Restauration p. 7
Anne-Sophie Pic dévoile La Dame de Pic à Paris

Hôtellerie p. 14
Cadre médiéval et produits du terroir au Château de la Caze

Vie syndicale p. 37
Claude Daumas : “Il faut renforcer le tourisme en France”

Formation p. 39
Croisières : un cursus pour prendre le large

L'Hôtellerie Restauration
L'HEBDO DES C.H.R. LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR
27 septembre 2012
N° 3309

ANNONCES CLASSÉES P. 18

© JEAN-PIERRE GARABADIAN

Michel Portos fait son retour à Marseille p. 13

Réglementation pp. 2-3

Comment proposer du gibier sur sa carte

Les restaurateurs sont nombreux à proposer du gibier sur leur carte lorsque l'automne arrive. Cependant, quelques précautions doivent être prises : il leur faut tenir à jour un registre du gibier mort et faire preuve d'une vigilance toute particulière sur les règles d'hygiène. S'il se fournit auprès d'un grossiste ou d'un atelier de traitement, le professionnel peut se procurer et servir toute l'année des pièces fraîches ou congelées, des produits transformés et des plats cuisinés ou autres préparations en frais, surgelées ou appertisées de gibier autorisé.

© EMMANUEL AUGER

Mais s'il se fournit auprès de chasseurs, il ne peut proposer que du gibier obtenu licitement, c'est-à-dire des espèces autorisées et tuées pendant les périodes d'ouverture de la chasse.

Une recette de gibier de **Régis** et **Jacques Marcon** : Lièvre aux mûres et airelles en deux façons, améthystes et chanterelles.

EQUIP'HOTEL PARIS
PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
11-15 NOV. 2012
DEMANDEZ VOTRE BADGE D'ACCÈS GRATUIT SUR :
www.equiphotel.com [code MG92]
Nettoyer Entretenir · Cuisiner Servir · Concevoir Décorer · Accueillir Relaxer · Gérer Connecter
PARRAINÉ PAR ALAIN DUCASSE
Organisé par Reed Expositions
PARTENAIRES OFFICIELS : TRANSGOURMET market · LE FIGARO
Tout pour les Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration

5 rue Antoine Bourdelle • 75737 Paris Cedex 15 • Tél. : 01 45 48 64 64 • Fax : 01 45 48 04 23 • E-mail : journal@lhotellerie-restauration.fr • ISSN 2117 - 8917
Pour nos abonnés, ce numéro comporte 44 pages, un encart Interfel et un encart CPIH.

L'édito

Grand écran

Une fois n'est pas coutume, parlons cinéma. Bon, on ne va pas évoquer la prestation de **Brigitte Bardot** sur la terrasse de la Villa Malaparte à Capri (et pourtant…) ni remonter aux audaces de la Nouvelle Vague.
Plus proche de nous, et dans un registre nettement plus consensuel que les romans d'**Alberto Moravia**, le dernier opus de **Christian Vincent**, *Les Saveurs du palais*, méritent une attention toute particulière. Cette réalisation évoque l'aventure inattendue de **Danièle Delpeuch**, pratiquement enlevée de sa ferme périgourdine en 1988 pour exercer pendant trois ans les fonctions de cuisinière privée du président **François Mitterrand** qui voulait une *"cuisine simple"* avec de *"bons produits"*.
Cet épisode de la petite histoire qui fait les grands hommes rend un hommage involontaire et inattendu au monde de la gastronomie par la grâce de **Catherine Frot**, touchante de naïveté dans les sous-sols de l'Élysée où les grands fauves ne se font pas de cadeaux, et par le charme naturel d'un **Jean d'Ormesson** plus vrai que nature, qui démontre qu'après 85 ans, il n'est pas interdit de quitter l'habit d'académicien pour les feux de la rampe.
Hommage involontaire mais fort bien maîtrisé dans des dialogues où l'empathie du réalisateur pour ses personnages, pour le monde compliqué de la haute cuisine et celui, plus lugubre, de la haute administration (même l'énarque chargé du 'cost control' garde sa part d'humanité) emporte l'adhésion du spectateur.
Comme il s'agit d'un film grand public, son intérêt pour la profession est d'autant plus important. Il montre les difficultés d'un métier qui exige à la fois du talent, de l'inspiration, de la diplomatie et de grandes facultés d'adaptation. François Mitterrand était probablement en privé aussi exquis que Jean d'Ormesson, mais n'avait pas la réputation d'un caractère accommodant. C'est sans doute pour cette raison que la (trop) gentille Catherine Frot quittera brutalement les ors du palais présidentiel pour une base-vie aux Kerguelen, où le métier de cantinière n'est pas plus facile. Là encore, c'est l'occasion de découvrir l'importance de la bonne cuisine, même par des températures polaires, pour le moral des convives confinés pendant des mois sur les terres australes.
Mais plutôt que d'en parler, le mieux, c'est d'aller voir *Les Saveurs du palais*. Certains s'y retrouveront certainement.

L. H.

En bref

4e édition de l'opération chef sur le campus

À l'occasion de la 23e édition de la Semaine du goût, du 15 au 19 octobre, l'opération chef sur le campus est renouvelée. Initiée en 2009, elle a pour but de sensibiliser les étudiants et leur apprendre à manger bon, varié, sain et pas cher. Les cours traditionnels dans les amphithéâtres se transforment pour l'occasion en shows culinaires, les professeurs cédant leur place à de grands chefs. Ces derniers doivent cuisiner une entrée, un plat et un dessert comme un étudiant, dans un espace restreint, avec très peu d'ustensiles (un micro-onde, deux plaques chauffantes, deux casseroles…) et un petit budget. Plus de 50 écoles et universités réparties sur toute la France participeront à l'événement.
www.legout.com

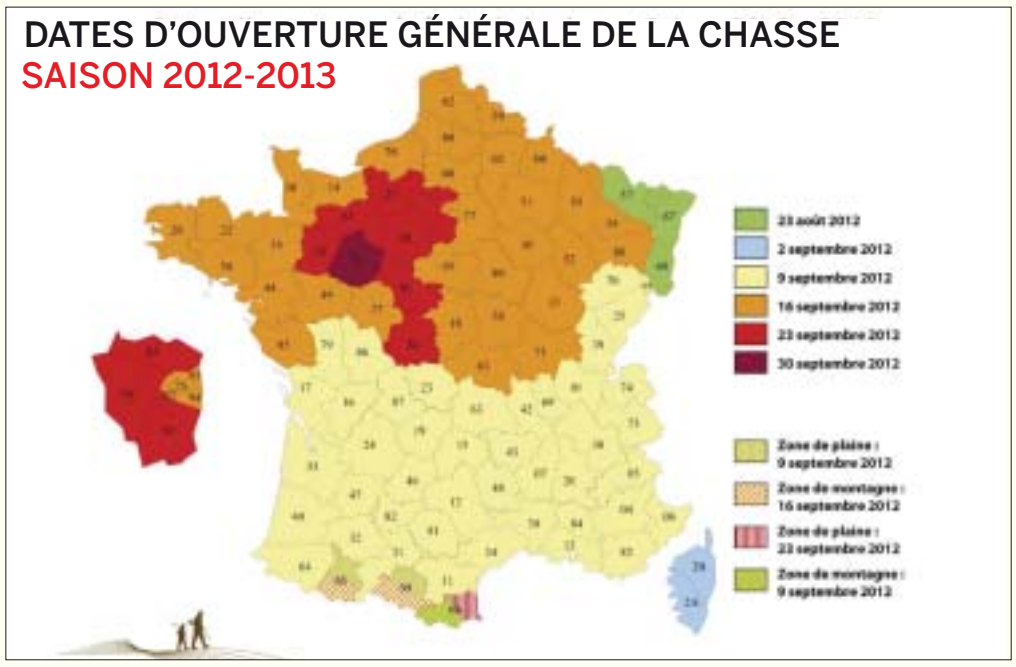
Pro'lac fait son show

Afin d'offrir un véritable lieu d'échange à tous les acteurs régionaux de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, le salon Pro'lac d'Annecy (74), qui se tiendra du 6 au 8 octobre à l'Arcadium, mettra en place un forum central, lieu de débats, d'ateliers, de présentations de produits innovants, de démonstrations culinaires, de conférences et de rencontres avec les médias. Côté cuisine, le chef deux étoiles *Michelin* Laurent Petit et ses amis - parmi lesquels Patrick Agnellet, Pierre Marin, Alain Perrillat, Michael Rispe, Georges Paccard, Vincent Lugrin et Stéphane Dattrino - proposeront des démonstrations culinaires autour du snacking. Dans la continuité des animations, la soirée Pro'lac, prévue le dimanche 7 octobre à 19 heures, sera l'occasion de se retrouver autour d'un cocktail dînatoire.
www.prolac-annecy.fr

Grand

Traçabilité sanitaire

Comment proposer



Depuis 2006, la loi sur le développement des territoires ruraux et son décret d'application ont rendu possible la vente toute l'année du gibier chassé licitement. En raison des dates de chasse qui diffèrent d'un département à l'autre, l'interdiction de transporter et de vendre du gibier en période de fermeture de chasse gênait en effet considérablement les chasseurs et les grossistes. Les professionnels de la transformation du gibier de chasse, pour ne pas risquer de se trouver en infraction sans le savoir (par exemple en transportant du gibier au travers d'un département où la chasse était fermée), en étaient venus à s'approvisionner à l'étranger au détriment du gibier national. Si vous vous fournissez auprès d'un grossiste ou d'un atelier de traitement (équivalent abattoir), aucun problème : vous pouvez vous procurer et servir toute l'année des pièces fraîches ou congelées, des produits transformés et des plats cuisinés ou autres préparations en frais, surgelées ou appertisées de gibier autorisé. Si vous vous fournissez auprès de chasseurs, vous ne pouvez servir que du gibier obtenu licitement, c'est-à-dire des espèces autorisées tuées pendant les périodes d'ouverture de la chasse.

COMMENT CONNAÎTRE LES DATES D'OUVERTURE ET DE FERMETURE DE LA CHASSE ?

Les périodes d'ouverture et de fermeture de la chasse sont fixées au niveau national, mais diffèrent légèrement selon les départements. En outre, le préfet peut les restreindre pour certains gibiers. Il peut aussi prononcer des interdictions temporaires de vente afin de sauvegarder certaines espèces particulièrement menacées. Il est donc nécessaire de se référer à l'arrêté préfectoral pour connaître les dates d'ouverture et de fermeture de la chasse pour chaque catégorie de gibier dans un département. Pendant toute la période de chasse, les dates sont affichées en mairie. Vous pouvez trouver la liste de tous les arrêtés préfectoraux sur le site de la Fédération nationale des chasseurs : www.chasseurdefrance.com. Ce site est simple d'utilisation et très complet.

SE FOURNIR AUPRÈS DES CHASSEURS

Un restaurateur peut se fournir auprès d'un chasseur à la condition que le gibier sauvage provienne d'un lieu de chasse qui ne soit pas distant de plus de 80 km de son établissement. Toutefois, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure (annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009). Les chasseurs qui fournissent du gibier directement aux restaurateurs n'ont pas l'obligation de soumettre leur gibier aux contrôles des services vétérinaires (sauf pour le sanglier), à condition qu'il s'agisse de petites quantités remises localement.

LE CHASSEUR DOIT FOURNIR UNE FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DU GIBIER

Les chasseurs ont cependant l'obligation de pratiquer un examen initial du gibier juste après la chasse et de remplir une fiche d'accompagnement comportant tous les éléments de traçabilité : le nom et

Avec l'arrivée de l'automne, de nombreux restaurateurs mettent du gibier sur leur carte. Cependant, quelques précautions doivent être prises : il leur faut tenir à jour un registre du gibier mort et faire preuve d'une vigilance toute particulière sur les règles d'hygiène. Mode d'emploi.

PAR PASCALE CARBILLET

du gibier à sa carte

l'adresse du chasseur, celle du destinataire (le restaurateur), le type de gibier ainsi que le lieu et la date de la chasse. Figurent aussi le compte rendu de l'examen initial ainsi que les nom, prénom et numéro d'agrément de la personne qui a effectué cet examen. Celui-ci ne peut être effectué que par un chasseur qui y a été formé. Le gibier est identifié individuellement pour le grand gibier (bracelet plan de chasse ou adhésif) et individuellement ou par lot pour le petit gibier. Le numéro d'identification doit être reporté sur cette fiche. Si vous achetez du gibier entier qui fait l'objet d'un plan de chasse, veillez à ce qu'il soit muni d'une bague ou d'un bracelet qui porte le numéro de la chasse. Ces règles ont pour but d'assurer la traçabilité du produit mais aussi de lutter contre le braconnage. La fiche doit être établie en quatre exemplaires : un pour l'examinateur initial, un autre au détenteur du gibier, le troisième au destinataire et un quatrième au laboratoire d'analyse. Le restaurateur doit être titulaire du volet n° 3 et le conserver.

RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE

Le chasseur ne peut vendre que du gibier frais et entier, en peau ou en plumes. Le restaurateur qui reçoit du gibier sauvage du chasseur ne peut le congeler en l'état, car il n'est ni dépouillé ni plumé. Comme le rappelle le *Guide de bonnes pratiques hygiéniques restaurateurs*, certains produits comme le gibier (contaminant par les poils, les plumes ou les viscères) sont susceptibles de transmettre des germes dangereux et doivent être manipulés avec un soin particulier. En conséquence, il faut veiller à stocker le gibier non dépouillé ou non plumé à l'écart des produits sensibles et à effectuer les opérations de dépouille et de plumage en dehors de la cuisine.

SE FOURNIR AUPRÈS D'UN GROSSISTE OU D'UN ATELIER DE TRAITEMENT

Si le restaurateur passe par un grossiste ou par un atelier de traitement agréé, le gibier aura été préparé, éventuellement découpé et il aura subi un contrôle vétérinaire et sera estampillé. Le sanglier subira en plus un contrôle relatif à la trichine. Les carcasses des grands gibiers sont estampillées après avoir été dépouillées. L'estampille sanitaire est reproduite sur l'étiquette des morceaux de grand et petit gibier. En plus des indications d'étiquetage définies par la réglementation générale en vigueur (dénomination précise du produit, pays où le gibier a été tué, son poids, DLC - frais - ou DLUO - congelé ou appertisé), l'étiquetage des pièces de gibier sauvage et d'élevage (français ou étranger) et des produits transformés, conditionnés, distribués par les grossistes doit comporter la marque d'identification attribuée à l'établissement agréé (dernier manipulateur) et correspondant au numéro d'agrément.

LA VIANDE DE SANGLIER DOIT ÊTRE EXEMPTE DE TRICHINE

La réglementation rend obligatoire la recherche de trichine dans la viande de sanglier (carcasses entières ou pièces de découpe), qu'elle soit passée par un atelier de traitement ou qu'elle soit remise directement par les chasseurs aux restaurateurs.
L'ingestion de trichine peut en effet causer des troubles graves, voire mortels, et les sangliers sont des hôtes de ce parasite. En conséquence :
- soit le sanglier sauvage ou d'élevage fourni par les grossistes est estampillé et garanti exempt de trichine, auquel cas la fiche de résultat négatif du laboratoire doit être fournie ;
- soit le sanglier sauvage fourni directement par un chasseur n'est pas estampillé. Dans ce cas, le chasseur doit soumettre la carcasse du sanglier à un laboratoire d'analyse vétérinaire agréé afin de vérifier l'absence de trichine.

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN REGISTRE DU GIBIER MORT

Toute personne qui vend du gibier mort ou des produits transformés, voire cuisinés, à base de gibier frais ou congelé doit tenir un registre, ou un document comportant un certain nombre d'informations afin de lutter contre le braconnage et d'assurer la traçabilité sanitaire des produits (article R.424-22 du code de l'environnement). Vous pouvez réaliser vous-même ce registre, à la seule condition que ce dernier contienne bien toutes les informations demandées : l'origine des animaux ou morceaux d'animaux détenus ou utilisés, en précisant la date d'achat et l'identité du vendeur, l'espèce de l'animal ou la nature des morceaux. Pour le gibier sauvage, le restaurateur doit insérer la fiche d'accompagnement du gibier que lui remettra le chasseur.

Vous pouvez aussi vous procurer un registre de contrôle du gibier mort que vous n'aurez plus qu'à remplir auprès des éditions **Berger Levrault** (Réf. 507 074) :
- 5 rue Ampère, BP 79
- 54250 Champigneulles
- Tél. : 03 83 38 83 83
- **http://boutique.berger-levrault.fr**

Retrouvez deux autres recettes (Couci-couça de chevreuil au praliné de cèpes et Lièvre aux mûres et airelles en deux façons, améthystes et chanterelles) en tapant les -mots-clés RTR423229 et RTR723232 sur www.lhotellerie-restauration.fr

COL VERT AUX CÈPES ET CHÂTAIGNES

Une recette de Régis et Jacques Marcon, Restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (43)

© EMMANUEL AUGER

Ingrédients pour 4 personnes

• 1 canard col vert • 20 cl de jus de carcasses • 3 cl d'huile de noix • 100 g de cerneaux de noix

Céréales

• 300 g de mélange de boulgour de blé et de quinoa • Dés de cèpes sautés • Beurre

Champignons

• 8 cèpes de petite taille • 4 feuilles de châtaignier

Garniture

• 16 châtaignes • 4 choux de Bruxelles • Quelques feuilles de pimprenelle • Sel, poivre du moulin

Progression

• Faites rôtir le col vert en faisant attention de le garder bien rosé. Désossez la volaille et gardez les carcasses pour réaliser le jus.
• Comptez 20 cl de sauce et mettez à réduire. Terminez ce jus en y ajoutant un peu d'huile de noix.

Céréales

• Faites cuire le boulgour de blé et le quinoa à l'eau séparément.
• Égouttez et mélangez-y les dés de cèpes sautés au beurre, réservez.

Garnitures

• Faites rôtir les châtaignes au four, épluchez-les, réservez.
• Faites cuire en cocotte les cèpes enveloppés dans la feuille de châtaignier.
• Faites cuire les feuilles de choux à l'eau bouillante, réservez.

Finition et dressage

• Disposez le mélange de boulgour et de quinoa au centre de l'assiette, déposez le filet de canard sur le dessus. • Arrangez tout autour : les cèpes apposés sur leurs feuilles, les châtaignes, les feuilles de choux de Bruxelles, quelques cerneaux de noix et arrosez le tout de jus.
• Ajoutez les feuilles de pimprenelle pour la décoration.

À lire - *Viandes et gibiers* (grillades, rôtis, sautés, cocottes...)

La collection Comme un chef met en valeur les techniques de base pour préparer un produit, ici, les viandes et gibiers. Elles sont illustrées par des procédures pas à pas ainsi que des recettes simples à réaliser, présentées en étapes, illustrées et accompagnées de nombreux conseils et astuces. Ce livre propose ainsi 85 recettes à base de viande et de gibier, mais aussi des recettes de marinades et d'accompagnements et de nombreux conseils sur les différents morceaux et leur cuisson.

Viandes et gibiers
• Éditions Larousse, collection Comme un chef • 192 pages
• Prix : 9,95 €
• À paraître le 2 novembre 2012

Entretien exclusif

Engagés dans une relation qu'ils semblent subir, les hôteliers estiment que le géant américain leur impose souvent des contrats léonins. Dans un souci de transparence vis-à-vis de la profession, Veit Fuhrmeister, nouveau directeur régional Europe d'Expedia Lodging, et hôtelier pendant plus de vingt ans, a choisi L'Hôtellerie Restauration pour s'exprimer pour la première fois.

PROPOS RECUEILLIS PAR ÉVELYNE DE BAST

Expedia joue la carte du partenariat avec les hôteliers

L'Hôtellerie Restauration : Vous avez pris la tête d'Expedia dans un contexte conflictuel avec la profession. Comment réagissez-vous aux critiques des hôteliers à votre égard ?
Veit Fuhrmeister : Nous souhaitons clarifier les choses et donner plus d'objectivité à la situation. Comme je suis hôtelier moi-même, je connais leurs attentes et leurs inquiétudes et je souhaite les aider à mieux comprendre le monde de la distribution sur internet. Ma première volonté est de renouer le dialogue avec les hôteliers, de mieux le structurer en apportant de nouveaux moyens pour communiquer. Je crois que l'opacité qui règne dans nos relations est anxiogène. Le 4 juillet dernier, nous avons organisé un événement pour plus de 150 hôteliers parisiens qui a eu beaucoup de succès. Nous voulons aller plus loin en multipliant les réunions d'information régionales, non seulement avec les hôteliers mais aussi avec leurs équipes : chefs de réception, webmaster… Nous allons poursuivre nos 'conference call', un moment d'échanges et de discussions privilégié qui réunit chaque mois entre 80 et 250 hôteliers. Tous les mois, nous offrons aux hôteliers la possibilité de recevoir leurs statistiques personnelles : nombre de visiteurs reçus, tris divers, par nationalités… mais peu les réclament. D'ores et déjà, notre groupe dispose d'une équipe de 500 personnes destinée à être étoffée pour gérer nos partenariats avec les hôteliers et mieux communiquer avec le secteur. Je souhaite créer un sentiment d'appartenance au lieu d'un sentiment de rejet et, pour cela, il faut apprendre à nous connaître pour mieux nous comprendre.

Veit Fuhrmeister, nouveau directeur régional Europe d'Expedia Lodging : "*Je souhaite créer une relation de confiance avec les hôteliers. Toutes les situations peuvent se discuter, et je privilégierai toujours le dialogue.*"

Ce rejet est compréhensible, alimenté par exemple par les taux de commission jugés trop élevés et pénalisants pour les plus petits…
Il faut raisonner au niveau global. Nous sommes très attentifs à la situation de l'hôtellerie indépendante de moins de 60 chambres, qui représente 72 % de notre chiffre d'affaires en France. Nous n'obligeons personne : les hôteliers sont libres de travailler ou non avec nous, comme ils peuvent aussi choisir de mettre en place un outil qui leur offre toutes sortes de possibilités sur internet - accès aux GDS, OTA, etc - par le biais de PMS, et autres outils performants. Si l'hôtelier ne choisit pas Expedia, il sait qu'il ne doit compter que sur son propre site et qu'il n'aura jamais les moyens d'accéder à la clientèle internationale que nous lui proposons. Notre groupe comprend de nombreuses marques : Egencia, spécialisée dans le voyage d'affaires, EAN, Venere, Hotels.com… Même si nous percevons une commission jugée élevée sur les réservations, il faut être conscient qu'il s'agit d'un chiffre d'affaires supplémentaire, auquel l'hôtelier n'aurait jamais eu accès sans nous.

Mais les plus petits sont pénalisés car les commissions représentent souvent 20 à 25 % du chiffre d'affaires, compte tenu de la petite capacité qu'ils vous proposent…
La question n'est pas là : sur le global, c'est un système gagnant-gagnant. Il faut renouer le dialogue et mieux l'expliquer.

Il existe d'autres conditions que les hôteliers jugent très contraignantes, comme le 'bar' (prix unique), souvent inacceptable pour les petits hôteliers qui aimeraient mettre des offres promotionnelles sur leur propre site.
Comme le Yield, le 'bar' vient des compagnies aériennes. Il a été repris par l'hôtellerie pour régulariser sa distribution et éviter les fluctuations tarifaires. Si on l'enlève, tout le monde va y perdre. Or, nous apportons un demi-milliard d'euros de chiffre d'affaires par an aux hôteliers français. S'ils ne veulent plus utiliser Expedia, ils auront du mal à se distribuer sachant que 60 % de nos budgets publicitaires sont consacrés à des campagnes offline sur les marchés émergents. Nous avons notamment dépensé 1 M$ [environ 775 000 €, NDLR] sur le marché chinois, ce qui contribue à la croissance du tourisme chinois en Europe. Je pense toutefois qu'au-delà de ces réactions abruptes, il existe une autre voie, qui est celle du dialogue. Les hôteliers doivent redevenir nos partenaires.

Face à cette position dominante, certains groupes, notamment aux États-Unis, ont réagi en montant des systèmes de réservations directes. Qu'en pensez-vous ?
Pour ce qui concerne par exemple RoomKey aux États-Unis, je vais vous surprendre mais nous avons augmenté notre chiffre d'affaires avec les groupes qui composent ce portail, depuis qu'il existe. Les projets français qui vont dans le même sens me paraissent embryonnaires et, faute de moyens, devraient connaître quelques difficultés.

> "Nous devons apprendre à mieux nous connaître."

Quelle place voulez-vous occuper dans le monde de la distribution ? Comment vous définissez-vous ?
Le marché hôtelier s'apparente à celui de la distribution. Vous avez deux types de consommateurs : celui qui achète du sur mesure directement auprès de grandes marques, et celui qui va dans les grands magasins pour avoir plus de choix et, souvent, payer moins cher. C'est pareil dans l'hôtellerie. Nous sommes dans la deuxième catégorie.

Aujourd'hui, Google souhaite lancer son propre outil de réservation. Comment vivez-vous l'arrivée de la concurrence ?
Pour Google, il me semble qu'il va y avoir un problème de confusion des métiers. C'est ce qui nous a conduits à nous séparer de Tripadvisor, qui est un site d'avis de consommateurs libres : nous ne faisons pas le même métier. Multiplier les genres au sein d'un même réseau n'est pas souhaitable. Nous avons mis en place des outils d'accompagnement pour aider les hôteliers dans leur commercialisation. Malheureusement, la plupart n'utilisent que 50 % des possibilités que nous leur offrons. Nous devons mieux les informer et les former, pour qu'ils puissent tirer le meilleur parti du panel de marques Expedia. De nos jours, un hôtelier a davantage besoin d'un webmaster et d'un Revenue Manager que d'un directeur commercial. Notre partenariat est simple : plus de formation, plus d'information et un changement de comportement.

Comme la possibilité d'alléger, voire supprimer les allotements ?
Là encore, il faut être logique. Le marché est donnant-donnant. Vous ne pouvez pas dire à Expedia : "*Je ne vous donne rien à cette période parce que je suis complet*", et tout lui demander à d'autres. Si je ne peux disposer d'allotements toute l'année, lorsque les marchés me le demandent, je ne pourrai pas me permettre d'investir, par exemple, 3 M$ [environ 2 M€, NDLR] sur le marché brésilien, alors qu'il constitue pour certains un vrai réservoir de clientèle. Il faut bannir la mauvaise foi et rétablir le dialogue. Ce que nous voulons, c'est permettre une discussion concernant le stock alloué par chaque hôtelier.

Vous axez votre démarche sur le partenariat. N'est-ce pas l'image d'Expedia qui est à changer ?
Je souhaite créer une relation de confiance avec les hôteliers. Toutes les situations peuvent se discuter, et je privilégierai toujours le dialogue. Mais nous sommes une société commerciale et l'échange doit être réciproque. Cela ne nous empêche pas d'écouter en créant sans cesse de nouveaux outils d'accompagnement, comme Expedia Traveller's Preference que nous venons de lancer. Nous croyons à l'instauration d'une relation de partenariat et nous espérons que les hôteliers seront vite convaincus par notre approche.

"Moment de convivialité et de partage"

Après Paris en 2011, Plouider était capitale de la gastronomie ce 21 septembre. L'hôtel-restaurant La Butte a accueilli de nombreuses personnalités de la profession et un large public d'amateurs.

Sylvia Pinel donne le coup d'envoi de la 2e Fête de la gastronomie en Bretagne

Vendredi 21 septembre, plus d'un millier de personnes étaient présentes à Plouider (29), pour le lancement par **Sylvia Pinel**, ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, de la 2e édition de la Fête de la gastronomie en Bretagne. Grands chefs, cuisiniers amateurs, passionnés, producteurs, pêcheurs, éleveurs, élus se sont retrouvés sur le site de l'hôtel-restaurant La Butte. De nombreuses tentes, dressées autour de l'hôtel, abritaient des ateliers éclectiques et ludiques à destination du grand public. De nombreux thèmes y étaient abordés : les sushis, le foie gras, les chocolats, les vins, les fromages, la pâtisserie, etc. *"La Fête de la gastronomie est un moment de convivialité et de partage. Le Gouvernement est heureux de soutenir ce type d'initiative"*, a déclaré la ministre Sylvia Pinel. Elle souhaite, en 2013, que cet événement soit organisé sur trois jours et qu'écoles et maisons de retraite y soient associées sur l'ensemble du territoire.

Dès son arrivée en Bretagne, la ministre **Sylvia Pinel** s'est vu offrir les fameux oignons de Roscoff.

LOGIS D'EXCEPTION ET 4 ÉTOILES LA MÊME SEMAINE

Sylvia Pinel a également salué les efforts entrepris par le chef de La Butte **Nicolas Conraux** et son épouse **Solène Conraux-Bécam**, fille du vice-président de l'Umih **Hervé Bécam**, pour la modernisation de leur établissement. Ce fut un bel anniversaire pour La Butte, qui fête ses 60 ans cette année. Cette institution familiale est passée du restaurant ouvrier, tenu en 1952 par **Jeanne-Yvonne Bécam**, la mère d'Hervé Bécam, à un restaurant-hôtel-spa haut de gamme. Le chef Nicolas Conraux s'est félicité de l'obtention, le 19 septembre, de la quatrième étoile. Depuis les travaux de modernisation, *"La Butte est un nouvel établissement, mais [ce résultat est aussi dû] à l'équipe qui nous entoure [26 personnes, NDLR]. C'est aussi une histoire d'amour, pour nous, pour la région et pour les producteurs"*. Autre signal fort pour les propriétaires : l'hôtel vient d'être labellisé Logis d'exception, une nouvelle qu'ils ont apprise le jour même de la Fête de la gastronomie. C'est le seul établissement en Bretagne à bénéficier de ce label.

JEAN-YVES TOURNELLEC

Hôtel-restauarnt La Butte
• 12 rue de la Mer • 29260 Plouider
• Tél. : 02 98 25 40 54 • **www.labutte.fr**

De gauche à droite : le critique gastronomique **Périco Légasse**, le chef **Nicolas Conraux**, la ministre **Sylvia Pinel**, le président de l'Umih **Roland Héguy** et le vice-président de l'Umih **Hervé Bécam**.

50 000 exemplaires

Tous les hôtels ont leur histoire. Pour mettre en valeur les établissements les plus emblématiques de ses six collections, Châteaux & Hôtels Collection publie *Signatures*, un ouvrage dans lequel figure une sélection d'hôtels par collection, chacune représentée par une personnalité de renom.

Signatures, de Châteaux & Hôtels Collection, un livre d'envie

Autour d'**Alain Ducasse**, président de CHC, les ambassadrices des thèmes du livre : **Julie Andrieu**, journaliste culinaire et auteur, **Aliza Jabès**, présidente du Groupe Nuxe, **Sarah Lavoine**, architecte d'intérieur, et **Catherine Pégard**, présidente de l'établissement public du château de Versailles.

Quatre-vingt-une maisons appartenant à des propriétaires passionnés et qui ont une histoire à raconter - l'histoire de la famille ou du lieu - sont regroupées dans l'ouvrage *Signatures*, publié par Châteaux & Hôtels Collection et tiré à 50 000 exemplaires. Ces établissements montrent toute la diversité du réseau, avec le charme pour point commun et, pour ces 81 hôtels, la fierté désormais de figurer dans *Signatures*. Pour **Marie-Antoinette Chabot**, propriétaire du Château Clément en Ardèche, c'est une grande fierté *"d'avoir été sélectionnés pour figurer dans cet ouvrage". "Depuis notre adhésion il y a cinq ans, le réseau a beaucoup évolué*, explique-t-elle. *En créant ses collections, CHC a même été précurseur. Le livre exprime bien la diversité des établissements représentés dans les collections. Nous sommes totalement en phase avec la rubrique 'natures' qui a été choisie. Elle reflète parfaitement notre implication dans la préservation de l'environnement et dans l'utilisation exclusive que nous faisons des produits ardéchois. Nous n'utilisons que des produits locaux et bio, dont une partie importante vient de notre propre potager."*

"L'ABOUTISSEMENT DU TRAVAIL COMMENCÉ IL Y A CINQ ANS"

Xavier Labrousse, directeur général de CHC, voit en *Signatures* un livre d'envie. *"Nous avons choisi de faire de* Signatures *un livre de collection pour renforcer notre travail de refondation du réseau. C'est l'aboutissement du travail commencé il y a cinq ans, avec la création des collections. À la fois vecteur d'image et de notoriété, elles sont plus facilement identifiables dans un livre. Celui-ci met bien en valeur la diversité et le style de ces établissements emblématiques. On feuillette le livre comme on le fait avec un catalogue d'exposition. En créant ce livre, CHC a aussi voulu prendre le contre-pied des communications sur internet, où tout est rapide, mobile. Nous proposons au contraire un temps plus lent, pour apprécier et apprendre à connaître ces établissements. Et davantage... Car le livre raconte aussi l'histoire d'hommes et de femmes qui s'expriment à travers leur maison, leur famille, un lieu. C'est ce témoignage qui fait* Signatures. *Enfin, nous avons aussi pris le parti, pour représenter ces maisons, de choisir des ambassadrices dont les personnalités se marient parfaitement avec chaque thème. Ces femmes apportent leur vision tout en finesse et en nuances. Pour CHC,* Signatures *n'a pas vocation à être un outil pratique, c'est un outil d'envie."*

ÉVELYNE DE BAST

Signatures est disponible dans les établissements sélectionnés et peut se commander sur le site internet www.chateauxhotels.com

Une première édition réussie

Huit mille visiteurs sont venus rencontrer les chefs et les producteurs du département ce week-end à l'abbaye de l'Epau.

La Sarthe dans le tumulte des 24 heures Cuisine

Pour la première fois, la ville du Mans (72) a accueilli les 24 heures Cuisine, un événement dédié au terroir sarthois, et ce, à l'occasion de la 2e Fête de la gastronomie des 22 et 23 septembre derniers. À l'initiative de France Bleu Maine et du conseil général de la Sarthe, le cadre bucolique de l'abbaye de l'Epau au Mans s'est transformé en lieu de rencontre festive et gourmande où restaurateurs, chefs, viticulteurs, et producteurs se sont exprimés face à un public très nombreux. *"Cette première édition est très réussie puisque 8 000 visiteurs sont venus aux 24 heures Cuisine, véritablement curieux et demandeurs d'informations. Le défi est gagné. Les démonstrations de cuisine ont aussi beaucoup plu au public"*, s'enthousiasme **Emmanuel Bordeau**, animateur de France Bleu Maine, à l'origine du projet. L'idée était de rapprocher producteurs, restaurateurs et consommateurs, ce qu'a beaucoup apprécié le parrain de l'événement **Jean-Pierre Coffe**, qui est allé à la rencontre des professionnels. De nombreux produits du terroir étaient mis en valeur : bœuf et porc fermiers du Maine label rouge, safran des Pays-de-la-Loire, volailles de Loué…

Quelques chefs présents durant ces deux jours : **Didier Chapeau** (Le Ricordeau à Loué), **Kévin Sionneau** (second à La Maison d'Elise au Mans), **Jean-Yves Herman** (La Maison d'Elise et Le Bistrot des Gourmets au Mans), et **Thierry Janvier** (Le Cochon d'or à Champagné).

Julien Garnier, vainqueur du concours des Cordons bleus, et **Emmanuel Bordeau**, animateur de France Bleu Maine.

DÉMONSTRATIONS, CONCOURS DE CUISINE…

Une trentaine de chefs et pâtissiers se sont succédé pour présenter une recette en une heure chrono, suivie d'une dégustation. Les commentaires étaient retransmis en direct sur France Bleu Maine. **Olivier Blais**, de L'Auberge du Rallye à Fillé-sur-Sarthe (72) et président de l'association Les 19 bonnes tables sarthoises, l'affirme : *"Il est important de valoriser les produits de notre terroir. Notre association prône le fait maison, et pour cause : 80 % des membres ont le titre de Maître restaurateur."*

En parallèle des 24 heures Cuisine, se déroulait le concours des Cordons bleus. En amont, ils étaient 26 candidats à concourir sur un dessert à base de pomme reinette du Mans. Le thème des quarts de finale était le porc fermier du Maine et le bœuf fermier du Maine, celui des demi-finales. Les deux finalistes se sont affrontés sur le thème de la pintade de Loué. Chaque épreuve durait une heure. Le vainqueur est un Mayennais de 25 ans, **Julien Garnier**, ingénieur en technique culinaire pour le groupe Ec6. Lors de la remise des prix, le maire du Mans **Jean-Claude Boulard**, a déclaré : *"Nous avons pour projet de créer une plateforme de producteurs de proximité au Mans. Cela permettrait aux restaurateurs de faire leurs achats dans un seul et même lieu, et non de parcourir le département."*

HÉLÈNE BINET

En bref

Contrat rempli pour le 6e Rapid & Resto Show

Alexandra Frantz, directrice du salon Rapid & Resto Show.

Le salon Rapid & Resto Show, qui s'est tenu les 19 et 20 septembre porte de Versailles à Paris, a accueilli conférences et démonstrations. Le concours Snack & Chic organisé avec Food Reporter a été remporté par Big Fernand (Paris, IXe) dans la catégorie burger, et par She's Cake (Paris, XIIe) dans la catégorie cheesecake.

TEXTE : H. B. - VIDÉO : CÉCILE CHARPENTIER

Plusieurs chefs se sont succédé lors du Foodshow pour présenter au public des recettes autour du snacking. Ici, **Steve Burgraff** (Big Fernand) préparant un burger chaud.

LES CHEFS DU FOODSHOW

MERCREDI 19 SEPTEMBRE

Les classiques : **Stéphane Marion** • Sandwich & Tartine Show : **Gontran Cherrier** • Soupe & Salade Show : **Ulric Claude** • Cheesecake sucré-salé : **Sephora Saada** • Burgers & Mijotés Show : **Richard Toix** • Exotique & Ethnique Show : Duo Générations Cuisines et Cultures (**Henri Gouny** et **Bruno Dinel**) • Design culinaire, contenu et contenant : **Alain Cirelli** • Le sans gluten & sans lactose, recette salée : **Vincent Fraysse** • Graine d'avenir : **Carla Ferrari**.

JEUDI 20 SEPTEMBRE

Les classiques : **Stéphane Marion** • Sandwich & Tartine Show : **Christophe Adam** • Soupe & Salade Show : **Pierre Marin** • Burgers & Mijotés Show : **Richard Toix** • Exotique & Ethnique Show : **Aïcha Ballo** • Le sans gluten & sans lactose, recette sucrée : **Vincent Fraysse** • Cosmétique et gourmandise : **Alain Cirelli** • Le sans gluten : **Béatrice Gept**.

Retrouvez Alexandra Frantz, directrice du salon, en vidéo avec le mot-clé RTR423170 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci -contre.

Jouer la carte de la proximité

Une délégation parisienne est venue présenter les temps forts de l'édition 2012 en même temps que les résultats d'une enquête Gira Conseil sur le dynamisme des cafés-hôtels-restaurants en France

Equip'Hôtel à Nice : première sortie en province pour le salon parisien

Yumna Chabrol, directrice adjointe d'Equip'Hôtel, est venue à la rencontre des professionnels du secteur Paca.

C'est la première fois que nous venons en province et Nice est la première étape d'une tournée qui en comprend quatre, avec Strasbourg, Lille et Lyon", explique **Yumna Chabrol**, directrice adjointe du salon Equip'Hôtel. Évoquant les chiffres (48,2 % des visiteurs et 50 % des exposants viennent de province), Yumna Chabrol affirme la volonté des organisateurs du salon de jouer la carte de la proximité en venant à la rencontre de leurs partenaires. Pour la région Paca, l'enjeu revêt d'autant plus de sens au regard des résultats d'une enquête menée cette année par Gira Conseil pour Equip'Hôtel, communiqués lors de cette rencontre. *"Nous avons passé les 22 régions de France au crible pour définir le positionnement de chacune en matière de créations d'entreprises, d'évolution du marché de l'emploi, de concepts innovants, de flux touristiques"*, explique **Bernard Boutboul**, directeur de Gira Conseil. Selon cette étude comparative, la Provence-Alpes-Côte d'Azur se classe en 2e position pour le dynamisme de ses CHR. Au-delà de cette présentation, la présence de la région Paca sur Equip'Hôtel a retenu l'attention des partenaires présents, avec les participations annoncées de **Bruno d'Angelis**, La Vieille Fontaine à Avignon (84) ; **Francis Scordel**, l'Atelier des saveurs à La Colle-sur-Loup (06) ; **Sébastien Chambru**, Le Moulin de Mougins à Mougins (06) ; et **Guillaume Sourrieu**, L'Épuisette à Marseille (13).

ANNE SALLÉ

"Une stratégie globale de développement"

L'ouverture du premier restaurant parisien de la seule femme chef 3 étoiles *Michelin* (Maison Pic à Valence) est en soi un événement. Anne-Sophie Pic et David Sinapian ont pris leur temps pour être à la hauteur des attentes à La Dame de Pic.

Anne-Sophie Pic met un pied dans la capitale

Anne-Sophie Pic.

Humilité, discernement et prudence. **Anne-Sophie Pic** et **David Sinapian** ne sont pas pressés et ils le revendiquent. Depuis vingt ans, leur priorité, c'est le vaisseau amiral de Valence, le Restaurant Pic, 3 étoiles *Michelin* depuis 2007. Autour de cette pierre angulaire, au fil des ans, avec **Didier** et **Sabine Bru** en renfort, le groupe Pic a pris forme à son rythme : Maison Pic (l'hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux), le 7 (bistrot chic), Scook (l'école de cuisine), Pic-E store (la boutique), Pic Consulting (pour les professionnels), ASP BRP Lausanne (Anne-Sophie Pic au Beau Rivage Palace à Lausanne, restaurant 2 étoiles *Michelin* sous contrat de management) et voici le petit dernier : La Dame de Pic, au centre de la capitale, à deux pas du musée du Louvre.

La Dame de Pic remplit plusieurs objectifs : procurer une plus grande visibilité au groupe, donner envie de découvrir le 3 étoiles de Valence et démontrer la capacité du groupe à créer un concept duplicable. *"Trois ans se sont écoulés entre la décision d'avoir un restaurant à Paris et l'ouverture. Nous ne sommes pas pressés*, assure David Sinapian. *Paris fait partie d'une stratégie globale de développement, mais Valence ne doit jamais en pâtir. Nous sommes modestes et prudents."*

Le couple cherchait un emplacement central et une belle superficie. Au 20 rue du Louvre, cette ancienne boutique d'antiquités leur offre 220 m² sur deux niveaux : une salle de 42 couverts au rez-de-chaussée, un salon privé de 12 places en sous-sol, avec des vestiaires, des réserves et deux cuisines. Six mois de travaux plus tard, le 17 septembre, la Dame de Pic est sur les rails.

Deux surprises attendent les clients. Tout d'abord la cuisine, entièrement blanche, ouverte sur la salle et sur la rue. Les passants l'ont bien remarquée, s'arrêtent et souvent se renseignent. *"Il n'y a pas de plus belle enseigne pour un restaurant que sa cuisine*, dit David Sinapian. *Nous étions en phase de réflexion pour celle du restaurant de Valence qu'Anne-Sophie souhaitait déjà toute blanche et ouverte. Son prochain livre, dont la parution est prévue en novembre, s'intitulera* Le Livre blanc d'Anne-Sophie Pic." Côté rue et côté salle, la cuisine apparaît encadrée de noir, ce qui la rend d'autant plus lumineuse. Un contraste qui met en valeur le travail des cuisiniers et donne de la lumière côté salle où le décor interprété par **Bruno Borrione** mixe le blanc (tableaux de fleurs en cuir ton sur ton) et le bois brut des tables espacées raisonnablement. Le personnel, 10 employés, est habillé de jean bleu, chemise bleu clair et tablier taupe en cuir. En contraste bien sûr avec les dix cuisiniers, vêtus de blanc. Ils assurent deux services six jours sur sept (fermeture le dimanche) et un service à 19 heures pourrait être mis en place prochainement.

CUISINE ET PARFUMS

"Je voulais une idée forte pour ce restaurant. J'ai travaillé pendant sept mois avec ***Philippe Bousseton****, parfumeur chez Takasago et passionné de cuisine*, raconte Anne-Sophie Pic. *Il a créé trois parfums qui correspondent chacun à un menu. Le client les respire, découvre sur la carte la composition des trois menus et choisit. On réveille l'olfactif avant le gustatif. Nous n'avons eu que des réactions positives. Les gens comprennent la démarche. J'ai vu une cliente choisir son menu sans lire la carte, seulement à l'odeur."* Le côté ludique est apprécié, mais pas seulement, la chef de Valence a découvert à quel point ce moment du choix devenait *"un moment d'apaisement qui permet de couper avec l'extérieur"*.

Le client a donc le choix entre trois menus : Vanille ambrée (79 €), Iode et fleurs (100 €) et Sous-bois épices (120 €). Chacun est composé de trois plats, fromage et dessert. Pour le déjeuner, un menu à 49 € (entrée + plat + dessert). Le changement de carte sera accompagné de nouveaux parfums. *"À La Dame de Pic, on ne retrouve pas la complexité de la cuisine de Valence, mais le même esprit, des goûts très tranchés et signés. Les plats sont élaborés à partir de produits simples, de grande qualité, avec des jus travaillés"*, indique Anne-Sophie Pic. Dans son restaurant parisien, les clients pourront s'initier aux associations de saveurs prisées par le chef : huître chou-fleur jasmin, betterave-café…

La Dame de Pic Paris est lancée. Les clients ont fait sauter le standard. Une première semaine encourageante pour l'équipe de Valence. *"Nous sommes prêts, confirme* David Sinapian, qui précise : *Nous n'accepterons jamais un lieu qui ne nous correspond pas et tous les éléments doivent être maîtrisés. Cela veut dire que nous avons des cuisiniers passés par Valence, imprégnés de la cuisine d'Anne-Sophie, qui pourront garantir la qualité de la prestation. Nous ne prendrons aucun risque."*

NADINE LEMOINE
VIDÉO : CÉCILE CHARPENTIER

La Dame de Pic • 20 rue du Louvre • 75001 Paris • Tél. : 01 42 60 40 40 • **www.ladamedepic.fr**

La cuisine est visible aussi bien de la rue que de la salle.

Retrouvez la Dame de Pic en vidéo avec le mot-clé RTR823203 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-dessus.

Finaliste en 2010

Paris Le chef sommelier du restaurant Sur mesure au Mandarin Oriental a remporté la sélection qui l'opposait à trois autres candidats dans les salons de l'hôtel Baltimore. Rendez-vous est désormais fixé au Japon en mars 2013.

David Biraud représentera la France au concours du Meilleur sommelier du monde

L'Union de la sommellerie française (UDSF) a organisé la sélection pour le prochain concours du Meilleur sommelier du monde, lundi 24 septembre, dans les salons de l'hôtel Baltimore à Paris (XVI[e]). Quatre candidats, tous Meilleurs ouvriers de France, se sont frottés aux différents ateliers préparés par **Christian Pechoutre**, le directeur du comité technique.
David Biraud (Mandarin Oriental), **Dominique Laporte** (groupe Garrigae), **Antoine Petrus** (Lasserre) et **Benjamin Roffet** (Trianon Palace) avaient face à eux les trois derniers Français Meilleurs sommeliers du monde (**Serge Dubs, Philippe Faure-Brac** et **Olivier Poussier**), une pléiade de MOF et, bien entendu, **Michel Hermet**, le président de l'UDSF.
Une partie des épreuves était disputée en anglais et les connaissances internationales ont occupé une place importante. Les trois vins et les cinq eaux-de-vie et spiritueux à déguster, commenter et, si possible, identifier venaient par exemple du Maroc, du Portugal, d'Italie, du Mexique, de Norvège ou encore du Danemark ou du Brésil.

ÉCART MINIME

Pour la première fois depuis plus de dix ans, l'écart entre tous les candidats s'est avéré minime mais c'est bel et bien le plus expérimenté d'entre eux, David Biraud, qui a été retenu. Il y a deux ans, il avait déjà représenté la France au Mondial organisé au Chili, puis au concours Europe qui s'était déroulée en Alsace. Dans les deux cas, il avait atteint la finale. *"Désormais, l'ensemble de l'UDSF va se mobiliser pour aider son candidat à se préparer de la plus efficace des façons afin de ramener en France ce titre que nous attendons depuis 2000"*, a conclu Michel Hermet. Benjamin Roffet, suppléant du candidat retenu, sera également du voyage au Japon.

JEAN BERNARD

David Biraud a pour atout l'expérience d'avoir déjà disputé deux finales internationales.

"J'ai gagné en sérénité"

David Biraud l'avoue très naturellement : *"Au Chili, personne ne me connaissait. Maintenant, après deux finales, les choses ont changé et j'assume pleinement l'attente de la France. Je préfère une vraie légitimité internationale et assumer le statut de favori. C'est mieux aussi pour notre pays."*
Le professionnel a changé mais l'homme aussi. Sans parler de son environnement. *"Au Mandarin Oriental, la direction joue vraiment le jeu à fond. Un budget m'a été octroyé, qui me permet de financer la formation assurée par **Franck Thomas**, le Meilleur sommelier d'Europe 2000. À ses côtés, j'ai gagné en sérénité. J'ai évacué mes angoisses sur la théorie et l'anglais. Je suis passé du bricolage à plus de maîtrise. Aujourd'hui, j'ai moins de complexes."* Un séjour à Londres pour mettre le nez dans un maximum de vins étrangers, des séances régulières de travail à la Maison du whisky à Paris et au côté des membres de l'UDSF constitueront les temps forts de la préparation du candidat français au cours des prochaines semaines. Sans oublier le service et le conseil au quotidien dans le restaurant de **Thierry Marx**.

45 chefs réunis

Metz L'association a réorganisé sa branche hexagonale depuis novembre dernier et se recentre sur ses valeurs initiales : le terroir, sa sauvegarde, sa vivacité et sa protection notamment auprès des politiques européens à Bruxelles.

Le renouveau d'Euro-Toques France

Les chefs accompagnés du président du conseil général de Moselle **Patrick Weiten**.

Il a fallu tailler dans le vif et repartir presque de zéro", témoigne **Patrick Bagot**, trésorier d'Euro-Toques France, commissaire adjoint aux partenariats et délégué régional en Lorraine. Le bureau national de l'association ne compte plus que cinq membres, président compris, qui se réunissent tous les mois. Chaque membre de ce bureau vit et travaille en province. C'est en effet une dérive 'parisianniste' qui explique, selon ses membres, le déclin de la branche française de l'association ces dernières années. Désormais, chaque région a son délégué qui vient régulièrement au siège, resté à Paris. Le pays fondateur de l'organisation a enfin retrouvé son rang parmi les dix-huit autres antennes nationales.
Cette fois, 45 chefs venus de Lorraine et d'Alsace se sont réunis à Metz au restaurant À la ville de Lyon, chez **Georges-Michel Viklovszki**. Certains sont des membres, d'autres sont venus *"pour voir"*. *"La démarche m'intéresse mais je voudrais en savoir davantage"*, confie **Roger Bouhassoun**, chef du Relais & Châteaux La Cheneaudière à Colroy-la-Roche (67). Patrick Bagot est tout de même confiant : *"Les adhésions repartent à la hausse."*

UN FONCTIONNEMENT ALLÉGÉ

La branche française peut donc se consacrer désormais aux missions désignées par **Pierre Romeyer** et **Paul Bocuse** lors de la création du mouvement en 1986 et fixées dans une charte de 15 articles : offrir des produits de qualité, de terroir et de les transformer dans les établissements qui les servent aux clients. *"Notre priorité, c'est la qualité de l'agriculture. Nous sommes au service de nos producteurs"*, explique le président international luxembourgeois **Daniel Rameau**, venu en voisin à la rencontre messine. Trois personnes sont en permanence au bureau parisien et deux sont basées à Bruxelles. L'objectif est de faire du lobbying auprès des politiques, surtout européens, pour protéger le terroir : Euro-Toques est la seule association lobbyiste de chefs cuisiniers reconnue officiellement par la Commission européenne. *"Nous frappons à toutes les portes, quelles que soient les convictions défendues par nos interlocuteurs,* martèle Daniel Rameau. *Un partenariat a même été signé avec le WWF - le fonds mondial pour la vie sauvage -, en mai dernier, pour des pêcheries durables."* La pisciculture et la pêche font en effet partie des gros chantiers du moment avec la défense du foie gras artisanal, celle du fromage au lait cru, la composition du chocolat, les étiquetages, la lutte contre l'obésité infantile... La sensibilisation passe aussi par des manifestations autour des produits comme ce repas au poisson sauvage réalisé au Parlement européen, des concours culinaires ou des rencontres sur des salons.

FLORA-LYSE MBELLA

En bref

Poitou-Charentes : 11[e] Carrefour des métiers de bouche et de l'hôtellerie

La 11[e] édition du Carrefour des métiers de bouche et de l'hôtellerie en Poitou-Charentes se déroulera du 7 au 10 octobre à Niort (79), au parc des expositions de Noron. Sur 15 000 m², ce salon proposera trois espaces : le village des professionnels proposant les nouveaux produits, services et équipements; le village des métiers pour les formations du secteur et le village des saveurs pour les produits phare de Poitou-Charentes et de la Martinique, invitée d'honneur. Au programme également, deux nouveaux concours destinés aux chefs des collèges publics des Deux-Sèvres et les cuisiniers amateurs. Près de 400 exposants et 40 000 visiteurs sont attendus. www.metiersdebouche.info

Retrouvez L'Hôtellerie Restauration sur le stand n° 20.

19ème concours culinaire Kikkoman

Sous la présidence de Thierry Marx

FINALE - 18 FÉVRIER 2013

BAC PROFESSIONNEL CUISINE - BP CUISINE

Maîtres Cuisiniers de France
ÉCOLE HEISEI
Directeur Hirohisa Koyama

molinel

L'Hôtellerie Restauration
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

CHAMPAGNE DRAPPIER

robot coupe

kikkoman
seasoning your life

Restauration

“Ce sera avant tout un lieu de convivialité”

En février 2013, l'hôtel, fermé depuis vingt ans, rouvrira enfin ses portes : il comptera 52 chambres, 38 suites et un restaurant, Le Suffren Café by Georges.

Georges Blanc à l'Hôtel de Paris à Saint-Tropez

Le triple étoilé *Michelin* **Georges Blanc** et **Francis Longuève**, directeur général de l'Hôtel de Paris à Saint-Tropez (83).

La famille **Dray** (groupe Cidinvest) a acquis l'Hôtel de Paris à Saint-Tropez (83) dans le but de redonner son lustre à ce qui fut l'un des lieux cultes du Tout-Paris dans les années 1960-1970. Deux ans de travaux plus tard, **Francis Longuève**, directeur général, prépare activement l'ouverture : *“Nous avons de nombreux points forts, à commencer par notre emplacement à l'entrée du village, un parking de 250 places, des chambres colorées à l'image de Saint-Tropez grâce au travail de **Sybille de Margerie** et des espaces spectaculaires comme notre piscine transparente suspendue dans l'entrée de l'hôtel. Une grande première. Pour finir, il y a le restaurant que nous avons confié à l'expertise de **Georges Blanc**.”*

“UNE CUISINE QUI RÉGALE ET ÉTONNE”

Le chef 3 étoiles de Vonnas (01) a accepté d'être consultant pour la partie restauration, qui comprend le room service, l'offre du lounge bar de la piscine, les banquets et bien sûr le restaurant gastronomique baptisé Le Suffren Café by Georges. Ce nom rend hommage à Pierre André de Suffren de Saint-Tropez (1729-1788), gentilhomme provençal et vice-amiral de France. *“Nous avons recruté comme chef **Philippe Guérin*** [venu du Couvent des minimes à Mane (04), NDLR], *qui va passer un mois à Vonnas pour s'imprégner de ma cuisine. Il sera secondé par **David Ostrat**, qui travaillait jusqu'ici avec moi,* indique Georges Blanc. *Nous allons construire ensemble une offre culinaire dans laquelle primeront la fraîcheur et la qualité avec des produits bien travaillés. Une cuisine qui régale et étonne, et surtout qui est en phase avec l'attente des clients. On ne leur impose rien.”*

Le restaurant, ouvert 7 jours sur 7 à l'année, offrira une capacité de 55 places auxquelles s'ajouteront les 88 de la terrasse. *“Ce sera avant tout un lieu de convivialité”,* souligne Georges Blanc. Murs et plafond en osier tressé, sol orné de larges dalles de granit noir, lustres à pampilles métalliques, rideaux jaune citron à motifs géométriques, tables en corian, face à une cave à vin... À découvrir en février 2013.

NADINE LEMOINE

À lire

EN TOUTE SIMPLICITÉ DE CARINNE TEYSSANDIER

Carinne Teyssandier, animatrice culinaire sur Cuisine +, propose un ouvrage consacré à la cuisine au four. Elle précise que ce type de cuisson permet de *“concentrer les arômes d'une recette”.*
Dans *En toute simplicité*, on trouvera une série de conseils pour une utilisation optimale de son four. Les recettes sont ensuite classées en apéros, quiches, tartes, pains & pizzas, gratins, fromages & co, viandes & volailles, poissons & crustacés, légumes et desserts. Au menu par exemple, des Tuiles au fromage, un Millefeuille de légumes de saison ou encore un agneau mijoté à basse température.
Le livre s'accompagne d'un petit livret regroupant les ingrédients de chaque plat sous forme de liste de courses.
En toute simplicité, de **Carinne Teyssandier** • Les éditions culinaires • Prix : 12 € • Disponible en octobre

“Tout le monde apporte sa pierre à l'édifice”

Chefs, maîtres d'hôtel, sommeliers, boulangers... 150 professionnels constituent cette équipe de choc qui a vocation à promouvoir la gastronomie sous toutes ses formes à travers des manifestations caritatives.

L'Équipe de France de la gastronomie et des maîtres du service est constituée

De gauche à droite, les membres du comité exécutif de l'Équipe, le 20 septembre au restaurant Le Dorian à Paris (VIIIe) : **Gilles Poyac**, **Fabrice Gallet**, **Pascal Olive**, **Dominique Fabre**, **François Masdevall**, **Denis Férault**, **Bernard Vaussion** et **Didier Laugier**. **Michel Roth** était absent.

Avec 150 membres, la nouvelle Équipe de France de la gastronomie et des maîtres du service est désormais formée. Ils sont chefs-cuisiniers, maîtres d'hôtel, sommeliers, boulangers, pâtissiers, bouchers, primeurs, mais aussi producteurs de différents terroirs. L'association vient de s'inscrire à l'Institut national de la propriété industrielle (Inpi). Le drapeau français est le symbole de la marque. Regroupant à titre bénévole tous ces professionnels, l'objectif de l'association est simple : promouvoir, à travers la qualité des produits, l'art et la manière de les apprêter, mais aussi de les servir et de les mettre en scène lors d'un repas. *“Nous sommes une équipe de copains de qualité,* dit **Bernard Vaussion**, président de l'association. *Il n'y pas de problème de hiérarchie ou de rivalité. Tout le monde apporte sa pierre à l'édifice. Nous avons le souci de faire partager notre passion à travers des manifestations principalement caritatives ou sociales, aussi bien en France qu'à l'étranger. Les métiers de la cuisine et de la salle, qui font partie de l'excellence à la française, sont également représentés sur un pied d'égalité.”*
Prochain événement en date : le samedi 23 mars 2013, les membres de l'Équipe organiseront un grand dîner de gala au profit de l'association Adicare - présidée par le professeur **Cabrol** - au Westin Paris-Vendôme (Ier). L'idée de s'associer à l'Association française des lycées de l'hôtellerie et du tourisme (Aflyht), dans le but de créer un concours binôme salle-cuisine coaché par les membres de l'Équipe avec les élèves, suit son cours.

HÉLÈNE BINET

LES HUIT MEMBRES DU COMITÉ EXÉCUTIF DE L'ÉQUIPE DE FRANCE

- **Bernard Vaussion**, président de l'Équipe de France de la gastronomie et des maîtres du service
- **Dominique Fabre**, 1er vice-président et sélectionneur de l'équipe
- **Michel Roth**, 2e vice-président et capitaine gastronomie
- **Gilles Poyac**, 3e vice-président et capitaine adjoint gastronomie
- **Fabrice Gallet**, secrétaire général
- **Denis Férault**, trésorier et capitaine des maîtres du service
- **Didier Laugier**, secrétaire général adjoint
- **Pascal Olive**, trésorier adjoint et capitaine adjoint des maîtres du service

25 chefs présents

Plus de 1 500 convives ont fait le succès de la quatrième édition des Féeries culinaires, organisées dans les arènes de Béziers par les Tables gourmandes du Languedoc, l'association présidée par Patrick Olry.

Féeries réussies à Béziers

Les Féeries culinaires sont un heureux mélange de cuisine en direct, buffets, dégustation de vins de la région, musique de fanfare, spectacle équestre…

Pour cette quatrième édition des Féeries culinaires de Béziers (34), les Tables gourmandes du Languedoc ont cuisiné en grand : 25 chefs membres de l'association et quelque 300 bénévoles étaient présents, pour un nombre record de participants (1 500). Se déroulant en plein air dans les arènes, les Féeries culinaires sont un heureux mélange de cuisine en direct, buffets, musique de fanfare, spectacle équestre, dégustation de vins de la région et de champagnes. Un public toujours plus nombreux chaque année participe à ce rendez-vous gourmand. L'entrée à 50 € permet de déguster sous forme de bouchées les recettes des chefs du Biterrois et les produits emblématiques de la région - agneaux à la broche, coquillages ou pâtisseries - accompagnés de vins sélectionnés par trois cavistes de la ville.

UNE VITRINE GASTRONOMIQUE ET FESTIVE

Parmi les spécialités proposées, on trouve le hot-dog revisité par **Fabien Lefèvre**, de l'Octopus, le Cassoulet aux pois chiches de la Maison de Petit Pierre, la Terrine de poireaux au chèvre, émulsion tomate au basilic de L'Arbousier à Lamalou (34), la Fiole de jus de tomate et de fruits rouges, de l'Harmonie à Sérignan (34), le Veau-foie gras-girolle de Parfums de Garrigues à Maraussan (34), le Foie gras marbré à la lie de vin et sa brioche du Bistrot d'Alex-Vinipolis à Florensac (34).

L'association organisatrice, les Tables gourmandes du Languedoc, existe depuis vingt ans. Sa singularité est de réunir des chefs et des artisans de bouche.

Patrick Olry, son président et chef étoilé de l'Ambassade, explique que la longévité de cette association repose sur les affinités entre chefs, la solidarité professionnelle et le plaisir à se retrouver. Cette belle histoire de tables sera mise en mots et en images dans un livre de recettes et de portraits réalisé par l'association. Sa sortie est prévue pour les fêtes de fin d'année.

ANNE-SOPHIE THÉROND

Association Tables gourmandes du Languedoc • 45 avenue Albert Ier • 34500 Béziers • Tél. : 04 67 30 06 28 • **www.tables-gourmandes.fr**

En bref

35e Journées gastronomiques de Sologne

La 35e édition des journées gastronomiques de Sologne se tiendra les 27 et 28 octobre 2012 à Romorantin-Lanthenay (41). Parrainée par Éric Briffard, MOF et chef des cuisines du Four Seasons Hôtel George V (Paris, VIIIe), la manifestation aura la Turquie pour invité d'honneur. De nombreux concours professionnels et amateurs vont se dérouler pendant ces deux jours. Les dossiers de candidature doivent être envoyés par courrier jusqu'au 13 octobre.

Journées gastronomiques de Sologne • 13 rue du Tour de la Halle • 41200 Romorantin-Lanthenay • Tél. : 02 54 96 99 88 • **www.romorantin.fr/jgs**

Retrouvez le programme des concours des 35e journées gastronomiques de Sologne avec le mot-clé RTR723044 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Remis par Francis Attrazic

Toulouse **Tony de Rus Manenc a voulu obtenir cette distinction parce qu'elle garantit le sérieux et la qualité de la profession.**

Au Vélane, le titre de Maître restaurateur en signe d'exigence

Tony de Rus Manenc reçoit de **Francis Attrazic** (à gauche) le titre de Maître restaurateur.

Contrairement aux boulangers, nous n'avons pas su protéger notre métier. Le titre de Maître restaurateur, attribué par l'État, garantit aux clients des produits frais élaborés par de vrais professionnels", affirme la propriétaire du Vélane, **Tony de Rus Manenc**. Ce titre, le 22e décerné en Haute-Garonne, lui a été remis par **Francis Attrazic**, président de l'Association française des Maîtres restaurateurs qui a défendu *"le fait maison, une attente réelle du consommateur"*. Tony de Rus Manenc, présidente des restaurateurs de l'Umih 31, a ouvert Le Vélane en 2004 après avoir dirigé plusieurs restaurants, bars, hôtels et discothèques à Montpellier et Toulouse. Elle voit le restaurant comme *"un lieu de l'art de vivre"*. *"Bien faire à manger ne suffit plus. Le client veut un accueil courtois, un service souriant, un grand choix de vins et une assiette au rapport qualité-prix irréprochable"*, affirme-t-elle. Depuis septembre, elle propose à ses clients d'aller les chercher chez eux et de les raccompagner en fin de soirée. Une fois par mois, elle organise une soirée festive. Au Vélane, le rez-de-chaussée est un lounge bar. À l'étage, le restaurant propose une autre ambiance, avec tableaux de maîtres et chaises recouvertes de fils d'or. *"Un chef doit savoir cuisiner évidemment, mais aussi accueillir, former du personnel. Quand on est compétent dans plusieurs domaines, on est forcément plus exigeant."*

BERNARD DEGIOANNI

Le Vélane • 3 place Montoulieu • 31000 Toulouse •Tél. : 05 61 53 60 56 • **www.restaurant-levelane.com**

Cours de cuisine en semaine

Rennes **L'ancien chef étoilé de Lecoq-Gadby se lance avec ce nouveau restaurant dans lequel il travaille avec son épouse Caroline.**

Pierre Legrand ouvre Aozeñ

Le chef étoilé **Pierre Legrand** vient de reprendre l'ancien restaurant et cours de cuisine Libre Cours pour ouvrir Aozeñ à Rennes (35). *"La structure nous plaît car nous allons alterner la restauration et les cours de cuisine qui seront programmés les soirs de la semaine."* Outre le midi évidemment, le restaurant Aozeñ est ouvert au dîner seulement deux soirs dans la semaine, les vendredis et samedis.

Pierre Legrand a ouvert son propre restaurant à Rennes en compagnie de **Caroline** son épouse.

"UNE CUISINE SAINE ET UTILE POUR LA PLANÈTE"

Dans cette nouvelle aventure, Pierre a embarqué son épouse, **Caroline**, qui connaît bien le métier : *"Après une formation en salle et une mention complémentaire sommellerie, j'ai travaillé chez **Hélène Darroze** et au Plaza Athénée"*, explique-t-elle. Pierre Legrand est plus connu des Rennais : chef étoilé de Lecoq-Gadby depuis 2009, il a travaillé chez **Alain Passard**, **Alain Ducasse**, **Philippe Legendre**… avant d'être le second d'**Alain Senderens** chez Lucas Carton. Aozeñ compte 30 couverts répartis sur deux salles, un salon plus intimiste et le côté cuisine *"plus animé puisque les clients peuvent nous observer travailler devant eux"*. Le midi en semaine, Aozeñ propose une carte resserrée autour de deux entrées, trois plats et deux desserts renouvelés chaque semaine. *"Sur les trois plats, il y en a un qui change tous les jours afin de proposer de la variété [19 € entrée-plat ou plat-dessert le midi et 23 € entrée-plat-dessert, NDLR]. Le week-end, nous partons sur un menu unique à l'aveugle à 35 €, entrée- plat-dessert, et à 41 €, entrée-poisson-viande-dessert."* Toujours dans cet état d'esprit qui fait sa marque de fabrique, *"Une cuisine saine pour les hommes et utile pour la planète. Je conserve mes producteurs de qualité en jouant la carte de la proximité. Le bio est sous-jacent mais pas systématique"*. Épuré et élégant, Aozeñ croise deux mots bretons : aozan (préparer) et aozenn (ingrédients). **OLIVIER MARIE**

Aozeñ • 12 rue de l'Arsenal • 35000 Rennes • Tél. : 02 99 65 64 21 • **www.aozen-restaurant.com**

800 000 € investis

Lyon **La brasserie du groupe Bocuse a été rénovée, notamment pour des raisons de mise aux normes d'accessibilité.**

Rénovation en profondeur au Nord

Le cadre se veut toujours traditionnel, à l'image de la cuisine.

Au Nord, l'une des cinq brasseries du groupe Bocuse, les travaux viennent de se terminer. La direction a souhaité rendre son établissement accessible aux personnes à mobilité réduite (PMR) et en a profité pour le rénover cet été. Le montant des travaux s'est élevé à 800 000 €. *"Pour nous, le cadre est aussi important que la cuisine, car nous voulons apporter la meilleure qualité à tous les niveaux. Cela explique pourquoi nous rénovons régulièrement nos établissements"*, explique **Jean Fleury**, le directeur général du groupe. Outre les aménagements liés à la mise aux normes PMR (absence de marche à l'entrée, création d'un ascenseur…), l'entrée a été déplacée et agrandie, la véranda a été reconstruite pour gagner en confort et en modernité, et les quatre salons privatifs à l'étage ont été redécorés dans des tons pastel.

SPÉCIALITÉS LYONNAISES

Yves Boucharlat, l'architecte attitré du groupe Bocuse, a signé la rénovation de l'établissement. Le cadre se veut toujours traditionnel, à l'image de la cuisine. Avec une carte de spécialités lyonnaises, cette brasserie de centre-ville capte essentiellement une clientèle d'affaires en semaine, et familiale le week-end. À noter que le groupe Bocuse a également rénové cette année une autre de ses brasseries, Le Sud, pour un montant d'un million d'euros. Il travaille aujourd'hui sur l'aménagement de sa dernière acquisition, l'Auberge de Fond Rose à Caluire-et-Cuire (69), dont l'ouverture est programmée le 8 décembre prochain. **STÉPHANIE PIOUD**

Le Nord • 18 rue Neuve • 69002 Lyon • Tél. : 04 72 10 69 69 • **www.nordsudbrasseries.com**

En bref

Premières qualifications pour la finale du concours Jeunes Talents restaurateurs de France

L'Afpa et les Restaurateurs de France ont organisé la première présélection régionale des Jeunes Talents Restaurateurs de France. Le concours est réservé aux cuisiniers de moins de 25 ans en apprentissage dans un établissement de l'association des Restaurateurs de France et de l'association des Maîtres restaurateurs. Quatre jeunes des régions Bourgogne, Champagne-Ardenne et Franche-Comté se sont retrouvés le 18 septembre dans les locaux de l'Afpa à Chevigny-Saint-Sauveur (21), autour du thème de la blanquette revisitée. Jordan Jeanneret, apprenti au restaurant La Charme à Prenois (21), a remporté le concours grâce à sa Blanquette de légumes revisitée, suivi par Anthony Chiaoui, Les 3 Ducs à Daix (21), pour sa Blanquette de la mer revisitée à la fleur de caviar. Les deux lauréats participeront à la finale nationale le 6 novembre, lors de la foire internationale et gastronomique de Dijon.

“Je déteste les suppléments payants”

Marseille Le chef quitte le St James à Bouliac et fait son retour sur les bords de la Méditerranée. En cuisine, il retrouve la liberté d’une ardoise qui bouge selon les arrivages et les envies.

Michel Portos rentre au port

© JEAN-PHILIPPE GARABEDIAN

Parti de Marseille à 20 ans, **Michel Portos** revient trente ans plus tard en laissant ses 2 étoiles *Michelin* à Bouliac (33) : *“Ce n’était pas possible d’ouvrir un restaurant gastronomique à Marseille. Il n’y a pas beaucoup de tables du type du Petit Nice dans cette région, mais ça ne manque pas. C’est **Michel Troisgros** qui m’avait dit :* ‘S’il n’y a pas beaucoup de gastronomiques à Marseille, c’est qu’il y a une raison.’ *Ici, on n’a pas envie de passer des heures à table ni de manger des choses compliquées. On a envie de rester dehors le plus possible.”*

De la rue Fortia, l’entrée du Malthazar, le nouvel établissement du chef, ne présage pas d’un tel espace intérieur. Tout est raccord pour reconstituer le décor d’une brasserie 1930 : bar de huit mètres de long, banquettes cousues, chaises bistrot et un mur de photographies anciennes. Dans la cuisine ouverte, s’affaire le chef **Vincent Poette**, ancien de Ducasse et fidèle de Michel Portos depuis sept ans. Avec sa terrasse, l’établissement dispose de 100 couverts.

Michel Portos : *“Ici, on n’a pas envie de passer des heures à table ni de manger des choses compliquées. On a envie de rester dehors le plus possible.”*

Afin de composer avec la simplicité d’une carte bistrot et les plats ‘signature’, Michel Portos a conçu son ardoise en deux temps : *“Le premier chapitre s’intitule ‘Comme tout le monde !’. Ce sont les plats de brasserie : entrecôte-frites-béarnaise, artichaut barigoule, spaghettis coquillages, tropézienne ou baba à la vanille… Dessous, on trouve la seconde partie : ‘Nous !’. Ce sont les plats marqués par mes influences et mes voyages : Foie gras retour d’Italie, Loup retour du Maroc, Canette retour de Hong-Kong, Paleron retour du Maghreb. En dessert, nous aurons des Sablés citron-figue et réglisse ou un Perroquet, variation version solide du trio menthe-pastis-cacahuètes.”*

MENU À 31 € MIDI ET SOIR

Question budget, le chef souhaite également offrir un éventail très ouvert : *“Le midi, le menu entrée-plat-dessert sera à 24 €. Le menu carte à 31 € est valable midi et soir. Il permet de choisir entrée, plat et dessert sur l’ensemble de l’ardoise, plats ‘signature’ compris. Je déteste les options, les suppléments payants pour tel ou tel plat… Je n’ai jamais fait ça et je ne vais pas commencer maintenant.”*

La semaine de l’ouverture a été chargée pour Michel Portos, qui était invité dans le jury du concours de cuisine au festival Gourméditerranée, le week-end dernier : *“**Gérald Passédat** m’a téléphoné très vite en me proposant de les rejoindre dans l’association. Je lui ai répondu en riant que je n’ouvrais qu’une brasserie, mais il m’a dit que ça n’avait pas d’importance, et que son invitation tenait toujours.”* **ANNE GARABEDIAN**

Le Malthazar • 19 rue Fortia • 13001 Marseille • Tél. : 04 91 33 42 46 • **lemalthazar@gmail.com**

© JEAN-PHILIPPE GARABEDIAN

La salle du Malthazar : banquettes cousues et vieilles photos au mur, pour une ambiance très années 1930.

En bref

François Pasteau est sacré Seafood Champion 2012

François Pasteau, chef de l’Épi Dupin (Paris, VI[e]) : *“En tant que chef de cuisine, je me sens investi d’un rôle pédagogique.”*

Décerné par Sea Web-Alliance produits de la mer, le titre de Seafood Champion 2012 a été remis à **François Pasteau**, chef de l’Épi Dupin à Paris (VI[e]), lors du Seafood Summit qui s’est tenu à Hong-Kong. *“C’est un honneur pour moi de recevoir le titre de Seafood Champion”,* a déclaré François Pasteau lors de la cérémonie de remise des prix. *“Je suis soucieux de préserver le patrimoine de nos océans et très attentif à la pêche durable,* poursuit le restaurateur. *En tant que chef de cuisine, je me sens investi d’un rôle pédagogique. En sensibilisant mes clients, nous préservons ensemble les ressources halieutiques et permettons aux générations futures d’en bénéficier à leur tour de façon durable.”* *“Nous sommes très heureux de remettre cette récompense à François Pasteau*, déclare **Élisabeth Vallet**, directrice Europe de Sea Web-Alliance produits de la mer. *Son dévouement pour la durabilité des produits aquatiques est un bel exemple pour la filière, et plus particulièrement pour le monde de la restauration, en France et au niveau international.”* Cette reconnaissance est un encouragement pour la filière de la restauration à poursuivre ses efforts pour la préservation des ressources aquatiques. **J.-L. F**

www.allianceproduitsdelamer.org.

Hôtellerie

Un bâtiment du XV^e siècle

Sainte-Énimie Jean-Paul et Chantal Nicot sont les nouveaux propriétaires de cet hôtel-restaurant 4 étoiles, situé dans un village pittoresque des gorges du Tarn.

Cadre médiéval et produits du terroir au Château de la Caze

L'entrée majestueuse du Château de la Caze.

*Mon épouse **Chantal** et moi étions auparavant installés à La Trinité-sur-Mer (56), en Bretagne, où nous avions un établissement*, explique **Jean-Paul Nicot**. *Après l'avoir vendu, nous avons cherché une nouvelle affaire pendant deux ans avant de découvrir, tout à fait par hasard, les gorges du Tarn et le Château de la Caze. Ce fut un véritable coup de cœur."* Originaire d'Épinal (88), Jean-Paul Nicot a commencé à travailler dès l'âge de 12 ans. *"J'ai débuté comme apprenti boucher-charcutier avant de reprendre mes études pour devenir enseignant. J'ai ensuite développé le canoë-kayak à Épinal. C'est à la retraite que j'ai décidé de me tourner vers l'hôtellerie."* Il poursuit : *"Mon épouse travaillait dans le commerce international, nous sommes donc complémentaires."* Jean-Paul Nicot se définit avant tout comme un gestionnaire. Depuis la réouverture du Château de la Caze, bâtiment du XV^e siècle inscrit aux Monuments historiques, le taux de remplissage se situe autour de 87 %, avec des tarifs allant de 118 € pour une chambre en basse saison à 280 € pour une suite en haute saison. L'hôtel, de 16 chambres, est ouvert d'avril à début novembre.
"Le restaurant compte une quarantaine de couverts. Au total, 25 personnes travaillent avec nous." La décoration des chambres évoque l'époque médiévale, tout en offrant un confort optimal. Sept mois de travaux ont été nécessaires à la réalisation du projet des nouveaux propriétaires.

101 FOURNISSEURS

*"J'ai confié la cuisine à une jeune chef de talent, **Audrey Lachal**,* poursuit Jean-Paul Nicot. *J'aime préciser que je n'ai pas d'employés mais des collaborateurs, j'entretiens avec eux une relation de confiance basée sur le respect : je ne leur demande jamais de travailler plus de trente-neuf heures par semaine. Dans notre équipe, chacun a un rôle dont le but est la satisfaction du client."*
Jean-Paul Nicot est intraitable sur la qualité des produits : *"Je choisis les fournisseurs en fonction* [de ce critère]. *Par exemple, j'ai trois fournisseurs pour l'agneau."* Le restaurant propose six menus, de 29 € à 65 €. La carte met en avant les produits du terroir : Foie gras de canard en terrine avec son chutney de noix, Carré de veau rôti accompagné de risotto aux cèpes… toutes les saveurs du Sud sont déclinées en fonction de l'inspiration du chef. Les clients du restaurant sont en grande majorité ceux de l'hôtel. *"Nous avons assez peu de clientèle extérieure, je tiens à favoriser avant tout les clients de l'hôtel"*, affirme Jean-Paul Nicot. Sa conception du métier ? Un subtil dosage comprenant sens de l'accueil, personnel souriant et discrétion. **A. J. A.**

La salle, ornée d'une cheminée monumentale, compte une quarantaine de places assises.

LES DEMEURES DE LOZÈRE

Le Château de la Caze est membre de l'association Les Demeures de Lozère, composée d'hôteliers-restaurateurs dont le but est de promouvoir les établissements d'excellence du département.

www. demeures-de-lozère.com

Château de la Caze • Route des gorges du Tarn • La Malène • 48210 Sainte-Énimie • Tél. : 04 66 48 51 01 • **www.chateaudelacaze.com**

149 chambres en classement 4 étoiles

Le groupe Boissée Finances a lancé la construction d'un nouvel hôtel porte Maillot à Paris, qui sera exploité sous la marque AC Hotels by Marriott. Une première pour la toute dernière marque du groupe.

Boissée Finances pose la première pierre d'un AC Hotel by Marriott

Si Paris manque de chambres, d'après les études en cours, ce déficit devrait être en partie comblé grâce aux établissements qui ouvriront dans la capitale et sa périphérie d'ici à 2018. *"Il y a grosso modo une dizaine de projets d'hôtels d'environ 150 chambres sur Paris, à ouvrir entre 2012 et 2018"*, a déclaré **Paul Roll**, lors de la rentrée de l'office du tourisme et des congrès de Paris début septembre. Les investisseurs hôteliers sur Paris n'ont plus que deux possibilités, puisqu'il y a de moins en moins d'hôtels à vendre : soit racheter des bureaux pour les transformer - comme l'ancien palais d'Iéna, un centre de conférence international qui sera transformé en hôtel sous enseigne Peninsula -, soit construire des établissements sur les terrains de la ville de Paris.

UN INVESTISSEMENT DE 50 M€

Cette dernière opportunité n'a donc pas échappé au groupe Boissée Finances, qui a lancé la construction d'un nouvel hôtel porte Maillot (Paris, XVII^e). *"Il s'agit sans doute de l'un des derniers emplacements dédiés à un hôtel 4 étoiles"*, précise **Emmanuel Bertheau**, directeur général du groupe, qui gère 60 hôtels en France. L'établissement 4 étoiles comptera 149 chambres et devrait ouvrir en 2014. L'immeuble abritera également le siège social de la marque Clarins.
Le projet, qui sera réalisé par le cabinet d'architectes Valode & Pistre, a été négocié avec Bouygues Immobilier en Vefa et représente un investissement de 50 M€. Pour le groupe Marriott, il s'agit du premier hôtel porteur de la nouvelle marque AC Hotels by Marriott à Paris - le deuxième en France après celui de Nice, depuis le rachat de la marque au groupe espagnol AC Hotels en janvier 2011. Cet accord avait permis à Marriott de faire entrer dans son réseau 92 hôtels, tous situés en Espagne, en Italie et au Portugal. Le nouvel établissement parisien, dont la décoration a été confiée au cabinet AGT, possèdera toutes les caractéristiques de la marque, se déclinant dans un style urbain chic. En comptant ce dernier, le groupe Marriott gèrera donc 14 hôtels dans la capitale. Par ailleurs, Boissée Finances, l'un des plus importants franchisés du groupe Accor et, a plusieurs autres projets en cours : l'ouverture, en janvier 2013, des Bains de Cabourg, un hôtel 4 étoiles avec centre de thalassothérapie sous enseigne Thalazur, ou encore celle d'un hôtel 4 étoiles de 96 chambres, situé porte de Vanves à Paris (XIV^e). En Europe, l'ouverture d'un hôtel Pullman de 237 chambres à la gare du Midi de Bruxelles est prévue au printemps 2013, et un complexe Novotel-ibis Budget dans le centre de Bâle doit voir le jour en 2014. Enfin, trois autres chantiers sont en cours à Cuba. **ÉVELYNE DE BAST**

ibis STYLES HOTELS

Du confort, des designs,
un prix tout compris

2007,
1er hôtel en France

2012,
100 hôtels en France

rejoignez le réseau ibis Styles !

Devenez franchisé ibis Styles !

Découvrez la marque économique non standardisée du groupe Accor et rejoignez un réseau au développement dynamique, à raison de 25 nouveaux hôtels par an. Contactez la Direction du Développement et de la Franchise Accor qui vous présentera l'enseigne ibis Styles, son offre de franchise et les expertises Accor.

Téléphone : 01.61.61.77.09
Mail : developpement.ibisstyles@accor.com

all seasons devient ibis Styles

ibisstyles.com

Une recherche de qualité permanente

Ouvert depuis mai, l'établissement a bénéficié d'une première tranche de travaux qui lui a permis d'accéder à la catégorie 4 étoiles.

De nouveaux défis pour l'hôtel Mercure Saint-Raphaël Valescure

Racheté par la Compagnie hôtelière Saint-Raphaël-Valescure (CHSRV), l'ancien Latitude hotel golf de l'Esterel Pierre & Vacances est, depuis quelques mois, un nouveau maillon des hôtels Mercure. Situé entre Cannes (06) et Saint-Tropez (83), sur les hauteurs de Saint-Raphaël et à deux pas du golf de l'Esterel, l'hôtel Mercure Saint-Raphaël Valescure, inauguré le 19 septembre, joue la carte du cadre verdoyant et du calme, tout en étant à seulement 5 km de l'effervescence du centre-ville et des plages. Il compte 95 chambres, dont cinq chambres privilèges de 20 m² (à partir de 140 € la nuit) et six suites de 30 m² (à partir de 170 € la nuit). La Compagnie hôtelière a investi 1,5 M€ pour réaliser la première tranche de rénovation et compte en investir autant en 2013 pour continuer à *"transformer, rajeunir et redynamiser l'établissement"*. L'hôtel a obtenu sa quatrième étoile au mois de juillet.

L'hôtel Mercure Saint-Raphaël Valescure.

ACTEUR DE L'ACTIVITÉ TOURISTIQUE

Exploité en franchise par la CHSRV, cet établissement représente un nouveau défi, explique l'un des gérants, **Didier Gros**. *"C'est un challenge pour nous de reprendre cet établissement, plus complexe à gérer qu'un hôtel d'affaires en centre-ville. Nous prendrons en compte tous les segments de la clientèle, surtout en basse saison, et tous les vecteurs possibles pour faire vivre l'hôtel à l'année. Malgré le contexte économique actuel, nous sommes optimistes et croyons dans ce projet qui se doit d'être un acteur de l'activité touristique de Saint-Raphaël."* L'établissement s'oriente vers *"une recherche de qualité permanente pour satisfaire la clientèle"*, objectif que s'est fixé **Jean-Michel Gainche**, directeur de l'hôtel : salle de séminaire modulable pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes, deux piscines extérieures dont l'une chauffée, un sauna et un jacuzzi, un restaurant pouvant s'adapter aux exigences des sportifs. L'hôtel Mercure Saint-Raphaël Valescure vise une clientèle sportive et d'affaires, mais, bien sûr, aussi une clientèle de loisirs.

MARIE TABACCHI

Hôtel Mercure Saint-Raphaël Valescure
• 805 boulevard Darby
• 83700 Saint-Raphaël
• Tél. : 04 94 52 68 00 • **www.mercure.com**

Exploiter toutes les pistes

Paris Le palace de la rive gauche a donné carte blanche à deux designers, les frères Campana, pour effectuer la rénovation de l'une de ses suites. Une de plus dans l'histoire de cet hôtel qui met les artistes à l'honneur.

Programmation très artistique au Lutetia

Quelques mois après la rénovation d'une suite par le cinéaste **David Lynch**, l'hôtel Lutetia confiait à deux designers brésiliens, les frères Campana, la rénovation d'une suite, désormais baptisée Fernando & Humberto (leurs prénoms) : *"C'est la première fois que nous choisissions des designers"*, indique le directeur général, **Jean-Luc Cousty**, qui ne cache pas son admiration pour le travail réalisé. La suite, qui vient d'ouvrir, est uniquement meublée de pièces uniques réalisées pour l'occasion, comme ces fauteuils en peaux découpées. *"Nous n'avons rien imposé. Nous fonctionnons sur l'échange et le partage. Tout le monde y gagne, l'artiste qui possède un espace unique pour s'exprimer, et l'hôtel, qui l'utilise en notoriété"*, souligne le directeur.

La suite Fernando & Humberto des frères Campana.

La suite Arman.

"EN OSMOSE TOTALE AVEC L'HÔTEL"

Jean-Luc Cousty, est intarissable sur l'histoire du Lutetia, hôtel emblématique de la rive gauche, très apprécié de la clientèle internationale (plus de 50 % de la fréquentation). Depuis quinze ans, l'hôtel fait confiance, aux artistes pour créer des suites ou des espaces privilégiés. Le sculpteur **César** fut le premier sollicité, puis ce fut le tour du sculpteur **Arman**, qui possède toujours la sienne. *"À chaque fois, il s'agit d'une rencontre avec l'artiste"*, déclare Jean Luc Cousty. *Ceux que nous choisissons sont en osmose totale avec l'hôtel, le connaissent et ont envie de le valoriser. L'hôtel devient leur deuxième maison"*, poursuit-il. Ouvert à toutes les formes d'art, l'établissement joue également la carte de la photo en partenariat avec le Musée européen de la photographie (MEP). *"Nous créons des liens avec des musées, des galeries, des lieux d'exposition."* En 2010, la suite argentique a été confiée à trois photographes contemporains : le Brésilien **Viz Muniz**, l'Américain **Ralph Gibson** et l'Italien **Mimmo Jodice,** dont les nationalités correspondent aux trois plus importantes clientèles étrangères de l'hôtel.

Alors que des travaux de rénovation devraient débuter au deuxième semestre 2013, le groupe israélien Alrov - qui a racheté l'établissement - a choisi d'en confier la responsabilité à l'architecte **Jean-Michel Wilmotte** dont l'objectif est de *"garder l'esprit et l'âme du Lutetia"*. Pour exploiter toutes les pistes artistiques et littéraires, le Lutetia présente une programmation de conférences, lectures et rencontres (Samedis littéraires du Lutetia)... L'hôtel dispose également d'un blog, Le Discret (www.lutetia-lediscret.fr) : expositions, restaurants, bons plans de l'hôtel (baptisés Lutetia Secrets), informations insolites y sont présentés sur le mode de la confidence.

ÉVELYNE DE BAST

En bref

L'AICR a fait sa rentrée à l'hôtel de Crillon

Mercredi 12 septembre, l'hôtel de Crillon a organisé une conférence suivie d'un cocktail dînatoire pour célébrer la rentrée des membres de l'Amicale internationale des chefs de réception et sous-directeurs des grands hôtels (AICR). Le président **François Lenne** a présenté un bilan du premier semestre 2012, puis, les événements qui rythmeront la vie de l'association jusqu'en décembre 2012. Il a notamment évoqué le trophée David Campbell du meilleur réceptionniste, qui aura lieu en décembre au Meurice. **Luc Delafosse**, directeur général de l'hôtel de Crillon, a ensuite répondu aux questions des professionnels quant à l'avenir de l'établissement et à sa fermeture prochaine pour travaux. **Marcel Elbaz**, fondateur de l'AICR, était également présent.

Les membres de l'AICR étaient nombreux à avoir répondu présent à ce rendez-vous de la rentrée.

150 000 € d'investissement

Gilly-lès-Citeaux Le 16 juillet dernier, l'établissement a obtenu son classement 5 étoiles. Il est le seul de la côte de Nuits à être positionné sur ce segment.

Le château de Gilly redore son blason

En accédant, en décembre 2010, au poste de directeur du château de Gilly (à Gilly-lès-Citeaux, 21), **Rémy Besozzi** s'était fixé de nombreux objectifs. Parmi ceux-ci, redorer le blason de cet établissement de 36 chambres, 12 suites et un restaurant, Le Clos Prieur, boudé par la clientèle depuis quelques années. Quand l'opportunité d'accéder à une cinquième étoile au sein du nouveau classement international s'est présentée, l'équipe a tout naturellement souhaité relever ce qu'elle qualifie aujourd'hui de *"véritable challenge"*. Toilettage, remise aux normes de l'ensemble du système de sécurité et incendie, pour un investissement de 150 000 €, suivis de l'embauche d'une quinzaine de personnes pendant la saison pour compléter l'équipe déjà en place.

"TIRER L'ÉTABLISSEMENT VERS LE HAUT"

Des efforts, certes, mais Rémy Besozzi affirme ne pas avoir *"hésité une seconde"* pour monter le dossier.

Rémy Besozzi et toute son équipe ont relevé le challenge : permettre au château de Gilly d'accéder au nouveau classement hôtelier 5 étoiles.

"Cette démarche était incontournable pour le château de Gilly, explique-t-il. *En tant que membre du conseil d'administration de l'Umih 21, je trouvais important de tirer l'établissement vers le haut et de mener à bien ces procédures administratives. Ce classement va apporter visibilité et reconnaissance à l'établissement."* En tant qu'unique établissement de la côte de Nuits à répondre aux normes 5 étoiles, le château de Gilly pourra en effet être référencé et communiquer sur cette spécificité auprès de la clientèle locale et nationale mais surtout internationale. D'autant que ce nouveau classement hôtelier n'a pas entraîné de hausse de prix. Prochaine étape ? La réalisation d'un espace bien-être, mais *"le projet en est encore à sa phase d'étude"*, tient à préciser l'équipe de direction. Pour l'heure, l'ensemble de l'équipe s'attelle à une tâche beaucoup plus concrète et immédiate : satisfaire et fidéliser la clientèle.

MYRIAM HENRY

Château de Gilly • Gilly-lès-Citeaux • 21640 Vougeot • Tél. : 03 80 62 89 98 • **www.grandesetapes.fr/fr/Chateau-hotel-gilly/index.html**

Labellisé Tourisme et Handicap

Baccarat L'établissement, dirigé par la famille Colin, vient d'être entièrement rénové et adapté aux nouvelles normes.

Cure de jouvence pour l'hôtel-restaurant La Renaissance

Cette affaire familiale a été créée au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. C'était alors un bistrot de quartier. En 1960, un hôtel a été aménagé au-dessus du café. Il s'est transformé au fil du temps mais en 2011, l'heure était venue de le rénover de fond en comble afin de monter en gamme et de l'adapter aux nouvelles normes", résume **Jean-Claude Colin**, propriétaire de l'hôtel-restaurant La Renaissance, situé à Baccarat (54) et aujourd'hui dirigé par son fils, **Christophe**. L'opération a nécessité 750 000 € d'investissement, avec des aides du conseil régionalde Lorraine et de fonds européens. L'accueil a été entièrement réorganisé, une petite terrasse a été aménagée sur la rue et les 18 chambres de l'établissement ont été rénovées, meublées et équipées d'une climatisation. *"Nous avons aussi investi dans un ascenseur et dans trois chambres pouvant accueillir des personnes à mobilité réduite"*, ajoute Jean-Claude Colin. Classé 3 étoiles adhérent des Logis, l'hôtel a également obtenu le label Tourisme et Handicap.

Après **Jean-Claude** et **Bernadette Colin**, c'est au tour de leur fils **Christophe** de reprendre l'affaire familiale.

"En ce qui concerne la restauration, nous avons acquis un local attenant pour y ouvrir une pizzeria. Cela nous permet de compléter la cuisine traditionnelle française qui est servie au restaurant de l'hôtel", précise Christophe Colin, également chef et Maître restaurateur.

JEAN FABIAN

Hôtel-restaurant La Renaissance
• 31 rue des Cristalleries • 54120 Baccarat
• Tél. : 03 83 75 11 31
• **www.hotel-la-renaissance.com**

Une perte de 28,4 M€

Réunis le 14 septembre dernier, les actionnaires de la SBM ont enregistré des résultats en baisse pour l'exercice 2011-2012.

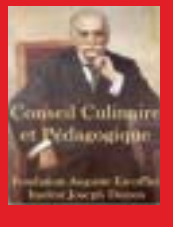
La Société des bains de mer dans le creux de la vague

La Société des bains de mer (Monte-Carlo SBM) affiche une perte de 28,4 M€ pour l'exercice 2011-2012, contre 21,7 M€ sur l'exercice précédent. Les jeux-casinos et le secteur hôtelier ont enregistré chacun des hausses d'activité mais ont été pénalisés par des frais de personnel élevés qui ont pesé sur le chiffre d'affaires de 181 M€ pourtant en hausse de 6 %. Quant au chiffre d'affaires activité-jeux, de 172,7 M€, (équivalent à l'année passée), il a été pénalisé par des dépenses importantes en marketing et en promotion. Les travaux de rénovation, notamment à l'hôtel Hermitage de Monte-Carlo, ont permis d'augmenter les taux d'occupation des quatre hôtels (+ 1,6 % par rapport à l'an dernier). La restauration, qui représente 52 % du chiffre d'affaires, est également en hausse de 5 %. Pour l'exercice 2012-2013 (allant d'avril à mai), la SBM estime que les premiers mois d'activité sont bons, qu'il s'agisse du secteur jeux comme du secteur hôtelier, avec des mois d'été records en hébergement et en clientèle individuelle, ce qui devrait améliorer considérablement le RevPAR avec l'augmentation des prix moyens. Toutefois, la conjoncture internationale s'annonçant difficile, le groupe reste prudent, prévoyant d'intensifier ses actions en 2012-2013 pour accroître le chiffre d'affaires tout en diminuant ses dépenses.

ÉVELYNE DE BAST

ifitel

STAGES DE PRESTIGE EN CUISINE AVEC LA FONDATION AUGUSTE ESCOFFIER



Les gibiers et terrines "entre tradition et modernité"
23 et 24 octobre à Montabazon

La cuisine allégée et créative
11 et 12 décembre à Aix les Bains

Contactez-nous : 03 85 91 17 22

Résultats d'examens

LYCEE HOTELIER PROFESSIONNEL NOTRE-DAME
Saint meen le grand (35)
BEP
Cuisine Manuel Bataller, Thibault Bertin, François-Xavier Bordier, Luc-Tien Chapon, Florian Corda-Piconet, Guillaume Denoual, Jérémy Duchesnay, Ghislain Dure, Joris Eberhard, Adrien Fauvel, Pierre Guiard, William Hamel, Damien Hamon, Rémi Henneuse, Marion Heuze, Nicolas Horel, Pierre Hubert, Bastien Juhel, Johan Le Borgne, Nicolas Le Bourhis, Léo Le Clanche, Mathilde Le Dean, Mathilde Lefevre, Guillaume Lemaitre, Emilie Leroy, Julien Mazurier, Raphaëlle Mazzinghi, Marc Motteau, Antoine Nouais, Martin Pele, Clémence Pertuisel, Annaëlle Pilard, Eve-Anne Pizy, Mallory Renault, Romain Rue, Alexandre Sauvage.
Service Wendy Aulnette, Marie Bayle, Ségolène Bedel, Anais Berthellemy, Marina Blanco, Lucie Bons, Alexandre Bouvier, Julien Brissy, Matthias Cattelin, Pierre-Marie Clausse, Maxime Delahaye, Killian Forget, Clément Gainche, Nolwen Giboire, Augustin Jan, Pierre Jiquel, Lucas Jouanneau, Amélia Journac, Christelle Lemoine, Amandine Meheust, Anne Metrope, Clément Oréal, Alexandre Perry, Marine Pigeon, Loïs Rakotovaomalala, Salomé Sacquet, Léa Serre, Céline Simon, Nathan Travers, Nathan Tudal, Anaïs Veillet, Luc Vignolly.
CAP
Cuisine Jordan Andrieul, Christophe Jubin, Kévin Laville, Auréline Le Goux, Maxence Lebarbier, Damien Ngrerie, Ancelin Vivier.
Restaurant Sara Aamri, Julien Alix, Marie Bily, Nanou Filo-Mwajabi, Julie Leclerc, Nolwenn Michel.
MENTION COMPLEMENTAIRE
Sommellerie Paul Burban, Antoine Heurtier, Sylvain Huet, Aymeric Le Luel, Pierre-Marie Lebret, Jean-Baptiste Lemoine, Clément Querniard, Cyril Saget, Laure Simon.
Organisateur de réceptions Vianney Auffret, Thibault Davenel, Sandy Fleurance, Stéphanie Le Gourrierec, Corinne Masse, Marion Rubin.
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION
Organisation production culinaire Clémence Benoist, Laurie Benoist mention ab, Eliot Buchet mention b, Joséphine Cessieux, Clément Chenoz, Thibault Coustans, Alvin Delagrée, Mélanie Ferrand, Antoine Flageul, Samuel Godet, Pierre Guerin, Marion Heurtebis mention ab, Thibault Labeeuw, Morgane-Camille Lattay, Gaëlle Le Biannic, Jean-Baptiste Le Maux mention ab, Charly Leroux, Evène Mahouin, Sylvain Martin, Gabriel Moreau, Cécile Patin, Maëla Rio mention ab, Thomas Robert mention ab, Antoine Roger mention ab, Paul Rouault, Florian Toffoletti mention ab.
Service commercialisation (2 ans) Arthur Benatre mention ab, Damien Bethuel, Alexis Delonglée mention b, Alexis Frenkel, Elise Gaillard, Steeve Legendre, Vincent Menard, Justine Poirier, Madison Rivière, Mauricio Rouxel.
Organisation production culinaire(3 ans) Maxime André mentionb, Quentin Barre, Tabatha Bocquet, Lucile Bohanne, Chloé Bonniord, Lucas Bossard, Robin Boudet, Kévin Bougnague, Claire Bretin, Wendy Chesnel mention ab, Titane Daniel, Morgan Delalande, Jean-François Fadier, Alexandre Felizardo, Benoit Foligne, Doriane Gilet, Alexandre Giroux, Ludovic Hardy, Pierre Hollerich, Marion Hubert, Lucas Jamin, Pierre-Yves Le Lan mention ab, Nicolas Levrel, Valentin Menard, Grégory Michel, Sophie Morcrette, David Pellerin, Floriane Pirosa, Pierre-Yves Renaudin, Kévin Saulnier mention ab, Julien Teste, Jules Toussaint, Maël Verité mention ab.
Service commercialisation (3ans) Jérémy Babin mention ab, Nolwenn Bachelot, Noëlline Behar, Joun Beucher, Corentin Boue, Baptiste Brebel mention ab, Lucie Cherot mention b, Nolan Collin, Thomas Courteille, Caroline Galbois, Pauline Guerin, Camille Le Vaillant mention ab, Nicolas Lelu, Arnaud Louessard mention b, Stéphane Maudet, Annaëlle Moal mention ab, Margot Molinier-Guedon, Pierre-Emmenuel Monvoisin, Clément Mouazan, Emeric Passelande, Yoan Talia, Sarah Turrin mention tb.

LYCEE PROFESSIONNEL GOLF HOTEL
Hyères (83)
BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION
Yann Barraque, Ingrid Benintendi, Mohamed Berkane, Yvon Berlusconi, Audrey Bernard, Anthony Bianco, Manon Blanc, Romain Blanc, Alexis Blois, Alexandre Brillaud, Marjolaine Charbonnier, Thomas Crespel, Antoine Demade, Céline Deshaye, Rémi Dordet, Quentin Duarte, Nabil El Jattari, Marina Fernandez, Léo Grégory, Damien Loeuillet, Laura Malandain, Jessica Michel, Marine Mimart, Samantha Montcenis, Bilel Ouennes, Océane Reverte, Brandon Thouvenel, Jason Benmessaoud, Pascale Coquillat, Thomas Guemard, Florian Macario, Lucas Mafille, Fanny Zaber.

LYCEE POLYVALENT ANNA JUDIC
Semur en auxois (21)
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION
Mégane Bouillon, Romain Cortot, Sandrine Couhin, Jean-Florian De Boisvilliers, Julien Fracchiolla, Sophiane Hachhouche, Raphaël Joris, Guillaume Journaux, Robin Léger, Benjamin Lombard, Erwann Mathieu, Nicolas Peuzin, Benjamin Picard, Amélie Receveur, Laurence Sebillotte, Océane Simon.
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL
Cuisine Nikola Brakovic, Anaïs Brugnot, François Carpentier, Asan Chaush, Pamela Couronner, Justine Decoursière, Gabriel Girard, Karene Maillet.
Restaurant Elodie Khelfi, Manon Rond, Sadini Samaranayaka.
BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELS
Cuisine Clémentine Alves, Nina Astarita, Keryann Daumerie, Laëtitia Grandjean, Mathilde Hoydrie, Christopher King, Pauline Parizot.
Restaurant Léa Berthelot, Andréa Portefin, Julien Poulain.

GROUPE FIM FORMATION DES CCI DE LA MANCHE
Granville (50)
CAP
Cuisine Anthony Beauvalet, Bernard Duvauchelle, Sylvain Demeautis, Valérie Siccard.
Restaurant Jonathan Armbruster, Arnaud Pierre, Aurore Hardouin.
CQP
Cuisine Florian Ardeois.
Serveur Yohann Boyaux, Alexandre Fourmond, Morgan Leteinturier.

INSTITUT FORMATION INTERPROFESSIONNELLE DE L'ALLIER
Avermes (03)
CAP
Boucher Anthony Bonifay, Mathews Canu, Dylan Faure, Loic Favier, Alexis Gaevski, Jonathan Hohm, Kévin Legrand, Fabienne Lemarchand, Frédéric Malsaut, Romaric Monnet, Nicolas Mouvet, Antoine Peguin, Joffrey Pellissier, Bryan Perchat, Jordan Verrier, Quentin Yvrard.
Boulanger Kévin Tourret, Thomas Tuizat.
Charcutier traiteur Charly Delaurent, Antoine Ray.
Cuisine Gwendoline Acheron, Pauline Allard, Anthony Berthon, Nicolas Boursaud, Germain Caltot, Romain Canda, Suzanne Chhe, Alexandra Dubois, Alexandre Ducroizet, Nicolas Dumont, Baptiste Giraud, Baptiste Gobet, Maryse Hoareau, Jonathan Hurtin, Arnaud Joyon, Kristopher Lefebvre, Valentin Locheron, Alexandre Marchand, Joachim Marin, Marnie Masson, Willy Maussang, Adeline Meloux, Florian Nerat, Anthony Oleon, Mandy Omer, Christopher Regereau, Yannick Tailleux, Anthony Turelier, Gaëtan Van Nieuwenhuyse, Gaëtan Very, Julien Vif, Nicolas Vincent, Sofia Zemlianski.
Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur Sophie Affraix, Thibaut Alban, Simon Auroyer, Félix Bel, David Biron, Pierre Antoine Bonnamour, Bastien Boudeville, Julien Boufferet, Sébastien Buxeron, Charlotte Cavard, Steven Delorme, Jérémy Derache, Jérémy Duplomb, Grégory Genette, Margarite Kotcharian, Coralie Marandet, Quentin Mathiaud, Franck Perret, Anthony Perrin, Rachel Pons, Yvan Rio, Cédric Riqueur, Chyna Smith, Jeff Sulpice, Vincent Thomas.
Restaurant Adrien Arizzoli, Jordy Dufie, Angélique Faure, Clémence Favier, Kévin Fonverne, Mélanie Fortin, Morgane Gadet, Emmanuel Gorin, Véroniqua Lacatus, Charlotte Machuraux, Edeline Martin, Aurore Michaux, Adeline Ravaut, Tiphaine Tauveron, Valentin Thevenet, Kévin Vingerder.
Service en brasserie-café Alyson Bally, Sébastien De Oliveira-Berthuet , Marie Escudero, Jessica Guillaumont, Julien Martinot, Romain Pagot, Julien Petel, Eddy Seidler.
BREVET PROFESSIONNEL
Cuisinier Vincent Guilleminot, Audrey Lefloch, Jean Damien Relin, Sébastien Roddier, Julien Wetler.
Restaurant Charlotte Boutonnat, Benjamin Cancre, Joanna Canu, Jérémy Chevaucherie, Cindy Malgouyres, Manivane Metnga, Jennifer Noel.
Mention complémentaire
Boulangerie Spécialisée Julien Bertrand, Pascal Dumont, Christophe Giraud, Jimmy Gras, Rémi Guillerot, Alexandre Mazuelle, Jean-Philippe Pacaud, Jérémy Pejoux, Quentin Rayer.
Cuisinier en desserts de restaurant Jodan Aubossu, Stéphanie Job, Christophe le Coq, Kelly Marcelino, Thomas Petitpez, Sébastien Tourret.
Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie Marlène Bachellerie, Lise Salmon, Atnoine Thevenet.

LYCEE DES METIERS DE L HOTELLERIE NICOLAS APPERT
Orvault (44)
BEP
Cuisine Swann Auffray, Donovan Bertaud, Lucie Claret, Nicolas Coillier, Kévin Coutant, Clement Derchain, Bamby Diabira, Elodie Douillard, Nicolas Flores, Elise Gautier, Paul Grosjean, Sylvain Guilbaud, Baptiste Jaurrey, Axel Joulain, Theophile Pairaud, Anthony Queguineur, Hugo Ronzetti, Gaëlle Roty, Clémence Rouaud, Maxime Silva, Solène Sineau, Roman Thillet, Paul Trouvé, Sébastien Vermeere.
Services Elvire Bellanger, Lucas Burlet, Audrey Camus, Alizee Chevalier, Donatien Collineau, Astrid Gazeau, Lola Geffroy, Florian Guerin, Flora Guery, Julien Guiodo, Florian Jouan, Laureline Loy, Hugo Maherault, Corentin Nozay, Paul-Edouard Quentin, Quentin Rossi, François Rottier.
BAC professionnel
Cuisine William Bonnet, Anissa Boulesteix, Héloïse Bourdillel, Nazim Bouzar, Hugo Chapeau, Bamby Diabira, Teddy Duvigneaux, Florian Goubaud, Anais Guillou, Florian Hivert, Mégane Labbé, Harmonie Landais, Coline Le Goff, Thibault Le Pogam, Gaël Lebeaupin, Nathan Lefranc, Thomas Mabit, Alexis Macron, Louise Noirbusson, Kévin Obolo-Thomas, Jessy Prier, Pierre Robert, Jerome Sapera, Hansie Saupin, Jocelyn Sevellec, Ronan Ulliac, Evie Vital, Johann Zerbib.
Services Anais Brechet, Jean-Baptiste Brin, Hadrien Chichoux, Mathieu Herve, Axel Marche, Paul-Edouard Quentin, Marie Rodilla, Camille Sanneh, Orlane Chevalier.
BAC technologiqueSébastien Arcos, Romain Baudy, Tanguy Benoist, Sébastien Blain, Eline Bonnin, Anaïs Bourre, Christopher Braud, Jean-baptiste Breger, Johann Carmelle, Balthazar Charge, Camille Chauvigne, Soizic De Gracia, Marine Douteau, Alicia Duplat, Florian Eon, Catheline Gaudin, Johanne Gaudre, Antoine Grimaud, Oanh Guillope, Elise Guyot, Cécile Havard, Alice Labbe, Pauline Lassalle, Rémy Le Blevec, Leila Lefez, Pierre Lochu, Marion Maillary, Romain Marinier, Julien Mesclon, Melanie Meunier, Paul Nicolas, Victor Odry, Mathilde Olivier, Eloise Ory, Matthieu Pereira, Aurélien Pirault, Corentin Prix, Maxime Releon, Léo Renusson, Mathieu Rialland, Valentin Roche, Sophie Roteux, Victorine Simailleau, Sofiane Srirou, Elie Tourneux, Maeva Vallee, Martin Venien.
BTS hôtellerie-restauration
Option A Amelie Breton, Astrid Cahelo, Marina Cantin, Maela Cariou-Nicolas, Denis David, Roxane Fery, Clemence Gournay, Hoel Kermorvant, Nathalie Laroche, Marianne Le Bec, Solene Le Ray, Nolwenn Le Rouzic, Alexandre Lebas, Tristan Lemoult, Benjamin Lolivier, Stanislas Michaud, Tony Moreau, Mélissa Rodin, Morgane Schroetter, Isabelle Vienney.
Option B Romain Balet, Marie Reine Barbaud, Thibaut Bellanger, Juliette Belleville, Nathalie Besson, Sophie Bluard, Marie Bonnet, Morgane Bretonniere, Lucile Faure, Marine Gallou, Soraya Goubet, Clémentine Gueguen, Adelaide Guibert, Anthony Guillou, Jérémy Henninger Le Beller, Antoine Laborie, Maxime Lancien, Clémentine Lecommandeur, Arthur Lecoq, Laurette Lefrançois, Quentin Malbaux, Alexia Medrek, Hélène Meignen, Clement Pecot, Mathieu Perou, Laurena Poilane, Antoine Potier, Chloé Rodallec, Mathilde Roy, Paul-Olivier Royer, Jennifer Saget.
Mention complémentaire
Desserts de restaurant Julie Brossard, Mathieu Carmoy, Valentin Debordes, Charles Decorruee, Jerome Delaunay, Coralie Glemin, Pierre Morvan-Benezet, Mélanie Outin.
Sommellerie Yann Boquet, Jeremy Boyer, Magali Coulon, Charlene Foulgoc, Pierre Jallais, Claire Joulain, Anouck Le Coz, Lucie Musset, Valentin Pajot, Marion Poquet, Clément Robert.

LYCEE PROFESSIONNEL JEAN MONNET
La Fere (02)
CAP Poissonnier Lydie Thiery.
BEP Boucher-charcutier Magalie Hellemans, Kévin Laurence, Styvens Le Carrour, Alexis Richet.
BAC professionnel boucher-charcutier / traiteur Kévy Bartn, Adrien Bisset, Alicia Bourre, Melvin Carlier, Charlotte Chalureau, Antony Corroyez, François Demarle, Stéphanie Guilmain, Christopher Letrou, Wilfried Poindron, Alexandre Rieprecht, Maxime Villers.

CHAMBRE DE METIERS ET DE L ARTISANAT DU JURA
Lons le Saunier (39)
Titre professionnel cuisinier Martine Bernard, Martine Dubourg, Florian Liebaud, Cyril Guillot, Jean-François Padey, Honan Rguioug, Monique Roz, Tahar Souakria, Stéphnane Vuillot.

LYCEE PROFESSIONNEL ALBERT SCHWEITZER
Bitche (57)
CAP MHL Cynthia Allmang, Emmanuelle Fabing, Priscillia Fuhrmann, Mélanie Géraldine Paiola, Margot Manuela Ritzenthaler.

CCI FORMATION - CFA PIERRE COINTREAU
Angers (49)
CAP
Restaurant Mélissa Arrahmane, Alexandre Bionaz, Herveline Charriau, Elise Chouette, Aurélie Cotin, Anthony Deleau, Vincent Fievre, Thomas Goblet, Soline Grenon, Charlotte, Henry Juin, Pauline le Gars, Manon Lecomte, Romain Loison, Léa Metayer, Anthony Riverain, Manon Salin, Marie Savarit, Lucas Sinault, Benjamin Steffann, Anastasia Talour, Angélina Thebeau, Samir Zarai.
Cuisine Julien Abremski, Hendry Angwe Mezah, Clément Antier, Vincent Beauclair, Bastien Beaupere, Jocelyn Belanton, Ambre Bilinga, Pierre-Nicolas Bodin, Kévin Bourigault, Caroline Carpentier, Laurent Cartier, Robin Casnabet, Cindy Cattus, Leslie Cercle, Benoit Charbonnel, Antonin Chevrier, Kathleen David, Maxime Delhoume, Sophie Detriche, Wesley Farrands, Baptiste Foucher, Nicolas Gendrix, Julien Grillot, Quentin Groyer, Jérémy Guibert, Claire Guillon, Gaël Guimard, Sébastien Guinhut, David Guitart, Nicolas Herve, Arthur Jeanneteau, Florian Juteau, Loris Labarre, Steve Laurendeau, Tiffany Lebourgeois, Jason Marchand, Aurélien Menan, Romain Mortreau, Mickaël Peuron, Solen Poirier, Elodie Raerderstoerffer, Ariane Renault, Théo Ripulles, Quentin Thuau, Paul Batte, Christelle Cabane, Fernando Estellano, Noémie Hamon, Mélanie Lobo Alves, Cécile Mena, Nawel Oumenkhache Amziane, Camille Proust, Maxime Quemeurec, Kim Ly Nguyen, Memouna Robin, Lydia Roland.
Mention complémentaire
Accueil réception Yasmin Aruna, Julie Cerisier, Charlène Chaillou Rana, Rohini Comparat-Retailleau, Stéphanie Ribot, Mathilde Robichon, Sabrina Robichon, Rachel Routier, Mélissa Zaiti, Lucile Bonnin, Louis Chiron, Josselin Dewulf, Hugo Gerard, Alban Giampreti, Freddy Grosset, Bertrand Guillot, Nicolas Jousse, Vincent Lene, Alban Lepain, Axel Robin.
Barman Alban Uzureau.
Sommellerie Axel Denis, Simon Gautier, Maxime Guery, Mélanie Hérault, Cynthia Jollivet, Angéline Marfaud, Sébastien Marpeau, Thomas Rebillard, Geoffroy Roumilhac, Fanny Terrien, Aurélien Thebaud, Loup Carole.
Cuisinier en desserts de restaurant Mathieu Bordas, Walid Bruneau, Charlie Cesbron, Benoit Chatelais, Jonathan Delaunay, Alexandre Deniau, Morgane Freulon, Amandine Goujon, Marine Jeanguilaume, Valentin Lacroix, Freddy Lepin, Yamina Manai, Audrey Masson, Maëva Piedoie.
BAC restauration Pierre-Alexis Bernadeaux, Kévin Bezault, Loïs Bisson, Amandine Bonduau, Joffrey Brillant, Laura Bruneau, David Burin, Eva Cesaire, Lucille Chaumon, Pierre-François Chauvire, Jennifer Cior, Mathilde Cornuau, Maxime Cureau, Arthur Foucault, Julie Gremillon, Olivier Gruau, Jérémy Guiffard, Pierre Huet, Jérémy Jouin, Karine Lefebure, Tatiana Martin, Aurélia Nassau, Julie Peyronnet, Marc Pourriere, Simon Renou, Simon Risselin, Aurélia Stasse, Rodolphe Vincent.

CTM DE LA CMA DE L AVEYRON
Rodez (12)
CAP
Cuisine Alexandre Aygalenc, Ludovic Bidilie, Anthony Braz, Laura Cayrou, Charlène Dangles, Noélie Garcia, Camille Gondon, Violaine Griffoul, Vincent Petit, Miguel Bras, Camille Gayraud, Marie Maymard, Ludivine Mouly, Toni Negre, Emilie Nunige, Jonathan Pires, Guilhem Rivière, Clément Vigouroux, Annabel Atamna, Julien Canitrot, Ludovic Cantaloube, Sabrina Carcenac, Pauline Couderc, Kévin de Giorgi, Mathieu Galtier, Romain Guenot, Adrien Masse.
Restaurant Fabrice Baigneaux, Amandine Bertrand, Olivier Bol, Henri Busset, Claire Chancelier, Quentin Claveyrole, Nicolas Comte, Marjorie Condado, Tony Dehais, Sara Dos Santos Simoes, Wendy Fasina, Alexandre Fleury, Lise Godey, Mallaury Gognau, Florian Guinant, Bastien Labonne, Bryan Pauline, Adrien Peltier, Blandine Riviere, Alix Roger, Lisa Sudre.
Pâtissier Marion Assie, Florian Bonnafous, Clément Claveyrole, Maeva Darleon, Sylvain, Dorian Garcia, Romain Garrigues, Pauline Grelet, Héloise Martine, Audrey Molinier, Marine Morelle, Lucas Outier, Fabrice Pinquier, Louis Regnies Albouy, Gael Toumelin, Vincent Valter, Mélissa Viala.
Boucher Lucas Azemer, Cyril Bariat, Nathan Beauneveu, Robin Belveze, Kévin Berthe, Thibault Boudet, Lucas Cabrol, Cédric Bonaccorsi, Valentin Coradazzi, Lydie Georges, Olivier Grossetti, Antoine Guillaume, Anthony Guitard, Nicolas Lignon, Sandro Perez, Stevens Richoux.
Boulanger Romaric Bellanger, Gaetan Bonzom, Cédric Bouissac, Didier Boutet, Jérémy Corny, Alexis Roucoules, Catherine Fronzes, Caroline Lefebvre, Florian Lepez, Samuel Mathe, Romain Pèrez, Antoine Plaideau, Thibaut Verdier, Jérémy Vergnes.
Mention complémentaire boulangerie spécialisée Nathan Bastide, Florian Bonaterre, Arnaud Bournhonesque, Antoine Caron, Arnaud Miquel.

CMA - ECOLE DES METIERS DU GERS
Pavie (32)
CAP
Cuisine Josuan Garcia, Corentin Lageon, Maeva Bonrepaux, Thomas Champetier, Kevin Clément, Mathieu Degeorge, Antony Fares, Alexandre Bordes, Christopher Giral, Théo Gruet, Eléonore Loyau.
Restaurant Céline Cordonnier, Elise Howard, Jimmy Venturin, Daiana Bonneville, Laury Boscus, Emilie Delattre.
Boulanger Hadrien Arribas, Alexis Barrere, Thomas Batista, Damien Bidan, Dimitri Bordon, Mathias Deyman, Vincent Deymier, Thibaut Favier, Xavier Herbreteau, Jordan Jumeau, Emeric Lagouanere, Mickael Manas, Alexis Martin, Joffrey Normand, Damien Pecourneau, Steven Pradel, Kévin Roux.
Pâtissier Cyril Casseron, Kévin Dangays, Damien Faustino, Bruce Ferreira, Rosemarie Lambert, Jérémie Lartigue, Christopher Roumat, Ronnie Segala.

CFA HILAIRE DE CHARDONNET
Besançon (25)
Mention complémentaire
Boulangerie Spécialisée Yohan Bonnard, Jordan Chapelan, Anthony Courtillat, Anthony Kratz, Anthony Myotte, Loic Pergaud, Aurélien Philippe, Yohan Regad, Dylan Seurey, Maxime Vadot.
Employé traiteur Gaetan Chazeau, Maxime Franchini, Lorène Humbert, Robin Laurent, Brayan Ridouard, Lois Schmidt.

LYCEE PROFESSIONNEL FRANÇOIS CAMEL
St Girons(09)
CAP
Cuisine Farid Abdul, Djamal Bouam, Benjamin Cambraye, Nordine Djebli, Gael Dos Santos, Vincent Frances, Eddy Inapogui, Benjamin Inguilterra, Leonida Karroca, Steven Meneghel, Florian Taillefer, David Williamson.
Service Elodie Bariat, Florian Dupre, Marina Gregoire, Charlotte Lauriere, Oceane Parinello, Audrey Roux, Kevin Taveau, Monivong Yang.
BEP
Cuisine Manon Anglade, Adil Atya, Mathieu Bonnaud, William Braquet, Pierre-Gabriel Cazimir, Sammy De Koenigswarter, Romain Dhrari, Thomas Duborper, Gabriel Filella, Camille Foulquier, Amandine Fournie, Loïc Fournie, Tony Gruarin, Morgane Junca , Vincent Larrue, Anthony Lavigne, Aurelie Llorens, Romain Mathieu, Sidd Men, Theo Nadouce, Chloe Pujol, Yoann Serres, Fabien Sola.
Service Florian Aznar, Thibaut Eric Brambati, Quentin Buissan, Laura Buisse, Theo Chamoley, Remi Clement, Anais Comte, Sebastien Denjean, Jordane Dupre, Loic Herrero, Stephane Lopez, Mina Mcolo, Tommy Monsinat, Sebastien Mrnard, Thomas Puau, Quentin Rouillon, Yann Vatelin.
BAC Professionnel Matthias Bonfiglioli, Anthony Bousquie, Florian Danis, Baptiste Datte Sentenac, Ugo Gianesello, Thomas Heinrich, Lucresse Hounwanou, Elodie Lamy, Manon Lapasset, Yoann Lourenco, Gabriel Macarez, Pierre Louis Martin, Lea Martinez, Marion Montagne, Antony Pade, Gianni Polito, Melanie Rebelo, Mathieu Toulza, Pauline Trabuc.

LYCEE PROFESSIONNEL LA PROVIDENCE
Dieuze (57)
BEP
Dominante Production de services Oceane > Dubois, Sarah Man Geot, Camille Manns, Gregoire Thill, Allison Ziegler.
Dominante Production culinaire Jonathan Arend, Clement Bourgois, Florian Dauphin, Selena Dettori, Matthieu Maury, Stephane Plathey, Yann Richard, Jordan Royer, Christelle Suto, Pierre Zehner.
BAC Professionnel restauration Marie Blampied,Mathieu Huck, Julien Mansuy, Anthony Paviot, Anthony Portenseigne, Perrine Vataux, Aurore Ziegler.

CFA DES METIERS DE L HOTELLERIE
Dax (40)
CAP
Restaurant Joey Biremont, Mathieu Bourvic, Manon Casasnovas, Quentin Castaignede, Manon Commet, Marion Darets, Gabriel Delbaux, Rémi Durand, Léo Hebraud, Albert Hochart, Florisse Lefebvre, Miguel Ondo Ekankang, Jordan Paulus, Fabien Ratsimandresy, Tristan Roby, Tiffany Rondeau, Marion Saubaigne, Marion Ultré, Elodie Vadillo, Sophie Venel.
Cuisine Jennifer Aerts, Damien Annet, Andy Astié, Luc Beltrami, Victorien Benard, Xavier Cazaux, Luc Coelho, Steven Courrouyan, Kévin Darteyre, Gaëlle Del Olmo, Dylan Deparis, Lucie Dos Santos Reis, Anthony Evrard, Geoffrey Fourcaulx, Sébastien Gaussen, Aurélie Grenier, Claire Guinouard, Violène Lacroix, Sébastien Lavigne, Yann Leverger, Jordan Marges, Benjamin Mesplede, Cyril Micallef, Jérémy Papegaey, Arthur Plantey, Romain Pommier, Matthieu Roulier, Mathieu Salle, Benoît Tastet, Benjamin Tournier.

Économies d'énergie, potager bio, produits locaux…

Lussac-les-Châteaux De la conception du bâtiment au fonctionnement de l'hôtel et la cuisine, la démarche de la propriétaire et de son chef s'inscrit entièrement dans le développement durable et a été certifiée par l'Écolabel européen en 2006.

PAR JEAN-LUC FESSARD, 'LE TEMPS DU CLIENT'

L'hôtel-restaurant Les Orangeries fait figure de précurseur

Les bâtiments ont été rénovés avec des matériaux locaux.

L'hôtel Les Orangeries compte quinze chambres.

Situé à quelques minutes à pied de la gare de Lussac-les-Châteaux (86), l'établissement Les Orangeries - qui ressemble plus à une grande maison familiale qu'à un hôtel classique - est entouré d'un vaste parc arboré. C'est dans ces lieux qu'**Olivia Gautier**, la propriétaire, et **David Royer**, le chef de cuisine, ont développé une démarche innovante et respectueuse de l'environnement. La maison et ses dépendances ont été rénovées dans l'esprit du développement durable par le mari d'**Olivia Gautier,** qui est architecte. Il a employé des matériaux locaux, mais avec une approche innovante. Par exemple, il a obtenu une parfaite isolation du toit grâce à un procédé inédit à base de trois couches de chanvre superposées. Les salles de bains bénéficient d'un accès à la lumière du jour grâce à des hublots récupérés sur des bateaux. Le patio, recouvert de panneaux spéciaux qui laissent passer la lumière et captent la chaleur, devient une serre bioclimatique où une grande glycine s'épanouit au-dessus des tables destinées aux clients. Une ancienne grange est devenue une immense salle de banquet chauffée par des cheminées. Les toilettes sont alimentées avec un système de récupération d'eau de pluie, ce qui est important dans une région régulièrement en pénurie d'eau. Bien sûr, des réducteurs de débit ont été installés sur tous les robinets, et les produits d'accueil des quinze chambres sont tous présentés dans de grands contenants. L'établissement est d'ailleurs le premier en France à avoir reçu dès 2006 l'Écolabel européen.

EN CUISINE, LE RESPECT DE LA NATURE ET DES SAISONS

Avant d'arriver aux Orangeries, le chef David Royer a travaillé en Irlande, en Angleterre puis en Finlande pendant plus de dix ans. Dans ce dernier pays, il a créé et animé avec succès un petit restaurant-table d'hôte sur le port d'Helsinki et il a également été chef à domicile. Il y a appris l'importance du respect de la nature et des saisons. Adepte *"d'une cuisine instinctive du moment, faite sur le vif avec des produits disponibles, locaux et de saison"*, il propose une carte très courte qui change tous les deux à trois jours. Presque tous les produits sont locaux et bio. Avec son équipe, il entretient un potager bio qui lui fournit une part importante de légumes, de plantes aromatiques, de fleurs et de fruits. L'essentiel des produits qu'il cuisine provient d'un périmètre de 30 à 50 km alentour. Le chef propose ainsi un Gaspacho aux premières tomates de chez Lecash, chèvre du Montmorillonnais et basilic de notre jardin, ou encore une Balade autour la charlotte du jardin, rosae des Possibles, sorbet et biscuit. Il y a bien quelques exceptions, par exemple le poisson, qui provient néanmoins de la région puisqu'il est fourni par un petit pêcheur de l'île d'Oléron. Pour ses plantes aromatiques, il travaille avec **Nicole Sellers**, qui a créé Le Jardin des possibles à 5 km de Lussac-les-Châteaux. Elle lui fait régulièrement découvrir des plantes locales qui peuvent se substituer à des épices comme le curry, ou encore la sauge ananas qui a la même saveur que le fruit. Il se fournit également auprès d'une Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) implantée à Montmorillon et qui emploie des femmes en réinsertion. David Royer et son second **Jean-Charles Gallot** dirigent une petite équipe qui accueille des apprentis venant des lycées de Dinard, de Strasbourg ou d'Angoulême. Ils reçoivent régulièrement un stagiaire étranger. L'équipe est capable d'accueillir des groupes de 180 à 250 personnes. Des visites du jardin potager sont régulièrement organisées et David Royer propose aussi des cours de cuisine. La préparation du repas commence dans le potager bio, se poursuit en cuisine et se termine par la dégustation des plats.

UN VÉRITABLE PARTENARIAT AVEC LES FOURNISSEURS

Olivia Gautier et David Royer ont créé un véritable partenariat avec les fournisseurs : ils les invitent régulièrement à venir déguster ce qu'ils font avec leurs produits. Sur la carte, leur provenance est d'ailleurs mise en avant. L'établissement est notamment le client exclusif d'un producteur local de jus de pommes bio. La vaisselle provient d'une faïencerie locale, celle du groupe Deshoulières, à Chauvigny. Tous les locavores le savent : à côté d'un approvisionnement essentiellement local, subsistent ce qu'il est convenu d'appeler les exceptions Marco Polo, par exemple les thés, cafés et chocolats qui viennent d'autres continents. Olivia Gautier est consciente que ces produits peuvent être source de pollution majeure dans les pays où ils sont cultivés, et qu'à l'inverse, le bio permet de développer une agriculture vivrière et de protéger la biodiversité. Aussi a-t-elle choisi de s'approvisionner exclusivement en bio, avec plus de vingt références de thés (thé noir, thé vert et fermenté), du café bio équitable du Mexique (en grains et moulu maison), et le chocolat d'origine Los Ancones de chez **Michel Cluizel**. Elle a choisi ce fournisseur pour le partenariat équitable qu'il développe avec les plantations. Le développement durable consiste aussi à responsabiliser ses collaborateurs. C'est pourquoi Olivia Gautier profitera du changement du standard téléphonique pour installer un tout nouveau dispositif d'outils collaboratifs via le Cloud sur internet. Elle s'inspire également des principes du Lean Management, qui consiste à associer les collaborateurs à la réflexion pour améliorer en permanence les prestations offertes aux clients.

Blog des Experts **'Développement durable en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr**

Les Orangeries • 12 avenue Docteur Dupont • 86320 Lussac-les-Châteaux • Tél. : 05 49 84 07 07 • **www.lesorangeries.fr**

En bref

Auditions des établissements candidats au label La Clef verte

Depuis le mois de juin et jusqu'en septembre, les prétendants au label La Clef verte - qui référence déjà 674 hébergements touristiques et 15 restaurants français - sont auditionnés afin de vérifier leur conformité aux sept critères suivants : politique environnementale, sensibilisation des clients, gestion de l'eau, de l'énergie, des déchets, achats responsables et cadre de vie respectueux de l'environnement. Des visites de contrôle sont également effectuées tous les trois ans au sein des établissements qui demandent le renouvellement du label. Les conclusions et les rapports de visites sont ensuite présentés à un jury indépendant, composé d'experts du tourisme de l'environnement et de professionnels, qui décide de l'attribution du label.

www.laclefverte.org

Rezidor lance un projet d'économie d'énergie

Carlson Rezidor Hotel Group a lancé son projet en faveur de l'économie d'énergie. Le programme Think Planet vise une réduction de 25 % de la consommation d'énergie d'ici à 2016 dans tous les hôtels Rezidor en Europe, en Afrique et au Moyen Orient. Ce projet se concentre sur la mise en place d'habitudes énergétiques intelligentes dans l'ensemble des hôtels du groupe, avec, par exemple, l'installation d'un éclairage éco-énergétique et l'optimisation des systèmes de chauffage et de ventilation.

Courriers des lecteurs

Une question ?
Rendez-vous sur les Blogs des Experts
de Pascale Carbillet

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Il faut un tuteur formé pour un contrat de professionnalisation

Je suis employeur dans une crêperie depuis le mois de novembre 2010. J'ai accepté de prendre un jeune en contrat de professionnalisation. Son tuteur est la cuisinière, mais celle-ci est en arrêt maladie depuis trois semaines. J'ai entendu dire qu'un tuteur n'est pas obligatoire pour un contrat de professionnalisation. La formation de ce jeune est bien avancée, il a 24 ans et non 16. Pouvez-vous m'aider ? Merci. **MARIE**

La loi ne rend pas obligatoire la présence d'un tuteur dans l'entreprise. Cependant, les partenaires sociaux - via un accord de branche ou un accord collectif interprofessionnel - peuvent inclure dans leurs priorités l'accompagnement par un tuteur du salarié en contrat de professionnalisation. C'est le cas dans le secteur des HCR, avec l'accord du 22 juin 2010 étendu au *Journal officiel* du 9 décembre 2011, qui prévoit que la formation du tuteur est obligatoire pour la conclusion d'un contrat de professionnalisation.

En conséquence, pour conclure un contrat de professionnalisation dans la branche des HCR, il faut un tuteur qui soit formé à cette fonction, qui s'engage à suivre une formation spécifique lors de la conclusion du contrat ou de la période de professionnalisation.

Pour être tuteur, il faut justifier d'au moins deux ans d'expérience professionnelle. Cette fonction peut être occupée aussi bien par un salarié que par l'employeur. Vous pouvez bénéficier d'une prise en charge par le Fafih des heures de formation de votre tuteur, à hauteur de 15 € de l'heure et dans la limite de 40 heures. Quant à la formation d'un tuteur accrédité - qui doit être dispensée par une formation labellisée du réseau pour obtenir la certification de 'tuteur accrédité' -, elle est financée à hauteur de 30 € par heure dans la limite de 20 heures.

Le Fafih finance également l'exercice de la fonction tutorale des contrats et périodes de professionnalisation conclus pour l'obtention d'un CQP à hauteur de 230 € par mois si le tuteur est accrédité. Ce financement s'opère sur une période maximum de 6 mois pour un contrat de professionnalisation et de 3 mois pour des périodes de professionnalisation.

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

Comment les salaires supérieurs au smic sont-ils réévalués ?

Le smic est réévalué tous les ans, mais qu'en est-il pour les autres salaires ? Je suis au niveau IV échelon 1 ; dans combien d'années puis-je espérer avoir une augmentation ? **DAVID**

La revalorisation du taux horaire du smic (actuellement à 9,40 €) entraîne l'obligation pour l'employeur de revaloriser tous les taux horaire qui, par l'effet de ce relèvement, sont inférieurs au minimum légal. Mais il n'y a aucune obligation de revaloriser dans la même proportion les taux horaire supérieurs. Ainsi, les employeurs du secteur des HCR ont dû revaloriser tous les salaires fixés sur la base des échelons 1 et 2 du niveau I qui ont été rattrapés par la réévaluation du smic au 1er juillet 2012. Cependant, les autres niveaux et échelons ont bénéficié eux aussi d'une revalorisation au 1er juillet 2012, suite à la publication au *Journal officiel* de l'arrêté d'extension de l'avenant n° 14 relatif à la revalorisation de la grille des salaires dans les HCR. La grille de salaire applicable à compter du 1er juillet 2012 prévoit les minimas sociaux suivants :

	Niveau I	Niveau II	Niveau III	Niveau IV	Niveau V
Échelon 1	9,40 *	9,59	10,06	10,64	12,58
Échelon 2	9,40 *	9,72	10,15	10,82	14,66
Échelon 3	9,46	10,00	10,37	-----	17,93

Dans votre cas, vous devez donc bénéficier d'une revalorisation de votre taux horaire si celui-ci est inférieur à 10,64 €. En revanche, l'augmentation prévue par l'avenant à la convention collective n'a d'effet que sur le montant minimal de chaque catégorie. Elle ne s'applique pas aux salariés dont la rémunération réelle est supérieure à ces minimas.

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

L'Umih 33 face à l'alcoolisme des jeunes

Bordeaux Pour sa première conférence de presse depuis son élection, en mars dernier, le président de l'Umih 33 recevait à la tribune le président confédéral, le 18 septembre dernier.

Jean-Paul Manenc et Roland Héguy : deux présidents au diapason

Jean-Paul Manenc a débuté sa première conférence de presse en tant que président de l'Umih 33 en détaillant l'engagement du syndicat auprès de la préfecture et de la mairie de Bordeaux. Leur but : lutter contre l'alcoolisation massive des jeunes qui a, entre autres, conduit à une série de noyades. Une réflexion est engagée sur la mise en place d'un chèque taxi. De plus, une demande de formation obligatoire pour les associations chargées de l'organisation de fêtes a été adressée au préfet.

LE CHIFFRE D'AFFAIRES EN RETRAIT DE 2 %

Autre cheval de bataille : le travail dissimulé. *"Il serait de 6 %"*, selon Jean-Paul Manenc, qui milite pour une profession exemplaire. Ainsi, le travail mené avec **Guillaume Schnapper**, le directeur de la Direccte (Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail, de l'emploi) a débouché sur l'envoi aux professionnels d'un mémo recensant les documents à tenir à jour dans le cas d'un contrôle de l'Urssaf.

À la tribune, **Jean-Paul Manenc**, président de l'Umih 33 et **Roland Héguy**, président confédéral de l'Umih.

S'appuyant sur le sondage réalisé fin août auprès des adhérents, le président de l'Umih 33 concluait : *"Hormis quelques exceptions, la saison n'a pas été très bonne."* Plus précis, **Roland Héguy**, présent lors de cette réunion à l'Hôtel Burdigala le 18 septembre, annonçait : *"Au niveau national, le chiffre d'affaires du secteur CHR serait en retrait de 2 % par rapport à l'an dernier, qui fut un bon cru."* La restauration traditionnelle est la plus touchée. Dans cette situation de crise, on ne veut pas croire que le Gouvernement puisse revenir à une TVA à 19,6 %. Dans la salle, les adhérents exprimaient leurs inquiétudes, sur la TVA bien sûr, mais aussi sur le paracommercialisme, la transmission d'entreprise ou la fiscalisation des heures supplémentaires. *"Ce n'est pas en faisant des usines de smicards que l'on tirera vers le haut nos établissements"*, a prévenu Roland Héguy.

BRIGITTE DUCASSE

TROIS QUESTIONS À JEAN-PAUL MANENC, PRÉSIDENT DE L'UMIH 33

Jean-Paul Manenc, président de l'Umih 33 depuis mars 2012 : *"Nous sommes fortement mobilisés pour faire respecter la réglementation en vigueur dans nos établissements".*

L'Hôtellerie Restauration : En tant que président de l'Umih 33, vous assistez à toutes les réunions de la commission des soirées festives créée par le préfet à la suite d'une série de noyades dans la Garonne. Quelles décisions ont été prises ?

Jean-Paul Manenc : Lors de la dernière réunion, le 14 septembre, le nouveau préfet d'Aquitaine **Michel Delpuech**, a annoncé que la brigade nautique des CRS sera pérennisée. La mairie qui a mis en place une commission de la vie nocturne dont nous sommes partenaires, a décidé le renforcement du dispositif de vidéosurveillance ainsi que l'installation d'une vingtaine de bouées sécurisées identiques à celles utilisées à Londres. Enfin, l'arrêté concernant la fermeture à 22 heures au lieu de minuit des épiceries de nuit a été maintenu jusqu'en novembre.

Avez-vous abordé le problème avec les adhérents de l'Umih 33 ?

Dès le mois de juin, j'ai organisé une réunion avec les responsables des bars et des établissements de la nuit. Une seconde réunion se tiendra début octobre. Nous sommes fortement mobilisés pour faire respecter la réglementation en vigueur dans nos établissements.

Vous avez également décidé de soutenir le travail de prévention sur le terrain...

J'ai souhaité que l'Umih 33 apporte son concours financier à la brigade de 'préventeurs', qui intervient à partir du jeudi soir, de 22 heures à 3 heures dans les secteurs festifs de Bordeaux. Cette équipe mobile est composée de professionnels de l'Association nationale de prévention en alcoologie et addictologie, qui encadrent 18 jeunes en service civil volontaire d'Unis-cité [association de service civique, NDLR]. Je me suis engagé à reconduire l'aide d'un montant de 5 000 € pour 2013.

500 adhérents

Caen C'est désormais officiel, l'Association des professionnels indépendants de l'industrie hôtelière pour la région Basse-Normandie est née. À sa tête : Patrick Moutafis, hôtelier à Caen.

La création de l'Apiih Basse-Normandie entérinée

Syndicat né d'un désaccord avec l'Umih dans les départements du Maine-et-Loire et de la Loire-Atlantique, l'Apiih constitue son réseau en Basse-Normandie. C'est à l'Hôtel de France de Caen (14), que **Patrick Quintana**, président de l'Apiih, explique l'objet de la création de cette association en Basse-Normandie : *"Notre but est avant tout de défendre l'hôtellerie-restauration patrimoniale, indépendante. Nous souhaitons regrouper au sein d'une fédération tous les [professionnels] qui investissent de l'argent dans leur affaire, y compris les franchisés. Nous avons trois préoccupations en ce moment : la lutte contre les intermédiaires de réservation en ligne, la concurrence déloyale de certaines résidences de tourisme et enfin les normes dites d'accessibilité qui doivent être appliquées dès 2015 et qui soulèvent encore quelques questions. Nous souhaitons également nous battre sur d'autres fronts. Par exemple, que les autorisations préfectorales d'ouverture de nuit ne soient plus attachées à la personne, mais à l'établissement."*

L'Apiih Basse-Normandie revendique déjà plus de 500 adhérents sur les 5 500 établissements de la région. Patrick Quintana affirme disposer du soutien d'un autre syndicat de la profession. *"Nous voulons avant tout que le syndicalisme soit au service de ses adhérents"*, poursuit **Patrick Moutafis**, président de l'Apiih pour la région Basse-Normandie. *"Le syndicalisme dans les métiers des CHR doit être comme une pyramide inversée : c'est à la base de donner la direction que doit prendre le syndicat."*

Au centre, **Patrick Quintana**, président de l'Apiih, entouré de **Patrick Moufatis**, président de l'Apiih Basse-Normandie (à droite), et de **Thierry Lhuillery**, vice-président de l'Apiih Basse-Normandie.

DU SYNDICALISME AU LOBBYING

Selon Patrick Quintana : *"Nous étions dans un syndicalisme de réaction et nous souhaitons désormais mettre en place un syndicalisme d'anticipation, que l'on peut comparer à du lobbying. C'est-à-dire de ne pas attendre qu'une loi contraignante soit promulguée et de réagir en fonction, mais d'anticiper, de proposer, de négocier en amont avec les élus."* Vaste programme, cependant la force de persuasion de l'Apiih sera-t-elle suffisante, au regard du nombre de ses adhérents, pour peser sur un combat comme celui de la TVA ?

A. J. A.

Des mesures pour sauvegarder l'hôtellerie et la restauration indépendantes

Les membres de la Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière (Fagiht) se réuniront en congrès le 1er octobre à Val-Cenis, en Savoie. Claude Daumas, président de la Fédération, nous livre les grandes lignes des travaux envisagés ainsi que son sentiment sur le secteur.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Claude Daumas : "Il faut renforcer le tourisme en France"

L'Hôtellerie Restauration : La profession n'est pas particulièrement optimiste. Comment aller de l'avant dans l'incertitude ? Est-ce l'état d'esprit dans lequel vous abordez ce congrès 2012 ?
Claude Daumas : Effectivement, notre profession évolue dans un contexte très peu propice à l'optimisme. Et lorsque les entrepreneurs manquent de visibilité, ils ne peuvent pas s'engager, freinent leurs investissements, attendent pour embaucher… C'est un cercle vicieux dont il faut s'extraire sans tarder. La première chose qui le permettra est de fermer définitivement le débat sur la TVA. On ne peut pas modifier la règle du jeu au gré des changements politiques. Nous voulons replacer le curseur au bon endroit : le tourisme est une industrie moteur de l'économie française. On vit depuis longtemps sur l'idée que le tourisme en France est un phénomène naturel, que notre géographie, notre culture, notre diversité suffisent à générer l'activité touristique. C'est faux ! Il faut soutenir, développer, renforcer le tourisme en France et par là même l'hôtellerie-restauration, qui en est l'épine dorsale. C'est ce message que nous voulons faire passer à travers notre congrès.

En ce qui concerne la TVA, si l'État rompait le contrat d'avenir, quelle serait votre réponse ?
Une telle décision serait injustifiable à l'égard d'une profession qui a honoré ses engagements. Nous sommes le seul secteur auquel on a demandé des contreparties à la baisse de la TVA. Nous sommes des partenaires honnêtes et respectueux de nos engagements : il faut que l'État le soit également. On ne peut pas rompre unilatéralement un contrat sans conséquence ! Et il serait incongru de rétablir une injustice fiscale lorsque l'idée de justice semble au cœur de toutes les préoccupations de nos dirigeants.

À Val-Cenis, deux ateliers attendent les congressistes. L'un porte sur le patrimoine, son évaluation, son financement. L'autre sur le management des équipes. Deux aspects du secteur devenus très compliqués…
Compliqués, c'est le mot ! La Fagiht représente depuis toujours des entreprises indépendantes, exploitées par des professionnels qui engagent leur patrimoine personnel. La question de la valeur de ce patrimoine revêt une importance particulière pour eux. Nous avons voulu les éclairer sur la façon dont le marché l'évaluait. Pour la plupart, la valeur de leur entreprise constituera leur retraite. Quant à la gestion du personnel, nos chefs d'entreprise ne peuvent plus faire face à l'avalanche de réglementations qui leur tombent dessus. Prenez les fiches individuelles de pénibilité, c'est un casse-tête pour les médecins du travail, pour les juristes… Et les chefs d'entreprise, eux, ont l'obligation de les mettre en place sous peine de sanctions. Nous voulons les aider au mieux pour répondre à ces obligations. Nous devons également faire face à la pénurie chronique de personnel. Nous allons explorer deux pistes pour répondre au problème : embaucher des étrangers et former à nos métiers.

Claude Daumas, président de la Fagiht : *"Il faut fermer définitivement le débat sur la TVA. On ne peut pas modifier la règle du jeu au gré des changements politiques."*

> "Notre leitmotiv est de porter la parole des professionnels indépendants qui, individuellement, ne peuvent se faire entendre."

Vous allez présenter vos dix mesures pour sauvegarder l'hôtellerie et la restauration indépendantes. Existe-t-il un modèle économique type, viable et fiable ?
En tout cas, il y a des réponses à apporter en urgence pour stopper l'hémorragie. La disparition de l'hôtellerie et de la restauration n'est pas une fatalité. Il faut, par contre, faire des choix. Bien sûr, si rien n'est fait, nous pleurerons les hôtels et les restaurants traditionnels dans quelques années, comme on le fait pour les commerces de l'alimentaire ou de proximité. Regardez ce qui ce passe en Autriche : le pays a fait le choix d'appuyer son développement touristique autour de l'hôtellerie-restauration indépendante. Cela fonctionne parce que l'on a mis les moyens nécessaires : les lits hôteliers, par exemple, représentent plus de la moitié des lits touristiques. Cela fait rêver !

Nous sortons de la saison estivale. Comment 'les montagnes' se sont-elles comportées ?
Juillet n'a pas été très bon du fait d'une météo capricieuse. Août a été meilleur, équivalent à peu de choses près à 2011. Mais comme toujours, on constate de fortes variations d'un massif à l'autre. La crise est bien présente : les clients ont toujours un œil sur leur porte-monnaie. Ils se concentrent sur les activités sportives, celles des enfants et mangent un sandwich plutôt que d'aller déjeuner ou dîner au restaurant. L'offre touristique en montagne est calibrée sur la fréquentation hivernale. Alors, en été, c'est la guerre des prix : les grands hébergeurs faussent totalement le marché en proposant des prix cassés. Les hôteliers ne peuvent pas rivaliser compte tenu des charges qui pèsent sur leur entreprise.

Où en est la Fagiht aujourd'hui ?
La Fagiht poursuit son chemin, fidèle à ce qu'elle a toujours été. Notre leitmotiv est de porter la parole des professionnels indépendants qui, individuellement, ne peuvent pas se faire entendre. Nos structures travaillent toutes dans ce sens en conservant une forte proximité avec le terrain. Les adhérents de la Fagiht sont très attachés à cela : ils ne veulent pas de représentants enfermés dans leur tour d'ivoire qui les regardent de loin. Et ils ont bien raison.

La concertation sur les rythmes scolaires se poursuit. Quelle est votre position ? Comment allez-vous peser dans les choix seront faits ?
Les rythmes scolaires sont une question prioritaire pour la Fagiht tant ils influencent l'activité touristique. Il faut cesser d'opposer l'intérêt de l'enfant et celui des acteurs du tourisme : dans la société actuelle, les familles vivent à un rythme effréné entre travail, école, activités périscolaires, obligations familiales…
Les vacances sont un moment privilégié où la famille se pose. Parents et enfants se retrouvent dans un contexte de détente et de plaisir. Elles sont une respiration et contribuent à l'équilibre des enfants et de leur famille. Et il faut proposer aux enfants et aux familles un cadre qui répond à ces objectifs.
Si on déconnecte les rythmes scolaires du fonctionnement du tourisme, non seulement on sacrifiera un pan de notre économie mais on privera les familles de ce qui fait la joie des vacances.
Les dernières propositions du ministre de l'Éducation nationale concernant le zonage des vacances d'été nous paraît une bonne solution car cela permettra de maintenir en l'état le découpage des vacances d'hiver. C'est un point fondamental pour l'économie des sports d'hiver : les vacances de février représentent 36 % des nuitées globales quand celles de Noël et Pâques réunies font moins de 30 %.

Congrès 2012 de la Fagiht

Le 1er octobre

- **de 10 heures à 12 heures**
- **atelier 1** : Évaluez et financez votre patrimoine ;
- **atelier 2** : Management et ressources humaines.
- **de 14 heures à 18 heures**
- assemblée plénière

Espace Val-Cenis Vanoise à Val-Cenis (Savoie)

“Notre défi est de trouver les jeunes talents de demain”

Développer les compétences et les opportunités de carrière des jeunes, tel est le but de ce rapprochement. Mardi 18 septembre, les deux parties ont signé une charte au sein de l’établissement suisse.

L’École hôtelière de Lausanne et Accor créent un partenariat au service des étudiants

Antoine Recher, directeur exécutif des ressources humaines pour le groupe Accor, **Michel Rochat**, directeur général de l’École hôtelière de Lausanne, **Ray F. Iunius**, directeur du Business Development & Marketing de l’EHL, et **Denis Hennnequin**, président-directeur général du groupe Accor.

Le 18 septembre, jour de la rentrée académique à l’École hôtelière de Lausanne, 471 étudiants de première année de Bachelor ont assisté à la signature d’un partenariat exclusif liant l’école au groupe Accor, deux références internationales du monde de l’hôtellerie et de l’accueil. *“Nous sommes fiers d’établir ce partenariat avec un groupe qui partage les mêmes valeurs que les nôtres : excellence, passion et confiance. Notre nouvelle stratégie, engagée jusqu’à l’horizon 2020, implique de s’axer sur le développement des compétences de nos étudiants avec pour objectif de renforcer la dynamique de nos programmes et de la recherche”*, s’est réjouit **Michel Rochat**, directeur général de l’École hôtelière de Lausanne. L’établissement reçoit chaque année sur son campus 1 800 étudiants dont 60 % d’étrangers, de 88 nationalités différentes. Trois programmes sont dispensés : diplôme de gestion en hôtellerie et restauration, Bachelor of science HES-SO en hôtellerie et professions de l’accueil, et Executive MBA in hospitality administration. *“Pour cette rentrée, nous avons reçu 1 200 candidatures. Sur les 800 postulants qui ont passé un entretien, 286 ont été sélectionnés à l’arrivée. Le coût de la formation pour un an est de 1 000 CHF* [environ 825 €, NDLR] *pour un Suisse ou assimilé Suisse, et de 25 000 CHF* [environ 20 600 €, NDLR] *en moyenne pour les étrangers”*, détaille Michel Rochat. En quête d’excellence, la prestigieuse école a fait appel au groupe Accor, leader en Europe avec un réseau de 4 400 hôtels dans 92 pays. *“Les hauts standards académiques et la dimension multiculturelle de cet établissement sont des atouts importants dans notre métier, qui est basé sur un mélange de cultures, de relations et d’expertises variées,* relève **Denis Hennequin**, président-directeur général d’Accor. *S’appuyer sur des jeunes talents hautement qualifiés et rapidement opérationnels est fondamental pour assurer notre développement aux quatre coins du monde.”* Son conseil aux étudiants : *“Gardez vos rêves en tête, avec de la motivation et du talent, c’est la clé du succès ! **Paul Dubrule** et **Gérard Pélisson*** [les fondateurs d’Accor, NDLR] *en sont la preuve.”*

AU PLUS PRÈS DES BESOINS ET DES ÉVOLUTIONS DE L’INDUSTRIE

La volonté commune de rapprochement se concrétisera essentiellement autour de six axes : accueil de 25 stagiaires par an et positionnement de 20 postes à pourvoir par Accor ; aménagement de 11 salles de classe aux couleurs des marques Accor ; participation au contenu des cours afin d’intégrer l’évolution des exigences du marché ; contribution à la chaire de Paul Dubrule pour soutenir l’innovation ; création d’une tarification spéciale au sein des hôtels Accor pour les étudiants et les personnes les encadrant ; création de master classes au cours desquelles des experts du groupe viendront échanger avec les étudiants sur des sujets variés (e-commerce, Revenue Management...). *“Grâce à ce partenariat, les étudiants vont bénéficier d’apports théoriques et d’échanges pratiques. Notre défi est de trouver les jeunes talents de demain. D’ici à 2017, 750 à 800 postes de General Manager seront à pourvoir au sein du groupe”*, assure **Antoine Recher**, directeur exécutif des ressources humaines chez Accor.

HÉLÈNE BINET

LA SUCCESS-STORY D’ACCOR SELON PAUL DUBRULE ET GÉRARD PÉLISSON

Paul Dubrule et **Gérard Pélisson**.

Les cofondateurs du groupe Accor, **Paul Dubrule** et **Gérard Pélisson**, ont marqué et marquent toujours les esprits. Après quarante ans de complicité, les deux hommes se vouvoient encore. À la fois visionnaires et gestionnaires, ils ont su créer - chacun dans leur domaine de compétences - un véritable empire. Ils étaient présents, dans l’après-midi, pour parler de la success-story d’Accor (créée en 1967). Quelle est leur philosophie d’entreprise ? *“Nous avons trois grands principes. Le premier : occupons-nous des gens qui travaillent dans nos établissements. S’ils sont contents de venir au travail le matin et qu’ils ont le sourire, la clientèle le ressentira et reviendra. Le deuxième : impliquons nos collaborateurs dans le développement de l’entreprise. Le troisième : créer une cohésion sociale”*, déclarait Gérard Pélisson. *“Il faut certes avoir la tête dans les étoiles, mais garder les pieds sur terre. Tout n’est pas réalisable”*, tempèrait Paul Dubrule.
Leur plus gros échec ? *“Ne pas avoir pu reprendre les hôtels Méridien. On s’est fait avoir...”*, se remémore Paul Dubrule. Leur plus grande fierté ? *“Que nos collaborateurs, après trente à quarante ans de métier chez Accor, nous disent qu’ils ont passé des années formidables au sein du groupe. C’est une reconnaissance spontanée”*, ajoutait Gérard Pélisson.

100 % de réussite

Talence La remise des diplômes s’est déroulée le 13 septembre au lycée d’hôtellerie et de tourisme de Gascogne.

Licence pro œnotourisme : les premiers diplômés sont sur le marché

Maxime, **Aurore** et **Noémie** ont travaillé sur le projet de salle de réception de 100 couverts avec cuisine pour un grand château du Médoc (33). Diagnostic, cahier des charges..., ce travail faisait partie intégrante du cursus de la première licence pro œnotourisme orchestrée par l’université de Bordeaux-Segalen, en partenariat avec le lycée agro-viticole de Blanquefort (EPLEFPA) et le lycée d’hôtellerie et de tourisme de Talence (33). Les dix étudiants diplômés (100 % de réussite) ont tous des projets, voire un emploi stable pour l’année qui vient. Dans une agence de voyages réceptive, un syndicat viticole, une maison de vins... ou dans une ‘winery’ aux États-Unis comme pour la major de la promotion, **Marie Thierry**.

PARTENARIAT AVEC DES PROFESSIONNELS

Dans la nouvelle promotion, sur 17 étudiants (sur 84 dossiers déposés), **Baptiste Verdy** est le seul issu d’un BTS hôtellerie-restauration obtenu à Talence. *“Cette licence va m’ouvrir davantage de portes et l’esprit”*, estime-t-il. La signature d’une convention avec Planète Bordeaux - organisme chargé de la promotion des appellations bordeaux et bordeaux supérieur - a clôturé la manifestation. Ce complexe œnotouristique est le troisième partenaire de la licence avec l’office de tourisme de Bordeaux et Bernard Magrez Luxury Wine Tourism, agence réceptive bordelaise au positionnement haut de gamme.

Les premiers diplômés en licence professionnelle œnotourisme, aux côtés des partenaires et des enseignants dont **Françoise Gaillat** (7e à partir de la droite), professeur et responsable pédagogique de la licence.

BRIGITTE DUCASSE

Lycée polyvalent d’hôtellerie et de tourisme de Gascogne
• rue François Rabelais • 33400 Talence
• Tél. : 05 56 84 47 50
• www.lyceedegascogne.com

Du ferry au paquebot de croisière

Daniel Colognis, 43 ans, et Étienne Tanazacq, 26 ans, ont participé en février 2010 à la première édition du Stewart International Maritime (SIM), une formation pour les hôteliers qui souhaitent exercer leur profession en mer. Retour sur leurs parcours.

Une formation hôtelière pour prendre le large

Après des études au lycée hôtelier de Marseille, **Daniel Colognis** s'engage dans une carrière commerciale : *"À 40 ans, j'étais las de la pression et des horaires à rallonge. En outre, j'avais besoin de me reconstruire après un divorce. Je voulais revenir dans la restauration, mais j'avais besoin d'une remise à niveau. Le milieu maritime m'attirait. On m'a proposé de participer à la première édition du Stewart International Maritime* [SIM] *qu'inaugurait l'Association de formation pour la coopération et la promotion professionnelle méditerranéenne* [ACPM]. *Au titre de demandeur d'emploi, le coût de la formation était pris en charge et je percevais mes indemnités chômage"*, explique le Marseillais, autant séduit par les conditions que par le contenu du SIM. Cours de cuisine, d'environnement maritime, d'anglais et même de théâtre pour savoir comment aborder la clientèle en mer, le programme se révèle passionnant. L'obtention des diplômes de sécurité, indispensables pour naviguer, constitue une vraie valeur ajoutée et les stages en mer ouvrent les écoutilles des compagnies : *"Si les postes à pourvoir en mer sont importants, les portes ne s'ouvrent pas aussi facilement"*, concède Daniel Colognis, qui a bénéficié des liens tissés entre l'ACPM et les compagnies de ferries marseillaises.

L'histoire d'**Étienne Tanazacq** diffère un peu. Ce jeune homme de 26 ans aurait pu faire sienne la phrase de **Cioran** : *"L'obsession de l'ailleurs, c'est l'impossibilité de l'instant."* Avec un père cuisinier-aventurier tantôt en hivernage en terre Adélie, tantôt dans les cuisines du Club Med de Côte d'Ivoire, Étienne Tanazacq est bercé de récits de voyages.

La Compagnie des îles du Ponant intervient lors des programmes de formation de l'ACPM où elle présente ses métiers aux stagiaires.

L'UN INTÈGRE LES FERRIES, L'AUTRE EMBARQUE SUR UN NAVIRE D'EXPÉDITION

"La restauration est un passeport pour voyager. J'ai utilisé ma formation hôtelière pour intégrer le SIM mais, au fond, je voulais passer de la cuisine à la passerelle", raconte Étienne Tanazacq.

Deux ans après la formation, Daniel Colognis est aide-cuisinier sur un ferry de la Compagnie méridionale de navigation (CMN). Son salaire mensuel de 1 700 € a augmenté de 15 % en deux ans et il est certain d'obtenir bientôt la titularisation : *"Je travaille un mois sur deux et à chaque embarquement, j'ai le sourire."* Étienne Tanazacq, quant à lui, a d'abord fait une saison comme cuisinier sur la Méridionale afin de financer une autre formation et devenir marin. Il retrouve alors la CMN, cette fois au département pont et machine, avant d'embarquer sur un navire de la Comex spécialisé dans la recherche sous-marine. *"Je donne parfois un coup de main pour la popote même si je suis désormais un matelot"*, explique celui qui rêve de devenir un jour capitaine d'un petit navire.

FRANÇOIS PONT

Une troisième session confirmée

Un temps confrontée à des problèmes de financement, la troisième édition du SIM débutera le 8 octobre prochain. Le responsable du programme, **Emmanuel Ernoult**, précise que, si le contenu de la formation ne changera pas, son intitulé sera désormais certificat de formation hôtelière maritime (CFMH).

ACPM • 48 bd Marcel Delprat • 13013 Marseille • Tél. : 04 91 07 75 00 • **www.acpm.eu**

Réservé aux 15-30 ans

Initiative du groupe Laureate Hospitality Education, ce jeu en ligne a été lancé le 3 septembre dernier. Les participants doivent créer un hôtel virtuel et en assurer la promotion.

'You are 5 Stars' : un concours pour susciter les vocations

Depuis le 3 septembre 2012 et durant huit semaines, les 15-30 ans peuvent participer à la création d'un hôtel virtuel et en faire la promotion auprès de leurs relations et de leurs proches. Le format du jeu lancé par le groupe Laureate Hospitality Education est simple : les participants choisissent une catégorie, un thème particulier, le design et un logo. Une fois leur hôtel créé, ils testent leur connaissance de l'hôtellerie et leur habilité à promouvoir leur établissement en utilisant les réseaux sociaux ou l'envoi d'e-mails, pour que leurs amis, famille ou fans s'y enregistrent.

Le jeu permet aux élèves de découvrir l'hôtellerie, un secteur aux opportunités professionnelles multiples, et devrait faire naître des vocations.

L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE, SECTEUR PARFOIS MÉCONNU

"À travers ce jeu en ligne, nous voulons susciter l'intérêt et la passion pour les métiers de l'industrie hôtelière, secteur parfois méconnu mais pourtant très dynamique et à forte croissance", précise **Arie Van der Spek**, vice-président de Laureate Hospitality Education. *"L'industrie hôtelière est le deuxième employeur au monde après le secteur public et le secteur du tourisme devrait croître de 4 % par an sur les dix prochaines années."*

Le gagnant sera invité à vivre une expérience dans l'un des cinq pays où Laureate Hospitality Education a des écoles de gestion hôtelière : Suisse, Chine, États-Unis, Espagne ou Australie.

FLEUR TARI

Pour participer au jeu, consultez le site : www.youare5stars.com
Pour suivre la compétition en direct sur les réseaux sociaux :
• Facebook : www.facebook.com/uare5stars
• Twitter : @uare5stars

En bref

Roland Gautun prend sa retraite après trente-cinq ans d'enseignement

Vendredi 7 septembre, Roland Gautun, professeur de restaurant au lycée Funay-Hélène Boucher du Mans (72), a officialisé son départ en retraite en présence de Catherine Serveau et Bernard Dumont, inspecteurs de l'Éducation nationale, Jean-Pierre Monnier, ex-proviseur du lycée (2001-2012), Jean-François Girault, conseiller en enseignement technologique de la restauration, et de nombreux collègues. Il quitte ses fonctions après trente-cinq années passées dans l'établissement manceau. Passionné par le service en salle, il a fait ses armes à L'Hostellerie du tourne bride au Pin-au-Haras (61), puis à l'hôtel Hermitage Barrière à La Baule et au golf de La Baule. Il est arrivé au lycée Funay-Hélène Boucher en 1977, où il a terminé sa carrière. **H. B.**

Parmi les bonnes résolutions à prendre pour la rentrée, veillez à consacrer davantage de temps à votre tirage pression.

PAR HERVÉ MARZIOU, BIÉROLOGUE • bierologuehervemarziou@yahoo.fr

À midi, jouez les formules bière-sandwich ou bière-plat du jour

En septembre, les vacances sont déjà loin. Profitez des derniers jours d'été pour offrir aux ex-vacanciers un moment de détente en terrasse en associant, à l'heure du déjeuner, bière et sandwich. Mais pas n'importe quel sandwich ! Osez l'exotisme avec des sandwiches au thon, aux filets de poisson fumé… Pensez aussi aux tartines de tarama ou à une assiette de surimi avec une bière blanche, qui apportera ses arômes d'agrumes et de levure à la saveur acidulée. Renouez aussi avec la tradition du jambon-beurre accompagné d'une blonde. Et soyez exigeant : un morceau de baguette bien croustillante, du beurre étalé de façon suffisante et du jambon sur toute la longueur du pain ! La réputation de votre jambon-beurre-bière fera vite le tour du quartier. Votre clientèle de retour, saisissez l'idée de la rentrée pour lui faire découvrir, en salle cette fois mais toujours à table, une bière de spécialité avec un Parmentier de canard aux piments d'Espelette, camembert frit en chapelure humectée de calvados ou un Foie de veau aux endives braisées avec une bière qui apportera sa rondeur et son fruité à vos créations épicées. Les épices ont une immense palette de saveurs et une bière bien choisie les mettront en valeur. Comme **Serge Knapp**, à l'Auberge de la chapelle à Geispolsheim (67), proposez, sur une planche en bois, des tripes maison cuisinées en cocotte, pommes fondantes et têtes d'ail confit avec une bière brune. Ou comme **Romain Tischenko**, qui propose dans son restaurant Le Galopin (Paris, X^{e}) une Selle d'agneau de lait, panisse, épinards et anchois accompagnée d'une bière d'abbaye Affligem.

PAROLE DE PRO

Anne-Catherine Spielmann, gérante de la société Tirage Pression (à Barr, 67)

L'Hôtellerie Restauration : Quelles recommandations donnez-vous à vos clients ?

Anne-Catherine Spielmann : Entretenir son matériel est un point très important. Il est impératif qu'il soit propre, que les têtes de soutirage ne soient pas posées au sol et, en cas de non-utilisation, qu'elles soient préservées de la poussière. Il faut qu'il y ait un échange avec le professionnel qui vient contractuellement assurer la sanitation* : tenez-le au courant, par exemple, des fluctuations de température de votre cave afin que les réglages soient optimisés.

Quel conseil donneriez-vous pour que la bière tirée au comptoir soit toujours au sommet de sa qualité ?

Fûts hors-sol, cave propre et aérée, passage d'eau à chaque changement de fût et respect des températures, sont des règles fondamentales pour assurer aux clients un beau et bon demi de bière pression. Sans oublier l'extrême propreté des verres ! Pour y arriver, une recette magique : les placer seuls dans le lave-verre avec le produit adéquat et les sécher ensuite sur une grille.

*Sanitation : entretien périodique de votre installation de tirage pression par un professionnel.

LA BIÈRE PRESSION A 150 ANS

Une belle mousse est toujours appréciée par la clientèle. Prendre soin de votre tirage pression est un impératif. Mais saviez-vous que le demi pression fête ses 150 ans ? L'installation de tirage réfrigéré telle que nous la connaissons date en effet de 1862. C'était magique à l'époque et ça l'est resté. Bien comprendre comment le tirage fonctionne est une nécessité. Aussi, n'hésitez pas à demander à votre installateur, au spécialiste de l'entretien ou à votre brasseur, les spécificités de votre installation liées à la configuration de vos locaux.

Notes de dégustation

Oc'ale blanche : bière artisanale refermentée en bouteille, avec une mousse blanche, crémeuse et persistante. Elle exhale des arômes de fruits exotiques, banane, levure et céréales. Sa rondeur, sa douce sucrosité et sa pointe d'acidité cachent sa légère amertume.

Carlsberg blonde : bière blonde de type Pils aux arômes relativement maltés avec des notes de pomme dues à la spécificité de sa levure. C'est une bière désaltérante avec une présence en bouche d'une belle vivacité.

PELFORTH Brune : une mousse beige foncé, onctueuse, d'une belle couleur brune avec des reflets acajou. Des arômes de malts torréfiés, café froid, caramel, épices, réglisse et miel. Forte en goût avec une attaque sucrée suivie d'une touche acidulée et enfin une pointe d'amertume. Moelleuse en bouche, sa longueur est sur les malts grillés et le zan.

Ces petits plus qui font la différence

LE CHANGEMENT DE FÛT : UN ACTE SENSIBLE

Le passage d'eau, à chaque changement de fût, est une étape qui ne s'improvise pas. Vous vous apprêtez à tirer un demi, et il se produit le bruit caractéristique de la fin du fût en perce. Pas de panique : informez vos clients de ce qui arrive, intéressez-les. Être parmi les clients qui auront les premiers verres du nouveau fût ne peut que leur plaire. Aussi, prenez le temps de rincer la conduite à l'eau. C'est une opération qui ne vous prend que quelques minutes et qui vous permet d'économiser entre deux et quatre demis. Pourquoi ? Parce que la mousse et le gaz laissés par la fin du fût seront chassés par l'eau. Comme le diamètre de la conduite est trop faible pour qu'il y ait un mélange eau et bière, vous servirez votre premier demi dès l'arrivée de la bière au robinet.

LA QUALITÉ DE LA BIÈRE SE JOUE DÈS LA LIVRAISON DU FÛT

C'est à vous de préserver la qualité optimale de la bière que vous avez commandée. Et cela, dès sa livraison. Organisez-vous avec votre distributeur pour que fûts et caisses soient descendus sans brutalité dans votre cave. Fini le temps où l'on traînait les fûts de marche en marche quitte à en casser le nez. Nous savons désormais que des chocs violents peuvent endommager la finesse de nos bières. Exigez de votre personnel que votre cave soit rangée et que vos bouteilles de gaz soient attachées. Si vous avez la chance d'avoir une chambre froide, réservez-la à la bière, n'y entreposez pas d'aliments. Mettez le fût qui sera en perce à côté du fût en service. Vous éviterez ainsi d'avoir à le bouger au moment de sa mise en perce.

Une chambre froide modèle à La Fine Mousse, 6 avenue Jean Aicard (Paris, XI^{e}) : les tuyaux de la tête de soutirage sont suffisamment longs pour être directement branchés sur le fût en attente.

Chaque mois, nous décortiquons et analysons les points forts et les points faibles de cartes de restaurant. Un exercice pratique qui devrait vous intéresser, voire vous inspirer.

Par Hélène Binet, Joanna Gell et Bernard Boutboul, auteur du sujet interactif 'idées simples pour doper les recettes de votre restaurant' sur **ww.lhotellerie-restauration.fr**

Le Terroir parisien à la loupe

Où ? Le nouveau restaurant de **Yannick Alléno** a ouvert en mars dans une des ailes du palais de la Mutualité, fraîchement rénové. Loin de l'ambiance de palace de sa table 'meuricienne', le chef aux trois étoiles *Michelin* a choisi de décliner une nouvelle fois sa vision de 'gastro-terroiriste' – mouvement "locavore" - dans un format de bistrot moderne : **Terroir parisien** (Paris, Ve).

Les POINTS FORTS de la carte

- Support de carte original
- Vins classés par tranche de prix
- Plats faisant référence au concept : le terroir parisien

LA CARTE

• **Choix du support**

Le support de la carte du restaurant a été travaillé pour **faire référence aux idées fondatrices du concept** : utilisation de codes visuels distincts (plaque de rue parisienne en guise de titre, palette neutre faisant écho aux couleurs de la terre, format et présentation inspirés d'un cahier d'écolier) réussissent à évoquer, non sans une certaine élégance un brin nostalgique, la richesse du patrimoine gastronomique local.

Sobriété, précision et lignes épurées caractérisent la mise en page de cette carte, composée d'un encart cartonné au toucher soyeux et de plusieurs feuilles de papier soigneusement liées à la couverture grâce à un élastique noir discret. La carte semble conçue pour permettre un remplacement régulier des feuillets, ce qui a le double avantage de rendre plus facile son renouvellement et de maintenir une propreté permanente.

• **Choix du format**

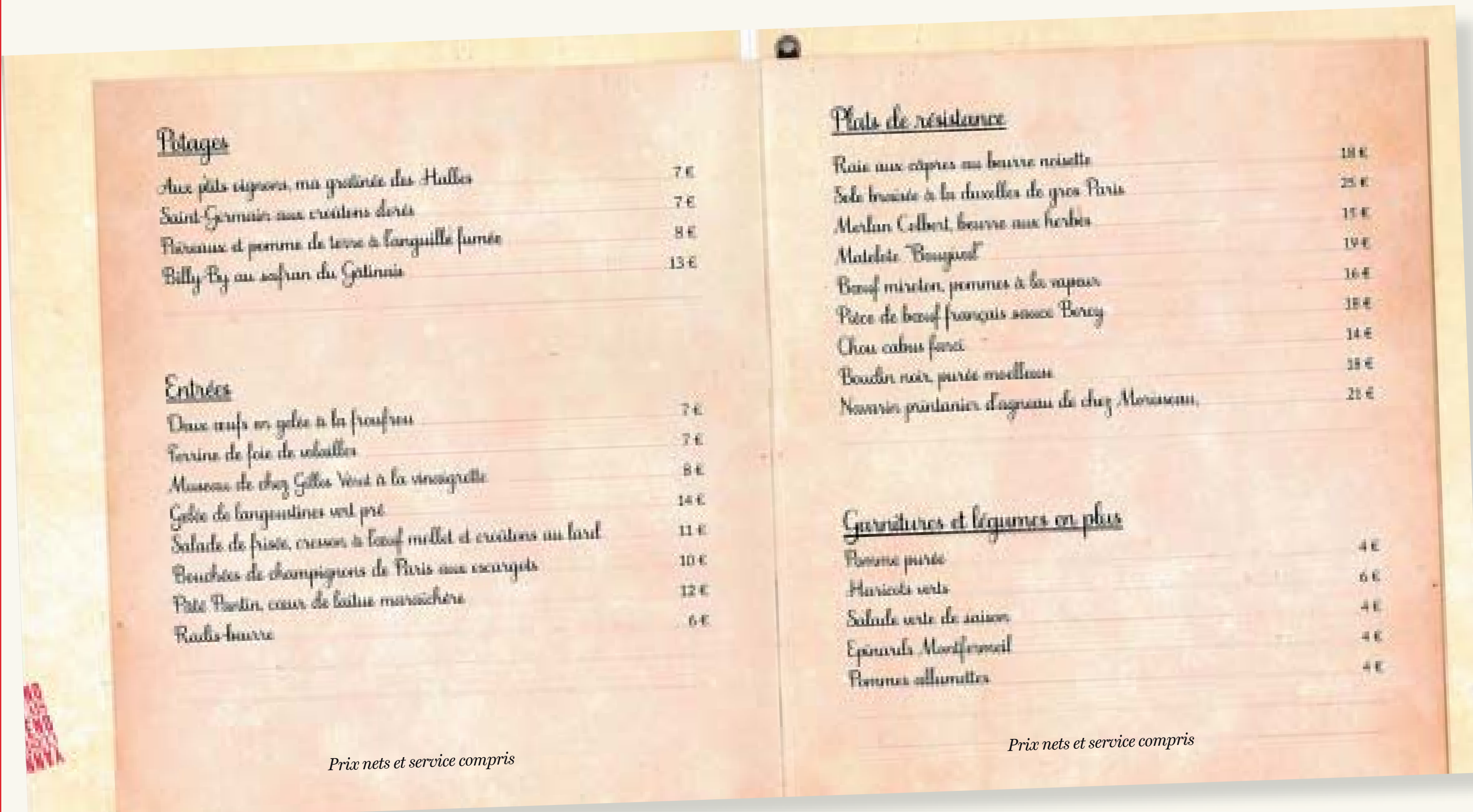
Le format original et pratique - un cahier d'écolier - facilite la lecture du client. La calligraphie écolière soutient le jeu sur la nostalgie d'un passé révolu et renvoie au savoir-faire d'autrefois.

• **Disposition et zones d'impact**

La carte est très aérée, **ordonnée** et les plats sont classés de manière structurée et compréhensible facilitant ainsi le repérage pour les clients.

Les mets, qui appartiennent pour la plupart au registre des grands classiques gastronomiques oubliés, font l'objet d'une appellation souvent abstraite. Ce doute planant sur la composition des plats est un moyen efficace d'appeler à une véritable interaction entre le serveur et les clients, ce qui a l'avantage d'**éviter un service robotisé et impersonnel.**

La carte se compose de 4 pages dédiées aux plats et de 9 pages de boissons avec la part belle donnée aux vins. Ce déséquilibre en faveur d'un choix extensif de boissons alcoolisées permet également d'optimiser le chiffre d'affaires.



Potages

Aux p'tits oignons, ma gratinée des Halles	7 €
Saint-Germain aux croûtons dorés	7 €
Poireaux et pomme de terre à l'anguille fumée	8 €
Billy-By au safran du Gâtinais	13 €

Entrées

Deux œufs en gelée à la froufrou	7 €
Terrine de foie de volailles	7 €
Museau de chez Gilles Vérot à la vinaigrette	8 €
Gelée de langoustines vert pré	14 €
Salade de frisée, cresson à l'œuf mollet et croûtons au lard	11 €
Bouchées de champignons de Paris aux escargots	10 €
Pâté Pantin, cœur de laitue maraîchère	12 €
Radis-beurre	6 €

Prix nets et service compris

Plats de résistance

Raie aux câpres au beurre noisette	18 €
Sole braisée à la duxelles de gros Paris	25 €
Merlan Colbert, beurre aux herbes	15 €
Matelote 'Bougival'	19 €
Bœuf miroton, pommes à la vapeur	16 €
Pièce de bœuf français sauce Bercy	18 €
Chou cabus farci	14 €
Boudin noir, purée moelleuse	15 €
Navarin printanier d'agneau de chez Moriceau	21 €

Garnitures et légumes en plus

Pomme purée	4 €
Haricots verts	6 €
Salade verte de saison	4 €
Épinards Montfermeil	4 €
Pommes allumettes	4 €

Prix nets et service compris

LES PRODUITS

"Ma cuisine c'est comme ma ville et ma ville, c'est Paris", aime à dire Yannick Alléno, qui n'a pas voulu déroger à cette promesse pour l'élaboration de sa carte. Les mets proposés reprennent tous, sans exception, les classiques issus de la tradition culinaire de Paris et de sa région. La hiérarchisation des plats permet **une lecture facile**, malgré une appellation abstraite pour certains d'entre eux tirant leur origine du passé (Billy-by au safran du gâtinais, Matelote 'Bougival', Pièce de bœuf français sauce Bercy…). **La carte des plats est relativement courte**, ce qui laisse supposer un renouvellement régulier.

L'astuce du mois

Plutôt une mise en garde qu'une astuce. La carte déroge à plusieurs règles fondamentales applicables à la tarification en restauration. Le fait de pratiquer une politique tarifaire détaillée pour les plats et les garnitures n'est acceptable ici que du fait de la renommée du chef et du positionnement haut de gamme. C'est donc une pratique dangereuse pour un établissement qui ne bénéficie pas d'une signature aussi prestigieuse. Plus généralement, **l'anti-généreux déplaît, dissuade et rebute le client**, pouvant causer une baisse importante de fréquentation. De même, il est important de garder en tête le fait qu'**une grande élasticité des prix n'est pas recommandée**.

LES PRIX

On notera **l'absence volontaire de formules** au déjeuner comme au dîner. Cette démarche élitiste contraste avec d'autres aspects de la politique de tarification. Par exemple, **les vins - classés par tranche de prix -** vont de 2,90 € le verre de chardonnay ou de côte de blaye, à 1 450 € la bouteille &de Château Cheval blanc issue de la cave privée de Yannick Alléno, en passant par plusieurs catégories de bouteilles facturées à 17 €, 24 €, 34 €, 52 € et 69 €. **La gamme de prix est donc très large** : une telle stratégie peut aisément prêter à confusion pour le client, voire susciter de la méfiance, et nuire à la fréquentation. **Mais le nom Alléno suffit à rassurer la clientèle** et à contrecarrer les effets négatifs que pourraient avoir une telle politique tarifaire sur la perception client.

téléconcepts
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 0 800 103 263 www.teleconcepts.fr

Family Hotel
GHEROLD NETWORK DESIGN
Un logiciel de gestion hôtelière simple, performant et fiable pour les indépendants.
Fonctionnement en réseau possible ;
Interfaçage avec les principaux sites de vente en ligne ;
Interfaçage avec votre logiciel de messagerie ;
Stockage des données aux formats standards (Microsoft Access ou SQL Serveur) ;
Possibilité d'étendre le logiciel en ajoutant ses propres rapports ;
Fonctionnement possible avec le Cloud (stockage sécurisé de vos données) ;
Gratuit dans sa version de base. A essayer sans hésiter.
Plus d'informations sur www.familyhotel.fr

GeHo Gestion Hôtelière
LOGICIELS
RESERVATION
FACTURATION
ACHATS-STOCKS
Réso-Centralisée ... Réservit ...
Solutions adaptées...
Interface Winkey (Dracode-Clavotel)
Interface Borne (DAC) Ariane System
NOUVELLE INTERFACE TEMPS REEL IPKV3
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 Androïd et sous réserve de compatibilité). Prix pour une licence logiciel, matériel non fourni.
kooron

LA SOLUTION POUR VENDRE
vos chambres sur internet
Reservit
Le bouton qui fait la différence sur votre site internet
it interface technologies
Retrouvez toutes les it-solutions sur www.interface-tech.com

Marketing

Google poussé vers la sortie

Mercredi 19 septembre, Apple a lancé une mise à jour importante du système d'exploitation de l'iPhone, iOS.

PAR THOMAS YUNG

Apple change la donne pour la mobilité

L'iPhone est le smartphone le plus vendu au monde. Il s'en est écoulé 140 millions d'exemplaires en 2010 et 2011. Il est équipé d'un GPS permettant à l'utilisateur de se repérer sur une carte, d'activer une navigation et d'utiliser une multitude d'applications recourant à la géolocalisation. La cartographie embarquée est celle de Google, ce qui permet d'exploiter les fameuses fiches adresses que (presque) tous les hôteliers et restaurateurs ont réclamées et optimisées.

SA PROPRE CARTOGRAPHIE

Mais la mise à jour du 19 septembre va changer la donne. Google se fait petit à petit exclure de la galaxie Apple. La marque à la pomme a en effet remplacé la cartographie intégrée de Google par un outil propre. Les fiches adresses, riches de renseignements, sont au passage abandonnées puisque dépendantes de Google. Pourtant, une cartographie non-enrichie de données géolocalisées (hôtels, restaurants, stations-service...) présente moins d'intérêt. Il y a un an, Apple lançait la reconnaissance vocale, avec notamment la recherche vocale de proximité. Pour cela, l'entreprise interroge Yelp, un site de recommandation de proximité (l'équivalent de L'Internaute ou Cityvox) auquel elle a de nouveau fait appel pour enrichir les fiches des commerçants de sa cartographie. Il est aussi fort probable qu'Apple ait acheté des bases de données professionnelles. Il est donc vivement recommandé aux professionnels de créer leur profil sur Yelp, de réclamer et d'optimiser la fiche de leur établissement. Il en va de la visibilité de leur établissement sur iPhone.

Blog des Experts
'Web marketing : maîtrise commerciale et développement des ventes'
sur www.lhotellerie-restauration.fr

850 000 établissements recensés

Cette fonctionnalité est arrivée en version française sur le réseau social. Elle permet à ses utilisateurs de partager leurs avis sur les restaurants locaux présents sur Tripadvisor.

Local Picks, l'application Facebook de recommandation de restaurants

Développée par Tripadvisor, l'application Local Picks a pour objectif de concurrencer Zagat ou Yelp et de surfer sur le phénomène des 'foodies', ces gourmets qui postent tout - surtout des photos - sur leurs blogs et autres sites d'avis de consommateurs. Local Picks se nourrit des contenus et avis déposés sur Tripadvisor, Foursquare, des pages Facebook et des menus de SinglePlatform. Les utilisateurs ont également la possibilité d'ajouter leur propre avis ou conseil. Ils peuvent surtout suivre les avis de gourmets, véritables guides de la gastronomie locale.

L'application Facebook Local Picks est développée par Tripadvisor.

210 000 UTILISATEURS

Encore en version bêta, l'application ne permet pas aux utilisateurs d'y ajouter un nouveau restaurant pour le moment. Par ailleurs, de nombreux restaurants ne bénéficient pas d'une fiche complète (adresse, quartier, type de cuisine, téléphone, site internet, heures d'ouverture, menus) et les seules informations disponibles sont souvent la ville, les photos et les avis de clients. Déjà 210 000 utilisateurs ont rejoint Local Picks. Reste encore à enrichir la liste des restaurants présentés (850 000 dans le monde) et à étoffer son contenu pour en faire une application incontournable pour les 'foodies'.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

En bref

Les sites Zoover et HolidayCheck fusionnent

Les sites d'avis de voyageurs Zoover et HolidayCheck se sont associés pour donner naissance au plus grand portail de voyages et de loisirs en Europe, avec plus de 35 millions de visiteurs par mois. Cette fusion intervient suite au rachat de 51 % des parts du capital de Webassets BV - maison-mère de Zoomer - par Tomorrow focus AG - maison-mère d'HolidayCheck -, le montant de cette transaction se chiffrant en dizaines de millions d'euros. La direction actuelle de Zoover restera quant à elle inchangée pour les années à venir.

Lors de festivals, foires et salons, il est souvent nécessaire de nourrir plusieurs milliers, voire dizaines de milliers, de personnes par jour. Pour y parvenir, il convient de miser sur des installations de cuisine éphémères.

PAR JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, JGDJ CONSEIL

La cuisine des grands événements

La cuisine de l'espace VIP.

L'espace laverie.

Les restaurants de plage constituent un exemple d'installations de cuisine éphémères. Situés sur le domaine maritime, ils doivent, en principe, être démontés à chaque fin de saison. Ces établissements utilisent de plus en plus souvent des cuisines préfabriquées et mobiles, à la location ou à l'achat, ce qui permet un démontage rapide des installations. Cette pratique est reprise par les établissements ou collectivités qui entreprennent des travaux de rénovation sans fermeture. On peut citer également les restaurants de spécialités culinaires qui posent leurs cuisines éphémères lors des foires et des salons et qui servent souvent pas moins de 1 000 repas par service. On peut également citer les carrioles de Gourméditerranée (association de nombreux chefs provençaux) d'ores et déjà prévues pour circuler dans les rue de Marseille, capitale européenne de la culture 2013.

TOUTE UNE ORGANISATION

En Bretagne, le festival de musique moderne d'Europe des Vieilles Charrues, à Carhaix-Plouguer, a reçu plus de 200 000 festivaliers durant quatre jours de concerts. S'y ajoutent environ 1 000 personnes veillant au bon déroulement de cette manifestation. La commune met à disposition environ 8 ha de prairies et 80 ha de terrain sont loués pour le camping et les parkings. Naturellement, l'association gère plusieurs restaurants. Partenaire officiel depuis trois ans, Frima Rational, sous la houlette du directeur régional **Cyril Le Borgne**, prête de nombreux appareils : huit fours Rational SelfCooking Center® et trois Frima VarioCooking Center® pour la plus grande satisfaction des cuisiniers. D'autres équipements, cuisines mobiles du type Algeco, camions frigorifiques, tables, plonges, laveuses sont loués pour l'occasion par l'association des Vieilles Charrues. Une attention toute particulière vise les équipements frigorifiques, afin d'éviter toute rupture de la chaîne du froid. Le Strick Art, situé aux abords du camping, prépare pas moins de 13 500 portions par service, essentiellement du snacking. Ses cuisines sont équipées entre autres de deux SelfCookingCenter® 10 niveaux Frima Rational. Ils permettent la cuisson ultra rapide des merguez et autres saucisses ainsi que la remise en température des Pastasbox de chez Fleury Michon. Ces fours remplacent efficacement les barbecues improvisés et un mur de plus de 40 fours micro-ondes mis en place les années précédentes.

PLUSIEURS RESTAURANTS À GÉRER

Coté restaurants, il y a celui des bénévoles et des services de sécurité, qui accueillent plus de 2 500 convives par service. Ce restaurant bénéficie d'une grande cuisine du type collectivité et de l'expérience des chefs de cuisine chevronnés, tous bénévoles, venant par exemple des lycées et collèges alentour. Ensuite, le restaurant du backstage partenaires, qui se permet des prestations comme des assiettes de fruits de mer sur lit de glace, ainsi que des plats en sauce cuisinés grâce, entre autres, à deux fours SelfCooking Center® et un VarioCooking Center® qui permettent l'envoi de plus de 500 couverts par service. Plus loin, un restaurant semi-gastronomique pour 80 à 120 couverts est implanté juste derrière la grande scène, près des loges des artistes. Pour exaucer les souhaits, quelquefois surprenants, de certaines vedettes, cette cuisine est équipée d'un SelfCooking Center® 6 niveaux et d'un VarioCooking Center® 211. Ces cuisines sont conçues par des bureaux d'études internes et répondent aux exigences sanitaires en vigueur. Pas question de négliger la marche en avant : les espaces séparés pour les préparations préliminaires, les cuissons, le lavage de la vaisselle et des ustensiles sont bien délimités. La maintenance de tous ces équipements est assurée par la société CPro22 qui met tout en œuvre pour que le personnel puisse travailler dans les meilleures conditions possibles. En termes de consommation de nourriture, en dehors des ventes effectuées par les forains disséminés tant à l'intérieur que sur les abords du festival, pas moins de 40 tonnes de pommes de terre ont été utilisées, 100 000 baguettes, plus de 20 000 litres de Breizh Cola, 50 000 litres d'eau et 6 camions-citernes de bière distribuée par un réseau enterré de canalisations (90 m pour la plus longue) desservant chaque points de vente.

Un effort important est accordé au tri sélectif et au ramassage des déchets.
Les partenaires officiels sont : Pomona PassionFroid, Breizh Cola, Plancoët, Bière Coreff, Fleury Michon ainsi que des institutionnels comme le conseil général du Finistère, le conseil régional de Bretagne, France 3 Bretagne...
Une bonne organisation favorise de bons résultats
Éphémère ne signifie donc pas toujours léger. Quels que soient la taille et le motif de l'installation, l'improvisation n'est pas de mise. Il y a quelques points-clé à ne pas négliger pour que la fête soit complète. Pour tous ces types de restaurants, la gestion des alimentations en fluides et le rejet des eaux usées doit être étudiée avec soin. L'hygiène ne saurait être oubliée. Le froid et sa gestion en constituent la pierre angulaire. Une bonne organisation de départ et une sensibilisation de tous les acteurs favorisent l'obtention de bons résultats. Le choix des installations doit tenir compte des volumes attendus mais aussi de la l'amplitude du service. Par exemple, avec un SelfCooking Center® Whitefficiency® 202, il est possible de servir environ 1 000 portions de viande et légumes sur une pause déjeuner ou encore 150 hamburgers avec frites au four durant la mi-temps d'un match de foot.
Enfin, le démontage de ces installations doit être pensé et préparé dès le montage.

www.vieillescharrues.asso.fr/2012/
www.rational-online.com/fr/home/

Blogs des Experts 'Implanter et gérer votre restaurant' et 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Mise en place au restaurant semi-gastro.

À savoir

Tous les équipements neufs prêtés pour cette manifestation sont revendus d'occasion, principalement aux restaurants de la région.
Pour réaliser une bonne affaire, contacter **Cyril Le Borgne** au 06 86 17 65 49.

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R. • 3 €

Édité par la
SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS ET DE PÉRIODIQUES TECHNIQUES S.A.
Siège : 5 rue Antoine Bourdelle
75737 PARIS CEDEX 15
Tél. : 01 45 48 64 64
Fax : 01 45 48 04 23
journal@lhotellerie-restauration.fr

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION
Nadine Lemoine
E-mail :
nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/VINS/LICENCE IV/CAFÉS
Sylvie Soubes
E-mail :
ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE
Pascale Carbillet
E-mail :
pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO
Cécile Charpentier
E-mail :
ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet et
Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Claude Veyrac/Richard Kubicz/
Provenances

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

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

OJD PRESSE PAYANTE 2005
PAPIER RECYCLÉ
Presse PRO

400 emplois menacés

Suite à une décision de justice prise en 2002 par le tribunal administratif et mise en application en juin dernier, les 45 établissements condamnés pour extensions abusives doivent aujourd'hui plusieurs millions d'euros.

Avis de tempête pour les restaurants du port de Saint-Laurent-du-Var

En 2002, les 45 restaurateurs du port de Saint-Laurent-du-Var (06) sont condamnés par le tribunal administratif pour extensions abusives sur la zone publique du port. Celles-ci comprennent l'intérieur des restaurants ainsi que leurs terrasses, la zone autorisée étant totalement occupée dans la majorité des cas par les cuisines des restaurants. La condamnation implique donc une destruction des terrasses et surtout des astreintes quotidiennes dont le montant varie et atteint parfois plus de 300 €. Depuis ce jugement, confirmé en appel, les astreintes courent mais n'ont jamais été réclamées… jusqu'en juin 2012. Résultat : certains restaurants, dont le Moorea, doivent plus d'un million d'euros d'astreintes. Plusieurs, comme le Bistrot des Halles, ont déjà fermé leurs portes. La plupart des restaurateurs sont fatalistes et estiment qu'ils devront se déclarer en faillite dans les deux à trois ans qui viennent.

400 000 € DE TRAVAUX DE CONFORMITÉ POUR LES GRANDES STRUCTURES

Les restaurants du port représentent plus de 400 emplois et 44 % du chiffre d'affaires du Yacht club international de Saint-Laurent-du-Var qui en a la gestion. Autant dire que la fermeture des restaurants les uns après les autres provoquera la désertion des plaisanciers qui verront sans doute leurs charges augmenter, et c'est tout un pan de l'économie locale qui risque de disparaître. La situation est d'autant plus inquiétante pour la plupart des employés des restaurants du port, qui sont présents depuis parfois plus de vingt ans et qui s'inquiètent grandement du devenir de leurs emplois, jusqu'à en parler quotidiennement. Le maire de Saint-Laurent-du-Var a bien tenté de changer la donne, mais rien n'y a fait. Même en proposant un nouveau plan d'occupation des sols, les investissements nécessaires pour que les restaurateurs se mettent en conformité avoisineraient 400 000 € pour les plus grosses structures. **Christian Estrosi**, président de la métropole Nice-Côte d'Azur, concessionnaire du port, bataille, en vain, contre cette décision.

Le port de Saint-Laurent-du-Var (06).

Pour ajouter à leurs difficultés, les restaurateurs subissent une conjoncture difficile. Les travaux effectués récemment par le Yacht club ont fait fuir la clientèle. Le stationnement, désormais payant, a créé une polémique, alors même que la clientèle du port est majoritairement locale. Certains résistent, en proposant un stationnement gratuit, mais avouent ne plus pouvoir lutter contre les restaurants du bord de mer, mieux lotis et plus accessibles. La situation est aujourd'hui au point mort. Les huissiers commencent à se manifester alors que les restaurateurs ne peuvent pas régler les sommes importantes qui leur sont réclamées.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

Une concertation engagée en février dernier

Paris Malgré plusieurs mois de négociations, le plan social proposé par la direction de l'établissement, qui doit fermer pour deux ans de travaux, n'a pas été accepté par la CGT.

Fermeture du Crillon : pas d'accord entre direction et syndicat

C'est un moment délicat qui s'annonce pour les salariés de l'hôtel le Crillon (Paris, VIIIe), quelques mois avant la fermeture de l'établissement pour travaux. Pourtant, dans le souci de préserver les intérêts de ses salariés, la direction du Crillon avait engagé dès le mois de février 2012 un dialogue avec les organisations syndicales afin de définir des mesures sociales pour les vingt-quatre mois de fermeture. Formations, détachements et périodes de chômage partiel étaient prévus dans le dispositif avec, comme alternative, la possibilité d'un départ volontaire à des conditions favorables pour les employés qui auraient un projet professionnel. Aucun licenciement collectif ni aucune suppression d'emploi n'étaient ainsi envisagés. Après des mois de négociation et des dizaines de réunions, le syndicat CGT, seul représentatif, a rejeté le plan proposé pour maintenir deux revendications spécifiques : la prise en compte de l'ancienneté et le maintien du salaire dans sa totalité sur deux ans (le plan ne l'évoquant que sur un an). Une revendication toutefois impossible à suivre car l'État ne s'engage que pour un an, les conventions devant être à nouveau validées chaque année. La situation, pourtant longuement négociée, semble aujourd'hui se gripper. C'est donc sur un constat d'échec que va s'effectuer la procédure de fermeture, avec l'application du plan de façon unilatérale.

ÉVELYNE DE BAST

En direct des Blogs des Experts

Chaussures du personnel de salle : y a-t-il une réglementation ?

Est-ce que les employeurs imposent le port de certaines chaussures (antidérapante pour pallier les glissades) ? Le personnel concerné achète-t-il ses chaussures choisies par l'employeur (pour leurs garanties en termes de sécurité) ? L'employeur pourvoit-il gratuitement son personnel de ces chaussures ? Comment gère-t-il les départs (retrait sur solde de tout compte et à quelle valeur) et le délai de renouvellement ? **MARC**

Daniel Gillot -auteur :
Il n'y a aucune obligation de fournir des chaussures au personnel de salle. L'employeur indique seulement le type de chaussures souhaité, à la fois pratiques pour assurer un bon kilométrage et pas trop relax (pas de tongs, par exemple). Cordialement.

↘ **Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé RTK2306 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr**
Blog des Experts 'Droit du travail en CHR : les conditions de travail (+ modèles de lettres)' par Tiphaine Beausseron et Daniel Gillot

Abonnez-vous

L'Hôtellerie Restauration — LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

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

❷ ☐ 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 : .....

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

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

Abonnez-vous par

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