brochettes, saucisses fraîches, rôtis... Jean-Félix Giorgi vend aussi sa charcuterie aux consommateurs, sur son exploitation à Frasseto et sur les marchés d'Ajaccio et de Porto-Vecchio. *“Après avoir élevé nos porcs dans des conditions idéales - 8 porcs à l'hectare ! -, les avoir nourris avec des ingrédients de première qualité, vient le moment de l'abattage, puis de la transformation.”*

La découpe et le salage à froid constituent l'étape suivante. Les jambons sont salés durant trois à quatre semaines. Les pièces passent ensuite une semaine au fumoir, avant d'être séchées naturellement, parfois pendant

### L'Alta Strada

• 20157 Frasseto  
• [www.alta-strada.com](http://www.alta-strada.com)





PARTENAIRE DE VOS CRÉATIONS  
DESSERTS



Dédiée aux professionnels, conçue par un Chef, voici une large gamme d'Appareils à Dessert de qualité, permettant une mise en place simple et rapide, et facilement personnalisable.

**Elle & Vire Professionnel, le créateur des appareils à dessert UHT.**



Retrouvez toutes nos recettes sur [www.elleetvire-pro.com](http://www.elleetvire-pro.com)





**Bordeaux** Le directeur d'exploitation de Dubern - un restaurant fondé en 1869 et devenu une institution dans la région - a pris ses marques le 1<sup>er</sup> août dernier. Rencontre.

## Wilfried Morandini : “Je veux créer une ambiance ‘familiale chic’ en salle”

**L'Hôtellerie Restauration**  
Parlez-nous de votre nouveau challenge à Dubern ?

**Wilfried Morandini** : J'ai accepté sans hésiter le défi que m'a lancé **Pierre Dupuy**, propriétaire de Dubern. Après cinq mois de fermeture, tout l'établissement a été refait à neuf. Je mets en place ma méthodologie de travail et forme les équipes. La brasserie de 60 couverts a ouvert le 5 juin dernier : on espère un Bib Gourmand. Le restaurant gastronomique, de 20 couverts, ouvre en septembre : je travaille sur la décoration, les arts de la table, etc. Avec le chef écossais **Daniel Gallagher**, nous visons l'étoile *Michelin*. Il y a aussi deux salons pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes. Nous allons aussi ouvrir une cave prestige en décembre. Nous travaillons encore au concept. Je souhaite moderniser Dubern sans rien révolutionner. Je dois m'immerger dans les traditions et la vie bordelaise pour peaufiner mon approche. Je veux une entreprise à taille humaine, que l'on puisse s'appeler par nos prénoms et avoir une véritable réflexion collective, par exemple.



### EN DATES

**1975** : naissance à Saumur (49)  
**1992** : obtention du BEP service en salle à l'école hôtelière de Poitiers (86)  
**1994** : commis de salle à L'Espadon au Ritz à Paris (1<sup>er</sup>)  
**1998** : arrive au Louis XV à Monaco (demi-chef de rang, chef de rang puis maître d'hôtel)  
**2005** : directeur de salle à l'hôtel Le Meurice à Paris (1<sup>er</sup>)

À tout juste 30 ans, vous avez atteint votre objectif de devenir directeur de salle. Quelle est votre philosophie de travail ? Au Meurice, le chef des cuisines **Yannick Alléno** est arrivé un an et demi avant moi. Je ne le connaissais pas, ni sa cuisine, mais j'ai tout de suite accroché. Côté salle, j'ai pris les choses en main : toute la brigade a été refaite. J'ai aussi pris le soin d'impulser un nouveau rythme auprès du personnel : une approche soignée du client en salle et avoir des connaissances solides sur les produits. À mon arrivée en 2005, notre objectif était d'obtenir

la troisième étoile *Michelin*. J'ai eu la chance de ne travailler que pour des restaurants étoilés d'où j'ai tiré ma ligne de conduite, à savoir allier la technicité du Louis XV à Monaco et la chaleur du George V à Paris. Je veux créer une ambiance 'familiale chic' en salle, de l'arrivée du client jusqu'à son départ. En mai 2010, **Franka Holtmann**, directeur général de l'hôtel Le Meurice, m'a proposé d'être directeur adjoint de la restauration. C'était un poste administratif et moins opérationnel. Je devais donner mon expertise à l'ensemble des points de vente de

### Les conseils du pro

- Écoutez l'expérience des personnes qui vous entourent.
- S'instruire, se renseigner, creuser les informations, et s'intéresser à l'univers de la profession.
- Ne surtout pas rester dans le vague, ni se reposer sur ses lauriers.

l'établissement tout en supervisant les cent personnes qui y travaillaient. Il fallait assister aux réunions avec les six chefs de service le matin, puis au briefing restauration à 11 h 30. Lors du service, je saluais les gens, je développais le relationnel, je me promenais dans les différents points de vente pour faire mes audits. Je testais mes équipes sur leurs connaissances de la carte, sur leur technicité et leur rapidité. L'après-midi, retour au bureau et place aux plannings, accords de budget, food-cost et tout le travail de suivi. Puis, je terminais ma journée après avoir accueilli la clientèle du dîner.

### Quel est votre meilleur souvenir en salle ?

Sans hésitation, l'obtention de la troisième étoile *Michelin* en 2007. Toute l'équipe du Meurice a travaillé dur pour la décrocher. Nous avons récolté le fruit de nos efforts, notamment grâce à une certaine symbiose entre la salle et la cuisine. D'un point de vue personnel, cela n'a pas toujours été facile - j'ai une femme et deux enfants - et il m'a fallu dépenser beaucoup d'énergie dans ce défi. Mais c'est une immense satisfaction personnelle et professionnelle. ■

“ Mon rôle est aussi de mettre en valeur le travail de l'équipe, leur savoir-faire et leur talent. ”

# IDÉE REÇUE N°1

## Lesieur, c'est l'huile des ménagères

*“ Est-ce que j'ai une tête de ménagère de moins de 50 ans ? ”*



Nouveau Méthode DDB Nantes 000/002 - Photo : Maxime - Lesieur 20 ans d'expertise 2016 - Agence : La Seine Océan - FCS Numéro 487 71237

## Lesieur Professionnel



### L'expertise des huiles au service des "Pros"

- ◆ Spécialiste des huiles depuis plus d'un siècle
- ◆ Un engagement prioritaire pour la nutrition
- ◆ Pionnier en R&D, Lesieur a lancé les plus grandes innovations sur le marché dont Isio 4, la 1<sup>ère</sup> huile santé
- ◆ La qualité, une exigence depuis 1908 : certifié Iso 9001, plus de 5000 contrôles /jour
- ◆ Des produits conçus pour les pros et adaptés à leurs besoins de performance, de goût et de nutrition
- ◆ Des conditionnements adaptés à l'utilisation en cuisine et en salle



NOUS  
PARTAGEONS  
**LE GOÛT**  
DE L'EXIGENCE

# Restauration

**Auxerre** Émilie Depierre et Julien Martinat ont niché leur restaurant au cœur d'une ancienne garçonnière sise face à l'île aux Plaisirs.

## Une Folie si douce

Après avoir repris deux affaires en Puisaye, en 2008 et 2010, **Émilie Depierre**, 34 ans, et **Julien Martinat**, 27 ans, tombent sous le charme d'une maison particulière à l'entrée d'Auxerre (89). Ils acquièrent la bâtisse pour 400 000 €, investissent 350 000 € dans l'aménagement et la décoration pour ouvrir les portes de leur restaurant, La Folie, en avril 2012. *"Dès le premier jour, nous avons attiré une clientèle importante, précise Émilie Depierre, presque exclusivement des curieux venus pousser les grilles de cette bâtisse étonnante devant laquelle ils passaient sans savoir ce qu'elle renfermait. D'où cette idée : débiter chaque service par une visite intégrale du site, même si ça prend dix minutes à chaque fois."* Le site ? Une folie hexagonale du XIX<sup>e</sup> siècle flanquée d'une tour avec escalier à vis, sur une superficie de 160 m<sup>2</sup>. *"Difficile à aménager (...) surtout pour y inclure un monte-charge et une accessibilité aux personnes handicapées."* D'où le S.O.S lancé auprès de deux architectes qui ont relevé le défi.

### UN LIEU "LIBRE ET OUVERT"

Désormais, à La Folie, le rez-de-chaussée accueille les cuisines, une salle de 8 couverts, une table bouchon et la cave - avec 500 bouteilles et 80 références. À l'étage, une seconde salle de 10 couverts et le bar. Les toits servent de terrasse *"avec prochainement une table pour deux"*, espère Julien Martinat. À l'extérieur, deux terrasses : l'une



**Julien Martinat** (27 ans), est à la tête de La Folie depuis avril 2012.



sur dalles, l'autre *"les pieds dans l'herbe"*. Un lieu original et totalement en marge que les propriétaires ont souhaité *"aussi libre et ouvert que possible"*. Ici, les clients vont et viennent à leur guise, montent avec leur apéritif sur les toits, choisissent eux-mêmes leur vin dans la cave... Et ça plaît : depuis l'ouverture, le lieu affiche complet, pour un ticket moyen le midi de 25 € et 65 € le soir. La cuisine de Julien Martinat, *"libre et audacieuse"*, y est pour beaucoup : Bouillabaisse grande tradition ou Soufflé à l'os à moelle, Entremet chocolat noir fumé au cigare. Le chef est *"ouvert à tout"* et n'aspire qu'à une seule chose : que les clients prennent autant de plaisir que lui à évoluer dans ce cadre hors norme.

**MYRIAM HENRY**

**Restaurant La Folie** • 6 avenue du Maréchal Juin • 89000 Auxerre •  
Tél. : 03 86 33 76 79 • [www.restaurantlafolie.fr](http://www.restaurantlafolie.fr)

L'une des deux terrasses extérieures sur dalles.





**Molsheim** Tout proche du centre historique de la ville, le restaurant a de quoi surprendre par sa décoration raffinée et cosy. Il propose une cuisine de tradition française avec deux cartes par an.

## Le D'Stall ou l'histoire d'un coup de cœur

Les deux patrons sont des amoureux du beau et ça se voit. *“Au départ, le but était de reprendre un gîte. Et puis nous avons visité ce restaurant.”*

**Frédéric Mode** et **Pascal Heitz** ont eu un coup de cœur pour D'Stall (l'étable, en dialecte alsacien). Les associés ont des parcours différents : le premier a fait quasiment toute sa carrière au Mercure Saint-Jean de Strasbourg après des études au lycée Alexandre Dumas, alors que le second, dessinateur dans le génie civil et titulaire d'un CAP hôtellerie, a effectué des saisons dans les Alpes et exercé dans plusieurs restaurants. Il a également tenu une boutique de décoration durant sept ans avant son arrivée au Mercure Saint-Jean. Le restaurant est à taille humaine (46 couverts en salle, 28 en terrasse) avec une décoration réalisée en partie par les anciens propriétaires et par Pascal Heitz, qui a puisé dans le stock qu'il avait conservé de son magasin. L'investissement pour la reprise du fonds et les diverses



La salle du D'Stall avec sa décoration cosy, tuiles au sol et douceur dans les tons.

transformations a donc été plutôt raisonnable, 210 000 € en tout.

### MONTÉE EN GAMME

Les deux patrons sont en salle et deux personnes sont en cuisine. Ils proposent des plats de tradition française, avec - pour le moment -

deux cartes par an. Cet automne, la carte sera réduite mais suivra davantage les saisons, avec des changements tous les quinze jours : *“Avant notre reprise il y a un an, le plat phare était la tarte flambée. Nous avons voulu monter en gamme, et nous avons aussi réduit le nombre de couverts pour une ambiance plus intime.”* Le midi, la clientèle se compose surtout d'entrepreneurs et de commerçants du secteur. Le soir, les touristes sont plus nombreux, surtout en été : *“Pour nous faire connaître, nous sommes allés dans les lieux touristiques, notamment au camping voisin.”*

Le ticket moyen tourne autour de 27 € actuellement. ■

**FLORA-LYSE MBELLA**



**Frédéric Mode** et **Pascal Heitz** ont repris l'affaire il y a un peu plus d'un an.

### D'Stall

18 rue de la Boucherie  
 • 67120 Molsheim  
 • Tél. : 03 88 38 27 63  
 • [www.restaurant-dstall.com](http://www.restaurant-dstall.com)



## IDÉE REÇUE N°3

# Saveur ou bienfaits, il faut choisir !

“ ...et si je choisis de ne pas choisir ? ”



Nouveau Monde DDB Nantes P01/2012 - Photo : Maxime 2 - Lesieur 21 quai Augustin (2016) Avenue de Seine Oise - FCS Nantes 467 712 37

## Lesieur Colza et Olive



**Lesieur**  
Professionnel

**La saveur  
de l'huile d'olive,  
les bienfaits  
de l'huile de colza**

- ◆ Riche en Oméga 3,  
qui contribuent au maintien  
d'un taux de cholestérol normal
- ◆ Une huile d'olive vierge extra  
de qualité pour un goût fruité
- ◆ Un goût moins fort et un prix plus  
accessible que l'huile d'olive



NOUS  
PARTAGEONS  
**LE GOÛT**  
DE L'EXIGENCE



**Paris** Déjà propriétaire de La Marlotte, le restaurateur Gilles Ajuelos a opté pour une formule originale dans son nouvel établissement.

## Chez Bakkus, les grands crus se dégustent au verre



La salle rappelle un appartement new-yorkais.

Ancien chef de la Bastide Odéon, formé au Negresco entre autres, et propriétaire depuis 2007 de l'établissement La Marlotte à Paris (VI<sup>e</sup>), **Gilles Ajuelos** vient d'ouvrir son second restaurant, Bakkus, rue du Cherche-Midi. Bar à vin contemporain, l'établissement a immédiatement fidélisé une clientèle de quartier, avec une cuisine basée sur la fraîcheur et dont la carte est constamment renouvelée, dans une décoration digne d'un loft new-yorkais. Gilles Ajuelos souhaitait ouvrir un restaurant où il proposerait quelque chose de neuf : c'est ainsi qu'est née l'idée de ne servir le vin qu'au verre. *“Je propose trois quantités différentes : 7 cl, 11 cl et 16 cl, pour des prix compris entre 2 € et 48 € en fonction du vin*



**Gilles Ajuelos** (à droite), le chef **Romain Gervasoni** (au centre), et **Fabien Moglia**, le directeur de salle, accompagné de **Delphine**, qui assure le service.

*choisi. Les bouteilles sont conservées dans les caves Enomatic destinées à cet effet, ce qui évite l'oxydation des vins par rajout d'azote. Ce que je souhaite, c'est proposer une nouvelle façon de consommer. Chez Bakkus, il est possible de boire du Château*

*d'Yquem ou du saint-julien au verre. J'ai ainsi pu constater que le vin blanc était bien plus apprécié des clients que le vin rouge. Par ailleurs, le vin au verre autorise un meilleur accord avec les plats.”*

### UN BISTROT À VIN DÉCOMPLEXÉ

Ancien de chez **Michel Rostang**, Gilles Ajuelos propose une cuisine de bistrot travaillée à partir de produits simples mais de bonne qualité. *“Je commande directement auprès des producteurs. Je choisis mes fournisseurs à la source, c'est la certitude d'une qualité de produits qui sera invariable. Je suis intraitable sur la qualité, que ce soit la côte de cochon ibaiona ou le poisson que je fais venir de Bretagne.”* Avec un ticket moyen de 50 €, la clientèle fera son choix à l'ardoise entre les Asperges à l'œuf glacé et à la ventrèche, le Saumon mariné façon hareng et les Pommes rhubarbe à la crème épaisse. Le chef **Romain Gervasoni** propose 5 entrées, 5 plats et 5 desserts qui changent chaque semaine. Du Dos de cabillaud en croûte d'amande au Risotto noir à l'encre de seiche et à la poutargue, les clients savourent. En matière de décoration, l'ambiance est décontractée, les chaises et tables sont hautes, et on notera l'absence de nappes. La salle dispose de 38 places assises, et la carte des boissons comporte 38 références de vins. Bakkus propose aussi une petite carte composée de terrines et d'assiettes de charcuterie. ■ **A. J. A.**

### Bakkus

• 97 rue du Cherche-Midi • 75006 Paris  
 • Tél. : 01 42 22 19 18  
 • [www.bakkusparis.com](http://www.bakkusparis.com)

# Restauration

**Grenoble** Le Park hôtel, ouvert par Henri Ducret, connaît un renouveau gastronomique sous l'impulsion de Charles-Henri Ducret, fils cadet du propriétaire, et du chef Jérôme Lebeau.

## Le Louis 10, sous le signe du raffinement



De gauche à droite : le chef **Jérôme Lebeau**, son second **Cyrille Rougé**, **Charles-Henri Ducret** et **Sébastien Yvinec**, maître d'hôtel.

Le projet de **Charles-Henri Ducret** a emballé d'emblée le chef **Jérôme Lebeau**. Car le très chic Louis 10, réaménagé en 2008 par le décorateur **Tony Lemale**, mérite une mise en bouche plus gastronomique. Jérôme Lebeau, 34 ans dont 12 dans des établissements de luxe, relève le défi. Il impose peu à peu sa cuisine délicate et inventive. Sur son menu dégustation (75 €), on peut notamment découvrir sa Daurade royale en tartare au citron vert, râpé de poutargue et tuile craquante à l'encre de seiche, mélasse de grenade, son Suprême de caille et son ragoût façon cromesquis ou sa Saint-Jacques, anguille fumée laquée, granny-smith... *“Mais dans l'équipe, tout le monde participe à son niveau”*, martèle le chef, désormais aux

commandes d'une brigade de 7 personnes en cuisine et 5 en salle. En novembre 2011, **Cyrille Rougé**, 31 ans, ex-cuisinier au George V, le rejoint comme second. Puis, **Sébastien Yvinec**, ex-sommelier chez **Guy Savoy**, intègre l'équipe comme maître d'hôtel. Et Jérôme Lebeau sollicite l'ancien chocolatier d'**Anne-Sophie Pic**, MOF et champion du monde, **Philippe Rigollot**. *“Il nous apporte ses idées, ses bases et ses fiches techniques”*, précise le chef. En un an, la clientèle individuelle du Louis 10 a augmenté de 30 %, avec un ticket moyen de 80 à 100 € le soir.

**NATHALIE RUFFIER**

**Louis 10** • 10 place Paul Mistral •  
38000 Grenoble •  
Tél. : 04 76 85 81 23 •  
[www.park-hotel-grenoble.fr](http://www.park-hotel-grenoble.fr)

**WORLD  
CUISINE  
SUMMIT**



SIRHA 2013

BETTER  
FOOD SERVICE  
FOR A  
BETTER LIFE\*

## L'événement mondial de la restauration hors foyer

- ▶ Un laboratoire d'exploration de la restauration pour une vie meilleure
- ▶ Un show de démonstration culinaire et de réflexion pour action
- ▶ Les plus grands Chefs et experts mondiaux
- ▶ Une vision internationale des tendances validées par une étude sur 10 pays
- ▶ Plus de 1000 participants professionnels du monde de la restauration

**28 janvier 2013** LYON, FRANCE

Informations et inscriptions sur

[www.sirha-world-cuisine-summit.com](http://www.sirha-world-cuisine-summit.com)



\* Une meilleure restauration pour une vie meilleure



Un événement



**Sorgues** Josette et Gérard Alonso ont cédé leur restaurant à Sandrine et Jean-Paul Lecrocq. Ils ont organisé des rencontres avec clients, élus et vignerons pour présenter les nouveaux exploitants.

## Transition parfaitement organisée à la Table de Sorgues

Cette fois c'est sûr ! L'heure de la retraite a sonné pour **Josette** et **Gérard Alonso**. Au terme d'une longue carrière bourguignonne et quatre années et demi passées aux portes d'Avignon, ils se retirent et passent la main à un autre couple de professionnels reconnus. *"Après quarante-sept ans de travail, il est temps de passer à autre chose..."*

**Sandrine** et **Jean-Paul Lecrocq** leur en ont offert l'opportunité en ayant le coup de foudre pour cette maison bourgeoise située en plein centre-ville. *"Nous avons cédé le Château de la Caze, en Lozère, le 1<sup>er</sup> octobre 2011 et nous avons pris le temps de souffler un peu. Puis nous avons commencé à chercher un établissement à reprendre. Pour nous qui étions saisonniers jusque-là, l'essentiel était de trouver un lieu où la clientèle était là tout de suite. C'est finalement par hasard, en découvrant l'annonce de*

*Gérard Alonso dans les colonnes de L'Hôtellerie Restauration, que nous avons débarqué ici, sans même avoir pris rendez-vous. Ce fut le coup de foudre et 24 heures plus tard nous avons donné notre accord pour le rachat du fonds et des murs."*

### FIDÈLE AU MENU UNIQUE

Et comme ils se sont parfaitement entendus, les Alonso ont décidé d'aider les Lecrocq à bien préparer la réouverture du restaurant. Ils ont donc organisé des repas pour présenter les nouveaux exploitants aux élus locaux, aux vignerons, en particulier ceux de Châteauneuf-du-Pape, qui sont nombreux à avoir pris leurs habitudes dans ce restaurant, et enfin à leurs meilleurs clients.

Des clients que Jean-Paul Lecrocq, espoir 1 étoile *Michelin* en 2008, a rassurés : *"Je vais conserver la formule instaurée par Gérard Alonso*



**Josette** et **Gérard Alonso** (à gauche) ont passé le relais à **Sandrine** et **Jean-Paul Lecrocq**.

*avec un menu unique qui change tous les jours. Au déjeuner avec entrée, plat, fromage et dessert, il sera proposé à 36 € et à 51 € au dîner, mais avec des produits différents."* Le nom de l'établissement - Restaurant Gérard Alonso - change, pour devenir La Table de Sorgues. Enfin, le cuisinier lozérien attend l'hiver avec impatience. Et pour cause : *"Enfin, je serai ouvert à la saison des truffes !"* ■

**JEAN BERNARD**

**La Table de Sorgues** • Rue du 19 mars 1962  
• 84700 Sorgues • Tél. : 04 90 39 11 02  
• [www.latabledesorgues.fr](http://www.latabledesorgues.fr)

**Lyon** Créateur de concepts à succès, le restaurateur a ouvert au cœur de la presqu'île le Lemon Twist, où se produisent de jeunes chanteurs.

## Édouard Keguny joue la carte du restaurant musical

À Lyon, **Édouard Keguny** est bien connu dans le monde de la restauration. L'homme doit sa réputation aux restaurants thématiques qu'il a ouverts dans les années 2000 et revenus depuis, tels que le Victoria Hall et le Caffé Milano. Aujourd'hui, il récidive avec le Lemon Twist. *"J'ai eu envie d'ouvrir un restaurant à ambiance musicale, car cela manquait à Lyon. L'idée, c'est de faire venir de jeunes chanteurs qui reprennent les grands classiques de la variété française des années 1970 à 1990. Même si parfois, des artistes plus connus viennent faire un show, comme*



*mon ami Laurent Gerra"*, explique Édouard Keguny. L'établissement offre un cadre atypique : situé dans un bâtiment classé, il est doté d'un patio dont les murs sont recouverts de végétaux.

**Édouard Keguny** mise sur une ambiance festive.

*"J'aime créer des lieux atypiques pour surprendre mes clients, les faire rêver"*, avoue le gérant. Au-delà de l'ambiance festive, l'établissement de 70 couverts propose une carte classique de brasserie. Jamais à court d'idées, Édouard Keguny pourrait développer d'autres concepts dans les années à venir. ■

**STÉPHANIE PLOUD**

**Lemon Twist** • 7 rue Neuve • 69001 Lyon  
• Tél. : 04 78 98 86 85 • [www.lemon-twist.fr](http://www.lemon-twist.fr)





# RÉINVENTEZ L'ÎLE FLOTTANTE AVEC LA CRÈME ANGLAISE AU Caramel, BEURRE SALÉ **PRÉSIDENT PROFESSIONNEL**

NOUVEAU



Crème Anglaise au  
Caramel Beurre Salé

Tous les usages  
de la Crème Anglaise  
avec un bon goût de  
Caramel Beurre Salé



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur [www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)



**Québec** Chef exécutif de l'Auberge Saint-Gabriel, un lieu historique de Montréal. **Éric Gonzalez** recommande sa ville d'adoption pour son potentiel gastronomique et sa qualité de vie.

## Éric Gonzalez, un chef niçois en Amérique du Nord



Après l'école hôtelière de Nice, une rencontre marquante avec **Bernard Loiseau** et une première étoile au Luxembourg, **Éric Gonzalez** cède à l'attrait de New York. Il y passe deux années trépidantes chez Maxim's, puis gagne Montréal à l'hiver 2000. Éric Gonzalez a d'abord travaillé comme chef exécutif pour des tables reconnues de Montréal comme le Lutetia et le Cube. Depuis trois ans, il est aux commandes de l'Auberge Saint-Gabriel, une adresse emblématique du Vieux Montréal. Les murs, datant de 1688, appartiennent à **Marc Bolay**, **Garou** et **Guy Laliberté**. La décoration, revisitée par le designer **Bruno Braën**, est décalée : l'entrée est ainsi ornée d'une spectaculaire colonne vertébrale de baleine. L'établissement regroupe un restaurant gastronomique, un traiteur, trois salles pour les banquets et événements et une discothèque, pour un total de 500 couverts par jour et 6 millions de dollars canadiens (environ 5 M€) de chiffre d'affaires en 2011. Ce chef exécutif s'occupe de tout :

**Éric Gonzalez** : "Montréal est une ville cosmopolite, riche en opportunités. Elle est en pleine expansion, c'est le bon moment pour en profiter."

"Il faut savoir être créatif, penser chiffre et rentabilité, anticiper et mener ses hommes". En plus de la cuisine, il a la charge des achats, du suivi des coûts, de la gestion du personnel, de la stratégie et vient de terminer un livre de recettes, *Audaces*, qui sortira en octobre.

### "MONTRÉAL PEUT DEVENIR LA CAPITALE DE LA RESTAURATION AU CANADA"

Pour apprécier Montréal, il conseille d'oublier quelques clichés. "On est en Amérique du Nord, même si on parle français.

Pourtant, les Québécois ne s'identifient pas aux Américains. C'est un pays neuf, c'est à la fois plus simple et plus compliqué."

En cuisine, il lui faut réajuster ses recettes françaises, car les produits de base sont différents : les farines sont plus fortes, elles contiennent plus d'amidon. Le beurre et la crème n'ont pas le même goût et ne se comportent pas de la même façon qu'en France. L'organisation du travail diffère aussi. Les 'shift' (services) du matin ou soir permettent de profiter de la qualité de vie du Québec, à un coût bien moindre qu'en France.

"Montréal est une ville cosmopolite, riche en opportunités. Elle est en pleine expansion, c'est le bon moment pour en profiter".

L'intérêt pour la restauration y est récent mais les Québécois sont curieux. Les choses évoluent vite : il y a vingt ans, il n'y avait guère d'alternative au cheddar en matière de fromage. Aujourd'hui, il en existe des centaines de variétés, vache, brebis et chèvre, produites par des artisans de qualité.

Éric Gonzalez conseille d'abord de venir et d'entrer en contact avec un restaurant. Cela permet ensuite de faire - depuis l'Hexagone - les démarches pour obtenir le permis de travail temporaire (PVT) pour les moins de 35 ans. Atout de taille, le diplôme français de cuisinier est reconnu au Québec, ce qui n'est pas le cas pour de nombreux autres titres. Éric Gonzalez recommande de prendre une décision au bout de six mois passés dans le pays : rester ou repartir. "On recherche beaucoup de personnel qualifié, il y a des opportunités à saisir", souligne-t-il. *Montréal peut devenir la capitale de la restauration au Canada. On y mange très bien, il y du talent à chaque coin de rue. Si tu aimes les gens, la vie et la nature, viens au Québec !"* ■

ANNE-SOPHIE THÉRON

**L'Auberge Saint-Gabriel** • 426 rue St-Gabriel • H2Y 2Z9 Montréal

• Tél. : + 1 514 878 3561 • [www.lesaint-gabriel.com](http://www.lesaint-gabriel.com)

**Rapid & Resto Show**  
17 & 28 novembre 2012

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

- **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

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

[www.rapidrestoshow.com](http://www.rapidrestoshow.com) • contact: 01 47 35 14 59  
Paris Porte de Versailles • Hall 6



# Restauration

**Carhaix** Trois amis, dont deux Carhaisiens pure souche, ont installé leur restaurant dans la capitale du Poher.

## Les Bonnets rouges font l'unanimité



L'équipe des Bonnets rouges a investi une bâtisse du XVII<sup>e</sup> siècle à Carhaix (29).

À moins d'une heure des principales villes de Bretagne occidentale et du bord de mer, Carhaix bénéficie d'une situation stratégique et d'un environnement exceptionnel entre les montagnes Noires et les monts d'Arrée. C'est aussi le lieu d'un festival renommé en France : Les Vieilles Charrues. En mai 2011, **Matthieu Guillemot** et **Jean-Marc L'Hostis**, deux Carhaisiens pure souche, et leur ami **Yvan Cozic**, achètent l'une des plus vieilles bâtisses de la capitale du Poher, datant du XVII<sup>e</sup> siècle, qu'ils transforment en un restaurant atypique aujourd'hui très apprécié par une clientèle variée. Ils l'ont baptisé Les Bonnets Rouges en référence à la révolte paysanne de 1675.

### UNE PREMIÈRE ANNÉE SATISFAISANTE

Le cuisinier Matthieu Guillemot se souvient des travaux difficiles qu'ils ont entrepris pour transformer l'établissement : *"Nous avons mouillé le maillot, charrié des tonnes de cailloux et grimpé des échelles, sans une once de découra-*

*gement."* Aujourd'hui le restaurant propose une cuisine authentique et originale, à partir de produits locaux de première fraîcheur. Sont ainsi servis des plats comme la Tartibreizh (pommes de terre, oignons, andouille de Guéméné, vin blanc, crème, le tout gratiné à la tomme de Carhaix) ou le El Arroub (viande hachée au thym, aubergine, huile d'olive de Palestine, riz), du nom du camp palestinien jumelé avec Carhaix. Jean-Marc L'Hostis, ancien salarié des Vieilles Charrues, veille à la bonne gestion de l'entreprise. Il est aussi très présent en salle et se dit satisfait de cette première année. *"On est fier d'avoir une clientèle variée, qui va de l'ouvrier au banquier, et qui apprécie ce cadre et cette cuisine militante. Nous faisons les choses sérieusement sans se prendre au sérieux."* ■

**JEAN-YVES TOURNELLEC**

**Les Bonnets rouges** • 6 rue Gaspard Mauviel • 29270 Carhaix  
• Tél. : 02 98 27 48 36  
• [www.facebook.com/pages/Les-Bonnets-Rouges/187015288036710](https://www.facebook.com/pages/Les-Bonnets-Rouges/187015288036710)

# NESCAFÉ<sup>®</sup> Alegria

## Réveillez votre offre petit-déjeuner !



NESTLÉ FRANCE S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits NESTLÉ S.A.

### Une offre complète

de boissons chaudes de qualité délivrée par un système simple, pratique et efficace !



Pour plus d'information sur nos solutions boissons

**CONTACTEZ-NOUS AU  
0811-360-860**

N°Azur - Prix d'un appel local

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



Retrouvez nos produits



**Nestlé**  
PROFESSIONAL

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons



**Saint-François** Deux chefs de renom, installés dans l'une des communes les plus touristiques de Grande-Terre, livrent leur sentiment sur la gastronomie guadeloupéenne, les difficultés qu'ils rencontrent et l'avenir du secteur.

## Joël Kichenin et Sylvain Sérouart, porte-drapeaux d'une cuisine guadeloupéenne de haute volée



**Joël Kichenin** se partage entre sa table d'hôte et l'enseignement en licence professionnelle.



La tarte à la banane, façon Tatin, de **Joël Kichenin**.

Pois verts à l'œuf, un plat signé **Sylvain Sérouart**, chef de l'Iguane Café.



**Sylvain Sérouart** regrette que les apprentis qu'il forme ne puissent s'installer sur l'île, faute de moyens.

**Joël Kichenin** est un personnage atypique. Alors qu'il est le chef le plus titré en compétition des Antilles et de la Guyane, il a choisi d'accueillir ses convives autour d'une table d'hôte, Le Bois Lélé à Saint-François, et ce uniquement sur réservation. Formé par le compagnonnage, il est passé par les écoles Lenôtre et Ritz Escoffier et a depuis obtenu de très nombreuses reconnaissances pour sa gastronomie créole inventive. *"Je crée des recettes à partir des produits du terroir, parfois méconnus ou oubliés. C'est une cuisine guadeloupéenne, teintée d'influences indiennes, venues de mes origines familiales"*, explique-t-il. Ce professionnel, qui exerce depuis plus de quarante ans, est aussi un adepte des concours culinaires. *"Ils sont enrichissants car ce sont des défis, des remises en question mais aussi des occasions de rencontrer d'autres chefs."* Mais aussi autant d'occasions de faire connaître à l'international la gastronomie guadeloupéenne. Il a été nommé 'ambassadeur de la cuisine créole' par ses pairs et il est à l'origine de concours culinaires comme la coupe des Chefs de cuisine ultra-marins ou le Boko d'or. Soucieux de transmettre son expérience, il enseigne également en licence pro-

fessionnelle hotellerie-restauration à l'université Antilles-Guyane.

Agé aujourd'hui de 55 ans, il a adopté l'esprit table d'hôte : accueil personnalisé, proximité, dialogue avec les clients... Une démarche qui lui permet de se différencier dans une commune très touristique. *"Rien qu'à Saint-François, il y a plus de 120 restaurants, mais tout le monde ou presque propose la même carte"*, constate-t-il.

### CUISINE INVENTIVE ET MÉTISSÉE

**Sylvain Sérouart**, chef de l'Iguane Café, également situé à Saint-François, partage cette opinion. Seul Maître cuisinier de France présent en Guadeloupe, il propose une cuisine inventive et mélangée, faite de contrastes et de technicité. Le service à la cloche et des prestations de haut niveau font de l'Iguane Café le restaurant le plus réputé de l'île. Fort de ses vingt et une années passées en Guadeloupe, Sylvain Sérouart émet des doutes sur l'avenir de la profession. Trois ans après les événements de 2009 qui ont mis les professionnels du tourisme en difficulté, il estime *"retrouver seulement maintenant les chiffres de 2008"*. Mais il prévient : *"Ceux qui n'investiront pas dans les deux années qui viennent ne s'en sortiront pas. Le*

*coût salarial est de plus en plus élevé. Bientôt, nous ne pourrons plus assurer ce type de prestation, coûteuse en main d'œuvre."* Sylvain Sérouart travaille avec 9 employés, dont 4 apprentis, qu'il forme avec l'objectif *"qu'ils deviennent des chefs autonomes"*. Cependant, il s'inquiète : *"Une fois l'apprentissage terminé, ces jeunes partent travailler en métropole ou ne poursuivent pas dans la profession, faute de moyens financiers pour monter leur propre affaire."* Cela lui laisse un goût amer. *"Nous avons le sentiment de ne pas les avoir accompagnés jusqu'au bout."* Sylvain Sérouart envisage, dans les années qui viennent, d'investir dans des projets auxquels il fera confiance. Son objectif : voir ses apprentis voler de leurs propres ailes en Guadeloupe. Joël Kichenin, comme Sylvain Sérouart, mais aussi **Max Cirilie** et bien d'autres, luttent contre l'image d'une cuisine créole seulement familiale. La gastronomie guadeloupéenne moderne existe, où l'audace se mêle à l'élégance et où les produits du cru sont à l'honneur. ■ **MARIE TABACCHI**

**Le Bois Lélé**

leboislele@leneem.fr

**Iguane Café**

www.iguane-cafe.com

# Toutes les saveurs d'une gamme leader



**LEADER DE LA RESTAURATION  
SERVIE À TABLE** <sup>(1)</sup>



**LEADER des Eaux Plates  
du segment CBHR** <sup>(2)</sup>



**L'unique** bouteille sérigraphiée



**1<sup>ère</sup> marque** d'eau gazeuse  
dans le Hors domicile <sup>(4)</sup>

NW M&D, 92 130 Issy-les-Moulineaux, RCS Nanterre 479 465 044



MARKETING & DISTRIBUTION

(1)-(4) Étude Gira CHD 2010 • (2) Source Gira CHD 2010 • (3) Étude organoleptique SAM

**SIAL** 2012  
The Global Food Marketplace

Commandez votre badge  
sur [www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr)



CONNECTIONS

Foodservice  
innovations\*

Paris. 21-25 Oct. 2012

Paris Nord Villepinte - France  
[www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr)

\*Réseaux agroalimentaires. Quand la restauration innove.  
© Images by [www.stockfood.com](http://www.stockfood.com)



By  
**SIAL**  
GROUP  
[www.sial-group.com](http://www.sial-group.com)

un événement  
**comexposium**  
The place to be

SIAL, une filiale du Groupe Comexposium

## Restauration

Paris Repris il y a deux ans par Grégory Detouy, l'établissement situé au cœur du Marais appartient à la catégorie des cafés intemporels.

### Un goût d'autrefois au Temps des cerises

**G**régory Detouy a repris le Temps des cerises en août 2010. Pour le propriétaire de ce bistrot situé au cœur du Marais, il ne fallait rien changer, "sauf la cuisine".

La décoration de l'établissement est la même depuis une cinquantaine d'années : comptoir en zinc et mosaïques. "La maison a été construite au Moyen Âge, explique Grégory Detouy, mais c'est un bistrot depuis 1830 seulement." Pour ce passionné des arts de la table, l'établissement devait puiser dans la cuisine d'antan. "Depuis toujours, j'ai voulu travailler dans la restauration, confie-t-il. Après avoir fait mes armes à la Petite France, à Crillon, j'ai décidé de m'orienter vers les métiers de la salle. Mon ancien patron, **Jean-François Roux**, m'a fait confiance et m'a soutenu pour reprendre cet établissement."



"La maison a été construite au Moyen Âge, explique Grégory Detouy, mais c'est un bistrot depuis 1830 seulement."

#### "ANTITHÈSE DE LA CUISINE BRANCHÉE"

L'endroit où la tradition est la mieux représentée, c'est dans l'assiette. "C'est une cuisine bistronomique", précise le propriétaire. Du boudin noir façon Parmentier à l'entrecôte Paname, la carte propose des plats qui ont presque disparu. "Le Temps des cerises, c'est un peu l'antithèse de la cuisine branchée. Le chef **Pascal Brebant**, formé chez **Michel Guérard**, propose des plats qui ont fait leurs preuves. Les clients peuvent retrouver le charme d'autrefois dans des mets consistants." L'établissement dispose d'une cinquantaine de places assises et 14 en terrasse. Le ticket moyen est de 35 €. Avec 8 entrées, 8 plats et 7 desserts, la cuisine se travaille avec des produits en provenance de Rungis. "Je propose une formule à 13 € le midi, ainsi qu'un brunch à 22 € le dimanche", confie Grégory Detouy. "J'ai une clientèle essentiellement de quartier. Des habitués qui viennent depuis vingt-cinq ans, comme des parents d'élèves qui boivent leur café le matin après avoir déposé les enfants à l'école", conclut le propriétaire.

A. J. A.

Le Temps des cerises • 31 rue de la Cerisaie • 75004 Paris •

Tél. : 01 42 72 08 63





**16°, 2° et -18° !**

**PRENEZ LES 3 !**  
ambient, frais, surgelé  
**DANS UN MÊME CAMION**  
**SANS VOUS DÉPLACER**

Une seule commande, une seule facturation, une seule livraison  
Par un seul et même fournisseur

RCS Créteil 433 927 332

[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)

**N°Azur 0 811 65 65 88**

PRIX APPEL LOCAL



**TRANS GOURMET**

Engagé à vos côtés

L'espace Transgourmet Market sur

**EQUIP'HOTEL**  
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE  
**11-15 NOV. 2012**

Votre badge gratuit sur  
[www.equiphotel.fr-code TGM1](http://www.equiphotel.fr-code TGM1)

Plus d'infos sur :  
[www.transgourmet.fr/transgourmet-market.fr](http://www.transgourmet.fr/transgourmet-market.fr)

# 40 Produits & Équipements/ **Plats cuisinés, viande, produits de la mer, fonds de sauce**

Pour éviter la raréfaction des gisements, les pêcheurs français ont établi des critères de pêche très stricts concernant ce produit noble par excellence.

MARCEL MATTIUSI

## La coquille Saint-Jacques : une pêche responsable

De nombreux symboles sont attachés à la coquille Saint-Jacques. Dans l'Antiquité, elle était symbole d'amour (coquille de Vénus). D'ailleurs, Botticelli utilisa une coquille Saint-Jacques comme nef pour *La Naissance de Vénus*. On lui prêtait également le pouvoir de protéger des mauvais sorts et des maladies. On plaçait ainsi des coquilles au sein des sépultures en guise d'ornement ou d'offrande.

### LA COQUILLE SAINT-JACQUES OU PECTEN MAXIMUS

La coquille Saint-Jacques fait partie de la famille des pectinidés. Son nom scientifique, *Pecten maximus*, permet de la différencier des autres pectinidés comme la pétoncle ou le vanneau. La législation de mai 1997 précise que la dénomination des coquillages de la famille des pectinidés s'applique aux produits en conserve, semi-conserve ou à l'état de surgelé. Il ne s'applique pas pour les produits commercialisés à l'état frais. En résumé, en conserve, semi-conserve ou surgelé, l'appellation Saint-Jacques concerne la *Pecten maximus* ; sinon, elle doit être complétée par le nom de l'espèce (pétoncle ou vanneau) et

le pays d'origine. En ce qui concerne le produit frais, seule la *Pecten maximus* a droit à l'appellation Saint-Jacques.

### LA PÊCHE

En France, elle est présente surtout dans le nord de l'Atlantique, en Bretagne (en particulier à Erquy), Normandie et dans le Pas-de-Calais. En fonction des lieux de pêche - que l'on appelle gisements -, les coquilles sont coraillées ou non. La pêche est pratiquée à l'aide de dragues.

La pêche a été intensive jusque dans les années 1960. Pour éviter la raréfaction des gisements, les pêcheurs français se sont imposés une réglementation stricte qu'ils contrôlent eux-mêmes avec les Affaires maritimes :

- obligation d'avoir une licence spécifique ;
- pêche autorisée du 1<sup>er</sup> octobre au 15 mai (passé cette date, la période de reproduction commence) ;
- nombre d'heures de pêche imposé et limité ;
- deux dragues maximum par bateau ;
- taille minimum de la coquille fixée à 10,2 cm ;
- pas plus de 1,5 tonne autorisée par séquence de pêche.

Ainsi, malgré le fait que la drague des Saint-Jacques ne soit pas sous quotas européens, les quantités



disponibles sont à peu près stables d'une année sur l'autre.

La coquille Saint-Jacques n'atteint sa taille minimum de pêche qu'en deux ou trois ans. Elle a un grand prédateur, l'étoile de mer, à laquelle elle s'échappe en se déplaçant par hydropropulsion, c'est-à-dire en claquant ses valves et en expulsant rapidement l'eau. Depuis quelques années des essais d'aquaculture - la pectiniculture - sont menés pour remédier aux risques de déficit, mais les méthodes ne sont pas encore au point.

### LE LABEL DE QUALITÉ

La Normandie a obtenu deux Labels rouges, l'un en 2002 pour la coquille entière et l'autre en 2009 pour les noix de Saint-Jacques. Pour obtenir ces labels, les coquilles doivent respecter

une charte de qualité. Elles doivent :

- être sélectionnées et nettoyées à bord des bateaux ;
- avoir plus de 80 % de coquilles coraillées ;
- avoir un rendement minimum de 1 kg de noix coraillées pour 6,5 kg de coquilles ;
- être vendues au client final le lendemain de la vente à la criée.

Les noix doivent :

- être 100 % coraillées ;
- être issues de coquilles Saint-Jacques fraîches sélectionnées à bord des bateaux ;
- être décoquillées manuellement au plus tard le lendemain de la vente à la criée ;
- ne pas rendre d'eau à la cuisson.

Peu calorique, la coquille Saint-Jacques contient d'excellentes protéines et très peu de glucides et lipides. Coraillée, elle est également une source de nombreux nutriments nécessaires à une bonne santé.

### LA CONSERVATION

Étant donné la période de pêche limitée et sa faible résistance au transport, les techniques modernes de congélation sont d'un recours utile. Pour obtenir un résultat exceptionnel, il suffit de congeler les noix de Saint-Jacques dans des plaques, sur une

# Truite des Fjords®

## Elle a tout pour surprendre!



Une chair rouge et ferme, un goût à part...  
La Truite des Fjords® est idéale pour créer  
des bouchées pleines d'originalité et de surprise.

Collective des Produits  
de la Mer de Norvège

[www.poissons-de-norvege.fr](http://www.poissons-de-norvege.fr)



# 42 Produits & Équipements/Plats cuisinés, viande, produits de la mer, fonds de sauce

seule épaisseur, recouvertes d'eau légèrement salée (15 g/l). Une fois congelées, les démouler et les stocker, avec l'eau en glace, dans des sachets : le sel donne un peu de souplesse à la glace. À la décongélation, il est relativement difficile de faire la différence avec des noix fraîches.

## EN CUISINE

La coquille Saint-Jacques gratinée de nos grands-mères est maintenant éliminée des menus. Elle se sert crue ou cuite, juste chauffée à cœur : "Elle doit cuire de peur", dit-on. La chair de la coquille Saint-Jacques est d'une finesse incomparable, fondante,

avec un très léger goût de noisette. Elle se suffit à elle-même et il faut donc la préparer de façon, non pas à masquer ses caractéristiques, mais au contraire à les mettre en valeur. **Blogs des Experts** 'Recettes de chef à chef' et 'Tours de main' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**Exemple de deux recettes à retrouver** en tapant les mots-clés ci-dessous sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

- **Carpaccio de Saint-Jacques à la normande (RTK3292)**
- **Vapeur de coquilles Saint-Jacques, beurre à l'orange (RTK1291)**

L'Italie, comme la France, dispose d'une culture qui lui permet d'élaborer une grande variété de produits de charcuterie. Le restaurateur dispose d'une vaste palette qui lui permettra de varier ses propositions.

PAR MARCEL MATTIUSI

## La charcuterie italienne : du cru au cuit

Le porc a été l'un des premiers animaux domestiqués à être élevé pour sa viande. L'art de la conservation de la viande de porc a donné le jour, au fil des siècles, à des centaines de spécialités dans les différentes régions d'Italie. Elles sont toutes basées sur le traitement des viandes avec du sel, des épices et des aromates. Les porcs élevés pour la charcuterie sont d'un poids moyen de 150 à 160 kg alors que, pour la boucherie, ils peuvent ne peser qu'une centaine de kilos. Pour obtenir une viande de qualité, les porcs sélectionnés doivent atteindre leur poids idéal en une dizaine de mois et leur alimentation est surveillée.

### LA CHARCUTERIE CRUE

La charcuterie crue est le résultat de la réduction lente et progressive de leur taux d'humidité. Cette règle de lenteur pendant le séchage et la maturation confère les caractéristiques organoleptiques et permet une conservation plus facile.

### LES JAMBONS (PROSCIUTTO)

Ce sont indiscutablement les produits les plus représentatifs de la charcuterie italienne. Ils sont d'une qualité

reconnue dans le monde entier. Le mot 'prosciutto' vient du verbe 'prosciugare' (dessécher). Les jambons sont systématiquement testés : un inspecteur pique une aiguille en os de cheval, la ressort, la sent et donne ou non son aval pour la commercialisation. En Toscane, région où le gibier abonde, on trouve également des jambons et des saucissons de sangliers.

### • Le jambon de Parme

Fabrication traditionnelle depuis plusieurs siècles, la méthode de production et d'affinage s'est perfectionnée avec le temps. Ce jambon a obtenu une appellation d'origine protégée (AOP). Les cuisses de porc sont réfrigérées pour raffermir la viande, puis on leur donne une forme de cuisse de poulet en pratiquant des incisions dites 'rognages'. La cuisse est ensuite massée au sel puis réservée cinq ou six jours au réfrigérateur. Elle est ensuite essuyée et remise au sel pendant quinze jours, toujours au froid. Le jambon absorbe progressivement le sel et commence à rendre une partie de

son eau. Elle est essuyée de nouveau et stockée dans une salle de repos pendant deux mois. La maturation lente, qui dure huit à dix mois, a lieu dans de grands entrepôts édifiés sur



les collines autour de Parme. Les salles sont ventilées naturellement grâce à des fenêtres situées sur les quatre murs et que les employés ouvrent au gré des conditions climatiques.

Caractéristiques :

- couleur homogène, entre le rose et le rouge,

striée par le blanc des parties grasses ;

- parfum agréable et goût doux et délicat ;
- peu salé avec des arômes parfumés ;
- découpe aisée.

La meilleure façon de l'apprécier est de le déguster seul, en tranches fines avec du pain de campagne ou des gressins. Certains le consomment avec du melon ou des figues, mais, pour cette association, il vaut mieux prendre un jambon plus ordinaire.

### • Le jambon de San Daniele

Ce jambon affiné dans le Frioul, au

➤ nord de l'Italie, bénéficie également d'une AOP. Travaillé comme le jambon de Parme, le San Daniele bénéficie pour son séchage d'un climat doux et d'un air sain et sec qui souffle régulièrement de la mer vers les montagnes. Par tradition, la partie terminale de la jambe est conservée ce qui, en plus de sa forme de guitare obtenue par rognage, le distingue des autres jambons.

Caractéristiques :

- couleur homogène rouge rosé avec stries blanches de la graisse ;
- parfum intense avec un goût doux et délicat ;
- la découpe est aisée et les tranches doivent être très fines ;
- comme tout jambon d'exception, c'est dégusté seul avec du pain ou des gressins qu'il sera le meilleur ;
- ne surtout pas l'accompagner de condiments ou de légumes au vinaigre.



Le culatello, une charcuterie des plus nobles.

viande, parée, est assaisonnée et frottée à la main puis placée au repos, au froid, pendant deux jours. Elle est ensuite introduite dans une vessie de porc et ficelée artistiquement avec une grosse ficelle pour lui donner une forme de poire. L'affinage dure de douze à quatorze mois et, en fin de séchage, il pèsera de 3 à 4 kg.

Caractéristiques :

#### • Le culatello

Obtenu à partir de la meilleure partie de la cuisse de porc désossée, sans couenne, le culatello est certainement la charcuterie la plus noble et la plus chère de la gastronomie italienne. La

- parfum intense et spécifique ;
- couleur rouge uniforme ;
- saveur douce et délicate.

Il faut d'abord éliminer les ficelles et la vessie, ensuite il est tranché très finement. À déguster avec un pain rustique à peine toasté, accompagné d'un vin blanc légèrement pétillant comme le Prosecco.

#### LES SAUCISSONS

Il existe une grande variété de saucissons typiques de chaque région. Ils sont toujours séchés naturellement pendant quatre à huit mois suivant leur taille.

#### • La pancetta

Préparée avec des morceaux prélevés sur le revêtement adipeux et musculaire du flanc du porc, elle est reconnaissable à l'alternance des couches maigres et grasses.

COUP DE PATES®

PIC'APÉRO  
CHAMPÊTRE

RETROUVEZ CE PRODUIT PAGE 121 DE NOTRE  
CATALOGUE COLLECTION PRINTEMPS ÉTÉ N° 44



*Amis des Artisans*

COUP DE PATES® S.A.S.  
ZAC du Bel Air - 14 avenue Joseph Paxton  
Ferrière-en-Brie-77614 - MARNE-LA-VALLÉE Cedex 3

[www.coupdepates.fr](http://www.coupdepates.fr)

# 44 Produits & Équipements/Plats cuisinés, viande, produits de la mer, fonds de sauce

Assaisonnée de sel, de poivre noir et d'aromates, la pancetta ressemble à la ventrèche du Sud-Ouest français. Coupée en fines tranches et dégustée en hors-d'œuvre, elle a beaucoup de parfum et de finesse. Coupée plus grossièrement puis taillée en lardons, elle parfumerait délicieusement les ragoûts et autres sautés et sera la base des fameux spaghetti carbonara.

## • La coppa

Confectionnée à partir des muscles du cou, on la reconnaît à ses parties rouges homogènes en quantité plus importantes que les parties grasses réparties irrégulièrement. Elle se déguste en hors-d'œuvre, coupée en tranches fines, prises avec les doigts et accompagnée de gressin ou de polenta.

## • Le felino

C'est le plus connu des saucissons. Il est originaire de la région de Parme mais fabriqué dans une zone plus vaste, partout où les conditions climatiques sont favorables à une bonne maturation.

Les viandes maigres provenant des meilleurs morceaux de porc sont découpées en petits morceaux et mises à sécher à basse température 24 heures avant d'être hachées à la grosse grille. Les condiments utilisés sont le sel, le poivre en grains et du vin blanc où aura macéré de l'ail. Il se déguste en amuse-gueule ou en entrée et ne doit pas être coupé trop finement. Il a un goût doux caractéristique. Le peu de gras et le poivre lui confèrent une saveur extrême.

## • Le milano

Très répandu dans toute l'Italie, il est fabriqué dans le nord et le centre. Préparé avec un ajout d'environ 20 % de maigre de bœuf, assaisonné d'épices, d'ail, de sel et de poivre. Tous les ingrédients sont hachés à la grille fine.

Ce sont de gros saucissons de 2 à 4 kg chacun. De parfum délicat, son goût caractéristique n'est jamais acide. On le servira idéalement avec de la polenta.

## • Le finocchiona

C'est le saucisson toscan par excellence. Son nom provient des graines de fenouil entrant dans sa composition, en plus de l'ail et du romarin. La maturation dure six à huit mois et il se déguste coupé en tranches épaisses en début de repas ou à l'apéritif.

## LES AUTRES CHARCUTERIES CRUES

### • Le lard de Colonnata

La recette est originaire de Colonnata à côté de Carrare en Toscane. Le lard frais est paré, enduit de sel, puis entreposé dans des vasques en marbre, les 'concas', dont les parois sont au préalable aillées. On alterne les couches de lard avec des couches d'aromates (cannelle, noix de muscade, clou de girofle, laurier...). Il reposera dans ces concas au moins six mois. Beaucoup considèrent ce lard comme le meilleur du monde. Sa couleur est blanche, légèrement rosée et son goût est délicat et frais. Pour le déguster, nettoyer légèrement les 4 faces, le trancher très finement, le faire griller et le poser sur une tranche de pain : le bonheur !



Le lard de Colonnata, que beaucoup considèrent comme le meilleur au monde.

### • Le speck

C'est un jambon cru fumé des vallées alpines du Haut-Adige. La cuisse de porc est désossée et compressée pour lui donner sa forme aplatie caractéristique. La viande est salée, poivrée, aillée. On ajoute des baies de genièvre et autres aromates. Après

plusieurs jours de salaison, la viande est fumée à basse température. Le speck acquiert ainsi son arôme et sa couleur. Il est ensuite stocké à 7-12 °C, au noir, pendant 20 à 24 semaines. Il se déguste en tranches fines, en hors-d'œuvre ou réchauffé sur du risotto par exemple.

## LA CHARCUTERIE CUITE

### • La mortadelle

Spécialité de Bologne, elle est fabriquée à partir de la viande d'épaule ou de longe. La viande est hachée, on y ajoute des cubes de lard, du sel, du poivre, de l'essence de myrte et, éventuellement, de l'ail et des pistaches.

La farce, embauchée dans de grosses saucisses, est cuite à 80-85 °C jusqu'à ce que le cœur atteigne 70 °C.

Elle se déguste tranchée finement en hors-d'œuvre ou bien en amuse-bouche farcie de mascarpone, noix et basilic, roulée et coupée en rondelles.

## LES AUTRES CHARCUTERIES À CUIRE

Les Italiens préparent également de la charcuterie à cuire.

### • Le cotechino

Spécialité de Modène, le cotechino ressemble à un cervelas. Sa composition de maigre et gras de porc mélangés à des épices lui confère, lors de la cuisson, un fondant délicieux presque gélatineux. Il est servi habituellement en potée ou avec des haricots secs à la tomate.

### • Le zampon

Il s'agit des pieds de porc désossés et farcis avec un mélange d'épaule et de la chair des pieds. Il se consomme chaud ou froid mais sa texture gélatineuse est un délice.

### • Les saucisses

Toutes les régions ont leurs spécialités de saucisses, plus ou moins aromatisées et plus ou moins grosses.



Sylvia Pinel, ministre du Tourisme, prône la discussion avant toute décision sur le devenir du contrat d'avenir et du taux réduit de TVA.

## La profession va devoir défendre son bilan sur la TVA devant le Gouvernement



La ministre **Sylvia Pinel** lors de son intervention. En arrière-plan, à sa gauche, et de gauche à droite : **Robert Touchet** (CPIH), **Didier Chenet** (Synhorcat), **Claude Daumas** (Fagih), **Hubert Vilmer** (Snarr), **Roland Hégu**y (Umih).

Le 10 septembre, **Sylvia Pinel**, ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, a réuni l'ensemble des organisations professionnelles du secteur de la restauration afin de définir une méthode et un calendrier pour évaluer et analyser en profondeur le dispositif du contrat d'avenir signé en 2009 et son avenant de 2011. Sylvia Pinel a indiqué que, dans le contexte économique, il était légitime pour le Gouvernement de se poser la

question de l'efficacité économique de cette mesure, qui représente une charge de plus de 3 milliards d'euros pour les finances publiques : *"Il est important que nous puissions faire avec les restaurateurs un bilan détaillé et contradictoire pour analyser si l'ensemble des mesures est à la hauteur de l'effort consenti"*, a-t-elle déclaré.

### QUATRE GROUPES DE TRAVAIL

Quatre groupes de travail seront mis en place pour examiner si les engagements pris par la profession ont été respectés. Le groupe de travail sur l'emploi se réunira le 24 septembre ; la modernisation du

secteur sera examinée le 1<sup>er</sup> octobre ; le volet très controversé des prix en restauration, le 8 octobre ; les conditions de travail des salariés, le 15 octobre. Sylvia Pinel souhaite que les professionnels soient entendus et veut pouvoir confronter leurs chiffres avec ceux de Bercy. L'analyse de ces chiffres et la synthèse de ces quatre groupes de travail devraient être rendues publiques courant octobre. S'il s'avère que les engagements fixés par le contrat d'avenir n'ont pas été respectés ou que la charge pour les finances publiques n'est pas proportionnée aux efforts consentis, la ministre a précisé qu'elle serait alors amenée à reconsidérer les termes du contrat et qu'elle réfléchirait, avec les professionnels, à de nouveaux objectifs et dispositifs.

PASCAL CARBILLET

### RÉACTIONS

• **Laurent Caraux**, président du SNRTC, note une *"ministre très déterminée"* et reconnaît dans la démarche une volonté objective : *"Nous allons confronter notre lecture des résultats avec sa lecture pour arriver à un dialogue partagé. Nous devons toutefois prendre en compte l'évolution de la conjoncture."*

• **Didier Chenet**, président du Synhorcat : *"Les chiffres, nous les avons, et ils sont officiels. Entre 2004 et 2008, le secteur a créé 72 800 emplois, alors qu'entre juillet 2008 et juillet 2009, nous étions dans une [phase] de destruction d'emplois. Depuis la baisse de la TVA,*

*on a créé 60 000 emplois."* Quant aux prix, ils ne peuvent pas être comparés avec l'indice des prix à la consommation. Un indice pondéré est nécessaire à ses yeux.

• **Claude Daumas**, président de la Fagih : *"Madame Pinel veut faire le point de manière contradictoire, ce qui permettra sans doute de mettre un terme à certaines polémiques. Nous sommes fiers de notre bilan, nous avons embauché et le contrat d'avenir a permis de faire avancer considérablement le dialogue social."*

• **Roland Hégu**y, président de l'Umih : *"Un calendrier*

*de réunions a été établi pour rapprocher nos arguments. Quatre thèmes ont été arrêtés : les prix, la modernisation, le social et les conditions de travail. Ce dernier point recouvre la santé et la lutte contre le travail illégal : ce sont des dossiers que nous avons entamés. Quant à l'investissement, il existe un observatoire sur lequel nous pouvons nous appuyer."*

• **Robert Touchet**, président des restaurateurs de la CPIH : *"Les très petites entreprises que nous représentons sont sur la corde raide. Ce principe de TVA qui a été reconduit par avenant est*

### Propos recueillis par Sylvie Soubes

*une nécessité vitale pour ces établissements qui ont joué le jeu, qui ont embauché et qui n'auraient pas pu résister à la crise s'il n'y avait pas eu cette mesure. Je ne vois pas ce que l'on peut demander de plus aujourd'hui."*


• **Hubert Vilmer**, président du Snarr : *"Si le débat qui se met en place aujourd'hui me paraît intéressant, le contexte économique, lui, est compliqué" et doit être pris en compte. "C'est très difficile pour la majorité de nos adhérents. C'est, je crois, la première fois que les professionnels de la restauration rapide le disent."*

# Fonds de commerce

avec MICHEL  SIMOND

## Bar-brasserie et bar-tabac : baisse du marché des ventes de fonds

### ACTIVITÉ : BAR-BRASSERIE À MONTPELLIER

Par tranche de chiffre d'affaires	Rapport moyen		Tendance générale du marché En baisse 
	Prix / CA HT (%)	Prix / EBE avant cotisations sociales de l'exploitant (coeff)	
CA de 0 à 200 000 € (CA moyen = 131 257 €)	94 %	2,71	
CA de 200 000 à 400 000 € (CA moyen = 283 981 €)	100 %	3,39	
CA > à 400 000 € (CA moyen = 604 718 €)	91 %	3,48	

Moyenne sur 276 cessions réalisées par le réseau Michel Simond du 31 juillet 2011 au 31 juillet 2012

L'avis de **Christophe Bellivier**, du cabinet **Michel Simond**, à Montpellier

#### Son commentaire :


*"L'activité des bars-brasseries est plutôt pérenne pour la ville de Montpellier. Cependant, il y a tout de même des disparités en fonction des*

*emplacements. Toutefois, en période de crise, les emplacements n° 1 ne subissent quasiment pas de baisse du chiffre d'affaires."*



Christophe Bellivier.

### ACTIVITÉ : BAR-TABAC

Par tranche de chiffre d'affaires	Rapport moyen		Tendance générale du marché En baisse 
	Prix / CA HT (%)	Prix / EBE avant cotisations sociales de l'exploitant (coeff)	
CA de 0 à 200 000 € (CA moyen = 131 425 €)	98,1 %	2,72	
CA de 200 000 à 400 000 € (CA moyen = 269 827 €)	100 %	3,39	
CA > à 400 000 € (CA moyen = 581 632 €)	96 %	3,41	

Moyenne sur 348 cessions réalisées en France par le réseau Michel Simond du 31 juillet 2011 au 31 juillet 2012

L'avis de **Stéphane Corre**, animateur réseau **Michel Simond**

#### Son commentaire :

*"Nous constatons une baisse des ventes de fonds de commerce de 'tabacs humides' (bars-tabac) et 'tabacs secs' (sans activité de bar) sur les douze derniers mois. Cependant, il faut noter une reprise sur les dernières semaines, surtout sur les affaires avec des activités connexes - PMU, presse,*

*loterie, Française des jeux, bimmeloterie... -, qui ont un certain monopole sur la zone de chalandise. Après une chute significative, les valorisations restent cependant stables et les moyennes observées sur des derniers mois se situent entre 2,7 et 3,4 fois l'EBE."*



Stéphane Corre.

Retrouvez les précédents indicateurs et les précédents articles 'Immobilier et fonds de commerce' : cliquez sur 'Fonds de commerce' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Conseils pratiques pour bien aborder sa rencontre avec la banque.

PAR STÉPHANE CORRE, GROUPE MICHEL SIMOND

## Reprendre un hôtel : négocier son prêt bancaire

**LE SAVIEZ-VOUS ?** Votre banquier est coincé dans un système très hiérarchisé et très contraignant. Dans les limites de sa délégation, il fait ce qu'il veut (il sera jugé sur ses résultats). Pour le reste, il doit en référer et il ne devient que votre ambassadeur.

**LE SAVIEZ-VOUS ?** Si votre agence vous suit, l'agence d'une autre caisse ou d'une autre région n'est pas obligée de le faire et fera comme si vous étiez un nouveau client. Même si c'est la même enseigne commerciale, ce sont parfois des entreprises ou des caisses indépendantes avec des structures juridiques différentes. Vous devrez alors vous présenter et convaincre votre interlocuteur comme

si vous étiez un nouveau client. Évitez d'avoir trop de certitudes ('de toute façon ma banque me suivra !'), car la déception peut être grande et psychologiquement très déstabilisante.

**LE SAVIEZ-VOUS ?** Un banquier ne traitera votre dossier que s'il est complet. S'il ne l'est pas, il s'en servira comme prétexte pour gagner du temps et ce sera du retard supplémentaire pour votre projet.

**LE SAVIEZ-VOUS ?** Votre banquier vous communiquera toujours une réponse rapide. Cependant, il faut être conscient que la définition du mot 'rapide' n'a de sens que si la durée est



© THINKSTOCK

précisée. En effet, la notion de rapidité est à relativiser sur une échelle de temps comprise entre 10 et 90 jours, voire davantage. Si le dossier est complet, la moyenne acceptable doit être comprise entre 10 et 21 jours.

**LE SAVIEZ-VOUS ?** La convention collective des banques prévoit plusieurs semaines de vacances.

En général, au moins quatre semaines sur la période d'été et autant de semaines réparties sur les autres périodes de l'année. Cela se traduit par des absences répétées de vos interlocuteurs, qui peuvent être préjudiciables à votre dossier. Surtout si vous devez le présenter pendant les vacances scolaires ou avant ou après des jours fériés.

**Retrouvez les précédents articles "Reprendre un hôtel : évitez les embûches" et notamment l'article "Vous et votre dossier bancaire, comment la banque vous juge ?" avec le code FVS012036 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

## □ Blogs des Experts & Questions-Réponses

Une question ? Rendez-vous sur les Blogs des Experts sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### Vaut-il mieux passer par un particulier ou une agence ?

**Souhaitant vendre mon restaurant, j'hésite entre passer une annonce dans un journal et faire appel à une agence. Quel est votre conseil ?**

LOL

**Jean Castel - auteur :** Passer par une agence, si elle est spécialisée, va vous permettre de n'être en relation qu'avec des candidats sélectionnés, notamment sur leur capacité à mener leur projet à terme sans être bloqués par la banque. Sélection, conseil des deux parties, accompagnement dans les visites, publicité... Ce sont des prestations qui doivent être rémunérées ! À cet effet, toute agence applique un barème qu'il faut demander pour connaître le montant des honoraires.

Passer par une agence, c'est un peu comme se demander s'il faut ou non faire de la qualité. La réponse est : essayez de faire sans qualité ! Essayez de vous passer de l'agence et, quand vous en aurez assez d'être dérangé à toute heure par des appels, des visites, de donner des

photocopies à n'en plus finir de vos bilans, de votre bail, d'avoir à raconter pourquoi vous vendez, sans parler des remarques et commentaires de tous ordres sur tout... eh bien vous aspirerez à passer par une agence qui jouera ce rôle de filtre. Un dernier point cependant : passer par une agence, c'est aussi entretenir des relations régulières avec elle, suivre son travail en votre faveur. Le mandat, c'est un contrat !

L'exclusivité, enfin, peut être intéressante si une agence est prête à s'investir dans la vente de votre affaire. Vous pouvez alors la lui confier pour trois à six mois par exemple, et continuer ensuite sur un mandat non exclusif. Lire la suite de la discussion avec le code **RTK2301** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



# Produits & Équipements/Plats cuisinés, viande, produits de la mer, fonds de sauce 77



## CHEFCOOK.FR, SITE DE VENTE PRIVÉE ALIMENTAIRE

Chefcook.fr est un site dédié aux professionnels des métiers de bouche construit sur un modèle économique viable de décroissance raisonnée. Il permet, par la mise en relation en temps réel des professionnels de l'industrie agroalimentaire et des restaurateurs/traiteurs, de réduire les gaspillages, notamment les coûts de reconditionnement de produits à DLUO courte, ainsi que leur empreinte écologique par la réduction des coûts de transport hors du territoire français. Chefcook.fr propose une large gamme de produits alimentaires surgelés. Il permet aux restaurateurs de réaliser des achats raisonnés tout en effectuant d'excellentes opérations commerciales. Chefcook.fr offre à ses clients un accès rapide et sécurisé 24 heures sur 24, 365 jours par an. L'ergonomie du site est simple et accessible, chaque produit bénéficiant d'une fiche technique exhaustive. Le mode de paiement est sécurisé et le mode de livraison optimisé.

Tél. : 02 37 26 97 95

w.bocchialini@chefcook.fr

www.chefcook.fr



## CHEF® ENRICHIT SA GAMME EN FLOCONS

Chef® étend sa gamme avec 3 nouveautés. La Sauce Demi-Glace en Flocons, idéale pour la réalisation de sauces minute suite à un déglacage. Le Fonds de Gibier en Flocons, dont le point fort est le taux élevé de viande - 4 fois plus important que dans la recette déshydratée Chef®. Et enfin, le Fonds Blanc de Veau en Flocons (lancement octobre 2012) : grâce à son taux de 11 % de viande de veau, il présente l'équilibre parfait entre la puissance évoquant le pied de veau et la finesse et le goût de viande rappelant un jarret lentement poché.

www.chef-professional.com

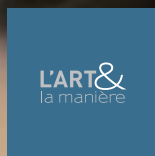
# brake

goûtez la différence

La cuisson à juste température :

## + SIMPLE, + RAPIDE & BIEN MEILLEURE !

La cuisson à juste température est reconnue pour sa qualité, qui respecte la saveur, la tendreté et jutosité du produit. **Brake** vous propose cette qualité de cuisson en prêt à servir (simple réchauffage de quelques minutes au bain marie). Ainsi ce filet de poulet à la sauce aux morilles, moelleux et savoureux à souhait, présenté sous vide en poche individuelle et signé **L'art et la manière**. Découvrez aussi des produits à personnaliser de vos propres sauces et accompagnements comme le filet de canette avec peau rôti ou le pavé de saumon grillé.



Filet de poulet à la sauce aux morilles



Tous les produits et plus encore en téléchargeant l'application mobile\* ou sur [www.brake.fr](http://www.brake.fr)  
Plus d'information au : 0437 5985 14



\*disponible sur iPhone, iPad et Android.

# 78 Produits & Équipements/Plats cuisinés, viande, produits de la mer, fonds de sauce



## AUDARY CHANGE DE LOOK

Audary lance un nouveau packaging assorti d'un nouveau

logo. Les titres sont plus lisibles et accompagnés d'une photo appétissante et valorisante. Une nouvelle couleur de fond élégante donne une cohérence entre le positionnement du produit et son prix. Enfin, la dénomination de la recette est plus précise.

Tél. : 04 68 94 45 80  
[www.audary.com](http://www.audary.com)



## CRÉATION BRIGADE OFFRE PLUS DE 100 PLATS CUISINÉS

Les plats cuisinés Création Brigade de Davigel offrent un choix de plus de 100 recettes restituables en quelques minutes au micro-ondes. Ils sont mis au point dans le respect de la tradition culinaire comme du fait maison. La cuisson est longue et sous vide, à basse température, afin d'obtenir une texture moelleuse de la viande, un mélange de saveurs et une bonne imprégnation des arômes. Un exemple avec le Sauté de veau au curry rouge : des morceaux d'épaule de veau cuisinés dans une sauce à base de pâte de curry rouge, relevée au piment d'Espelette et additionnés de poivrons rouges et oignons qui viennent adoucir le tout.

N° Azur : 0 810 88 10 88



## DU NOUVEAU POUR MAGGI®

Depuis septembre, 4 nouveaux fonds à faible teneur en sodium viennent renforcer la gamme de Maggi®. Les professionnels de la restauration pourront proposer des menus adaptés à des régimes hyposodés. Cette allégation 'à faible teneur en sodium' correspond à un seuil réglementaire défini, soit une quantité inférieure à 120 mg de sodium pour 100 ml de produit reconstitué (1 g de sodium = 2,5 g de sel). Il s'agit du Jus de Veau Lié, du Fonds Brun Lié, du Fumet de Poisson et du Fonds Blanc de Volaille, tous à faible teneur en sodium. Maggi® complète sa gamme avec un produit polyvalent et incontournable, le Jus pour Rôtis. Facilement personnalisable, il permet des usages variés.

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



## LA TRUITE DES FJORDS®, UN PRODUIT ENFIN DISPONIBLE EN FRANCE

truites en termes de taille, de couleur, de chair et de saveur. Jusqu'en 2011, la Truite des Fjords® n'était exportée que vers 44 marchés, dont la Russie et le Japon étaient les plus importants. Désormais, ce poisson de première qualité, demandé aussi bien par les gourmets que les chefs - et considéré par les connaisseurs comme étant l'un des meilleurs poissons norvégiens -, est vendu en France. La Truite des Fjords® est disponible, en fonction des préférences, en filet, entière ou en pavé.

[www.poissons-de-norvege.fr](http://www.poissons-de-norvege.fr)

**kifaikoi.com**

**Plats cuisinés, viande, produits de la mer et fonds de sauce**

**Alliance Foodservice** : [www.alliancefoodservice.fr](http://www.alliancefoodservice.fr) ; **Alliance Océane** : [www.iaa.cra-normandie.fr](http://www.iaa.cra-normandie.fr) ; **Aoste Food Service** : [www.aostefoodservice.com](http://www.aostefoodservice.com) ; **Brake France Service** : [www.brake.fr](http://www.brake.fr) ; **Charal** : [www.charal.fr](http://www.charal.fr) ; **Club Restauration** : [www.club-restauration.com](http://www.club-restauration.com) ; **Colin RHD** : [www.coteouest-selectal.com](http://www.coteouest-selectal.com) ; **Coup De Pâtes** : [www.coupdepates.fr](http://www.coupdepates.fr) ; **Davigel (direction nationale)** : [www.davigel.fr](http://www.davigel.fr) ; **EPC** : [www.epc.fr](http://www.epc.fr) ; **France Kebab** : [www.france-kebab.com](http://www.france-kebab.com) ; **Gourmanding** : [www.gourmanding.com](http://www.gourmanding.com) ; **Groupe Stalaven SA** : [www.stalaven.fr](http://www.stalaven.fr) ; **Hilcona AG** : [www.hilcona.com](http://www.hilcona.com) ; **Jean Routhiau** : [www.jean-routhiau.fr](http://www.jean-routhiau.fr) ; **Kaviari** : [www.kaviari.fr](http://www.kaviari.fr) ; **Kikkoman Trading Europe GmbH** : [www.kikkoman.fr](http://www.kikkoman.fr) ; **Le Fumet des Dombes** : [www.lefumetdesdombes.com](http://www.lefumetdesdombes.com) ; **Loeul et Pirirot** : [www.loeul-et-pirirot.com](http://www.loeul-et-pirirot.com) ; **Maison Boncolac** : [www.maison-boncolac.fr](http://www.maison-boncolac.fr) ; **MC Cains Alimentaire SAS** : [www.mccain.fr](http://www.mccain.fr) ; **MCCORMICK France S.A.S** : [www.ducros.fr](http://www.ducros.fr) ; **Meat New Zealand** : [www.meatnz.co.nz](http://www.meatnz.co.nz) ; **Nestlé France** : [www.nestleprofessional.fr](http://www.nestleprofessional.fr) ; **Panzani Food Service** : [www.panzanifoodservice.com](http://www.panzanifoodservice.com) ; **Pomona Terre Azur** : [www.pomona.fr](http://www.pomona.fr) ; **Rougié** : [www.fr.rougie.com](http://www.fr.rougie.com) ; **S.A.S Chefcook** : [www.chefcook.fr](http://www.chefcook.fr) ; **Saupiquet** : [www.saupiquet.com](http://www.saupiquet.com) ; **Saveurs de France Brossard** : [www.brossard.fr](http://www.brossard.fr) ; **Scal - Pizza Concept** : [www.scal.fr](http://www.scal.fr) ; **SDV** : [www.sdvfrance.fr](http://www.sdvfrance.fr) ; **Sofimas** ; **Sicaba** : [www.sicaba.fr](http://www.sicaba.fr) ; **Socopa Viande** : [www.socopa.fr](http://www.socopa.fr) ; **Soripa Gastronomie** : [www.soripa.fr](http://www.soripa.fr) ; **Traiteur de Paris** : [www.traiteurdeparis.com](http://www.traiteurdeparis.com) ; **TransGourmet Opérations** : [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr) ; **Unilever France** : [www.unilever.fr](http://www.unilever.fr)



## LES FONDS DE SAUCES CONCENTRÉS **CHRISTIAN POTIER**

Les fonds de sauce Christian Potier sont des produits humides et non déshydratés avec une forte teneur en viande ou poisson (supérieure à 40 %). Ils sont obtenus de manière traditionnelle par une longue réduction des ingrédients qui les composent. Ils sont élaborés sans conservateur ni exhausteur de goût, sont portionnables et se conservent jusqu'à un mois au réfrigérateur après ouverture. Petit plus, un QR code renvoyant sur le site internet est à la disposition du restaurateur à l'arrière du pack.  
[www.christian-potier.fr](http://www.christian-potier.fr)

## LE GIGOT D'AGNEAU FERMIER DU BOURBONNAIS LABEL ROUGE DE SICABA

Sicaba propose un gigot d'agneau fermier du Bourbonnais Label rouge de boucherie (carcasse de 14 à 23 kg). Le Label rouge garantit une viande de qualité. C'est l'assurance d'un mode d'élevage encadré : alimentation contrôlée (plein air et herbe), du respect du bien-être animal, d'une méthode d'engraissement extensive, d'un âge des animaux à l'abattage encadré, d'une sélection rigoureuse des carcasses, d'une préparation des viandes par des professionnels expérimentés, d'un contrôle de tous les maillons de la filière par un organisme tiers et d'une traçabilité sans faille avec la garantie d'une origine géographique, le Bourbonnais.

Tél. : 04 70 67 35 00

[sicaba@sicaba.com](mailto:sicaba@sicaba.com)

[www.lesviandesdubourbonnais.fr](http://www.lesviandesdubourbonnais.fr)



## LES FONDS ET SAUCES EN PÂTE **TOQUE D'AZUR**



Toque d'Azur propose aux professionnels de la restauration une gamme riche de références en fonds et sauces en pâte. Ces produits offrent de nombreux avantages : goûts puissants et authentiques, excellente dilution, grande stabilité

à chaud comme à froid, sans oublier de nombreuses possibilités d'utilisation et de combinaison au gré de la créativité du chef. Les fonds et sauces en pâte Toque d'Azur sont proposés en pots de 800 g à 1 kg, refermables et aisés à stocker (conservation à température ambiante).

Tél. : 0810 598 596

[www.toquedazur.fr](http://www.toquedazur.fr)



## NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE

Une recette de qualité :

Authenticité : recette traditionnelle

Une mise en œuvre pratique et rapide :

Produit cuit, prêt à réchauffer

- 15 minutes au four à 180°C
- 30 minutes au bain-marie.



Viande moelleuse



Retrouvez toutes  
nos gammes de produits sur  
[www.jean-routhiau.fr](http://www.jean-routhiau.fr)

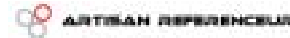
groupe  
**ROUTHIAU**

Jean Routhiau SA  
BP 2 - 85250 Saint-Fulgent - France  
Tél. 33 (0)2 51 42 70 70



Pour obtenir un bon référencement sur les moteurs de recherche, la première étape - la plus simple - passe par votre site même.

THOMAS YUNG



## Optimiser un site et ses pages pour le référencement

### PETIT LEXIQUE

• **Algorithme** : L'algorithme d'un moteur de recherche synthétise la pondération entre les différents critères (nombre de fois où le mot est présent dans la page, présence du mot dans l'URL, etc.).

• **URL : Uniform Resource Locator**. C'est la terminologie anglaise pour dire adresse internet.

• **Extension html : Hypertexte Markup Language**. C'est un langage de balisage qui permet d'écrire de l'hypertexte, d'où son nom. HTML permet également de structurer sémantiquement et de mettre en forme le contenu des pages.

• **CMS : Content Management Software**. Une famille de logiciels destinés à la conception et la mise à jour dynamique de sites web ou d'applications multimédia. C'est le format de données conçu pour représenter les pages web.

Les référenceurs estiment que les éléments contenus dans votre site internet influencent à hauteur de 30 % l'algorithme utilisé par les moteurs de recherche. Les 70 % restant sont dus aux éléments hors site, sur le web (les liens principalement).

### Utilisez les **mots-clés** dans l'adresse internet et dans les titres de vos pages

#### 1. L'ADRESSE DES PAGES INTERNET DE VOTRE SITE

De la même manière que l'algorithme des moteurs de recherche accorde de l'importance aux éléments se trouvant dans le nom du domaine (tapez le mot-clé **RTK7294** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) et dirigez-vous vers le paragraphe 'Un nom de domaine pour la communication'), **il s'intéresse aussi aux mots se trouvant dans l'adresse de la page**, les mots composant le nom du document résumant souvent le document lui-même.

Lorsque vous créez un document présentant vos tarifs pour 2013, il y a de fortes chances pour que vous le nommiez **tarifs-2013.doc**. Il est donc intéressant de

bien nommer les fichiers et les adresses de vos pages. Par exemple, la page présentant les chambres devrait logiquement se nommer **chambres.html** et non **chb.html**. L'extension **.html** - fortement recommandée - est celle des fichiers internet, le **.doc** étant l'extension des fichiers Word.

Il est même conseillé d'ajouter une ou deux (pas plus) expressions de la tête de votre longue traîne.

Par exemple **chambre-hotel-bordeaux.html** (notez l'utilisation du tiret pour séparer les mots, préférable à un tiret bas '\_'). Optimisez aussi vos sous-dossiers (si vous en avez).

**Par exemple, [hotel-bellevue.com/bordeaux/chambre-double.html](http://hotel-bellevue.com/bordeaux/chambre-double.html)**

Ne bourrez pas vos URL de mots-clés. Cela serait considéré par les moteurs de recherche comme du 'Keyword stuffing' (bourrage de mots-clés) et ils pourraient vous imposer une pénalité. Il est souvent inutile de répéter les mots-clés déjà présents dans le nom de domaine, hormis pour un établissement n'ayant pas un nom de domaine optimisé.

**Par exemple : [beausejour.com/hotel-nice.html](http://beausejour.com/hotel-nice.html).**

L'ancienneté du nom de domaine a son importance (tapez le mot-clé **RTK7294**

**Chloé** Progiciel complet & simple d'utilisation

Facilitez votre Gestion,

**HÔTELS RESTAURANTS - BAR**

Planning réservations  
Liens Avalpro, Réserv'IT ...  
Analyses / Statistiques  
Stocks / Inventaires  
Écran tactile, T.P.V. et P.D.A.

Préférez Chloé !

2 Avenue de la Madeleine - 33170 Gradignan - email : [chloe@sphere-informatique.fr](mailto:chloe@sphere-informatique.fr)  
Tél. : 05 56 34 82 12 - Fax : 05 56 47 94 16 - Site web : [www.chloe.sphere-informatique.net](http://www.chloe.sphere-informatique.net)



“

# J'ai une solution pour un service à la carte.”

Michel, 48 ans, Restaurateur

ÉQUIPÉ  
**OKI**

Stratégies Durables

Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, il faut pouvoir garantir un service de qualité à tous les niveaux de prestations jusqu'aux documents à destination des clients.

Les solutions OKI permettent de réaliser facilement et rapidement des cartes, des menus, des sets de table...

- Avec la possibilité d'adapter les formats
- Sur des papiers variés, brillant ou mat, souple ou rigide, polyester indéchirable et insensible à l'eau
- Avec des couleurs éclatantes, en qualité professionnelle et au juste prix

**Avec OKI, affichez la différence. La preuve sur [equipe-okii.fr](http://equipe-okii.fr)**



**2 OFFRES  
RIEN QUE  
POUR  
VOUS  
EN CE  
MOMENT**

Jusqu'à  
**80€**  
REMBOURSÉS\*



## C331dn

**Une communication toujours percutante !**

- Imprimante A4 Couleur
- Recto-verso en standard
- Mode arrêt automatique
- Garantie 3 ans sur site\*\*\*

**Offre valable également sur :**

B411d - B411dn - MB461 - MB471 - MC352dn - MC362dn



## MC562dn

**L'outil indispensable pour bien communiquer !**

- Multifonction A4 Couleur
- Recto-verso en standard
- Cartouches de toner haute capacité
- Garantie 3 ans sur site\*\*\*

**Offre valable également sur :**

B431d - B431dn - MB491 - C511dn - C531dn



\* Offre de remboursement valable du 15 septembre au 31 octobre 2012, pour tout achat d'une imprimante B411d, B411dn, MB461, MB471, C331dn, MC352dn et MC362dn, dans la limite des stocks disponibles. Voir conditions complètes sur [equipe-okii.fr](http://equipe-okii.fr). \*\* Jeu gratuit pour tout achat d'une des imprimantes suivantes : B431d, B431dn, MB491, C511dn, C531dn ou MC562dn, organisé par la société OKI, valable du 15 septembre au 31 octobre 2012. Une seule participation par personne physique ou morale sera acceptée pour participer au tirage au sort et peut-être gagner une croisière en catamaran pour 2 personnes aux Iles Grenadines (d'une valeur approximative de 3 500 €TTC - hors période scolaire). Règlement déposé auprès de l'étude de la SELARL PETEY-GUERIN-BOURGEAC, huissiers de justice associés, 221 rue du Faubourg Saint Honoré, 75008 Paris. Voir conditions complètes sur [equipe-okii.fr](http://equipe-okii.fr). \*\*\* Sous réserve d'enregistrement du produit dans les 30 jours suivant l'achat sur le site [www.okii.fr/garantie](http://www.okii.fr/garantie). Voir les conditions détaillées sur le site [www.okii.fr/garantie](http://www.okii.fr/garantie)

# OKI



**GeHo**  
Gestion Hôtelière  
**LOGICIELS**  
**RESERVATION  
FACTURATION  
ACHATS-STOCKS**

Réso-Centralisée ... Réserve ...  
Solutions adaptées...

Interface Winkey (Oracode-Clavotel)  
Interface Borne (DAC) Ariane System  
NOUVELLE INTERFACE TEMPS REEL IPKEY

geho@geho.fr  
08.20.20.6.7.8.9

**BORNES**  
**GeHo**  
**SERRURES**  
Codes-Cartes

**Kooron, la solution d'encaissement pour les CHR**

Caisse tactile + imprimante + logiciel + licence PAD\*\*

À PARTIR DE  
**3 490 € HT\***  
**SEULEMENT!**

04 27 02 13 54  
info@kooron.fr

\* Offre comprenant la paramétrage initial et l'installation, valable jusqu'au 31/12/2012. Formation personnalisée possible avec montage du dossier de prise en charge.  
\*\* Utilisez votre propre téléphone (sous Android et sous réserve de compatibilité). Prix pour une licence logiciel, matériel non fourni.

**kooron**

**LE YIELD MANAGEMENT**

SANS = TO : 81%  
PM : 101 €

AVEC = TO : 87%  
PM : 108 €

Vous aimeriez recruter un yield manager pour accroître vos résultats sans alourdir votre masse salariale ?  
**SORTEZ DE LA ZONE SOLO !**

Misez sur les méthodes commerciales qui ont fait leurs preuves  
**ENTREZ DANS LA ZONE TURBO !**

Références, informations : 01.42.51.59.44.  
Wymsservices.com, la garantie d'un partenariat gagnant !

**teleconcepts**

Vous offre des solutions sur mesure

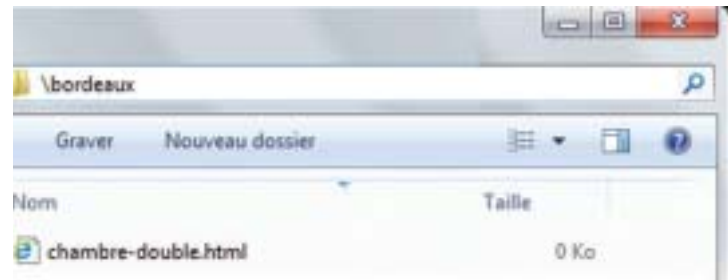
**e-TVconcepts**

Présent à Equiphotel  
Allée C - Stand 62  
11-15 novembre 2012

- Télévision Interactive
- IPTV / VOD
- Affichage dynamique
- Téléphonie VoIP
- Fixe
- Mobile
- Communication Audiovisuelle
- Vidéo Sécurité IP
- Contrôle d'accès
- Salles de séminaires
- Visioconférence
- Sonorisation
- WIFI
- Réseau
- xDSL
- Connectivité
- Multimédia
- Câblage

France et Export : N° Vert 0 800 103 253 www.teleconcepts.fr

sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)), ne change de nom de domaine que sous certaines conditions (impératives et techniques). L'utilisation d'un CMS ('Content Management Software' ou logiciel de gestion de contenu, par exemple WordPress ou Joomla) permet d'automatiser la création d'URL optimisées pour le référencement.



**La modification des adresses et noms de fichiers doit être faite par un professionnel. Certaines précautions sont à prendre, notamment en termes de redirection : en effet, les liens allant vers l'ancienne page seront cassés.**

## 2. LES TITRES DES PAGES

Le titre d'une page internet est différent du nom du fichier d'une page internet, même si le titre de la page doit reprendre le nom du fichier (voit l'exemple de titre 'le service du petit déjeuner et les services de l'hôtel' page 83).

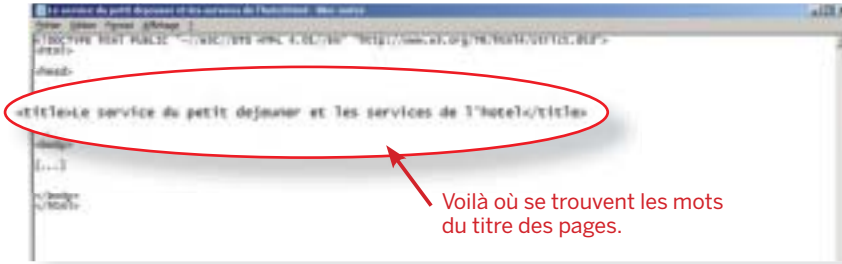
**L'algorithme des moteurs de recherche accorde beaucoup d'importance au titre de la page.**

Il est une sorte de synthèse de la thématique de la page et se trouve dans l'onglet.





# / Informatique, nouvelles technologies



- Un titre de page web sert avant tout à décrire le contenu de la page en question. Alors évitez les titres du style 'Bienvenue sur notre site web'.
- Chaque page de votre site doit avoir un titre qui lui est propre, lequel doit être optimisé.
- Insérez le plus possible de mots-clés déterminants qui caractérisent votre activité (tête de la longue traîne), mais restez naturel, sans en faire trop.
- Ne dépassez pas 10 mots par titre.

### **Pensez à ajouter l'intitulé 'Site officiel'.**

Ne faites pas de titre bilingue ou trilingue. Ce dernier doit surtout résumer le contenu de la page. Enfin, le titre d'une page d'accueil est, par nature, générique et se précise au fil de l'arborescence du site (tapez le mot-clé **RTK5293** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)) Le titre est primordial, puisque c'est lui qui s'affiche dans les pages de résultats, c'est ce que l'internaute va lire et

La mention 'Site officiel' permet au site de se démarquer de Tripadvisor, Venere et Hotel.info

c'est ce qui va déclencher (ou pas) son clic. L'ajout de la mention 'Site officiel' vous permet de vous démarquer dans la liste des résultats, notamment vis à vis des sites partenaires ou distributeurs. La recherche d'établissement (hôtel ou restaurant) est toujours géolocalisée : l'internaute cherchera par exemple un 'hôtel à Paris' plutôt qu'un 'hôtel avec piscine'. Il est donc essentiel que la géolocalisation apparaisse dans le titre. Le mot 'hôtel' est primordial, puisque c'est votre activité. Les mots les plus importants doivent se retrouver dans le nom de domaine et dans le titre de la page.

**Blog des Experts 'Web marketing : maîtrise commerciale et développement des ventes' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**

**EBP, L'OUTIL DE GESTION DE VOS AMBITIONS**

COMMANDES  
ENCAISSEMENTS  
GESTION DES TABLES  
RÈGLEMENTS  
COMPTA

La gestion quotidienne de votre établissement demande beaucoup d'énergie. Pour vous organiser, EBP conçoit des logiciels de gestion adaptés à vos besoins :

Prise de commande, encaissement rapide, gestion des tables, liaison salle/cuisine, partage de notes, fidélité client, statistiques, bilan, compte de résultat, déclaration de TVA....

Pour une parfaite maîtrise de votre croissance, choisissez EBP.

01 34 94 83 05  
[www.ebp.com](http://www.ebp.com)

**ebp**  
LOGICIELS DE GESTION

Credits [www.yapico-modampdu.com](http://www.yapico-modampdu.com) - Toutes les marques et produits cités appartiennent à leurs propriétaires respectifs. Société anonyme au capital d'un million d'euros - RCS Versailles B 33068847 - Document non contractuel - Juillet 2012

La prévention des vols, la sécurité des personnes et des installations sont devenues des problèmes essentiels dans la gestion d'un café, d'un restaurant ou d'un hôtel. Vols, erreurs d'encaissement, litiges clients, dégradations, nuisances et agressions peuvent toucher directement le chiffre d'affaires de l'entreprise. La vidéosurveillance, même si elle ne résout pas tout, permet d'éviter ou de résoudre bon nombre de situations délicates.

THIERRY LONGEAU, 'ALCANTIS'



## Vidéosurveillance depuis internet : qualité des images et respect de la réglementation

Le développement de la vidéosurveillance via internet apporte une solution efficace aux professionnels qui ne peuvent pas être présents en permanence dans leur établissement. Cette solution permet de couvrir les endroits sensibles aux vols : zone d'encaissement, réserve, cave, hall d'accueil, accès aux étages et aux issues de secours, mais aussi de suivre les mouvements et de tracer les flux des personnes dans votre établissement et sur votre parking. La vidéosurveillance permet la visualisation des images des caméras en temps réel localement sur un écran de contrôle mais aussi à distance, depuis n'importe quel ordinateur ou smartphone connecté à internet. Le professionnel ne pouvant pas surveiller ses écrans 24 heures sur 24, elle offre la possibilité d'enregistrement,

© PHOTODISC



La vidéosurveillance permet la visualisation des images sur écran mais aussi sur n'importe quel ordinateur ou smartphone connecté à internet.

d'archivage et de copie des images de toutes les caméras. Les systèmes offrent des solutions de recherche et de visualisation des images de chacune des caméras. Mais attention, ce type de dispositif répond à un cadre légal précis.

### DES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Selon le nombre et le champ de vision des caméras, les obligations sont différentes. Pour les caméras filmant des zones privées (réserve, cuisine...), l'organisme référent est la Cnil (Commission nationale

**MAINTENIR**  
Enterprise Asset Management

**CONTROLER**  
Financial Management System

**GÉRER**  
Work Force Management

**MANAGER**  
Performance Management

**OPTIMISER**  
Customer Relationship Management

**DISTRIBUER**  
Central Reservation System

**DÉFINIR**  
Hotel Management System

**INFOR**  
**SoftBrands**

**PROFITABILITÉ**

Infor SoftBrands Hospitality, des logiciels de gestion innovants pour les groupes, chaînes et établissements indépendants.

9500 Hôtels et Restaurants dans le monde nous font déjà confiance pour gérer : réservations, front office, facturation, points de vente, stocks, salles de séminaires, ventes et marketing, finance et performance.

Découvrez notre gamme de logiciels sur [www.infor.fr/resolutions/hospitality](http://www.infor.fr/resolutions/hospitality) ou contactez-nous au 01 69 47 62 22







## N°1 DE L'INFORMATIQUE HÔTELIÈRE INDÉPENDANTE



**Expérimentez la rencontre du  
meilleur service et de la  
haute technologie**



**Certifié Availpro - Bookassist - Reservit**

150 boulevard Masséna 75013 PARIS - FRANCE  
Tel : 01 44 24 05 04 Fax : 01 44 24 10 18  
Web : [www.medialog.fr](http://www.medialog.fr) Email : [mail@medialog.fr](mailto:mail@medialog.fr)

# Produits & Équipements /

## CLICKBOOKING, LA COMMERCIALISATION DE SÉJOURS PACKAGÉS D'ADN-INFORMATIQUE



ADN-informatique lance ClickBooking, un moteur de réservation en ligne permettant la commercialisation de séjours packagés. Avec ClickBooking, les structures touristiques multi-activités (spas, thalassothérapie, thermes, hôtels et résidences) peuvent

développer et gérer leurs ventes sur leur site internet et ainsi réduire leurs frais de commercialisation. ClickBooking est nativement connecté, en temps réel, aux logiciels de gestion édités par ADN-informatique. Les tarifs et les stocks mis en ligne sont pilotés par le PMS Homing, avec une intégration des réservations dans les systèmes de gestion des établissements concernés (hébergement et bien-être). Les internautes peuvent ainsi composer et régler leur séjour sur le site internet de l'établissement 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Avec ce nouveau mode de distribution, ADN-informatique accompagne l'exploitant de la commercialisation de ses séjours jusqu'au check-out du client, tout en optimisant les ventes et le taux de remplissage de l'établissement.

Tél. : 04 79 72 96 26

[adn@adn-informatique.com](mailto:adn@adn-informatique.com) • [www.adn-informatique.com](http://www.adn-informatique.com)

## LA GESTION D'UN HÔTEL ET D'UN RESTAURANT DE A À Z PAR CEGID



L'offre Yourcegid Hôtel Restaurant WIN est dédiée aux hôteliers et restaurateurs indépendants. Pour

les groupes d'hôtels et restaurants, Cegid dispose également de l'offre Yourcegid Hôtel Restaurant CBP. Ce sont des logiciels informatiques permettant de gérer un hôtel et un restaurant de A à Z (planning des chambres, réservation en ligne, statistiques, main courante et tableau de bord, encaissement tactile, envoi des commandes en cuisine...). Un gain de productivité est assuré grâce aux prises de commandes mobiles Orderman avec technologie par ondes radios. Le transfert est possible directement sur la chambre. Le planning des chambres est convivial et ludique. La réservation s'effectue en ligne directement depuis le logiciel (publication de chambres, gestion des tarifs et des canaux de distributions). L'encaissement est tactile pour le restaurant avec envoi des bons de production en cuisine et au bar. Évidemment, la gestion des stocks est intégrée.

Tél. : 0811 884 888

[chr@cegid.fr](mailto:chr@cegid.fr) • [www.cegid.fr/chr](http://www.cegid.fr/chr)

## LE TIROIR-CAISSE INTELLIGENT D'ANIKOP



En partenariat avec le leader des tiroirs-caisses Cash Bases et le spécialiste des scanners Panini, l'innovation Front Office d'Anikop révolutionne les tiroirs-caisses. Désormais, il suffit d'encaisser le titre dans une fente prévue à cet

effet, au niveau du tiroir-caisse. Celui-ci est immédiatement scanné et enregistré dans une zone du tiroir dédiée et le logiciel se charge du reste... Anikop Front Office va ensuite sécuriser les transactions, raccourcir le délai de mise à disposition des fonds, et surtout faire gagner un temps précieux grâce à sa 'solution intuitive', qui gère et trie chaque titre prépayé, permettant notamment la reconnaissance et le rejet immédiat de titres périmés ou falsifiés, restituables au client, diminuant ainsi les litiges.

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

## NOUVEAU SUPPORT DE COMMUNICATION POUR BIMEDIATV

BimediaTV a lancé le 20 août dernier [www.pub-locales.com](http://www.pub-locales.com), un nouveau support de communication géolocalisé particulièrement adapté à la profession. Le site diffuse les publicités sur le réseau BimediaTV dont les écrans sont implantés dans les points de vente tabac et presse connectés à une plateforme web. Le professionnel pourra faire des annonces facilement via un système rapide et réactif, pour un tarif compétitif, avec un résultat maximal en termes de visibilité et de retour sur investissement. Par exemple, il pourra annoncer une nouvelle carte, le dîner de la Saint-Sylvestre, une happy hour, la rénovation d'un établissement, un changement de propriétaire, une formule week-end, l'organisation d'une soirée



ou encore diffuser des photos d'un hôtel de charme...

[www.bimedia.com.fr](http://www.bimedia.com.fr)

## GÉNÉRER ENCORE PLUS DE RÉSERVATIONS EN DIRECT AVEC AVAILPRO



Avec le service Direct Click Manager, Availpro met en place le moteur de réservation de l'hôtel sur le site des partenaires sélectionnés. L'internaute faisant la recherche parmi les canaux de distribution se

verra proposer le site officiel de l'hôtelier dans les trois premiers résultats de recherche et la fiche de l'hôtel. Ce service est basé sur un coût par clic (CPC). Les résultats sont lisibles depuis le tableau de bord intuitif de l'extranet Availpro de l'hôtelier.

Tél. : 01 58 62 46 20

[sales@availpro.com](mailto:sales@availpro.com)

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

## COMMERCIALISER SES CHAMBRES EN UN CLIC AVEC FIDUCIAL HÔTEL-RESTAURANT



Avec Fiducial Hôtel-Restaurant, l'ensemble de la gestion de son activité se fait à partir d'une seule solution. Celle-ci se compose d'un planning intuitif et personnalisable

(journalier, hebdomadaire, mensuel ; arrivées, départs, délogements, prolongations ; réservations individuelles ou de groupes...), d'une commercialisation en ligne immédiate, d'un module restaurant complet (gestion multi-caisse, des serveurs et des offerts, transfert sur une chambre, salon...), des activités annexes organisées, d'un suivi d'activités précis et enfin d'une gestion des stocks optimisée.

Tél. : 0825 00 96 16 (0,15 € TTC/mn)

[contact.telemarketing.informatique@fiducial.fr](mailto:contact.telemarketing.informatique@fiducial.fr) • [www.fiducial.fr](http://www.fiducial.fr)





My easy Web & Yield 24/24h

Equip'Hotel : Hall 2, Stand E 38
Compatible multi PMS / BE / CRS / Ch.M

Yield on line / Pricing & Closing
24/24h
[www.spotpilot.com](http://www.spotpilot.com)

## NOUVELLE VERSION DE JAZOTEL PMS



La nouvelle version de Jazotel PMS inclut la fonction Package Dynamique permettant de créer en temps réel des forfaits à partir

du catalogue des prestations proposées par l'hôtel ou la résidence. L'agent de réservation dispose, en plus des forfaits préprogrammés, d'un nouvel outil lui permettant de composer une offre personnalisée pour mieux répondre à la demande de son client. Cette nouvelle fonction permet de simplifier et d'homogénéiser la gestion entre le moteur de réservation en ligne - ou la centrale de réservation qui propose au client de composer son forfait séjour - et le PMS. Le paramétrage du PMS est simplifié puisqu'il n'est plus nécessaire de préconfigurer toutes les offres proposées par l'hôtel ou la résidence.

Tél. : 01 53 53 94 80

contact@jazotel.fr • www.jazotel.fr

## GANICA INTÈGRE DES ALERTES STATISTIQUES DANS TARGETEASY

Ganica présente ses nouveautés de la rentrée : pour Kooron, une nouvelle solution de prise de commandes à distance dans un restaurant (PAD) et pour targeteasy, Ganica a intégré de nouveaux outils d'informations statistiques et de synthèse dans son logiciel internet de gestion et d'administration pour les CHR. Un condensé des résultats et des informations de gestion de la veille est maintenant disponible par e-mail. Dans un tableau récapitulatif, lors de la connexion à l'application, on peut consulter : planning



hôtel, devis et facturation, commandes et stock ou encore le planning du personnel. Grâce à l'association de targeteasy avec Kooron, c'est un système de gestion complet que propose Ganica aux CHR.

Tél. : 04 27 02 13 54

www.ganica.fr

www.targeteasy.fr

## NOUVEAU LOOK POUR INFHOTIK



Infhotik est présent sur le marché depuis 1999, avec plus de 800 établissements équipés. Il est référencé par les Logis, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012, l'Umih et ProAchat. Un logiciel complet de base sera présenté en avant-première au Salon

Pro'Lac d'Annecy (du 6 au 8 octobre) avec des nouveautés : un module d'interface caisse enregistreuse KSD ; un module d'interface avec Cubilis, ReservIT Gold et AvailPro ; de nouveaux modules spa et séminaire. Enfin, Infhotik adopte un nouveau look et dévoilera d'autres innovations pour le salon Equip'Hôtel, du 11 au 15 novembre.

Tél. : 04 50 57 46 68

infhotik@infhotik.com • www.infhotik.com

## IMPRIMER EN TOUTE RAPIDITÉ AVEC OKI



OKI propose des imprimantes, dont la C310, avec des multifonctions adaptées à toutes les exigences, assurant une reproduction de qualité,

fiable et durable grâce à un matériel à la pointe de la technologie et capable de supporter des volumes d'impression importants, rapidement et en toute sécurité. Et ce, sans perdre de vue la gestion des coûts d'impression. La C310 est une imprimante compacte conçue pour tous les budgets.

www.oki.fr



**sirocco WEB**  
Sirocco® web est un produit des Établissements Sogal  
www.siroccoweb.net

Le PMS 100 % web de référence pour la gestion performante de votre hôtel.

**Pourquoi investir dans un produit complexe ?**  
Avec Sirocco Web, découvrez la simplicité de la gestion hôtelière en ligne !

Un ordinateur, une connexion internet et votre navigateur web habituel : c'est tout ce qu'il vous faut pour gérer votre hôtel avec [www.siroccoweb.net](http://www.siroccoweb.net) !

- Vous accédez instantanément au cœur de votre activité : votre **planning interactif** vous permet de réaliser rapidement les tâches quotidiennes de gestion.
- Vous gérez votre **facturation** en toute simplicité et en temps réel, pour optimiser votre trésorerie.
- Vous bénéficiez d'une **interface intuitive**, facile à prendre en mains.

Aucun investissement, aucun engagement.  
\* Minimum de facturation : 45 € par mois.

**1 mois gratuit**  
pour toute inscription





## FAMILY HOTEL, GESTION DU PLANNING ET OPTIMISATION DES VENTES SUR INTERNET



La société Gherold Network Design a conçu Family Hotel, un logiciel original de gestion de structures d'hébergement. Il est spécifiquement destiné aux petites ou moyennes structures et a été conçu par et pour des hôteliers (ou gestionnaires d'autres types de structure). Il est gratuit sous certaines conditions d'utilisation. Il s'interface avec des services web pour automatiser totalement la vente sur internet (publication des disponibilités et récupération des réservations).

Les utilisateurs peuvent étendre les fonctionnalités du logiciel grâce à un outil évolué de génération de rapports. Sur le mode collaboratif, ils peuvent également s'échanger leurs évolutions réalisées. Il repose plusieurs solutions pour le stockage des données dans des formats standards et ouverts : fichier Microsoft Access, base de données Microsoft SQL Server ou Microsoft SQL Azure (solution Cloud computing Microsoft). Ce logiciel est déjà utilisé dans plus de 300 structures.

Tél. : 04 50 54 50 98  
[info@familyhotel.fr](mailto:info@familyhotel.fr)  
[www.familyhotel.fr](http://www.familyhotel.fr)

## FTBE V10 DE MDB MULTIMÉDIA, LA FACILITÉ AU QUOTIDIEN



MdB multimédia poursuit son développement en proposant à chaque professionnel une solution répondant aux besoins spécifiques de son activité. Aujourd'hui, FTBE est disponible pour la restauration commerciale (FTBE Pro), les chaînes de restauration (FTBE Siège + FTBE Appel d'offre), la restauration collective (FTBE collectivité), les traiteurs organisateurs de réception (FTBE Premium et FTBE Classic - MdB multimédia est partenaire officiel de l'Association des traiteurs de France), les boulangeries-pâtisseries, les cuisines centrales... Avec plusieurs milliers de licences déployées en France et à l'étranger, MdB est un acteur incontournable du logiciel back-office pour les métiers de la restauration et les métiers de bouche. Les processus de gestion disponibles au sein des applicatifs FTBE accompagnent les professionnels de la restauration dans leurs tâches de gestion quotidiennes.

Les utilisateurs peuvent étendre les fonctionnalités du logiciel grâce à un outil évolué de génération de rapports. Sur le mode collaboratif, ils peuvent également s'échanger leurs évolutions réalisées. Il repose plusieurs solutions pour le stockage des données dans des formats standards et ouverts : fichier Microsoft Access, base de données Microsoft SQL Server ou Microsoft SQL Azure (solution Cloud computing Microsoft). Ce logiciel est déjà utilisé dans plus de 300 structures.

Tél. : 04 92 28 26 60  
[mdb@mdb-multimedia.fr](mailto:mdb@mdb-multimedia.fr)  
[www.mdb-multimedia.fr](http://www.mdb-multimedia.fr)

# JTECH FRANCE

POUR UNE MEILLEURE COMMUNICATION, ADOPTEZ LA BONNE VIBRATION

ESSAI  
GRATUIT

BIPEURS  
SERVEURS

## N°1 DU BIPEUR

BIPEURS  
HÔTELS

DEMANDEZ VOTRE DEVIS PERSONNALISÉ

☎ 01 75 00 09 00

✉ [info@jtech.fr](mailto:info@jtech.fr)

[www.jtech.fr](http://www.jtech.fr)



## LA CHAMBRE MULTIMÉDIA PAR LEMUPIL CONCEPT

'Retrouver le confort de chez soi dans nos chambres', c'est l'objectif de la société Lemupil Concept. Cette dernière équipe certaines chambres d'hôtel d'un univers multimédia conçu autour de la PlayStation®3, avec un pack de jeux parmi les plus connus, un lecteur Blu-ray® et DVD. Elle fait la promotion de l'hôtel autour de son label

sur les réseaux sociaux et dans la presse spécialisée grâce aux fonctionnalités des consoles de jeux dernière génération. Le tout sans investissement.

À noter : l'âge moyen des joueurs est de 36 ans (source : GfK Custom Research France, 2011).

**contact@lmpconcept.com**  
**www.chambre multimedia.com**

## OPTIMISEZ VOTRE VISIBILITÉ SUR INTERNET AVEC 1001 MENUS



Mettre à jour les différents vecteurs de communication d'un établissement demande à la fois du temps et des compétences que les professionnels de l'hôtellerie-restauration n'ont pas nécessairement. Or, "en 2012, 80 % des gens déclarent consulter internet

avant d'aller au restaurant, alors que peu de restaurateurs ont un site internet à jour. Jusqu'à présent, il n'y avait aucun acteur positionné sur la gestion centralisée de la visibilité en ligne des restaurants", explique **Xavier Zeitoun**, cofondateur de 1001 menus. Associé à un réseau regroupant une cinquantaine de sites tels que Restovisio.com, Oubruncher.com ou bien encore Marmiton.org, la jeune société facture ses services 39 € par mois en moyenne, en fonction des prestations choisies : site internet, site mobile, avec une optimisation logicielle pour les smartphones... "Les mises à jour se font quotidiennement. Un restaurateur qui souhaite afficher son plat du jour le fait en une seule fois, pour tous les sites et pour tous les médias - internet, mobile...", conclut Xavier Zeitoun.

A. J. A.

**www.1001menus.com**

## QUADRIGA DÉVOILE LE PERSONAL MEDIA NETWORK™



Le Personal Media Network™ va permettre aux hôtels de faire vivre à leurs clients une expérience multimedia unifiée à travers leurs

différents écrans (TV, téléphone, tablette, ordinateur portable) en intégrant de multiples fonctions grâce à une seule et même application ergonomique. L'évolution du contenu de divertissement passe, pour Quadriga, par le téléchargement de films via le téléviseur pour les diffuser sur des appareils personnels ainsi que la capacité de profiter de programmes TV préenregistrés sur n'importe quel appareil. Le Personal Media Network™ permettra également aux clients de procéder à des transactions en temps réel, par exemple pour le spa, le room service ou le shopping, quel que soit l'endroit où ils se trouvent ou l'appareil utilisé, grâce à l'intégration des applications propres à l'hôtel.

**www.quadriga.com**



**SERFIGROUP**  
**Revolutionne L'IPTV**

**LES + DE LA SOLUTION IPTV SERFIGROUP**

- S'adapte sur votre parc TV en place
- Permet l'accès WIFI dans chaque chambre
- Interface graphique personnalisable et traduite en 10 langues
- Passerelle avec votre PMS hôtelier
- Accès à un bouquet de 80 chaînes
- Accès à 40 radios numériques
- Option VOD possible
- **Maintenance incluse pendant toute la durée du contrat**

**1,50€ ht/jour**  
et par chambre\*

Détails sur **serfigroup.com**

\*Tarif en euro HT par jour et par chambre. Simulation tarifaire pour un établissement de 50 chambres, pour une location financière sur 6 ans. Sous réserve d'acceptation par nos organismes partenaires.

**SERFI GROUP**  
Solutions d'équipement professionnel  
04 92 15 85 00  
marketing@serfigroup.com



# s technologies



## NOUVELLE ÈRE TECHNOLOGIQUE POUR **INFOR HOSPITALITY**

Infor10 HMS est un nouveau système de gestion qui transforme les méthodes de travail de l'hôtellerie et la façon d'exploiter et d'utiliser un logiciel de gestion.

Il permet aux hôteliers de gérer à la fois leurs clients mais aussi leur réputation en ligne et les interactions avec les médias sociaux, à partir d'une base de données unique. La personnalisation du système est illimitée et disponible en mode Cloud. Infor10 HMS fonctionne avec des applications mobiles de façon native et décuple

les possibilités d'interaction avec le client, tout en rationalisant les opérations et en améliorant leur satisfaction. Doté de capacités de Business intelligence, il génère des alertes contextuelles au moment même du contact avec le client et permet ainsi rapidité, anticipation et personnalisation immédiates. Les fonctionnalités sont axées sur le service et la rentabilité.

**Tél. : 01 69 47 62 22**  
**inforHospitalityFR@infor.com**  
**www.infor.fr/hospitality**

## **SIROCCO WEB**, LOGICIEL DE GESTION HÔTELIER EN MODE WEB



Le logiciel de gestion Sirocco Web permet, à travers un simple navigateur internet, de gérer son établissement

en tous temps, en tous lieux et à moindre coût. Il dispose de nombreuses fonctionnalités (gestion du planning, facturation, encaissement, gestion des arrhes, facturation points de vente...). Grâce à son module complémentaire de réservation en ligne, il propose de vendre les chambres sur son propre site web en mettant à jour les disponibilités et les tarifs en temps réel. Les réservations effectuées par ce biais (avec les informations qu'elles contiennent) seront remontées sur le planning de l'hôtelier. L'abonnement est mensuel. Offre d'essai gratuit de 30 jours.

**Tél. : 04 67 15 55 55**  
**contact@easysoft.fr • www.siroccoweb.net**

Avez-vous le PMS  
adapté à vos  
exigences ?



**FIDUCIAL**  
Hôtel-Restaurant



**La solution de gestion efficace  
pour votre établissement**

- Réservez, planifiez et facturez
- Gérez votre restaurant
- Analysez vos résultats
- Organisez vos activités complémentaires
- Commercialisez vos chambres en ligne

**Pour en savoir plus**  
Contactez nous au 0825 00 96 16  
contact.telemarketing.informatique@fiducial.fr  
<http://chr.fiducial.biz>

**FIDUCIAL**  
INFORMATIQUE



# 92 Produits & Équipements/ Informatique, nouvelles technologies

## SERFIGROUP RÉVOLUTIONNE L'IPTV



SerfiGroup propose une offre évolutive compatible avec n'importe quel parc TV existant. Le serveur IPTV est garanti 3 ans sur site. Un accès Wifi est disponible dans toutes les chambres via l'Androïd Box Full HD. L'interface graphique peut être personnalisée afin que l'IPTV soit aux couleurs de

l'établissement et avec une traduction en 10 langues. De plus, la solution propose un accès à un bouquet de 80 chaînes, à 40 radios numériques et un accès illimité à la VOD libre de droit. La maintenance est incluse pendant toute la durée du contrat.

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

## LE LOGICIEL PMS TOPSYS DISPONIBLE EN ACCÈS WEB

Le 15 octobre prochain, le logiciel PMS Topsy lance sa version 5, qui peut être choisie en mode local traditionnel (installé sur le réseau de l'hôtel ou bien



en mode web, hébergé et accessible de partout sur internet via un login sécurisé. Cet accès web permet par exemple d'éviter les lenteurs potentielles du serveur ou des PC de l'hôtel, ainsi que les réglages de plus en plus pointus de Windows et des antivirus. Il libère donc grandement l'hôtelier des contraintes d'infogérance et d'architecture matérielle.

[info@topsys.fr](mailto:info@topsys.fr) • [www.topsys.fr](http://www.topsys.fr)

## SPOT-PILOT : L'INTELLIGENCE 24 H/24 DE L'HÔTELIER

Lancé lors du salon Equip'Hôtel en novembre, ce logiciel cerveau de yield 24 h/24 simplifie le travail de l'hôtelier au quotidien et optimise sa e-distribution. Face à l'évolution des réservations sur internet, notamment de dernière minute, les hôtels doivent adopter une politique tarifaire dynamique et un 'closing intercanal' en temps réel. À partir d'un écran tout-en-un très facile d'emploi, l'hôtelier peut



combiner son analyse d'évolution et

le réglage de ses scénarios de yield, pour qu'ensuite le répartiteur intelligent optimise 24 h/24 l'exposition face à la progression des ventes et des indicateurs. Spot-Pilot est chaînable au PMS de l'hôtel comme aux Booking Engines et Channel Managers du marché (Availpro, Bookassist, FastBooking, ParityRate, ReservIT, VerticalBooking...).  
[contact@spotpilot.com](mailto:contact@spotpilot.com)

## MONQR.COM SIMPLIFIE LA CONNEXION INTERNET

Les professionnels peuvent désormais proposer à leurs clients, amateurs de nouvelles technologies et de simplicité, un QR code 'Clé Wifi' proposé par MonQRCode.com. Il suffit de scanner le QR code avec un smartphone pour obtenir la clé wep de l'établissement et donc se connecter à internet. Grâce à ce système, la connexion internet est réservée uniquement aux clients, sans aucune contrainte de saisie. Le QR code est disponible en différents supports, notamment sous la forme de stickers ou de posters.



[www.m-pack3d.com](http://www.m-pack3d.com)

## WIFINSITE, WIFI SÉCURISÉ DANS LES POINTS DE VENTE



Wifinsite est une solution de Wifi sécurisé pour les professionnels, destinée à leurs clients. Elle permet aux gérants des points de vente de se décharger de toute responsabilité juridique et d'être en conformité avec la loi. De plus, la solution Wifinsite permet de protéger les outils internes des points de vente et donc de limiter les risques de piratage. Wifinsite se compose d'un 'hotspot' servant à diffuser le réseau Wifi, qui s'adapte à n'importe quelle box ADSL. Sans code ni mot de passe, Wifinsite est un réseau ouvert et autonome. Les usagers se connectent automatiquement et aucune intervention n'est nécessaire de la part du point de vente.

[www.wifinsite.fr](http://www.wifinsite.fr)

[kifaikoi.com](http://kifaikoi.com)

### Informatique et nouvelles technologies

**ADN Informatique** : [www.adn-informatique.com](http://www.adn-informatique.com) • **Atoo** : [www.atoo.com](http://www.atoo.com) • **Bookassist** : [www.bookassist.org/fr](http://www.bookassist.org/fr) • **Canal Plus Distribution SAS** : [www.canalplus.fr](http://www.canalplus.fr) • **Cegid** : [www.cegid.fr](http://www.cegid.fr) • **Cooktel.com** : [www.cooktel.com](http://www.cooktel.com) • **CSI** : [www.cashsystemes.eu](http://www.cashsystemes.eu) • **Cube Systemes** : [www.cube.org](http://www.cube.org) • **Dylog** : [www.dylog.fr](http://www.dylog.fr) • **Easy Soft** : [www.easysoft.fr](http://www.easysoft.fr) • **EBP Informatique** : [www.ebp.com](http://www.ebp.com) • **Eliophot** : [www.eliophot.com](http://www.eliophot.com) • **Fiducial Informatique** : [www.fiducial.fr](http://www.fiducial.fr) • **Flag Système** : [www.flag-systemes.com](http://www.flag-systemes.com) • **Ganica** : [www.ganica.fr](http://www.ganica.fr) • **Geho SARL** : [www.geho.fr](http://www.geho.fr) • **GO2POI** : [www.go2poi.com](http://www.go2poi.com) • **HRS - Hotel Reservation Service** : [www.hrs.com](http://www.hrs.com) • **IBM France** : [www.ibm.fr](http://www.ibm.fr) • **Infhotik Distribution** : [www.infhotik.com](http://www.infhotik.com) • **Interface Technologies** : [www.interface-tech.com](http://www.interface-tech.com) • **Jtech France** : [www.jtech.fr](http://www.jtech.fr) • **KSD DMBE** : [www.ksd.fr](http://www.ksd.fr) • **La Fourchette** : [www.lafourchette.com](http://www.lafourchette.com) • **Les Ateliers Apicius** : [www.apicius.com](http://www.apicius.com) • **MdB Multimedia** : [www.mdb-multimedia.fr](http://www.mdb-multimedia.fr) • **Medialog** : [www.medialog.fr](http://www.medialog.fr) • **Nozio - Internet for Tourism** : [www.nozio.fr](http://www.nozio.fr) • **Orchestra Delta Vox** : [www.orchestra-software.com](http://www.orchestra-software.com) • **Passman** : [www.passman.fr](http://www.passman.fr) • **Pointex Informatique** : [www.pointex.com](http://www.pointex.com) • **Quadrigua** : [www.quadrigma.com](http://www.quadrigma.com) • **Quatuore** : [www.soft-inn.com](http://www.soft-inn.com) • **Serfigroup** : [www.serfigroup.com](http://www.serfigroup.com) • **Siriona** : [www.availpro.com](http://www.availpro.com) • **Sphere Informatique** : [www.sphere-informatique.net](http://www.sphere-informatique.net) • **Spiral Group** : [www.spiralnet.net](http://www.spiralnet.net) • **Softbrands France SAS** : [www.infor.fr/solutions/hospitality](http://www.infor.fr/solutions/hospitality) • **Topsys** : [www.topsys.fr](http://www.topsys.fr) • **Toptable** : [www.toptable.co.uk](http://www.toptable.co.uk) • **Vectron Systems AG** : [www.vectron.de](http://www.vectron.de)

Depuis trente ans, Frédéric Moutenet réalise ses pizzas de manière traditionnelle. Il n'en oublie pas pour autant d'être créatif dans ses recettes.

## L'Agora défend la pizza artisanale

**F**rédéric Moutenet, pizziolo et chef de cuisine, fête cette année ses 30 ans de maison à l'Agora. La pizza, c'est son truc. Il fabrique sa pâte, 12 ou 13 kg, qui repose au moins douze heures. Ensuite, c'est à la main qu'il divise les pâtons, de 110 g chacun. Il travaille à la commande. Après trois minutes de cuisson, la pizza est prête.

L'établissement, repris en 1978 par Sylvie et Alain Bourgeot, propose un savoir-faire, une identité et une ambiance conviviale, que nombre d'habitues aiment à retrouver dans cette bâtisse du XIX<sup>e</sup> siècle, installée dans les anciennes fabriques de gants de Chaumont (52). Au centre de la salle, le four dresse sa haute stature de briques réfractaires. La cuisson se fait sur une plaque de fonte, sortie des fonderies de Brousseval, au nord du

département. Le bois utilisé est coupé dans la région. *"Il y a du hêtre, qui est idéal pour ce type de cuisson, du chêne et du charme, un bois sec qui produit des flammes et peu de braises"*, expliquent les propriétaires.

### GOURMANDISE ET ÉTONNEMENT

Le four est allumé une heure avant le service. Il peut recevoir 6 ou 7 pizzas en même temps. Elles sont tournées manuellement par Frédéric Moutenet qui livre ce petit secret de fabrication : *"La flamme lèche le plafond de la voûte pour gratiner, dorer la pizza et, en-dessous, la fonte cuit la pâte."* Gestuelle, crépitements, odeurs de cuisson participent au spectacle. Dans l'assiette, gourmandise et étonnement vont souvent de pair. Aux côtés des recettes dites classiques,



**Frédéric Moutenet**, trente ans au service de la pizza et de la cuisine italienne à l'Agora.

l'Agora propose une pizza du mois (11 €) ou une pizza dessert à base de crème d'amande, framboises, banane, brisures de biscuits roses de Reims (8 €). Autre caractéristique : une volonté de n'utiliser que des produits de saison. Ajoutez à cela une jolie carte d'inspiration italienne, et ça plaît. ■

**SYLVIE SOUBES**

**Pizzeria Agora** • 11 avenue des États-Unis  
• 52000 Chaumont • Tél. : 03 25 03 28 64



Suggestion de présentation  
Sandwich pain polaire au Philadelphia

Philadelphia Nature 1,65kg

**KRAFT**  
**PHILADELPHIA**

Idées divines



\*Le coût de la demande du livret est à la charge du client

**PHILADELPHIA EST SI DIVINEMENT CREMEUX**  
POUR SÉDUIRE VOTRE CLIENTÈLE, DEMANDEZ-NOUS LES LIVRETS DE «RECETTES DIVINES»\* AU PHILADELPHIA

Renseignements: LGE Les Gourmets de l'Europe, 121 route de Seclin 59175 VENDEVILLE - Tél 03 20 96 69 80 - Fax 03 20 96 69 79

Bâtiment basse consommation, toit-terrasse végétalisé, l'établissement inauguré à l'extérieur du centre commercial Alma fait figure de précurseur.

## Rennes accueille un Del Arte nouveau genre

C'est un peu notre restaurant laboratoire, reconnaît **Antoine Barreau**, directeur général de Ristorante Del Arte. C'est avant tout le premier Del Arte dans un bâtiment seul, d'environ 500 m<sup>2</sup>. Nous profitons des travaux de rénovation du centre commercial Alma pour installer le restaurant à l'extérieur. Nous voici aujourd'hui beaucoup plus identifiés, sans compter que nous pouvons ouvrir le dimanche." L'établissement est également estampillé bâtiment basse consommation, "avec tout un arsenal d'options technologiques visant à faire baisser notre consommation énergétique. Nous tendons également vers la labellisation HQE (Haute Qualité Environnementale)", ajoute Antoine Barreau. Un effort particulier a été fait sur l'habillage extérieur du bâtiment conçu par l'architecte **Philippe Loyer**. "Étant situés en entrée de ville, Rennes Métropole nous a demandé de nous inscrire dans le style architectural de la zone." Contemporain donc, avec des murs habillés de bois et deux terrasses dont une végétalisée sur le toit. "À l'intérieur, nous rompons avec l'authenticité de la Toscane et ses balcons fleuris pour nous plonger dans la modernité de



Sur le toit-terrasse, une formule plancha est proposée aux clients.

*l'Italie du nord. Ici, c'est l'élégance milanaise qui domine, c'est plus épuré, même si l'on conserve le patio central, la cuisine spectacle... c'est plus fluide.*" Une atmosphère intérieure signée du cabinet parisien Dragon Rouge et déjà vue à Montparnasse et Vélizy (78).

### SUR LE TOIT C'EST PLANCHA

Doté de 160 places à l'intérieur et 120 en terrasse (dont 50 sur le toit), le restaurant Del Arte nouvelle génération propose la carte traditionnelle de l'enseigne, à l'exception d'une offre spécifique servie sur le toit. "Dans cet espace privatizable, nous proposons un menu plancha avec une entrée du moment - type tapas -, un émincé de volaille, un saumon ou un émincé de bœuf ou de veau avec des légumes à la plancha et enfin un café gourmand, pour 18,50 €." Ce restaurant nouvelle génération doit être dupliqué sur plusieurs autres sites d'ici la fin 2012. "Le coût est d'environ 2 M€, dont la moitié pour l'immobilier." ■

**OLIVIER MARIE**

**Del Arte** • Centre commercial Alma • 1 mail Robert Merle  
• 35200 Rennes • Tél. : 02 99 51 50 26

### RENNES, VITRINE DU GROUPE LE DUFF

Le sud de Rennes (35) deviendra d'ici quelques années un vrai showroom grandeur nature du savoir-faire du groupe Le Duff. Outre ce Del Arte nouvelle génération, le centre commercial Alma accueille une enseigne Brioche dorée et, d'ici peu, un Fournil

de Pierre. Le groupe va surtout installer, à l'horizon 2014, son siège où l'on retrouvera les services recherche et développement, l'école de formation, l'administratif... Le Del Arte accueillera également les formations pratiques du réseau.

Goûtez-la...

Tomate de gastronome!

**kumato**  
saveur authentique

www.kumato.com  
www.rougeline.com

Les Paysans de Rougeline

www.madeinmouse.com - photo Virginie Ouessian





**LA SALADE  
D'Auvergne  
C'EST VOUS  
LE CANTAL AOP  
EN DÉS  
C'EST  
PRÉSIDENT  
PROFESSIONNEL**



**NOUVEAU**  
Cantal AOP en dés  
Prêt à l'emploi

Multi-usages : en entrée  
salade ou plat.  
A chaud comme à froid.

Fabriqué, sélectionné,  
découpé et emballé,  
dans notre fromagerie  
de Riom-ès-Montagne.



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur [www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)



En septembre 1996, le boulanger ouvrait sa première boutique rue Monge, à Paris. Seize ans plus tard, la maison Kayser compte une centaine de boulangeries dans le monde et plus de 2 000 salariés.

# Éric Kayser : l'art de multiplier les pains

À 4 ans, **Éric Kayser** sait déjà qu'il veut devenir boulanger. Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de boulangers, il souhaite perpétuer la tradition familiale. Motivé *"tant par le pain que par les voyages"*, à 19 ans il rejoint les compagnons du tour de France. Une formation unique, loin des a priori. Pendant cinq ans, le jeune Alsacien suit la fine fleur des chefs boulangers de l'Hexagone. Ce qui lui donne l'envie d'enseigner à son tour, transmettre une culture, une rigueur, une expérience. Il intègre alors l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie (INBP). Pendant dix ans, Éric Kayser va ainsi parcourir la France et le monde pour former les plus jeunes à l'art du bon pain. Car *"le bon pain ne ment pas, estime-il. Il dit tout de la qualité de ses ingrédients et du savoir-faire de celui qui le crée"*.

## 2 MILLIONS DE PAINS VENDUS CHAQUE MOIS DANS LE MONDE

Entrepreneur dans l'âme, Éric Kayser a peu à peu *"l'envie de se lancer"*. Tenter sa chance en ouvrant sa propre boulangerie. Il saute le pas en septembre 1996, *"un*



**Éric Kayser** est fils, petit-fils et arrière-petit-fils de boulangers. À 19 ans, il a rejoint les compagnons du tour de France.

*vendredi 13"*. Il a trouvé par hasard un local rue Monge (Paris, V<sup>e</sup>), et c'est ici, entre la Mutualité et le Panthéon, que débute l'aventure de l'enseigne Éric Kayser. Discret mais pugnace, réservé mais audacieux, il veut que sa boutique soit la première d'une série. D'emblée, il se place dans une logique de multiplication de ses pains. D'abord dans d'autres arrondissements de la capitale, puis en province et à l'étranger. Aujourd'hui, Éric Kayser, c'est plusieurs dizaines de boutiques

en France, une centaine dans le monde (notamment au Japon, en Russie, au Maroc, au Sénégal, en Corée du Sud...) et plus de 2 000 salariés. Son entourage parle de *"deux millions de pains vendus chaque mois"*, de quoi donner le vertige. Mais Éric Kayser garde les pieds sur terre. Sa priorité : la qualité. Ses pains sont élaborés avec du levain naturel, des farines sélectionnées et

sont tous cuits *"sur place, dans nos boulangeries"*. Sa devise : *"On achète avec les yeux, on revient pour le goût."*

Pas question, donc, de s'éloigner trop des fours, de la farine, du pain, de la centrale de production située à Ivry (94). Même s'il voyage beaucoup - *"Je suis à l'étranger la moitié de la semaine"* - Éric Kayser veille au grain. Et ce d'autant qu'une soixantaine de nouveaux pains sont créés chaque année. À commencer par le *"pain du mois, pour*

*changer de la baguette"*. Quelques exemples : un pain aux marrons à Noël, une ciabatta aux graines de courge à l'automne, un pain typique de la Réunion aux beaux jours... *"Il faut vivre avec les saisons"*, rappelle le boulanger. Même s'il concocte la galette des rois pour l'Épiphanie 2013 dès l'été 2012. *"Nous faisons déjà des tests sur palettes"*, confie-t-il. Pour ne pas être pris de court. Même les fèves estampillées 2013 sont sur le point d'être créées. *"L'an prochain, elles se déclineront sur le thème des grands hommes et du pain."* Ainsi, chaque fève sera accompagnée d'une citation, à l'instar de celle de **Philippe Delerm** : *"Le pain, c'est le squelette, la structure des journées."*

## TROIS MOIS POUR SE FORMER À LA FABRICATION DES PAINS

Intégrer une boulangerie Kayser, c'est donc se fondre dans une culture, accepter une autre approche du pain. *"Chaque personne que nous embauchons suit une formation"*, souligne Éric Kayser. Elle se déroule dans les locaux de la centrale de production d'Ivry, si c'est une formation à la pâtisserie ou *"directement dans l'une de nos boulangeries, s'il*

# ASSURANCE HÔTELLERIE-RESTAURATION



**Hôteliers, restaurateurs :  
nous avons construit  
pour vous une offre  
complète.**

**Une protection de vos biens  
et de votre activité :**

- doublement des valeurs assurées pendant les périodes de « jours de fêtes »,
- assurance de vos terrasses aménagées.

**Une indemnisation totale  
de vos pertes d'exploitation :**

- suite à un incendie, dégâts des eaux ou gel,
- remboursement des nuitées en cas de dysfonctionnement de vos installations de chauffage.

**Des chargés de clientèle  
« risques professionnels » sont  
à votre disposition près de chez vous.**

☎ 02 35 95 54 91

[entreprises@matmut.fr](mailto:entreprises@matmut.fr)

Matmut *Entreprises* - Société anonyme à directoire et conseil de surveillance au capital de 22 763 000 € entièrement libéré N° 493 147 011 RCS Rouen. Entreprise régie par le Code des Assurances.  
Siège social : 66 rue de Sotteville 76100 Rouen. Adresse postale : 11 square Beaujon 75378 Paris Cedex 08

Photos : © Lucky Dragon, Frat - Fotolia.com

 **Matmut**  
ENTREPRISES



*s'agit de se former à la fabrication des pains?*

Les sessions durent entre deux semaines et trois mois, selon les profils et les postes à pourvoir. *“C'est en général trois mois pour se former à la fabrication des pains ou au service”*, sachant que les dossiers de 300 à 400 candidats en présélection s'accumulent aujourd'hui sur le bureau d'Éric Kayser. Et pour cause : avec les créations régulières de nouvelles boutiques en France comme à l'étranger, les vagues de renouvellement des équipes sont nombreuses au cours de l'année. À cela s'ajoute la perspective de pouvoir partir travailler à l'étranger, qui attire et motive les plus jeunes des postulants. Le boulanger s'étonne même de voir d'anciens élèves de l'École de Lausanne, par exemple, lui envoyer leur C.V. en vue d'intégrer



À Bercy Village, Le Restaurant du boulanger c'est 220 m<sup>2</sup>, 100 couverts, une boulangerie, un bar et une terrasse.

l'une de ses boulangeries. Seule ombre au tableau : le service, où il reconnaît avoir du mal parfois à trouver *“les bons profils”*. Éric Kayser aura 48 ans le 16 octobre prochain. Homme pressé, il dort

peu. *“Je me lève tôt tous les matins. Je travaille quinze heures par jour. Et quand je ne sais pas quelque chose, je pose des questions : je ne suis pas un monsieur je-sais-tout.”* Il est aussi bien capable de plancher

sur la mise au point d'une dizaine de pains différents et d'une vingtaine de brioches pour la dernière édition du salon Européen, que d'animer une série de conférences en Chine sur le pain et la boulangerie. Ou encore d'ouvrir une boutique, en novembre prochain, aux abords de la gare Montparnasse à Paris, une autre à Hong-Kong - le 15 décembre - et trois à Manhattan d'ici à la fin de l'année. Sur l'une des fêtes qui garnira la galette des rois de la maison Kayser en 2013, cette citation de Jean Anouilh résume plutôt bien la personnalité d'Éric Kayser et sa vision du monde qui l'entoure : *“J'aime la réalité. Elle a le goût du pain.”*

**ANNE EVEILLARD**

**Maison Kayser** • Bercy Village •  
41 cour Saint-Emilion • 75012 Paris  
• Tél. : 01 43 46 08 89  
• [www.maison-kayser.com](http://www.maison-kayser.com)

## UNE BANDE DE COPAINS À BERCY VILLAGE



**Taleb Daher, Éric Kayser et Jean Imbert**, le trio gagnant du Restaurant du boulanger de Bercy Village (Paris, XII<sup>e</sup>).

*“Mettre la bonne personne au bon endroit”*, c'est l'une des clés de la réussite, estime **Éric Kayser**. Il fait donc en sorte de s'entourer le mieux possible. À l'instar des deux personnalités qu'il a sollicitées pour ouvrir son Restaurant du boulanger

au cœur de Bercy Village, à Paris, à deux pas des anciens chais classés monuments historiques. D'un côté **Jean Imbert**, gagnant de l'émission Top Chef 2012, à la tête du restaurant L'Acajou à Paris (XVI<sup>e</sup>) et ami d'Éric Kayser. C'est lui qui supervise l'élaboration de la carte du restaurant. De l'autre, **Taleb Daher**, pro des fourneaux qui a multiplié les expériences au Meurice (Paris, I<sup>er</sup>), au Majestic (Cannes) ou encore au Scribe (Paris, IX<sup>e</sup>). Deux parcours, deux visions de la cuisine et une histoire de copains : le duo Imbert-Daher s'est rencontré sur les bancs de l'Institut Paul Bocuse. Si Éric Kayser maîtrise les mélanges pour la réalisation de ses pains, il sait aussi créer des osmose entre les gens, entre les talents. Résultat : Le Restaurant du boulanger de Bercy Village ne désemplit pas.

# Hôtellerie

**Noth (23)** L'hôtel-restaurant rouvre ses portes après dix-huit mois de fermeture, avec un nouveau chef et une grande ambition.

## La Cazine au centre d'un projet pharaonique

Après dix-huit mois de fermeture, le château de la Cazine (23) rouvre, sous le giron du groupe anglais Barrasford and Bird qui compte y développer un important projet immobilier et touristique. À 33 ans, **David Boyer** prend en main le destin des cuisines de ce haut lieu de l'hébergement de luxe dans la Creuse. Le jeune chef d'origine limousine a fait ses classes dans des établissements comme le Pavillon Ledoyen à Paris (VIII<sup>e</sup>) ou l'Amphitryon à Limoges (87). Sa cuisine, basée sur les produits du terroir, fera la part belle à la création. Les menus, de 19 € à 70 €, affichent des spécialités locales comme le ris de veau aux giroles. *"Je prépare des plats sur fond de sandre, de viande limousine, de fromages creusois, en accord avec notre région et ses traditions,* explique le cuisinier,



**David Boyer** : *"J'essaie d'offrir à mes convives des découvertes culinaires atypiques"*.



Le château de la Cazine, un lieu d'exception en pleine renaissance.

*mais j'essaie d'innover dans mes compositions, et d'offrir à mes convives des découvertes culinaires atypiques dans un environnement très haut de gamme. Notre cave renferme 2 500 cols et tous nos produits viennent de fournisseurs locaux."*

La recherche d'excellence est évidente, en accord avec la vocation du château. Ce dernier, entièrement rénové, dispose d'une piscine, d'un court de tennis et de nombreux aménagements. Le classement 4 étoiles est en vue. L'établissement comporte 19 chambres ou suites, à un prix moyen de 95 €, et emploie 19 salariés, sous la houlette du directeur **Philippe Bappel**.

### UN SPA DE 1 500 M<sup>2</sup> EN PRÉVISION

Le groupe Barrasford and Bird gère plus de 2 500 établissements dans le monde. Il va également développer un projet immobilier autour de La Cazine qui comportera 150 chambres ou appartements, au cœur d'un complexe abritant un immense spa de 1 500 m<sup>2</sup> ce qui en fera le plus

grand d'Europe -, un golf de 18 trous et d'autres commodités. Plus de 42 M€ seront investis et plus de 200 emplois seront proposés - le recrutement est déjà lancé - allant du jardinage au service, en passant par l'entretien, la sécurité et la technique.

*"Le château de la Cazine sera la pièce maîtresse [de ce projet immobilier], précise la direction, nos habitats étant proposés en vente dans plusieurs pays. Sa cuisine et son cadre seront à la disposition des propriétaires ou résidents, mais le tout aura la forme d'un complexe dédié au bien-être, au repos, au confort et au luxe, tout en restant accessible au plus grand nombre."*

Le premier coup de pelle est prévu en octobre. La première tranche doit être livrée d'ici à 2015, et la fin du chantier est prévue pour 2017. **JEAN-PIERRE GOURVEST**

**Château de la Cazine** • Domaine de la Fôt • 23300 Noth • Tél. : 05 55 63 97 04  
[www.chateaudelacazine.fr](http://www.chateaudelacazine.fr)





**Family Hotel**  
GHEROLD NETWORK DESIGN

Un logiciel de gestion hôtelière simple, performant et fiable pour les indépendants.

Gérez efficacement votre planning.  
Automatisez la vente de vos nuitées sur Internet.  
Gratuit dans sa version de base. A essayer sans hésiter.  
Plus d'informations sur [www.familyhotel.fr](http://www.familyhotel.fr)

LA RÉFÉRENCE DE L'AFFÛTAGE  
DES RESTAURATEURS

**AFFUT' PRO** N°1 DE L'AFFÛTAGE MOBILE

Trouver votre affûteur proche de chez vous  
au **05 55 20 06 25**  
ou sur **WWW.AFFUTPRO.COM**



**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 profondes 80 x 60
- Imputrescibles
- Résistant aux chocs
- Résistant aux rayures
- Résistant aux attaques chimiques
- Conforme aux normes en vigueur

Pensez dès maintenant à vos projets

0 320 489 751

**HOSTELCO**  
Salon International des Equipements pour la Restauration, l'Hôtellerie et les Collectivités

Les meilleures solutions pour l'hôtellerie sur le meilleur des parcs d'expositions, à Barcelone.  
[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

**Fira Barcelona**  
Parc des Expositions de Gran Via  
17-21 Octobre 2012

Info: BCN PROMOTIONS Tel: 0033 1 47 07 29 39 info@bcnpromotions.com




## Hôtellerie

Le groupe malaisien poursuit son développement dans la zone Asie-Pacifique, avec le rachat de trois hôtels Marriott en Australie. Il compte également ouvrir quatre nouveaux établissements Muse en Europe.

## Le groupe YTL, créateur du concept Muse, part à la conquête du Pacifique



Le Muse Saint-Tropez (83).

Le groupe malaisien YTL s'est lancé en 2009 dans l'aventure hôtelière en Europe à la suite de la création en joint-venture de l'hôtel Muse, à Saint-Tropez (83), dont il a confié la gestion à la société M Management. Cette dernière est représentée par **Célia Gumbau**, responsable de l'aménagement et de la direction artistique, et **Adrian Jossa**, directeur général chargé des finances et du management. Le concept Muse, peaufiné par Célia Gumbau, représente des hôtels "au service personnalisé, élégants dans le moindre détail, raffinés à tous les niveaux pour aboutir à la perfection hôtelière".

### SITES EXCEPTIONNELS

Quatre nouveaux hôtels Muse vont ouvrir dans les prochains mois, tous choisis en raison de leur implantation dans des sites exceptionnels. Le premier est situé à Bray-on-Thames, charmant village de la province anglaise où se trouvent deux des quatre restau-

rants 3 étoiles *Michelin* que compte l'Angleterre. Le Muse Villa Tassana sera bâti à Phuket en Thaïlande, le Muse Pangkor Laut Estate, en Malaisie et le Muse Candela & Lampara à Marbella, en Espagne. Le groupe YTL possède et gère 19 hôtels, resorts et spas situés principalement en Asie. Son portefeuille est constitué d'établissements indépendants mais aussi d'enseignes internationales comme le JW Marriott à Kuala Lumpur (Malaisie) ou le Hilton Niseko au Japon.

Le groupe YTL privilégie l'achat de la totalité de l'établissement, mais il peut aussi gérer en franchise des hôtels de marque internationale. Le groupe a étendu récemment son emprise dans le Pacifique, et notamment en Australie, avec le rachat de trois hôtels Marriott à Sydney (563 chambres), Brisbane (267 chambres) et Melbourne (186 chambres).

ÉVELYNE DE BAST

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



Depuis début septembre, les murs du château de Cîteaux abritent un nouvel établissement de standing dédié au bien-être. À l'origine de ce vaste complexe, Jean et Corinne Garnier, deux anciens médecins qui réalisent leur rêve.

## La Cueillette, hôtel spa made in Meursault

Après dix années de prospection, cinq années de patience et 6 M€ d'investissement, **Jean et Corinne Garnier** réalisent enfin leur rêve : fonder, en plein cœur de la Bourgogne viticole, un lieu dédié au bien-être et à l'art de vivre. Ce complexe haut de gamme baptisé Hôtel spa resort La Cueillette a officiellement ouvert le 5 septembre à Meursault, dans les murs du château de Cîteaux. Un bâtiment historique acquis en 2009, qui intègre 19 chambres, un spa de luxe de 500 m<sup>2</sup> avec jacuzzi, hammam, sauna et piscine, ainsi qu'un restaurant gastronomique et un bistrot dirigés par **Laurent Couturier**.

*"Nous avons voulu réunir en un seul espace tout ce qui pourrait illustrer la*



**Jean et Corinne Garnier.**

*règle des cinq B, s'amuse Jean Garnier : bien-être, bien vivre, bien manger, bien boire, Bourgogne !"*

Originaire de Chagny (71), ce médecin s'est formé *"avec plaisir et passion"* aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration pour réaliser ce projet. Le concept de soins porte le nom de fruitithérapie, *"une technique à base de fruits et baies locaux cryogénisés :*

*raisin, cassis, framboises, groseilles".*

À l'offre de soins disponible à La Cueillette, s'ajoute une ligne de cosmétiques naturels, en vente sur place ou en e-boutique : *"Nous proposons une offre globalisée à travers des séjours clés en main."* L'objectif est de capter la clientèle sur place plusieurs jours, même si les prestations restent accessibles à la clientèle locale grâce à une formule découverte. Les deux restaurants offriront une cuisine très différenciée, végétarienne et diététique pour l'un et traditionnelle pour l'autre, afin de drainer un large public à l'année.

**MYRIAM HENRY**

**Hotel spa resort La Cueillette •**

Château de Cîteaux • 21190 Meursault •

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

### GAMME LAVAGE MIELE

La rentabilité au service de l'excellence

**40%**

DE RÉDUCTION  
DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE

**47%**

DE RÉDUCTION  
DE CONSOMMATION D'EAU  
grâce aux programmes spécifiques,  
intelligents et écologiques adaptés  
à chaque type de textiles.

**30 000 CYCLES**

Les lave-linge Miele  
sont un gage de durabilité



Service commercial

01 49 39 44 44\*

**Miele**  
PROFESSIONAL

\*appel non surtaxé

Le groupe constitué d'un réseau de 18 hôtels dans la capitale souhaite s'étendre sur le marché parisien.

# Astotel, la reconquête

Les frères **Georges, Jean-Pierre et Serge Cachan** sont à la tête d'Astotel, un réseau de 18 hôtels et de 1 000 chambres à Paris. Ancien d'HEC, Serge Cachan est un pilier de l'hôtellerie parisienne, avec plus de quarante ans de métier. Il a été de la plupart des batailles syndicales pour sauvegarder l'hôtellerie indépendante, comme lors de la défense de la liberté des prix en 1984 ou, dernièrement, dans le combat qui a opposé les hôteliers aux agences de voyages en ligne. Pour mieux faire connaître son réseau, Serge Cachan a décidé de communiquer. Une décision née de la séparation d'avec Best Western en décembre dernier. La société ne bénéficie pas encore, en France comme à l'étranger, de la notoriété qu'elle mérite, selon lui. Il lui manque encore la reconnaissance et une identité, deux points sur lesquels travaille le président d'Astotel : "Trente ans d'adhésion chez Best Western, cela marque. La séparation a été vécue par beaucoup d'entre nous comme un coup dur", déclare-t-il. Alors pourquoi se séparer ? "Lorsque nous y avons adhéré, le réseau, déjà coopératif,



*fonctionnait comme un groupe d'amis au sein duquel les échanges étaient fréquents. De surcroît, il présentait une forme de modernité qui mettait l'Amérique à notre portée. Mais peu à peu, nous nous sommes mis dans une forme de dépendance avec un réseau qui nous apportait, bon an mal an, 15 à 25 % de chiffre d'affaires, voire 40 % parfois." En 2011, la séparation est consommée. Astotel travaille alors davantage avec les agences de voyages en ligne, mais, à nouveau, la part trop importante que prennent celles-ci dans le chiffre d'affaires menace l'entreprise. Le risque est vite écarté par son président et la période de reconstruction est cette fois envisagée sereinement : "Nous nous donnons deux ans pour terminer notre travail de deuil et repartir avec Astotel comme un groupe fort de sa nouvelle identité. En 2013, nous réaliserons*



Les trois frères **Cachan**.

*30 à 40 % de notre chiffre d'affaires grâce à notre site Astotel.com", assure Serge Cachan.*

## DÉVELOPPEMENT PRUDENT

La maturation de ce nouveau projet ne l'empêche pas de tenir compte de la conjoncture. Ainsi, le président du groupe souligne que les mois de mai, juin et juillet ont été exceptionnels : "Nous avons enregistré un chiffre d'affaires en hausse de 5 % par rapport à l'an dernier. Le mois d'août en revanche, a été normal, comme les autres années." Les Jeux olympiques de Londres n'ont pas compensé l'absence de clientèle du Moyen-Orient, en partie en raison du Ramadan. Le développement d'Astotel a toujours été prudent. "En quarante ans, nous

*n'avons acheté que 18 hôtels [dont 10 sont possédés murs et fonds, NDLR], les deux derniers étant en travaux", détaille Serge Cachan. Les trois frères souhaitent désormais acquérir un à trois nouveaux établissements par an, "tout en respectant nos ratios financiers", tempère le président du groupe. "Nos banquiers nous font confiance parce que nous avons une excellente notation à la Banque de France, mais cela ne veut pas dire non plus qu'il y ait un miracle bancaire. D'ailleurs, les modes de financement des hôtels n'ont pas évolué. Nous avons choisi de faire du crédit-bail au 123 Sébastopol, comme nous l'avions déjà choisi en 1987. Lors d'une acquisition, je mets mes lunettes à double foyers : un foyer pour le court terme - afin de ne pas mettre en péril notre situation financière sur les 18 à 36 mois à venir -, et un foyer pour le moyen et long terme, en misant sur l'éternel rayonnement économique et culturel de Paris." Enfin, la montée en gamme de ses établissements a renforcé l'identité d'Astotel, qui se sent aujourd'hui prêt à partir à la conquête de nouveaux marchés.*

**ÉVELYNE DE BAST**

L'association est née il y a deux ans de la volonté d'un hôtelier indépendant de se passer des agences de voyages en ligne qui ponctionnent les réservations avec leurs commissions.

## Reservationendirect.com lutte contre les intermédiaires

**R**eservationendirect.com est une association qui cherche à défendre les intérêts des hôteliers face aux agences de voyages en ligne qui leur imposent des taux de commission trop élevés et la parité tarifaire - "un diktat émis par les intermédiaires", selon **Florent Cibert**, le président de l'association. L'hôtelier est souvent contraint d'annoncer des prix élevés dont il doit déduire la commission de l'intermédiaire (de 15 à 30 %) et n'a pas la possibilité d'offrir des prix plus bas sur son propre site. "Nous voulons être libres d'établir nos prix comme nous l'entendons", tempête **Philippe Quintana**, président de l'Association des professionnels indépendants de l'industrie hôtelière (Apiih). "Plus de la moitié des réservations faites sur internet pour mon établissement cet été proviennent des agences en ligne", explique **Gilles Cibert**, président du club hôtelier nantais. Or, ces agences nous prennent 15 à 30 % de commission. Il est impensable que nous ayons à payer ces taux pour des agences de voyage qui, traditionnellement, prélèvent 8 à 10 %. Plus que jamais, nous devons nous mobiliser, rejeter les contrats léonins et sensibiliser nos confrères."

### MOBILISER LES TROUPES

Le projet, né à Nantes, a vite convaincu les principaux groupements du Grand Ouest, mais il peine à se faire entendre au-delà. Il bénéficie de 150 signataires à ce jour sur le site. Pour augmenter

l'audience, une page Facebook a été créée. "Chaque jour nous avons de nouveaux fans qui nous questionnent. En juin, notre réseau comptait 500 fans, déclare **Hervé Lasbouyghes**, qui gère la page. Il faudrait faire bloc comme l'ont fait les hôteliers allemands qui se sont mobilisés quand HRS a exigé qu'ils donnent les prix 'contraints' même par téléphone." Le réseau "n'accepte pas des hôtels faisant partie de chaînes intégrées. Ils n'ont pas les mêmes problèmes que nous car ils négocient des commissions beaucoup plus basses en raison du quota de chambres plus important."

Si la création d'une centrale de réservation indépendante est écartée faute de moyens, l'association envisage de réaliser un portail des sites officiels des hôtels. Cela permettra au client d'accéder directement aux sites des hôtels, avec des prix sans commission. Il faudra bien sûr que l'établissement dispose de son propre système de réservation. Un tel projet nécessite des moyens humains et financiers. Après avoir sensibilisé des organismes comme le Synhorcat ou l'Apiih, Reservationendirect.com espère bien convaincre l'État de participer au projet. "Si nous avons l'appui d'Atout France, nous pourrions être plus lisibles sur tout le territoire national", déclare Philippe

Quintana. Une campagne de communication pourrait également être lancée en mai 2013 auprès du grand public lors de la quinzaine du commerce équitable. "L'idée est de présenter au client la totalité des décomptes de sa facture sur laquelle on reportera également les taux de commission versés aux agences, de distribuer des flyers sur les pratiques des OTA et, pour nos confrères, de leur donner un livret de bonnes pratiques pour les aider dans leurs négociations",

déclare Gilles Cibert. "La part prise par les agences en ligne est sans cesse plus importante, déplore-t-il. Depuis 2006, le prix des chambres a

considérablement augmenté, entraînant une hausse des chiffres d'affaires qui n'est profitable qu'aux intermédiaires. Il faut limiter les intermédiations." D'autant que l'hôtellerie indépendante doit faire face à de nombreuses échéances réglementaires (sécurité incendie, nouveau classement, accessibilité). Pour Reservationendirect.com, le nouvel enjeu consiste à devenir un interlocuteur reconnu. Il faut donc que la mobilisation soit la plus forte possible, l'objectif étant de mieux négocier, de bannir les contrats léonins, de supprimer les commissions trop élevées, voire les surcommissions.

**ÉVELYNE DE BAST**





**Saint-Tropez** Sur la place des Lices, le premier établissement du genre pour le groupe de luxe a ouvert ses portes en juin dernier.

## Avec le White 1921, LVMH signe son premier boutique-hôtel



La façade du White 1921, avec sa boutique Fendi attenante.

**T**rès différent du Cheval blanc à Courchevel (73), la référence du groupe de luxe en matière d'établissement hôtelier, le White 1921 repose sur le concept de boutique-hôtel. "Saint-Tropez était un choix cohérent par rapport aux marques du groupe LVMH. Nous avons choisi de nous implanter à la place de l'ancienne Maison blanche, car une boutique Fendi [qui appartient au groupe LVMH, NDLR] était située à l'angle du bâtiment. Nous avons donc saisi l'opportunité de sécuriser l'emplacement", explique **Éric Boonstoppel**, directeur général de l'établissement. Désormais, à Saint-Tropez, outre un hôtel et un bar à champagne, le groupe compte 5 boutiques. Le White 1921 dispose de 4 chambres

et 4 suites - entre 270 € et 650 € la nuit -, à dominante blanche et personnalisées par une couleur. S'il ne dispose pas d'un restaurant, faute d'espace, c'est le bar à champagnes qui constitue le produit phare de l'hôtel. "Nous avons souhaité ancrer le White dans la continuité de la Maison blanche et en respecter l'identité, précise Éric Boonstoppel. Nous avons donc profité de nos grandes marques de vins pour créer un bar à champagnes avec DJ résident, nouveau lieu festif à Saint-Tropez, et véritable locomotive du White 1921."

### "UN LIEN FORT ENTRE LE JARDIN ET L'INTÉRIEUR"

L'architecte **Jean-Michel Wilmotte** a totalement conçu le bar-lounge sur la base du blanc : "J'ai créé une pièce maîtresse pour le White 1921, un bar en angle dont la façade s'habille de verre blanc sérigraphié rétro-éclairé. Ce bar se prolonge en une table d'hôte aux dimensions généreuses qui crée un lien fort entre le jardin et l'intérieur de l'hôtel particulier", explique-t-il. Le bar compte 200 à 300 bouteilles, parmi lesquelles les classiques de la maison LVMH : Krug, Dom Pérignon, Ruinart, Veuve Cliquot et Moët & Chandon. Les rosés de

la région ont également trouvé leur place sur la carte. Entre les grands vins et cocktails proposés, des duos gourmands ont été créés : Krug et pop-corn à la truffe blanche, Dom Pérignon et cannelé de mimolette vieille... Selon **Éric Boonstoppel**, le groupe LVMH songe à dupliquer dans d'autres destinations ce concept de boutique-hôtel avec bar à champagnes. ■

**VANESSA GUERRIER-BUISINE**

**White 1921** • Place des Lices  
• 83990 Saint-Tropez • Tél. : 04 94 45 50 50  
• [www.white1921.com](http://www.white1921.com)



La salle de petit déjeuner du White 1921.

## En bref

### La Chine en tête des projets hôteliers

Tophotelprojects.com, base de données sur internet recensant les projets hôteliers internationaux, vient de publier le classement des 10 pays accueillant le plus grand nombre d'hôtels en développement. La Chine arrive à la première place avec 602 projets, suivie par les

États-Unis (459 projets) et l'Inde (352 projets). Viennent ensuite l'Allemagne (257), les Émirats arabes unis (202), la Russie (148), le Royaume-Uni (137), l'Indonésie (118), l'Arabie saoudite (104) et la Thaïlande (86).

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

**Porto-Vecchio** L'établissement 5 étoiles, qui a ouvert le 15 juillet, a les pieds dans l'eau.

## La Plage Casadelmar : l'offre complémentaire

La Plage Casadelmar, un cinq étoiles de 12 chambres et 3 suites, a ouvert le 15 juillet en bord de mer dans la presqu'île du Benedettu. *"Il nous manquait une plage pour compléter l'offre du Casadelmar, notre premier hôtel. Là, nous disposons de 9 000 m<sup>2</sup> entourés de sable"*, affirme **Gian Luca Bertilaccio**, directeur général des deux établissements. Les hôtels sont reliés l'un à l'autre par la mer.

### CONFIANCE MUTUELLE

*"La Plage est à taille humaine. Il y a une ambiance décontractée, joyeuse. Au Casadelmar, 5 étoiles aussi, nous sommes davantage dans la retenue"*, ajoute Gian Luca Bertilaccio. Avec 34 chambres et suites, le Casaldemar, ouvert en 2004, donne sur le golfe de Porto-



Discrétion et intimité à quelques mètres de la plage.

Vecchio. La Plage Casadelmar a réellement les pieds dans l'eau. La cuisine proposée est, elle aussi, différente. Au Casaldemar, le chef italien **Davide Bisetto** a obtenu 2 étoiles *Michelin* pour des plats créatifs mêlant produits corses et transalpins. À La Plage, c'est son second, lui aussi italien,

**Fabio Bragagnolo**, qui est aux commandes. *"Nous sommes sur des produits de grande qualité mais préparés plus simplement"*, souligne Gian Luca Bertilaccio. La carte propose salades et pâtes. Les viandes sont cuites à la broche, les poissons à la plancha. Un grand nombre de collaborateurs ont travaillé au Casadelmar. *"Nous nous connaissons depuis huit ans. Il y a une confiance mutuelle"*, ajoute le directeur général. Comme pour le Casadelmar, l'agencement du nouvel hôtel a été confié à l'agence d'architecture de **Jean-François Bodin** qui a misé sur un mélange de pierres, de bois et de terre de lave. ■ **BERNARD DEGIOANNI**

**La Plage Casadelmar** • Presqu'île du Benedettu • 20137 Lecci de Porto-Vecchio  
• [www.laplagecasadelmar.fr](http://www.laplagecasadelmar.fr)

# La qualité de votre service commence ici



Des distributeurs  
coordonnés  
pour l'harmonie  
de vos sanitaires

Tork est une marque du groupe SCA Hygiène Products classée parmi les entreprises les plus éthiques au monde par Ethisphère Institute (2011).

Distributeur  
de papier  
Toilette  
Tork T6



Distributeur  
Tork S1  
pour savon  
liquide



Distributeur  
Tork H2 pour  
essuie-mains



Poubelle  
Tork B1



<http://www.facebook.com/Tork.France>

Toute la gamme **Elevation** [www.tork.fr](http://www.tork.fr)

**Paris** On la connaissait chef, on la retrouve aubergiste. Flora Mikula réalise enfin son rêve en ouvrant 21 chambres “q

# L'Auberge Flora est aussi un hôtel

**F**lora Mikula, la pétulante chef de l'avenue George V, a désormais son hôtel. Racheté il y a un an, il vient d'ouvrir après huit mois d'importants travaux de rénovation qui ont coûté 1,5 M€ : *“Le gros œuvre a été plus important que prévu, ce qui nous a laissé une marge de manœuvre très étroite pour la décoration”*, concède-t-elle. L'établissement compte 21 chambres en catégorie 3 étoiles, et est situé à l'angle du boulevard Richard Lenoir et de la rue du Chemin Vert, bien loin du très chic VIII<sup>e</sup> arrondissement où elle était installée auparavant. *“J'ai mis toute mon âme*



Une chambre potager, s'inspirant de la courge.

*dans ce projet, je savais ce que je voulais et j'ai trouvé la bonne personne, Sébastien d'Evry*, de l'agence Simon & Hugg. Celui-ci explique :



Une chambre bohème.

*“Je lui ai proposé trois thèmes qui lui ressemblent : la bohème, le potager et la nature”*, déclinés sur chacun des 3 étages de l'hôtel. Dans les chambres

potager, des photos de légumes, signées **Philippe Rigotti**, donnent le ton de la couleur de la chambre : violette pour l'aubergine, marron clair pour la courge...



Tapis en peau au sol, tissu et liège aux murs dans une chambre nature.



Une autre chambre nature en blanc et vert.

## VARIER LES ÉLÉMENTS

Dans les chambres nature, le décorateur fait la part belle aux matériaux : bois, liège, pierre, coton, peau naturelle... Enfin, dans la série bohème, Sébastien d'Evry a recréé les



es "qui lui ressemblent".

ambiances méridionales de l'enfance de Flora Mikula. Les chambres sont soit inondées de couleurs, soit en noir et blanc, mais toutes comportent des fleurs imprimées, sur les sols ou les papiers peints : "Ici, on est un peu aux Saintes-Maries-de-la-Mer", déclare la chef.

Dans les salles de bains, tout a été choisi chez Archibath à l'exception des baignoires. L'idée a été de varier les éléments et de passer du très chic au plus populaire. La gamme de linge de maison s'inscrit dans la catégorie luxe : "On a pris ce qu'il y a de mieux", assure Flora Mikula. Il en est de même



Une des salles de bains très rétro.

pour les produits d'accueil, une gamme naturelle, sous la marque bio Damana, à base de fleurs d'oranger ou de sauge. "Nous avons fait 75 % de taux d'occupation depuis l'ouverture, dit-elle. Mon mari s'est occupé du site internet, des négociations avec AvailPro, du Yield Management... Nous favorisons les réservations sur le site en offrant coupe de champagne et foie gras." Flora Mikula est comblée : "J'avais cette idée d'hôtel depuis longtemps. Recréer une auberge contemporaine, décalée, personnelle." C'est chose faite, et sans regrets d'avoir quitté son ancien établissement : "Je n'ai jamais de nostalgie. J'ouvre mon troisième restaurant et mon premier hôtel. J'aime ce quartier populaire, très attachant." **ÉVELYNE DE BAST**



Flora Mikula dans son auberge.

**Auberge Flora** • 44 boulevard richard lenoir • 75011 paris  
• Tél. : 01 47 00 52 77  
• [www.aubergeflora.fr](http://www.aubergeflora.fr)



"Nous devons investir au mieux afin d'assurer la rentabilité de notre affaire"

**Ariane et Jean-Charles R.**  
Propriétaires - Hôtel-restaurant 2\* - Quimper

**EQUIP'HOTEL**  
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE

**11 - 15 NOV. 2012**



Tout pour les Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration

DEMANDEZ VOTRE BADGE D'ACCÈS  
GRATUIT SUR :  
[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com) [code MG92]

PARTENAIRES  
OFFICIELS :



**LE FIGARO**



Organisé par Reed Expositions

**Paris** Les chambres du nouveau boutique-hôtel de la Compagnie hôtelière de Bagatelle, dessinées par Chantal Thomass, se déclinent sur le thème de la luxure, la paresse, la gourmandise...

## Le Vice Versa invite au péché dans la capitale



Chambre luxure : des papiers peints ourlés de dentelle noire sur un fond rose satin, en harmonie avec les appliques. Au-dessus du lit, une photo suggestive.

La Compagnie hôtelière de Bagatelle ouvre le Vice Versa (Paris, XV<sup>e</sup>), un boutique-hôtel dédié aux 7 péchés capitaux. Dessiné par la créatrice de lingerie **Chantal Thomass**, il est mis en scène par l'architecte **Vincent Bastie** avec le soutien de **Pierre Martin-Roux**, coordinateur-animateur du projet et garant de la Compagnie. *"L'idée nous a été suggérée par Chantal Thomass, mais c'est en réalité une création à trois"*, précise Pierre Martin-Roux, qui ajoute : *"On entre dans l'hôtel comme on entre au paradis."* La réception baigne dans un univers de blancheur. Au sous-sol, c'est l'enfer, avec ses petites mosaïques noires et rouges et ses diabesses peintes au mur. Puis,



La gourmandise est illustrée par des dossiers en forme de desserts et des lampes en forme de théières.

tous les péchés capitaux, de la luxure à la gourmandise, sont déclinés, chacun reconnaissable aux couleurs et aux objets qui les caractérisent.

### 2,6 M€ D'INVESTISSEMENTS

Le thème de la luxure, au 6<sup>e</sup> étage, est le plus demandé depuis l'ouverture. Tout y est rose et noir. Au 5<sup>e</sup> étage, la paresse est symbolisée par le thème du papillon. À l'étage du dessous, c'est le temple de l'envie avec ses papiers peints sur lesquels on a reproduit les objets du désir : chaussures de chez Louboutin,

valises Vuitton, etc. Au 3<sup>e</sup> étage, l'or ou le bleu roi pour symboliser l'orgueil. Au 2<sup>e</sup> étage, la colère se décline en rouge et noir. Au 1<sup>er</sup>, on est dans l'avarice. Les teintes sont sobres et naturelles. Enfin, au rez-de-chaussée, la chambre gourmandise, avec son lit rond et ses couleurs rose bonbon et blanc se prolonge avec la salle de petit déjeuner réalisée sur le même modèle. Les travaux ont duré neuf mois, et ont représenté un investissement de 2,6 M€, avec *"10 000 € en*

### L'EXPÉRIENCE HÔTELIÈRE VUE PAR CHANTAL THOMASS

*"J'ai aimé travailler sur cet hôtel. Vincent Bastie m'a totalement fait confiance, et j'ai découvert de nouvelles professions, telles que les artisans menuisiers, les tapisiers, les ébénistes. Le monde de l'hôtellerie est très différent du monde de la mode et de la lingerie. Dans la mode, nous sommes dans de la production industrielle ; dans l'hôtellerie, c'est de l'artisanat. Tout se commande par petites quantités étant donné que toutes les chambres sont toutes différentes. J'aimerais refaire un hôtel et, pourquoi pas, un restaurant, même si ce n'est pas mon cœur de métier, et si les contraintes ont été nombreuses."*



La paresse est symbolisée par le papillon comme cette chaise qui en prend la forme et par des coloris champêtres rose et vert amande.





Dans la réception du Vice Versa, c'est le paradis : ailes d'ange en abat-jour, nuage en volute au plafond qui tourne autour d'angelots en stuc, lampes derrière des rideaux de mousseline blanche, têtes de licornes blanches en guise d'appliques, fauteuils blancs.

décoration uniquement pour chaque chambre", explique le directeur général, **Stéphane Moreau**. Pour des questions d'emplacement et de gestion, la Compagnie hôtelière de

Bagatelle a opté pour le classement 3 étoiles et n'emploie qu'une dizaine de personnes pour 37 chambres. Acheté murs et fonds, dont 50 % en propre, l'entreprise a réalisé un

investissement immobilier dans un quartier où la clientèle d'affaires et de salons est importante. Elle réalise aussi ses objectifs : "Racheter deux hôtels par an et en faire des boutique-hôtels thématiques", déclare Pierre Martin-Roux. **ÉVELYNE DE BAST**

**Vice Versa Hotel Paris** • 213 rue de la Croix-Nivert • 75015 Paris • Tél. : 01 55 76 55 55  
• <http://viceversahotel.com>



L'orgueil est représenté par des objets en or comme ces appliques en forme de couronne au mur, la reproduction d'un temple grec où siège une Aphrodite et sa chaise en velours bleu roi.

Le rendez-vous incontournable de la profession

# Trophée de Golf

## Restauration Hors Domicile

Lundi 1<sup>er</sup> octobre 2012 / Saint Germain-en-Laye

Heineken  
Entreprise

evian

Schweppes

Spiral

SAINT LOUIS

Tropicana

SAINT GERMAIN

SAINT GERMAIN

Daviigel  
PARTENAIRE DE NOTRE ÉVÉNEMENT

Organisation  Tél. 01 47 61 15 69 - Fax 01 46 20 42 72 - [www.sagcom.fr](http://www.sagcom.fr) - Partenaires presse :  



**Valparaiso** Le boutique-hôtel a ouvert ses portes début septembre. Savant mélange d'histoire et d'éléments contemporains, l'établissement se distingue parmi l'offre locale.

## Palacio Astoreca, un hôtel d'exception



Le Palacio Astoreca aura nécessité deux ans et demi de travaux de rénovation.

Façade orange sanguine, architecture de style victorien : le Palacio Astoreca ne passe pas inaperçu dans le quartier historique de Cerro Alegre. Bâti sur l'une des collines de Valparaiso (Chili) et offrant une vue panoramique sur cette ville aux allures de mosaïque multicolore, ce boutique-hôtel est l'œuvre d'un couple helvético-chilien : **Vincent Juillerat** et **Francisca Joannon**. Tombé sous le charme de la ville portuaire, le duo en flaire le potentiel. *“Bien que nous ne soyons pas vraiment du métier - je suis producteur et mon épouse chef de cuisine -, nous croyons en cette ville située à 1 h 15 de Santiago, la capitale, d'autant que peu d'investissements hôteliers ont été réalisés, malgré le classement du centre historique au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2003. Peut-être parce que cette ville portuaire a longtemps eu l'image d'un endroit peu sûr ?”,* confie Vincent Juillerat.

### PRÈS DE 4 M€ D'INVESTISSEMENT

L'hôtel, qui a ouvert ses portes début septembre, aura nécessité deux ans et demi de travaux et un investissement de 5 M\$ (environ 4 M€). *“L'hôtel*

*Palacio Astoreca mélange les styles : l'un des bâtiments a bénéficié d'une rénovation ayant pour but de lui redonner le lustre qu'il avait à l'époque de sa construction en 1923 et l'autre est un bâtiment contemporain dessiné par Mathias Klotz, l'un des architectes les plus talentueux du Chili”,* précise le maître des lieux. Une démarche rare dans le pays : *“Ici, très peu d'initiatives privées permettent de sauvegarder le patrimoine, et il est encore plus rare d'offrir la possibilité de dormir et de profiter de ce patrimoine. De nombreux très beaux hôtels ont certes vu le jour ces dernières années au Chili, souvent au nord - Atacama - ou au sud - Patagonie -, mais toujours dans des architectures très contemporaines”.*

L'établissement de 23 chambres - dont les tarifs sont compris entre 230 \$ (183 € environ) pour une chambre standard et 490 \$ (390 € environ) pour une suite de luxe avec terrasse privative - mixe antiquités chiliennes, artisanat andin et œuvres d'art contemporain. Il propose une piscine chauffée, un spa, une cave destinée aux dégustations de vins sud-américains, un piano lounge

bar, une bibliothèque (*“rare dans les hôtels au Chili”*), ainsi qu'un restaurant gastronomique. Aux fourneaux, on retrouvera un jeune chef espagnol, **Sergio Barroso**, qui a fait ses armes auprès de **Ferran Adrià** (El Bulli) et au Monte Carlo Beach Hotel. À la carte, une cuisine originale et contemporaine, qui fera la part belle aux saveurs locales et *“qui n'a pas d'équivalent au Chili”*, estime Vincent Juillerat. Enfin, l'établissement cherchera à se différencier par *“l'excellence du service et de l'accueil”*. *“Le Chili est un petit pays qui s'ouvre de plus en plus au tourisme - avec une augmentation de 14 % lors du 1<sup>er</sup> trimestre 2012 par rapport à la même période l'année précédente -, mais trop souvent le service, l'accueil et les installations ne sont pas à la hauteur. Avec le Palacio Astoreca, nous avons pour ambition de créer un hôtel dont les employés et les infrastructures pourront satisfaire les clients les plus exigeants.”*

**Violaine Brissart**

**Hotel Palacio Astoreca** • Calle Montealegre, 149 • Valparaiso (Chili) • Tél. : + 56 32 327 7700  
• [www.hotelpalacioastoreca.com](http://www.hotelpalacioastoreca.com)



Antiquités, art contemporain, détails vintage : l'hôtel mélange les styles.

Sous cette nouvelle marque, trois anciens navires de la compagnie, liquidée fin 2011, vont reprendre les liaisons entre Calais et Douvres. Jean-Michel Giguet, ancien du groupe Accor, dirige la nouvelle société de ferries.

## My Ferry Link prend le relais des navires SeaFrance

**J**ean-Michel Giguet, a la prudence d'un vieux loup de mer. "La priorité est de relancer au plus vite le trafic passagers et marchandises. Il est donc prématuré de parler d'offre de restauration. Mais d'ici à la fin de l'année, dans un deuxième temps, nous aurons abouti à une réflexion pour proposer ce qui se fera de mieux dans le détroit. Soyez certain que nous allons nous démarquer de nos concurrents même si le délai de la traversée [1 h 30, NDLR] ne permettra pas de faire de la gastronomie", explique cet ancien de l'école hôtelière de Lausanne, désormais à la tête de My Ferry Link. Il a d'abord fait une brillante carrière dans l'hôtellerie jusqu'à devenir directeur Paris-Île-de-France des hôtels Pullman, puis directeur de la Compagnie des wagons-lits. En 1989, il rejoint Brittany Ferries dont il deviendra le directeur général. Autant dire que la sensibilité hôtelière devrait se sentir à bord du *Rodin* et du *Berlioz*, les deux ferries du nouvel opérateur transmanche qui recevront des passagers. Le troisième navire de la flotte, le *Nord Pas de Calais*, sera destiné au transport de camions et de marchandises.

### OBJECTIF FINAL : L'EMBAUCHE DE 560 PERSONNES

Les trois navires issus des cendres de SeaFrance ont été récupérés pour 65 M€ par Eurotunnel qui en a confié l'exploitation à My Ferry Link, une société organisée en coopérative ouvrière (une Scop) issue des anciens salariés de SeaFrance. "Nous avons déjà procédé à 140 recrutements sur une première tranche de 240 avec



Le *Rodin* sera l'un des deux navires qui disposera d'une offre de restauration soignée.

*pour objectif final l'embauche de 560 personnes. La première vague concerne surtout des personnels de ponts et machines alors que la deuxième tranche, prévue plutôt en fin d'année, concernera les métiers de l'hôtellerie et de l'accueil. Les anciens de SeaFrance sont prioritaires mais tous ne souhaitent pas retravailler avec nous. Les embauches ne se limiteront pas seulement aux Calaisiens, nous repartons de zéro,* précise Jean-Michel Giguet. *Nous devons d'abord évaluer les compétences pour bâtir une prestation de qualité avec des*

*produits entièrement cuisinés à bord."* Depuis la liquidation de SeaFrance en novembre 2011, les navires repris par l'exploitant du tunnel sous la Manche ont connu une révision complète à Dunkerque. Ils ont repris le chemin de l'Angleterre le 20 août dernier, au rythme de 4 liaisons quotidiennes. My Ferry Link espère attirer 2 millions de voyageurs annuel dont 85 % de Britanniques, ce qui explique le nom de la compagnie même si le logo tricolore et une offre de restauration soignée viendront rappeler l'Hexagone. ■ **François Pont**

### Hôtelier sur un ferry : un emploi presque comme à terre

Les compagnies de ferries offrent à bord une vie presque équivalente à celle à terre. Les liaisons courtes ne sont pas plus contraignantes que celles imposées aux navigants aériens. Les salaires sont en euros, la vie de famille n'est pas plus compliquée que celle d'un cheminot et les contrats de droit français garantissent les avantages sociaux : retraite, chômage, sécurité sociale. Les hôteliers sont recherchés, en particulier lors du regain d'activité estivale. Ainsi Brittany Ferries recrute une centaine de saisonniers entre juillet et septembre, essentiellement pour des postes de serveurs et de serveuses. La relation avec les clients est plus distante que sur les bateaux de croisière car les séjours sont courts et les prestations hôtelières embarquées sont plus proches de la restauration collective que des palaces.

• Plus d'informations sur les jobs à bord : [http://desvisages.fr/?page\\_id=164](http://desvisages.fr/?page_id=164)

# Secrets de chef

## Jean-Georges Klein : “Je suis quel c

Jean-Georges en cuisine et Cathy Klein en salle, le duo frère-sœur, vient de fêter dix ans de 3 étoiles. Douze en salle, 12 en cuisine, là aussi la parité est respectée. L'osmose est visible. Une cuisine à découvrir dans L'Alchimie des Éléments, aux Editions de la Martinière.

PROPOS RECUEILLIS PAR NADINE LEMOINE

### S'il ne fallait retenir qu'un plat parmi vos créations ?

Ce serait l'aile de raie au beurre noisette mousseux qui date de 1998. Je suis parti de la raie au beurre noir, qui est l'un des plats les plus indigestes et j'en ai donné ma version. J'ai voulu surprendre avec des dés de vinaigre et une mousse qui la recouvre. On découvre le plat au fur et à mesure, un peu comme ces dégustations dans le noir. On ne sait pas ce que l'on va déguster. J'aime jouer avec les clients. C'est important ce côté ludique.

### Le plat que vous auriez aimé inventer ?

Ce n'est pas facile de choisir mais je crois que je vais opter pour la soupe VGE de **Paul Bocuse**. Je pense toujours aux cinq sens. Envelopper tous les parfums dans une pâte feuilletée hyper fine, c'est une prouesse. Quand on la casse, les parfums ressortent et embaument toute la salle, Cela a aussi un côté convivial. Nous ne sommes pas encore arrivés au bout de nos recherches sur les cinq sens. En ce moment, je mets au point un dessert qui jouera avec eux. Tout est parti du concours Design et Pâtisserie à Lausanne auquel j'ai participé avec mon pâtissier l'année dernière. Nous avons choisi de raconter une histoire sur la rencontre du chocolat et du café. Ce travail m'a donné envie d'aller encore plus loin en intégrant une tablette tactile et des écouteurs pour que le client prenne connaissance de l'histoire pendant la dégustation. Nous sommes encore en phase de réflexion. Le dessert devrait être à la carte à l'automne.

### Le repas le plus éblouissant ?

C'était chez **Pierre Gagnaire** à Saint-Etienne, en 1993, l'année de sa 3<sup>e</sup> étoile. Dans l'assiette, on sentait le mouvement, et gustativement, c'était fabuleux. J'étais subjugué. J'en étais à mes tout débuts en cuisine, puisque j'ai passé mes vingt premières années en salle à l'Arnsbourg. Ma mère étant malade, je suis passé en cuisine pour laquelle j'avais toujours ressenti un véritable intérêt. Par exemple, je me suis toujours chargé de l'achat des produits. Chez Pierre Gagnaire, j'ai eu le déclic, dans le sens où j'ai commencé à faire la cuisine comme je la sentais. Petit à petit, la cuisine 'de dame' de ma mère est devenue une cuisine personnelle avec un côté expérimental. Je me souviens d'un plat de gibier qui me faisait penser à un plat de ma grand-mère,

© Richard Haughton



Nicole et Jean-Georges Klein.

“ J'aimerais me projeter dans cent ans et voir où en sera la cuisine. ”

Jean-Georges Klein

entièrement revu par Gagnaire. Je me suis dit : et pourquoi pas ?

### À l'étranger ?

Mon deuxième déclic ? Ce fut chez **Ferran Adrià**. Chaque bouchée est une explosion. Pour la concentration du goût, l'expérience Ferran est essentielle. Chez El Bulli, c'est une symphonie, une dizaine d'accessoires, une quinzaine de plats... Je me souviens de la mousse de carotte à la mandarine. Il appelait ça des éponges, mais aussi de sa version du couscous ou de la paella. Il m'a permis de passer quelques jours en cuisine et depuis 1999, tel un pèlerinage, avec ma sœur **Cathy**, nous nous rendions chaque année chez Ferran. C'était de l'expérimental, de la haute couture pour clients avertis et je revenais à chaque fois avec des envies, des idées. Ce sont surtout les techniques qui m'intéressaient. Je change mon menu découverte intégralement quatre fois par an, à chaque saison. Je réalise une cuisine évolutive mais je fais en sorte de ne pas pousser la complexité trop loin. Ici, ça ne doit pas être trop cérébral.

### Ce qui vous agace le plus ?

Pour moi, la phase la plus intéressante du métier, c'est la conception de la carte, quatre fois par an. Ensuite, pendant trois mois, on doit faire en sorte que les milliers de copies soient conformes à



# l qu'un qui doute énormément"



Cathy Klein, directrice de salle et sœur de Jean-Georges Klein.

l'original. C'est un contrôle constant. Je joue le gendarme deux fois par jour car il faut toujours être là pour tout vérifier et éventuellement rectifier au dernier moment.

## Le plus beau compliment ?

Ce sont mes clients habitués qui viennent pour le menu découverte quatre fois dans l'année pour les quatre saisons et ceci depuis plusieurs années. Ils repartent ravis en passant me voir en cuisine pour me le faire savoir.

## La critique qui vous a le plus marquée ?

Nous avons eu la troisième étoile en 2002. J'étais très peu connu. J'ai vu arriver la clientèle des 3 étoiles qui, à l'époque, était habituée à une cuisine classique. Ils étaient déconcertés par ma cuisine et ils me le disaient lorsque j'allais en salle. Je finissais par me demander si je savais faire la cuisine. C'était très dur pendant les trois premiers mois, d'autant plus que dans le même temps, nous étions en travaux. J'avais une nouvelle cuisine. Il fallait trouver mes marques. C'est **Émile Jung** qui m'a rassuré en me disant que j'avais ma clientèle d'habitues qui a toujours apprécié ma cuisine et que les autres y viendraient. Il avait raison.

## Vous avez travaillé vingt ans en salle avant de passer en cuisine. Cela vous confère-t-il un avantage ?

Oui, je comprends parfaitement les contraintes de la salle. Lorsque des chefs de partie râlent, je leur propose de passer en salle deux ou trois semaines pour s'en rendre

compte. Chez nous, tous les stagiaires passent obligatoirement en salle. Tout le monde sait que nous avons un vrai problème de vocation pour ces métiers. Il faut les revaloriser en mettant nos directeurs de salle et nos maîtres d'hôtel en avant, remettre des découpages et flambages en salle. Nous avons aussi les décrochages ou l'assiette à deux étages qui donnent du relief au service. Notre équipe suit un stage de 15 séances avec des gens du théâtre qui leur inculquent une gestuelle, une façon de se présenter qui permet une meilleure confiance en soi. C'est elle qui permet que le service soit plus décontracté et qu'il se déroule de façon naturelle. Or il semble que les jeunes manquent de confiance et ont peur de se retrouver devant les clients.

## Le secret de la réussite ?

Il faut au minimum un peu de passion et ne pas avoir peur du travail. Choisir de bonnes maisons, en retirer le meilleur. La curiosité et le besoin de se renouveler sont des moteurs importants. Il faut aussi avoir conscience qu'avant de devenir une star de la cuisine à la télé, il y a de longues années de travail et peu d'élus.

## Votre plus grand rêve ?

J'aimerais pouvoir me projeter dans cent ans et voir où en sera la cuisine. Est-ce que le goût primera toujours ou est-ce qu'elle sera très sophistiquée ? Je suis curieux de savoir si on va continuer à préserver les produits. On n'a pas encore utilisé tous les côtés tactiles en cuisine. Manger avec les doigts dans un 3 étoiles, pourquoi pas ? Manger un poisson tout en étant immergé dans l'eau, pourquoi pas ? On a constamment envie d'avancer tout en conservant nos racines. C'est essentiel. ■

## En dates

**27 octobre 1950** : naissance à Ingwiller (67)  
**1967** : entrée à l'école hôtelière de Strasbourg  
**1971** : après le service militaire, retour à l'Arnsbourg en salle  
**1988** : 1 étoile *Michelin* obtenu par sa mère  
**1989** : après divers stages de cuisine, il quitte la salle et remplace sa mère en cuisine  
**1998** : 2<sup>e</sup> étoile *Michelin*  
**1<sup>er</sup> septembre 2000** : mariage avec **Nicole Schnebelen**  
**2002** : 3<sup>e</sup> étoile *Michelin*  
**29 avril 2006** : ouverture de l'hôtel K à Baerenthal avec Nicole  
**2010** : publication de son premier livre de recettes *L'Alchimie des éléments*, Éditions de la Martinière



## L'ALCHIMIE DES ÉLÉMENTS

Jean-Georges Klein et Sophie Brissaud  
 Photographie : Richard Haughton.  
 Éditions de la Martinière  
 Prix : 75 euros.

## Les 3 recettes extraites du livre

- Émulsion de pomme de terre et de truffe pp. 114-115
- Aile de raie bouclée, écrasée de ratte, beurre noisette moussoux pp. 116-117
- Tomate soufflée, yuzu confit, glace au thym pp. 118-119



## Émulsion de pomme de terre et de truffe

### INGRÉDIENTS

#### POUR 10 PERSONNES

##### **Le disque de truffe**

Huile de truffe

170 g de truffe *Tuber melanosporum* crue (fraîche ou surgelée)

##### **La mousse de pomme de terre**

250 g de pommes de terre

7,5 cl d'eau de cuisson de pommes de terre

6 cl d'huile d'olive

125 g de crème fleurette

Sel, poivre du moulin

### POUR SERVIR

Huile de truffe

Cristaux de sel de Maldon

### PRÉPARATION

**Pour le disque de truffe :** prévoyez 20 disques de papier sulfurisé de 11 cm de diamètre. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile de truffe un disque de papier. Taillez de fines lamelles de truffes à la mandoline et disposez-les en rosace sur le papier.

Couvrez d'un second disque de papier, également badigeonné d'huile de truffe. Réalisez ainsi 10 disques de truffe et réservez au réfrigérateur.

**Pour la mousse de pomme de terre :** épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Au Thermomix, mixez la pulpe des pommes de terre chaude avec l'eau de

cuisson. Ajoutez l'huile d'olive et la crème, puis remixez légèrement. Poivrez.

Passez au chinois.

Remplissez un siphon de 50 cl de cette préparation et insérez une cartouche Isi. Réservez au chaud.

Réchauffez 10 assiettes creuses (le diamètre du bol doit être de 10 à 12 cm).

Dressez la mousse de pommes de terre au milieu. Otez le papier recouvrant les lamelles de truffe et appliquez le disque sur la mousse. Retirez délicatement la seconde feuille. Passez l'assiette quelques secondes sous le grill du four.

Pour servir, ajoutez un filet d'huile de truffe et parsemez de cristaux de sel de Maldon.



LA TABLE EST UN ART

GAMME PRESTIGE 75cl

evian BADOIT  
PROFESSIONNELS

DANONE



**Aile de raie bouclée, écrasée de ratte, beurre noisette**



# mousseux

## INGRÉDIENTS

### POUR 10 PERSONNES

2 kg d'aile de raie pelée et nettoyée en 10 portions  
6 g de câpres (à faire macérer la veille)

2 cl d'huile de noisette

Beurre clarifié

### Le beurre noisette mousseux

250 g de beurre noisette

125 g de beurre frais

35 cl d'eau

Sel

### La gélatine de vinaigre

0,7 g de gélatine (1/3 de feuille)

2 cl de vinaigre de Jerez

0,5 g d'agar-agar

### Les pommes de terre au beurre noir

250 g de rattes de gros calibre

50 g de beurre noisette

Sel

## PRÉPARATION

La veille, faites macérer les câpres dans l'huile de noisette.

Le jour même, égouttez-les dans une passoire fine et réservez.

**Pour le beurre noisette mousseux :** dans un bol rond un peu plus haut que large, mélangez les ingrédients et faites-les chauffer à 60-70°C.

Assaisonnez et maintenez au chaud.

**Pour la gélatine de vinaigre :**

faites tremper la gélatine 10 minutes dans un bol d'eau froide, puis essorez-la. Mélangez le vinaigre et l'agar-agar dans une casserole. Portez à ébullition sur feu moyen sans cesser de fouetter, puis laissez frémir 3 ou 4 minutes en remuant.

Ajoutez la gélatine en mélangeant bien. Coulez ce mélange en une couche

de 5 mm sur une plaque et laissez durcir au moins 3 heures au réfrigérateur.

Découpez en dés de 5 mm et réservez au frais.

**Pour les pommes de terre au beurre noir :** épluchez les pommes de terre.

Plongez-les dans une casserole d'eau froide salée et faites-les cuire à cœur pendant 20 minutes environ. Égouttez-les, écrasez-les en petits morceaux irréguliers.

Mélangez-les avec le beurre noisette jusqu'à amalgame complet des ingrédients.

Maintenez au bain-marie.

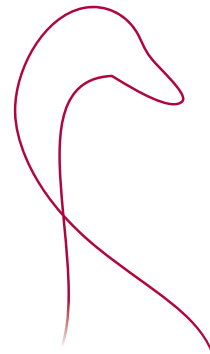
Dans le beurre clarifié, saisissez les ailes de raies sur les deux faces. Laissez reposer 5 minutes hors du feu. Retirez les filets de chaque aile et accolez-les l'un à l'autre par l'intérieur de manière à reconstituer la portion.

Émulsionnez au mixeur plongeant le mélange pour le beurre noisette mousseux préparé plus haut (notamment la surface afin de l'aérer au maximum et former une mousse que nous appellerons "beurre mousseux").

Réchauffez la raie au four pendant 3 ou 4 minutes.

Chauffez 10 assiettes creuses.

Pour servir, au milieu de chacune, déposez 1 belle cuillerée à soupe de pommes de terre au beurre noir. Posez la raie chaude par-dessus et entourez de 5 câpres. Répartissez sur chaque assiette 5 ou 6 dés de gélatine de vinaigre. Passez l'assiette 10 secondes sous le gril du four. Recouvrez de beurre mousseux.



## L'ÉCOLE DU FOIE GRAS

**Rougié**  
SARLAT

### Progresser avec les plus grands chefs pendant 2 jours

**1<sup>er</sup> jour :** le Foie Gras dans tous ses états avec J-L Danjou, Meilleur Ouvrier de France.

**2<sup>e</sup> jour :** un grand chef vient partager avec vous son savoir-faire et sa créativité.

#### À Pau

• Patrick BERTRON  
3 étoiles au Relais Bernard Loiseau à Saulieu (21),  
29 et 30 octobre.

• Michel ROTH  
Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'or,  
2 étoiles au Ritz à Paris,  
19 et 20 novembre.

• Vincent LUCAS  
1 étoile au restaurant Etincelles à Sainte Sabine (24),  
3 et 4 décembre.

Patrick BERTRON  
29 et 30 octobre

Michel ROTH  
19 et 20 novembre

Vincent LUCAS  
3 et 4 décembre

#### À L'ÉCOLE LENÔTRE à Plaisir (près de Paris)

• Jean-Luc DANJOU,  
Meilleur Ouvrier de France,  
22 et 23 octobre.

Jean-Luc DANJOU  
22 et 23 octobre

POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

À Pau : 05 59 77 78 81 - claire.lahut-montane@euralis.fr

À Plaisir, à L'ÉCOLE LENÔTRE : 01 30 81 46 34

Équipée par  
Mastro  
EUROCOM

\*Action collective: le Fafih prend en charge la totalité du coût de la formation et participe aux frais annexes engagés par l'entreprise à hauteur de 100 €/stagiaire/jour.

118 Secrets de chef/**JEAN-GEORGES KLEIN**

**Tomate soufflée, yuzu confit, glace au thym**





**INGRÉDIENTS**  
**POUR 10 PERSONNES**

**L'espuma de tomate**

1 feuille de gélatine  
4,5 cl d'huile d'olive  
10 g de Glice  
30 g de Proespuma  
8 g de sucre en poudre  
Acide citrique selon le goût  
25 cl de jus de tomate

**Le crumble**

75 g de farine  
75 g de sucre en poudre  
60 g de poudre d'amandes  
Les graines d'1 gousse de vanille  
70 g de beurre

**La glace au thym**

30 cl de lait  
200 g de crème  
1 petit bouquet de thym frais  
80 g de jaunes d'œufs (4 jaunes)  
75 g de sucre en poudre  
50 g de sucre inverti  
2,5 g de stabilisateur

**POUR SERVIR**

10 coques de sucre transparent de forme sphérique (de la taille d'une petite tomate)  
100 g d'écorce de yuzu confit émiettée  
100 g de peau de tomate confite émiettée  
Feuille d'or

10 pédoncules de tomate en sucre tiré ou, à défaut, de tomate fraîche

**PRÉPARATION**

**Pour l'espuma de tomate :** faites tremper la gélatine 10 minutes dans de l'eau froide puis essorez-la. Faites-la fondre à chaud. Faites chauffer l'huile et le Glice à 55°C. Ajoutez le Proespuma, le jus de tomate, le sucre et l'acide citrique. Mixez puis incorporez la gélatine fondue. Versez dans un siphon de 50 cl et insérez une cartouche Isi.

**Pour le crumble :** travaillez la farine, le sucre, la poudre d'amandes, les graines de vanille et le beurre du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse. Faites cuire ce mélange sur une plaque au four à 180°C pendant 8 à 10 minutes. Laissez refroidir.

**Pour la glace au thym :** dans une casserole portez à ébullition le lait et la crème. Hors du feu, faites infuser le thym. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez le mélange lait-crème chaud filtré tout en fouettant. Faites cuire sur feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. Retirez du feu, laissez refroidir en bol Pacojet et réservez au congélateur.



Vous turbinerez la glace peu avant de servir (vous pouvez aussi utiliser une turbine à glace). Remplissez à demi les coques de sucre d'espuma à l'aide du siphon. Ajoutez une quenelle de glace et un peu de crumble. Complétez avec de l'espuma et, pour finir, un peu de crumble.

Pour servir, déposez sur l'assiette la coque garnie sur un lit de miettes d'écorce de yuzu confit et de peau de tomate séchée. Décorez de feuille d'or et de pédoncule de tomate.



Constructeur depuis 1955  
d'équipements de grande cuisine

CAPIC Quimper France  
Tél 02 98 64 77 00 / [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)



## La cuisson est notre passion

## Septembre

**17 - 23 septembre**

### Tous au Restaurant

La fête nationale des restaurants : une semaine durant laquelle plus d'un millier de restaurateurs se mobilisent pour le grand public, sur le thème 'votre invité est notre invité'.

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

**18 - 21 septembre**

### IFTM Top Resa

International French Travel Market  
Top Resa est le salon professionnel du tourisme et des voyages en France.  
Paris - Porte de Versailles - Pavillon 7.2  
Du mardi au jeudi : 10 heures - 19 heures  
Vendredi : 10 heures - 16 h 30

[www.iftm.fr](http://www.iftm.fr)

**19 - 20 septembre**

### 6<sup>e</sup> salon Rapid et Resto Show

Salon de la restauration à service rapide et de la vente à emporter.

Paris - Porte de Versailles  
[www.rapidrestoshow.com](http://www.rapidrestoshow.com)

**22 septembre**

### Fête de la gastronomie

La Fête de la gastronomie est un rendez-vous immanquable, le premier jour de l'automne. Une thématique qui réunira des projets et des initiatives à travers tout le pays et au-delà.

[www.fete-gastronomie.fr](http://www.fete-gastronomie.fr)

**23 - 25 septembre**

### Chef 12

Salon professionnel inspirateur et tendance, présentant aux restaurants des nouveautés et des produits et équipements de haute qualité.  
Kortrijk Xpo • Belgique

[www.chefxpo.be](http://www.chefxpo.be)

**Le 26 septembre**

### Forum emploi de l'EPMTTH

Rencontrez nos entreprises partenaires

pour trouver votre contrat en alternance  
Munissez-vous de plusieurs C.V.  
Tenue correcte exigée.  
[epmtth@epmtth.org](mailto:epmtth@epmtth.org)

**27 septembre 2012**

## Salon LHR Emploi



Salon emploi des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration organisé par le journal

### L'Hôtellerie Restauration

CentQuatre • 104 rue d'Aubervilliers  
• Paris XIX<sup>e</sup> • Tél.: 01 45 48 64 64

• [lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr](mailto:lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr)  
• [www.lhr-emploi.fr](http://www.lhr-emploi.fr)

**Abonnez-vous**

**L'Hôtellerie  
Restauration**  
L'HEBDO DES C.H.R. | L'HOTELLERIE-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](mailto:abo@lhotellerie-restauration.fr)

Internet : [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) rubrique s'abonner

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

Vous cherchez un **EMPLOI** dans  
**l'HÔTELLERIE RESTAURATION ?**

# Salon **LHR** Emploi

**JEUDI 27 SEPTEMBRE 2012**  
**9 H-18 H**



## AU CENTQUATRE

**104 RUE D'AUBERVILLIERS • PARIS 19<sup>E</sup>**

 Stalingrad - Lignes 2 et 5 • Riquet - Ligne 7



Retrouvez des recruteurs comme  
**Accor, Elios, Groupe Flo, Hôtel Le Royal Monceau,**  
**Hotels-res.com, Restaurants Crescendo...**  
qui proposent des **postes en cuisine, salle,**  
**réception... jusqu'aux postes de direction.**

**ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE • SE MUNIR DE CV**

Pour toutes informations : 01 45 48 64 64

Pré-enregistrez-vous sur :

**WWW.LHR-EMPLOI.FR**



Flashez-moi !

organisé par **L'Hôtellerie  
Restauration**



2006 : Debic lance la Panna Cotta en France

## 2013 : Le dessert « Panna Cotta » entre dans le dictionnaire

*Debic est le premier industriel à faire connaître l'originalité de ce grand classique italien*

*En 2006 : Debic lance la Panna Cotta en France*

*En 2007 : Debic obtient le **Grand Prix de l'innovation au Sirha***

*En 2012 : La Panna Cotta s'inscrit comme une référence culinaire en entrant dans le dictionnaire*

### **Panna Cotta Debic**

- Prête à l'emploi : faire fondre, portionner puis laisser refroidir
- La recette classique italienne
- Goût crémeux
- Une infinité de présentations en desserts et en cafés gourmands
- Bouteille 1L pour 8/10 portions



*Les desserts Debic vous offrent l'assurance d'une saveur inégalée,  
d'une texture originale et d'un résultat final irréprochable.  
Pour un service parfait !*

**[www.debic.com](http://www.debic.com)**



Associions nos talents.