



M 01692 - 3203 - F: 3,00 €



3€ L'HEBDO DES C.H.R. LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

5 RUE ANTOINE BOURDELLE · 75737 PARIS CEDEX 15 · TÉLÉPHONE : 01 45 48 64 64 · FAX : 01 45 48 04 23 · E-MAIL : journal@lhotellerie-restauration.fr · ISSN 1151-2601

EN PHASE AVEC LE 'CONTRAT D'AVENIR'

PAGE 2

BAISSE DE LA TVA PAGE 39

PRÈS DE 30 000 CRÉATIONS NETTES D'EMPLOIS EN UN AN PAR LA PROFESSION



Hervé Novelli, secrétaire d'État chargé du Tourisme.

Suite à la publication de chiffres sur l'emploi par l'Institut national de la statistique et des études économiques, **Hervé Novelli** a tiré un bilan très positif de la mise en place de la TVA à 5,5 % : "Le secteur hôtels-café-restaurants poursuit sa dynamique de très forte création d'emplois, avec 9 100 emplois salariés nets créés au deuxième trimestre 2010. (...) Ainsi, du 1^{er} juillet 2009, date de la baisse de la TVA, au 30 juin 2010, le secteur HCR a créé 29 500 emplois nets, hors intérim, pour atteindre 939 700 emplois. Cela représente une croissance des effectifs de 3,2 % en un an, soit la meilleure progression tous secteurs confondus." Outre ses effets d'entraînement sur l'emploi, le secrétaire d'État au Tourisme a tenu à rappeler que la baisse de la TVA dans la restauration a aussi permis la signature d'un accord social le 15 décembre 2009. Cet avenant n° 6 à la convention collective des CHR est applicable depuis le 1^{er} mars 2010, et conduit à redistribuer un milliard d'euros par an aux salariés du secteur.

Didier Chenet plaide pour l'union des indépendants



Didier Chenet, président du Synhorcat.

Le président du Synhorcat est en convaincu : "Pour exister, nous devons être organisés. Il faut prendre conscience que si nous voulons être compétitifs, il faut accepter de mettre en commun un certain nombre de ressources. (...) Le temps est aussi venu, pour nous, organisation professionnelle, de nous consacrer au conseil, à l'assistance et nous devons oser dire les choses. Certains doivent changer leurs méthodes de travail et c'est notre rôle de les alerter, de leur dire s'ils vont dans le mur."

AVEC PLUS DE 30 000 VISITEURS

PAGE 3

La foule au festival international de gastronomie de Mougins

Cette 5^e édition était dédiée aux femmes chefs et présidée par **Anne-Sophie Pic**. L'unique femme chef 3 étoiles Michelin de l'Hexagone a été ovationnée. **Pascal Garrigues**, second du Monte Carlo Beach à Monaco, a remporté l'édition 2010 des Espoirs de Mougins. Tout le week-end, dans plusieurs espaces de démonstration, les chefs



© MICHEL COLIN

(hommes et femmes) de France et d'ailleurs se sont succédé devant des spectateurs ravis. **Richard Galy**, maire de Mougins et initiateur du festival, a confirmé qu'une 6^e édition aura bien lieu l'année prochaine. Elle aura pour thème la gastronomie et l'art.

Pascal Garrigues, lauréat des Espoirs de Mougins, au centre, lors de la remise des prix au Park Lenôtre de Mougins.

JURIDIQUE PAGE 14

Il est interdit de vendre de l'alcool aux moins de 18 ans

INDICE DES PRIX PAGE 2

Stabilité des prix dans la profession

Le Rendez-vous International des Professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration

EQUIP'HOTEL
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE
14 - 18 NOV. 2010

VOTRE BADGE D'ACCÈS
GRATUIT SUR :

www.equiphotel.com

code AL92

Partenaires officiels :



LesEchos



Nettoyer & Entretien

Réveillez vos idées !



Accueillir & Relaxer



Concevoir & Decorer



Cuisiner & Servir



Gérer & Connecter

Horizon dégagé

Qui l'eut cru ? Il y a un an, c'était une véritable levée de boucliers médiatique contre la baisse de la TVA dans la restauration, les soi-disant défenseurs du consommateur tirant à boulets rouges sur la profession accusée de ne pas baisser ses prix, de ne pas jouer le jeu de l'emploi ni de l'investissement, oubliant qu'un contrat dit 'd'avenir' ne se remplit pas en trois mois.

Il est vrai également que la profession n'avait alors pas fait preuve d'une exceptionnelle combativité pour défendre ses positions, seules les chaînes de restauration ayant habilement su communiquer sur leur offre ajustée à la TVA à 5,5 %. Fort heureusement, et le fait n'est pas si courant qu'il ne mérite d'être signalé, les pouvoirs publics ont non seulement été attentifs à l'évolution des prix et de l'emploi, mais ils ont su mesurer à la fois les difficultés de la mise en œuvre de la baisse des prix et reconnaître les efforts des restaurateurs qui ont notamment joué le jeu en matière d'emploi.

C'est le sens de la communication effectuée la semaine dernière par Hervé Novelli, secrétaire d'État au Tourisme, dont l'implication à l'égard de la profession est exemplaire, qui a exprimé sa satisfaction face à l'évolution de l'emploi, alors qu'il n'avait pas hésité, à la fin de l'an dernier, à alerter les représentants syndicaux sur la lenteur de la baisse des prix constatée par l'Insee.

Comme le chômage, hélas, demeure l'un des points noirs de l'économie française durement touchée par la crise financière d'il y a deux ans, les responsables gouvernementaux sont d'autant plus attentifs aux secteurs susceptibles d'offrir des perspectives de recrutement significatives dans les comptes de la nation.

Et la performance est loin d'être négligeable : du 1^{er} juillet 2009 au 30 juin 2010, la profession de l'hôtellerie restauration a créé 29 500 emplois nets, atteignant aujourd'hui près de 940 000 salariés.

Cette embellie s'explique à la fois par l'amélioration de la conjoncture générale, notamment dans les activités de service, mais également par les efforts de la profession pour améliorer l'attractivité de métiers qui souffraient d'un lourd déficit d'image véhiculé trop souvent au travers de clichés à la vie dure.

En revalorisant les salaires à hauteur d'un milliard d'euros par an, en créant une mutuelle obligatoire pour tous les salariés du secteur, les dirigeants des organisations professionnelles ont pris leurs responsabilités tant vis-à-vis de leurs partenaires que de leurs mandants parfois difficilement réceptifs aux questions sociales. C'était indispensable, et la reconnaissance officielle démontre que l'avenir s'annonce positif, pour l'emploi comme pour l'investissement, alors que la modération des prix se constate encore ce mois-ci dans l'indice de l'Insee.

L. H.

EN BREF

Avec une évolution de + 0,7% sur douze mois, la restauration contient ses prix à un niveau modéré

Au fil des mois, la restauration confirme sa modération tarifaire après la baisse de la TVA décriée par une partie des médias qui avaient instruit un véritable procès d'intention à la profession. Selon l'indice Insee publié le 14 septembre, l'ensemble des cafés, hôtels, restaurants affiche une évolution de 0,7 % pour le mois d'août, les restaurants et les cafés restant stables à 0,1 %. Le différentiel s'explique par la hausse saisonnière des tarifs de l'hébergement.

Sur les douze derniers mois, l'ensemble de la profession affiche une hausse de 1,3 %, mais la restauration modère ses prix avec une évolution de + 0,7 %, alors que l'indice général s'élève à + 1,4 %. À titre de comparaison, les fruits ont augmenté de 10,3 %, les légumes de 11,1 %, les boissons alcoolisées et le tabac de 3,3 % sur la même période des douze derniers mois.

Jacques Maximin ouvre son Bistrot de la Marine à Cagnes-sur-Mer

Avec une salle de 40 couverts, tables de marbre, banquettes, miroirs, œuvres d'art et collection d'objets culinaires, Le Bistrot de la Marine à Cagnes-sur-Mer (06), fera l'événement sur la Côte d'Azur cet automne, dans la catégorie 'petite adresse inédite'. Pour ce cuisinier hors pair, l'aventure de la restauration continue, parallèlement à son activité de consultant pour **Alain Ducasse** à Rech, belle adresse de poisson à Paris. En attendant de rénover les huit chambres de l'hôtel, il entend "se faire plaisir et faire plaisir" avec des additions autour de 35 €, choix de coquillages et crustacés et carte selon l'inspiration et le marché du jour. "C'est ma dernière adresse, mon bistrot marin, dit-il. Je veux étonner et y faire redécouvrir le poisson, même le plus humble, cuisiné à ma manière." Ouverture prévue le 20 septembre.

Un hôtel 4 étoiles va ouvrir sur l'île d'Oléron

Valérie et Patrick Bognard, propriétaires de l'hôtel Le Grand Large, à Dolus d'Oléron, vont ouvrir prochainement un hôtel 4 étoiles sur l'île d'Oléron. C'est un "événement majeur" pour le tourisme départemental affirme **Antoine Majou**, président de l'Umih 17.

Sept établissements de Seine-Maritime certifiés Qualité Tourisme

Déjà labellisés Normandie Qualité Tourisme, sept établissements de Seine-Maritime ont obtenu pour la première fois le label national Qualité Tourisme décerné par l'État : le restaurant Le P'tit Zinc à Rouen, l'hôtel-restaurant Les Hêtres à Ingouville-sur-Mer, le restaurant Les Galets Bleus à Étretat, la Maison des traditions normandes (site et lieu de visite) à Saint-Maclou-la-Brière, le restaurant Les P'tites Pommes à Clères, le restaurant Le Victoria au Havre, l'hôtel-restaurant Le Château du Landel à Bézancourt. L'Hôtel de Calais, situé au Tréport, a bénéficié quant à lui d'une reconduction de sa labellisation nationale.

MALGRÉ UN CONTEXTE ÉCONOMIQUE DIFFICILE

Hervé Novelli se félicite du rôle de la TVA à 5,5 % sur la création d'emplois dans les CHR

Dans un communiqué, le secrétaire d'État au Tourisme souligne "la dynamique de très forte création d'emplois du secteur hôtels-cafés-restaurants", avec 29 500 emplois nets supplémentaires en un an.

Suite à la publication de chiffres sur l'emploi par l'Institut national de la statistique et des études économiques, **Hervé Novelli** a tiré un bilan très positif de la mise en place de la TVA réduite : "Le secteur hôtels-cafés-restaurants (HCR) poursuit sa dynamique de très forte création d'emplois, avec 9 100 emplois salariés nets créés au deuxième trimestre 2010." "Cette parution permet de disposer, pour la première fois, d'un bilan en matière d'emploi des effets de la baisse de TVA à 5,5 % sur une année pleine. Ainsi, du 1^{er} juillet 2009, date de la baisse de la TVA, au 30 juin 2010, le secteur HCR a créé 29 500 emplois nets, hors intérim, pour atteindre 939 700 emplois. Cela représente une croissance des effectifs de 3,2 % en un an, soit la meilleure progression tous secteurs confondus." Le secrétaire d'État chargé du Commerce, de l'Artisanat, des petites et moyennes Entreprises, du Tourisme, des Services et de la Consommation s'est félicité "que les professionnels de la restauration tiennent et dépassent les engagements pris en avril 2009 en matière d'emploi dans le contrat d'avenir, malgré un contexte économique général difficile sur la période 2009-2010".

Outre ses effets positifs sur l'emploi, Hervé Novelli a tenu à rappeler que la baisse de la TVA dans la restauration a aussi permis la signature d'un accord social le 15 décembre 2009. Cet avenant n° 6 à la convention collective des CHR est applicable depuis le 1^{er} mars 2010, et conduit à redistribuer un milliard d'euros par an aux salariés du secteur. Et de conclure : "ces résultats exceptionnels montrent bien la nécessité d'évaluer les effets d'une mesure comme la baisse de la TVA dans la durée, comme le prévoit le contrat d'avenir dans la restauration signé avec les professionnels pour une durée de trois ans."

CITANT NOTAMMENT LA CRÉATION DE 29 500

Selon Jacques Borel, la baisse par les professionnels

Pour le président fondateur du club TVA JB, association de lobbying qui a défendu, aux niveaux national et européen, les bénéfices du taux réduit de TVA pour le secteur de la restauration, le coût de cette mesure profite aux salariés et aux finances publiques.

Jacques Borel avance ses chiffres : le coût de la baisse de TVA en restauration représente selon lui 2,6 milliards d'euros pour les finances publiques. Pour parvenir à cette estimation, Jacques Borel effectue le calcul suivant : la baisse de TVA de 19,6 % à 5,5 % représente un différentiel de 14,1 points. En considérant que 20 % des ventes moyennes - à l'instar des alcools - ont été exclus de la baisse de TVA, la baisse réelle correspond à 14,1 points multiplié par 80 % : ce qui donne un différentiel de 11,8%. D'autre part, ces 11,8% s'appliquent à 22 milliards d'euros de vente (en sont exclus l'alcool, l'hébergement hôtelier, les ventes à emporter ainsi que les ventes de la restauration collective), ce qui représente un coût de 2,6 milliards.

Marge de progression

En contrepartie de cette baisse de TVA, les professionnels se

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R.

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
E-mail : 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, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

MAQUETTE

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Atelier Manifesto

COMMISSION PARITAIRE

n° 0910 T 79916

Dépôt légal à parution

Diffusion : 56 112 - ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



PASCAL GARRIGUES A REMPORTÉ LE CONCOURS DES ESPOIRS DE MOUGINS

Mougins 2010 : les femmes ont attiré la foule

Près de 30 000 visiteurs ont investi les ruelles de la vieille ville ce week-end pour assister au 5^e festival international de la gastronomie dédié aux femmes chefs et présidé par Anne-Sophie Pic.

La femme s'est révélée être un thème porteur pour cette nouvelle édition du Festival international de Mougins. **Anne-Sophie Pic**, Maison Pic à Valence, seul chef femme 3 étoiles *Michelin* de l'Hexagone, a été ovationnée. Une rue de Mougins porte désormais son nom. L'actrice **Carole Bouquet**, portant ici sa casquette de vigneronne, s'est jointe à Anne-Sophie Pic pour le jury du concours de cuisine du Meilleur jeune espoir. Quelques heures plus tard, lors de la soirée de gala au Park Lenôtre de Mougins, espace événementiel repris par le traiteur depuis plusieurs mois, près de 600 personnes ont assisté à la remise des prix en présence des deux femmes. C'est **Pascal Garrigues**, second du Monte Carlo Beach à Monaco qui a remporté l'édition 2010 des Espoirs de Mougins. En février dernier, il raflait le 50^e Grand Prix Auguste Escoffier et le Neptune d'or lors du salon niçois Agecotel. **Stéphanie Le Quellec** du Faventia, restaurant de l'hôtel Four Seasons Provence à Tourettes arrive en 2^e position devant **Alexandre Baurand** du Monte-Cristo au Castellet. Les jeunes cuisiniers ont planché sur le turbot et deux garnitures : une courgette fleur farcie, un millefeuille d'aubergines, sauce émulsionnée, base champagne. Pascal Garrigues empoche un chèque de 5 000 euros, un stage d'une semaine chez trois étoilés, un aller-retour pour une destination gastronomique et encore de nombreux lots. Pour les jeunes sommeliers, c'est une femme qui remporte le trophée : **Julia Gozea** de l'association Marseille Provence devance **Carole Ferron**, caviste à Triors et **Maxime Brunet** de l'Oasis à La Napoule.



Meryem Cherkaoui, La Maison du Gourmet à Casablanca, et Anne-Sophie Pic, Maison Pic à Valence, en démonstration à 4 mains.



Portrait de famille des chefs participant à cette 5^e édition.

Animations culinaires et démonstrations à succès

Tout le week-end, dans plusieurs espaces de démonstration, les femmes chefs de France et d'ailleurs (il y avait aussi des hommes) se sont succédé, offrant aux spectateurs un échantillon de la palette de leur talent. Cinq euros la démonstration, quelques-unes étaient gratuites, toutes ont fait le plein. Des animations culinaires inédites ont été organisées : 'mon père est nul ! je vais l'aider' ou 'je vais aider maman à épater ses copines' pour les familles ou le 'cook dating' (6 femmes-6 hommes, 25 à 35 ans, la femme en cuisine change de commis toutes les 7 minutes.

Animations culinaires et démonstrations à succès

Tout le week-end, dans plusieurs espaces de démonstration, les femmes chefs de France et d'ailleurs (il y avait aussi des hommes) se sont succédé, offrant aux spectateurs un échantillon de la palette de leur talent. Cinq euros la démonstration, quelques-unes étaient gratuites, toutes ont fait le plein. Des animations culinaires inédites ont été organisées : 'mon père est nul ! je vais l'aider' ou 'je vais aider maman à épater ses copines' pour les familles ou le 'cook dating' (6 femmes-6 hommes, 25 à 35 ans, la femme en cuisine change de commis toutes les 7 minutes.



Pascal Garrigues, lauréat des Espoirs de Mougins, au centre, lors de la remise des prix au Park Lenôtre de Mougins

Quelques plats

Fraîcheur de homard breton aux herbes anisées (**Alice Bardet**), Saumon fumé coup du tsar (**Rougui Dia**), Le tigre qui pleure, faux filet mariné, grillé, servi avec sa sauce aromatique (**Thiou**), Duo de noix de Saint-Jacques et saucisse de Morteau, risotto aux artichauts, crème de lard (**Hermance Carro**), Rouleau de saumon fumé bio au potimarron, chèvre frais et aneth, tuiles aux graines de lin, gomasio et paillettes d'algues, crème de spiruline au sésame (**Laurence Salomon**)...

La lauréate choisit son commis préféré pour un dîner en tête-à-tête... la Street food offrait un espace de restauration original sur les cuisines du monde. Des nouveautés qui ont plu aux spectateurs.



Julia Gozea de l'association Marseille Provence remporte le prix du meilleur jeune sommelier.

Richard Galy, maire de Mougins et initiateur du festival, peut être satisfait. L'organisation de la manifestation a nécessité un budget de l'ordre de 500 000 euros. Les sponsors ont bien suivi. Les spectateurs étaient au rendez-vous. Aussi le premier édile mouginois a annoncé en clôture du festival qu'une 6^e édition aura bien lieu l'année prochaine. Elle aura pour thème : la gastronomie et l'art, Mougins ouvrant dans l'année un musée qui devrait abriter une collection d'œuvres hors du commun. **Nadine Lemoine**

EMPLOIS NETS

de la TVA a été répercutée

sont notamment engagés à répercuter une partie de ce différentiel à destination des consommateurs par une baisse des prix de leurs prestations, mais aussi en faveur de l'emploi et des salariés, avec une amélioration de leurs conditions de travail. Selon Jacques Borel, les professionnels ont rendu l'équivalent aux finances publiques et aux salariés du coût de cette mesure. L'augmentation des salaires et des avantages sociaux des salariés du secteur est estimée à un milliard d'euros par an. La création de 29 500 emplois nets, se traduit non seulement par une augmentation des charges sociales dans les caisses de l'État, mais aussi par une hausse de l'impôt sur le revenu et des indemnités de chômage économisées, soit une somme de 284 millions d'euros. Un total auquel il faut rajouter la baisse des prix de 1,05 % sur 22 milliards d'euros de vente : soit 231 millions.

Parallèlement, cette baisse de TVA entraîne une diminution de la fraude à la TVA de l'ordre de 484 millions d'euros et une baisse du travail au noir qu'il évalue à 324 millions. Cette activité se traduit par une augmentation de l'impôt sur les sociétés d'environ 87 millions d'euros. Au final, les restaurateurs ont rendu l'équivalent de 2,4 milliards d'euros. Pour Jacques Borel, d'ici la fin du contrat d'avenir en avril 2012, il reste encore de la marge pour que ces performances soient améliorées et viennent démontrer le bien fondé de cette mesure.

Pascale Carbillet



De gauche à droite : Guillaume Anor, Philippe Jego, Sébastien Chambru, Philippe Joannès, Christian Camprini, Didier Aniès, Carole Bouquet, Philippe Jourdin, Jacques Chibois, Richard Gally (maire de Mougins), Christophe Bacquié, Stéphane Raimbault, Yannick Franques, Jean-Denis Rieubland, Jacques Rolancy.

UN SALON "VÉRITABLE CONCENTRÉ D'IDÉES ET DE TENDANCES"

Equip'Hôtel 2010, "ministère de la relance" et de l'innovation

1 500 exposants, 5 pavillons, plus de 100 000 visiteurs attendus, Equip'Hôtel 2010 vous donne rendez-vous du 14 au 18 novembre porte de Versailles. Une édition résolument force d'innovation, qui répond aussi à toutes les problématiques du secteur. Incontournable.

Didier Chenet, président du Synhorcat, le qualifie dans nos colonnes de "ministère de la relance" (lire page 39). Equip'Hôtel 2010, qui fêtera cette année sa 50^e édition, "intervient à un moment clé pour la profession" confirme **Corinne Menegaux**, directrice de la division hôtellerie restauration de Reed Expositions et directeur du salon. Les lois incendie et accessibilité, les nouvelles normes de classification, le développement durable, des attentes clients qui évoluent très rapidement... Le professionnel doit aujourd'hui affronter un certain nombre de bouleversements qui réclament de la réactivité, de l'innovation et des investissements justes. Conscients du challenge, les dirigeants d'Equip'Hôtel ont construit l'offre au travers de trois pôles d'expériences, "véritables concentrés d'idées et de tendances". L'expérience cuisine permettra au visiteur d'approcher des chefs hautement créateurs, avec de nombreuses démonstrations et rencontres à l'appui. Parmi les thématiques retenues, les enjeux du circuit court, les nouveaux modèles économiques de restaurant ou encore des exemples d'adaptation du modèle de restauration à son environnement. Le Resto des chefs, by Electrolux et Rungis, le restaurant VIP du salon, servira également de cuisine de démonstration d'un établissement servant 100 couverts par jour.

Luxe et nouveaux codes architecturaux

Côté décoration, le Studio, réalisé par le bureau de style d'**Élisabeth Leriche**, déclinera trois concepts : City easy, ou comment transformer les contraintes urbaines, New elegance, 'une vision du luxe contemporain', et Green Therapy, une plongée dans les valeurs environnementales. Un espace, baptisé Exception by Equip'Hôtel, présentera également une sélection de matériels et d'aménagements très haut de gamme destinée aux 5 étoiles. "Une première sur le salon" souligne **Yunna Chabrol**, directrice commerciale. Sans oublier le club des Archis, un business lounge confié au talent imaginatif de **Jean-Philippe Nuel**, réservé aux architectes, designers, prescripteurs, à la clientèle internationale et aux VIP. On y parlera des nouveaux codes architecturaux, de flexibilité et de multi-usages.

Le grand retour de l'alimentaire avec TransGourmet

L'édition est marquée par le retour en force de l'alimentaire avec TransGourmet Market. Un véritable village entiè-



De g. à d. : **Michel Filzi**, directeur général de Pôle (Reed Expositions), **Corinne Menegaux**, directrice de la division hôtellerie restauration de Reed Expositions, **Laurent Queige**, directeur de cabinet à la mairie de Paris, **Yunna Chabrol**, directrice commerciale, et **Thierry Brener** réunis dans les salons de l'Hôtel de Ville lors de la présentation définitive de l'édition 2010.

rement dédié à l'alimentaire, s'étendant sur 4 000 m², et qui accueillera quelque 70 partenaires industriels et près de 200 marques "parmi les plus dynamiques du secteur", souligne **Yves Cebron de Lisle**, directeur marketing et communication de TransGourmet France. Un rendez-vous impressionnant avec 17 stands de démonstrations culinaires, équipés par Enodis, 50 stands 'boutique', un food court qui promet de nombreuses animations tout au long de la journée et une lecture accessible par filière de produits. Des plans de visite par profil de visiteurs sont prévus, que vous soyez à la tête d'une brasserie, d'un restaurant traditionnel, d'une pizzeria, etc. Des animations thématiques ajouteront une dimension supplémentaire au parcours, portant sur les produits festifs, bios, locaux, carnés ou 'marée', sur les fruits et légumes et les produits de boulangerie-pâtisserie.

Des établissements parisiens innovants à visiter hors salon

Autre nouveauté de taille : la présence de la nuit avec un Bar lounge imaginé par **Didier** et **Fabrice Knoll**. Tous les après-midi, un barman, un chef et un DJ apporteront leur vision du métier. Un tir croisé "alliant petite restauration, carte de cocktails et musique". En matinée, le bar-lounge concentrera tables rondes et forum. "Nous allons aborder toute la réglementation aujourd'hui applicable au monde de la nuit, les différentes formations et filières, mais aussi les enjeux du métier à Paris" annonce **Laurent Lutse**, président de la FNCB-MN au sein de l'Umih. La CPIH (Confédération

des professionnels indépendants de l'hôtellerie) s'est également fortement impliquée dans cette édition d'Equip'Hôtel, et accueillera les visiteurs sur son stand.

Une première pour ce salon : l'opération What's up in Paris by Equip'Hôtel. Une quinzaine d'établissements, au caractère résolument innovant, ont été sélectionnés par Equip'Hôtel et la mairie de Paris, avec la complicité du Leader's Club et du Synhorcat. Self en altitude avec le 58 Tour Eiffel, maison d'hôte dans un hôtel particulier, Konfidentiel Hôtel, lieu de 'surprise' par excellence, Tea by Thé, un bar à thé sous l'égide de **Françoise** et **Patrick Dérédian**... Une promenade qui se terminera chaque soir au Réservoir, dans le XI^e arrondissement, avec le Bar Off qui déclinera une petite restauration 'snacking chic' griffée **Patrice Hardy** (La Truffe Noire, à Neuilly-sur-Seine) et une programmation musicale concoctée par Equip'Hôtel. Parce que la musique fait partie intégrante de l'activité, Equip'Hôtel 2010 lance enfin sa 'BO' (bande originale). "Conçue spécialement pour le salon, celle-ci intègre des morceaux de musique exclusifs pour tous les établissements et moments de détente, du brunch à l'happy hour", indique **Corinne Menegaux**. Ils seront téléchargeables gratuitement à partir du 11 octobre sur le site du salon. Audacieux dans la réflexion, contemporain et pragmatique dans l'approche, concret, visionnaire et réaliste tout à la fois, Equip'Hôtel 2010 a réponse à tout. Effectivement incontournable.

Sylvie Soubes

WWW.EQUIPHOTEL.COM

VERS UNE REDISTRIBUTION DES CARTES ENTRE LES ENSEIGNES BITÉROISES ?

Quinze lieux de restauration ouvrent d'un coup à Béziers

Le centre commercial Polygone rive gauche vient élargir l'offre commerciale de la sous-préfecture de l'Hérault.

L'ouverture le 14 septembre du centre commercial Polygone rive gauche constitue un événement à Béziers. Porté par la Socri, un promoteur spécialiste de l'immobilier commercial mais aussi connu dans le domaine de l'hôtellerie de luxe (Le Mas de Pierre, à Saint-Paul-de-Vence ; La Villa Maillot, à Paris) ce projet comprend la création de 110 boutiques, 15 lieux de restauration, 9 salles de cinéma et un bowling. De quoi provoquer une redistribution des cartes dont **Patrick Olry**, président de l'Umih 34 et propriétaire du restaurant étoilé L'Ambassade, a bien conscience. "Dans un premier temps, nous allons observer car on ne peut pas non plus décrier un tel projet pour une ville sans s'être donné le temps de la réflexion."

Après Nîmes, Béziers accueille le deuxième Memphis Diner Café. Un restaurant basé



Après Béziers, où elle figure parmi les quinze lieux de restauration du complexe commerciale, l'enseigne Memphis Diner Café a prévu trois autres ouvertures dans les prochains mois.

sur les plats de la restauration rapide américaine dans un décor années soixante. "Après Béziers, nous serons à Villeneuve d'Ascq en décembre, Marseille en février et Montpellier en mars", explique **Rodolphe Wallgren**. Sur la terrasse du site, le nouveau restaurant offrira 150 places assises et a permis la création de 22 emplois. "Notre

emplacement est parfait. Il y a le complexe de loisirs, des bureaux, des logements et deux hôtels sont également en projet. Notre arrivée s'inscrit donc dans la durée." Associé à l'opération, **Jérôme Rouit** a cédé la brasserie qu'il exploitait à Salon-de-Provence pour rejoindre Béziers. Rodolphe Wallgren ne craint pas la concurrence sur le site : "Nous avons encore fait évoluer le concept. Toute la façade est en inox, le budget décoration a été multiplié par deux. Côté personnel, des cadres ont été mutés de Nîmes et les salariés ont tous bénéficié d'une formation dans notre premier restaurant." **Jean Bernard**

Un raz de marée d'enseignes

Le 14 septembre, les premiers clients du Polygone rive gauche auront le choix des enseignes : côté restauration à thème, Hippopotamus, Patacrêpe, Memphis Diner Café, Gourmet d'Asie, Tokyo Sushi, Casa Pizza Grill, Planetalis, Me Gusta Tapas, Mezzo Di Pasta. La petite restauration sera assurée par La Croissanterie, Café Etienne, Cœur de blé, Shakestars, Waffle Factory et Mister Pretzels.

Enfin le bowling de 20 pistes qui constitue avec un cinéma multiplexe l'essentiel de l'offre de loisir du site propose aussi un restaurant ainsi qu'un pub.

200
LE GRAND
ANNIVERSAIRE

UN GRAND ÉVÉNEMENT,
DE GRANDES OFFRES !

BIPPER PACK GPS



4800€^{HT}

D'AVANTAGE CLIENT⁽¹⁾

SOUS CONDITION DE REPRISE⁽²⁾

Navigation / Kit mains-libres Garmin Nüvi 765
Climatisation – Radar de recul – Siège Multi-Flex

★ BEFC (EUR) 8000 - Assemblée PEUGEOT S3 144 503 803 Paris

PEUGEOT RECOMMANDÉ TOTAL

www.peugeotwebstorepro.com

Modèle présenté : Bipper Pack GPS avec options porte latérale coulissante et peinture métallisée.
(1) Avantage client composé d'une remise de 2952€ HT sur le tarif Peugeot 108 du 05/07/2010, de 1500€ HT de prime à la casse Peugeot⁽²⁾ et d'un avantage d'équipements de 348€ HT par rapport à un Bipper Pack CD Clim neuf avec options aide au parking arrière, pack confort, projecteurs antibrouillard et la pose en accessoire d'un GPS Garmin Nüvi 765 dans le réseau Peugeot. Offre non cumulable, réservée aux professionnels pour un usage professionnel, hors loueurs et flottes, valable du 01/09/2010 au 31/12/2010, dans le réseau Peugeot participant pour tout achat d'un Bipper Pack GPS neuf.
(2) Prime à la casse Peugeot de 1500€ HT pour la reprise d'un véhicule de 8 à 10 ans destiné à la casse.



PEUGEOT
PROFESSIONNEL

5 600 EXPOSANTS EN PROVENANCE DE 105 PAYS

SIAL 2010 : L'INNOVATION RETROUVE DE LA VIGUEUR

Pendant cinq jours, du dimanche 17 au jeudi 21 octobre 2010, au parc des expositions de Paris Nord Villepinte, vous pourrez découvrir la richesse des nouveautés en matière de produits agroalimentaires.

Premier constat : 25 % de produits nouveaux de plus que lors de la dernière édition du Sial seront présentés. Pour **Valérie Lobry**, directrice générale du salon, cet indicateur annonce la reprise dans un secteur qui, bien qu'ayant moins souffert que d'autres, a néanmoins mis le pied sur le frein. "La crise a permis [aux professionnels] d'affûter leur offre. Les entreprises ont redéfini leur stratégie sur deux axes, l'export et l'innovation." C'est ce que le salon de l'agroalimentaire vous propose de découvrir pendant cinq jours, au fil des différents pôles, sur les stands des 5 600 exposants en provenance de 105 pays. Parmi les incontournables, on retrouvera l'observatoire Tendances et innovations, avec un décodage de la consommation mondiale. Pour **Xavier Terlet**, président de XTC World Innovation, on peut clairement discerner un intérêt pour de nouveaux goûts : saveurs relevées, mélange fruits et épices, chocolat piment... Pour de nouvelles textures également : mousses, multi-texture, croustillant (avec inclusions), perles, etc., et de nouveaux ingrédients : grai-

SIAL 2010
The Global Food Marketplace

nes, 'super fruits' (açai, acérola, cranberries, goji, guarana...), édulcorants naturels (Stevia), lait de brebis, chèvre, fleurs, etc. L'autre pôle à ne pas rater pour

les restaurateurs, c'est la cuisine du Sial où des professionnels (**Thierry Burlot, Michel Roth, Robert Fontana, Hermance Carro, Patrick Asfaux, Xavier Mathieu, Gilles Choukroun...**) mettront en œuvre les nouveaux produits. S'y succéderont des démonstrations sur différentes thématiques : art food, gourmet express, world food, bio/développement durable, locavore, food doctor (l'alimentation-santé), réinterprétations, street food, la cui-

sine spectacle... Pour finir, un détour par le pôle Food Design vous permettra de découvrir les œuvres des étudiants de l'École supérieure d'art et de design (Esad) de Reims encadrés par le designer culinaire **Marc Brétillet**. Le thème 2010 ? Les paysages alimentaires. Tout à fait surprenant et source d'inspiration.

Nadine Lemoine

WWW.SIAL.FR

Le salon en pratique

Du 17 au 21 octobre - Paris Nord Villepinte (93)
Même date, même lieu pour 3 salons : Sial, le salon in-food et IPA (Salon international du process alimentaire).

Onze tendances relevées par Xavier Terlet

(président de XTC World Innovation et consultant Tendances & innovations du Sial)

- 1 - Les produits ultra ou le déclin annoncé des produits trop classiques, milieu de gamme.
- 2 - Le mélange des genres ou l'utilisation d'ingrédients exotiques.
- 3 - À la maison comme un chef ou la recherche des mêmes produits que ceux utilisés par les chefs.
- 4 - Restons simples ou l'émergence d'innovations jouant de leur simplicité comme d'un avantage de naturalité.
- 5 - Naturel et sans risques.
- 6 - L'allergie, une problématique majeure
- 7 - La chasse aux ingrédients suspects.
- 8 - Des bénéfices santé nouveaux, traduits par le succès des 'superfruits', du thé vert...
- 9 - Look et self control ou les effets des aliments sur l'organisme.
- 10 - Green attitude ou la préoccupation environnementale appliquée à l'alimentation.
- 11 - De la moralité dans nos produits ou comment s'offrir du plaisir sans que ce soit au détriment d'autrui.

Grands prix Tendances et innovations : les nouveautés en restauration

985 produits sont présentés sur l'observatoire Tendances et Innovations, espace fréquenté par 75 % des visiteurs du Sial. Ensuite, un jury extrait de cette sélection les innovations majeures : celles-ci constituent les grands prix Tendances & innovations 2010. 15 prix ont été décernés pour cette édition. Voici ceux qui peuvent intéresser les restaurateurs.

Croc'légumes
(Pâtisserie des Flandres) : des gaufrettes aux légumes riches en fibres.



Cuisimiel, la cuisine au miel
(Les Ruchers du gué). Il s'agit d'une préparation de miel et épices pour cuisiner, avec conseils d'utilisation.



Tatrata liqueurs 32 % à 72 % (Karloff Tatra Distillery) : liqueur de thé aux extraits de fruits et d'herbes.



Cristaux d'huiles essentielles biologiques à cuisiner (Florisens).



Styrian Pumpkin Seed Oil (Wolfnaturprodukte) : huile de graines de potiron, pure à 100 %.



Ricewich (Sushi ran BV) : sandwich de riz où le pain est remplacé par un mélange de riz collant, de riz brun et de riz pour sushi.



Perlage di tartufo (Tartuflanghe) : perles de jus de truffe imitant le caviar.

SON RESTAURANT EL BULLI SERVIRA SES DERNIERS REPAS LE 31 JUILLET 2011

La nouvelle vie du 'professeur' Adrià

La gastronomie mène à tout... et jusqu'à Harvard dans le cas de Ferran Adrià, qui donne actuellement un cours dans la célèbre université américaine.

Ferran Adrià a fait sa rentrée médiatique avec une conférence de presse, aux côtés de **José Montilla**, président de la Generalitat (parlement autonome de Catalogne). Le chef triplement étoilé *Michelin* a levé une part de voile sur son avenir professionnel. Au-delà de la mutation d'El Bulli (le restaurant servira ses derniers repas le 31 juillet 2011 et deviendra en 2014 une fondation), Ferran Adrià souhaite poursuivre ce qu'il a toujours fait : explorer de nouveaux horizons. Ainsi

Ferran Adrià veut faire d'El Bulli "un laboratoire de nouvelles idées".



est née l'idée de créer un projet touristique mettant en valeur les richesses naturelles et patrimoniales de la Costa Brava, où est situé son restaurant de la Cala Montjoi. "En tant que chefs d'entreprises, nous avons une responsabilité vis-à-vis du développement de notre territoire, surtout si le pouvoir politique nous donne les outils pour agir en ce sens." Ses idées ? "Je pense notamment à la mise en valeur de la région à travers l'élaboration d'une route gastronomique." Ferran Adrià évoque la possibilité d'organiser des évènements

de type Fooding à destination d'un large public.

Pour l'heure, il vient tout juste d'endosser ses nouveaux habits de professeur à la faculté de Harvard (États-Unis), où il enseignera jusqu'au 15 novembre les secrets de la cuisine moléculaire. Il est accompagné dans cette aventure par le chef **José Andres**, qui a travaillé à El Bulli et dirige aujourd'hui cinq restaurants à Washington.

Francis Matéo

WWW.ELBULLI.COM

LA BOURSE

B. Loiseau

+ 4,09 % ↑

Groupe Flo

- 3,48 % ↓

Sodexo

+ 5,39 % ↑

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 30-08 ET
LE 13-09-10

COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE • PAR CAROLINE MIGNOT

Jeune journaliste à la plume affûtée, Caroline Mignot renouvelle la critique gastronomique par la vivacité de ses observations. Loin des querelles d'ego de chefs et de certains de ses confrères, elle s'intéresse à vos plats, vos assiettes, vos inventions, votre accueil, votre décor. Écoutez-la.

À Paris, les chefs étrangers s'approprient le répertoire français

Italien, américain, japonais, suédois, des chefs émancipés de leur cuisine d'origine ouvrent leur restaurant dans la capitale et ne passent pas inaperçus.

Giovanni Passerini, un chef italien qui ne fait pas de pizza, Naoto Masumoto, un chef japonais qui n'est pas maître sushi : à Paris, des chefs étrangers ouvrent leur restaurant et n'optent pas pour autant pour une cuisine traditionnelle de leur pays. Ces chefs osent, créent, tout en puisant à la fois dans leur bagage culturel et dans le répertoire français. En France, l'étranger serait-il bienvenu sur le terrain de la gastronomie ? Il semblerait, et c'est tant mieux. Mais qui sont ces chefs ? De la même manière que les jeunes formés en France partent explorer d'autres pays, les jeunes chefs étrangers voyagent, s'enrichissent, et parfois, débarquent en France pour se former, voire carrément ouvrir leur propre restaurant. Si l'accent est toujours là en cuisine, en salle, rien



Naoto Masumoto, chef du restaurant Le Concert de cuisine.

ne sert d'essayer de reconnaître le pays d'origine, l'inspiration et la créativité prennent le pas.

Chicago-sur-Seine

Giovanni Passerini est l'ancien second du suédois Petter Nilsson à la Gazzetta (Paris XII^e), après avoir fait un stage au Chateaubriand (XI^e) et

à L'Arpège (VII^e). En février dernier, le chef italien ouvre le restaurant Rino (XII^e). Cuisine audacieuse, spontanée, accords créés sur le vif dans un petit bistrot au décor minimaliste. Derrière son bout de cuisine de quelques mètres carrés, le chef envoie une épatante formule déjeuner. Après son premier Spring (Paris IX^e), Daniel Rose, originaire de Chicago (États-Unis), fait à nouveau parler de lui. Dans le quartier des Halles, entre des murs centenaires qui lui ont demandé des mois de travaux, l'Américain a ouvert un nouveau Spring en juillet, sur trois niveaux. Une cave, un bistrot et un restaurant plus sophistiqué comprenant une vingtaine de couverts avec une cuisine faisant intégralement partie de la salle. Le chef, fasciné par les grandes figures françaises (Fernand Point, Alain Chapel), a fait

un stage chez Paul Bocuse à Lyon (69).

Ouvert en novembre dernier par Naoto Masumoto, l'ancien chef du restaurant japonais Benkay (Paris XV^e), Le Concert de cuisine (Paris XV^e) se situe à mi-chemin entre Paris et Kyoto : une équipe japonaise en salle, un décor sobre, six couverts installés autour du teppanyaki plus une quinzaine en salle. Le chef propose une cuisine pourvue de tournures japonaises, comme la cuisson teppanyaki et les ingrédients de son pays (yuzu, algues, miso) et pourtant, la curiosité de ce qui se passe ailleurs est là aussi, Risotto aux champignons japonais, Cochon Ibaïona purée de céleri et enoki ou Nage de pêche au uméshu (alcool de prune japonais) et glace miel lavande. Autres adresses japonaises sans l'être complètement : Passage 53



(Paris II^e) et Toyo (Paris VI^e).

Des produits bruts, de France ou d'ailleurs, pas forcément nobles, des cuissons vives, un esprit qui semble léger et parfois dénué de complexes à l'idée d'approcher le répertoire français. Il faut aussi compter sur les cuisiniers d'ailleurs pour voir évoluer la scène gastronomique parisienne et ça n'est pas pour déplaire.

- LE CONCERT DE CUISINE
TÉL. : 01 40 58 10 15
- PASSAGE 53
TÉL. : 01 42 33 04 35
- RINO - TÉL. : 09 71 53 07 57
- SPRING - TÉL. : 01 45 96 05 72
- TOYO - TÉL. : 01 43 54 28 03

Goûtez, Savourez, c'est l'Écosse!



Des étendues sauvages, des pâturages authentiques, un air pur, des eaux claires et la passion de la qualité, cela se sent dans chaque produit typique d'Écosse, dont l'agneau d'Écosse.

Vous reconnaîtrez le Agneau d'Écosse à sa cocarde bleue incluant le logo IGP (Indications Géographiques Protégées). IGP est un programme européen assurant l'origine d'un produit traditionnel de qualité d'excellence, à caractère unique et propre à un terroir. Votre garantie de qualité et d'origine.

www.viandesdecosse.com
qms-france@wanadoo.fr
Tel: 02 28 07 28 00



Campagne financée avec l'aide de l'Union européenne.

IL EST ARRIVÉ EN PLEINE SAISON

Christian Farenasso aux commandes de la Messardière

Saint-Tropez (83) Après avoir obtenu la 5^e étoile, l'établissement veut maintenant hisser sa restauration vers les sommets de la gastronomie avec un nouveau chef qui n'est pas un inconnu.

Christian Farenasso, après avoir fait ses armes auprès de **Michel Bras**, **Michel Trama** et **Alain Sanderens**, avait décroché une étoile *Michelin* au Cassiopée, le restaurant gastronomique de l'Antarès de Méribel en 1995, une autre au Belvédère à Porto-Vecchio en 2003. Né à Toulon, ce passionné de rugby avait ensuite retrouvé sa ville natale où il gérait encore récemment deux restaurants, le Bistro de la Place et le Caffè di Pasta. Son arrivée à la Messardière s'est faite en pleine saison, avec la brigade déjà en place : 12 personnes en cuisine, 3 en pâtisserie, 4 plongeurs, plus 1 chef dédié au personnel de la maison, soit 140 employés en tout. "En 48 heures, j'étais chez moi."



Christian Farenasso : "En 48 heures, j'étais chez moi."

gibier". L'établissement fermera ensuite ses portes fin octobre et profitera de la saison hivernale pour entamer la réfection de la salle de restaurant et apporter des aménagements au room service. **Anne Sallé**

HÔTEL CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE

ROUTE DE TAHITI
83990 SAINT-TROPEZ
TÉL. : 04 94 56 76 00

WWW.MESSARDIERE.COM



Retrouvez une recette du chef en tapant le mot-clé **RTR410410** sur le moteur de recherche www.lhotellerie-restauration.fr

Inspiration méditerranéenne

En un clin d'œil, le chef a repensé la carte et les menus du restaurant gastronomique Les Trois Saisons et totalement remanié l'offre de la Terrasse Terra Cotta et du room service. "Tout s'est fait en parfaite intelligence avec le propriétaire **Gilles Gibier** et le directeur d'exploitation, **Alexandre Durand-Viel**. L'objectif est d'abord de satisfaire le client, ensuite, s'il faut décrocher l'étoile, nous allons y aller intelligemment." Sa cuisine, simple et généreuse, est gorgée de saveurs, de couleurs : "C'est ma personnalité, mes origines." Le chef livrera sa seconde carte mi-septembre, "avec des saveurs de champignons et de

AVEC 40 COUVERTS, LE RESTAURANT AFFICHE COMPLET TOUTS LES MIDIS

Les Jardins fruitiers s'épanouissent

Laquenexy (57) Le fait est suffisamment rare en France pour être souligné : le restaurant d'un site touristique appartenant à une collectivité territoriale est référencé par le guide *Michelin*.

Le modèle est atypique mais il fonctionne à merveille. Propriété du conseil général de Moselle, le restaurant des Jardins fruitiers de Laquenexy - site touristique près de Metz consacré à l'histoire de la viticulture et de l'arboriculture en Moselle - s'est taillé en l'espace de trois saisons une solide réputation. Connue à ses débuts sous le nom de La Pomme Bleue, il a même été inscrit (deux fourchettes) au *Michelin* après six mois d'existence. Et la belle histoire, insolite, continue. **Pascal Garbe**, le maître des lieux à la fois

jardinier, paysagiste et gourmet, tente une explication: "Étant sous la tutelle d'une collectivité territoriale, notre approche n'est pas de concurrencer les autres restaurateurs mais de proposer des mets plus élaborés qu'une pizza surgelée ou un sandwich à moitié froid. Pour cela, il nous fallait inviter à un voyage sensoriel en utilisant autant que possible les fruits et légumes produits ici."

Tarifs très abordables

Dans cette optique, les Jardins fruitiers ont fait appel à un consultant de luxe en la personne

de **Bruno Poiré**, étoilé à Langumberg (57) et valeur montante de la gastronomie régionale. Ce dernier conseille à chaque début de saison le chef **Alan Cherifi**, 24 ans, qui a fait ses armes au lycée professionnel de Bazeilles (08) puis qui a connu quelques belles expériences en Alsace et en Bretagne, chez **Olivier Roellinger** notamment. La carte évolue au gré des saisons. "Trois cartes sont établies pour la période d'ouverture du restaurant et des jardins, soit d'avril à début novembre", indique le chef d'un établissement qui affiche complet (40 couverts) tous les midis. Outre sa cuisine simple, goûteuse, le restaurant propose des tarifs très abordables, avec un ticket moyen à 20 E. **Jean Fabian**

LES JARDINS FRUITIERS DE LAQUENEXY

4 RUE BOURGET ET PERRIN
57530 LAQUENEXY
TÉL. : 03 87 35 01 00

WWW.JARDINSFRUITIERSDELAQUENEXY.COM



Alan Cherifi (au centre) et son second Jonathan Bervillé sont les chefs d'orchestre d'un restaurant atypique.

DANS UNE ANCIENNE MAISON PARTICULIÈRE DE 650 M²

Le Carré Gourmand porte bien son nom

Boé (47) Aux portes d'Agen, ce nouveau restaurant d'esprit bistrot a ouvert ses portes il y a quatre mois avec l'objectif de créer un lieu dynamique aux tarifs abordables.

Arnaud Caré et Emmanuel Waetcher tiennent à l'adjectif accolé au nom de leur premier restaurant. "Il y a eu à la fois l'envie de s'installer, de créer un lieu dynamique avec des tarifs abordables mais surtout d'écouter ce que les gens souhaitent manger", affirme Arnaud Caré, chef de 38 ans, originaire de Verdun. Le restaurant a ouvert il y a quatre mois aux portes d'Agen, à proximité d'une zone commerciale et artisanale, dans une ancienne maison particulière de 650 m², dotée d'un parc de 8 000 m². "Nous avons choisi un esprit bistrot avec des formules pour le déjeuner à 14 et 17 E. Le soir, nous proposons une menu-carte plus élaborée", souligne Arnaud Caré. "Nous continuons à faire excellent mais sans sacrifier nos vies de famille respectives", affirme Emmanuel Waetcher, secondé par son épouse en salle.



Arnaud Caré (au centre) entouré par Emmanuel Waetcher et son épouse.

Car les deux associés ont connu le stress des grandes maisons. Emmanuel Waetcher a été pendant sept ans maître d'hôtel chez **Michel Trama**. Arnaud Caré a travaillé avec **Régis Lecomte**, **Alain Dutournier**, **Michel Troisgros**, **Jacques Chibois** et **Olivier Brulard**. Les deux hommes avaient déjà partagé une première expérience professionnelle à la Brasserie de La Méditerranée à Mougins. C'est ce qui a conduit Emmanuel Waetcher à faire appel à Arnaud Caré lorsqu'il a pris en mai 2008 la direction du Château Saint-Philip à une dizaine de kilomètres d'Agen. L'aventure a duré deux ans. **Bernard Degioanni**

CARRÉ GOURMAND

2 RUE MONTALEMBERT
47750 BOÉ
TÉL. : 05 53 95 22 22

GASTRONOMIE ET SEPTIÈME ART

Un film, ça se déguste

Barneville-Carteret (50) Voir un film lié à la cuisine, puis déguster les plats présents dans l'histoire, c'est le concept de *Cinéma à table*. La première édition a eu lieu fin août à l'Hôtel des Isles autour du film brésilien 'Estômago'.

"Du gorgonzola!" La première phrase du film *Estômago*, du brésilien **Marcos Jorge**, donne le ton : la cuisine est au centre de l'histoire. **Nunato** trouve du travail dans une gargote, et s'y découvre un talent pour la cuisine qui lui permet de gravir l'échelle sociale. Lorsque tout bascule et qu'il se retrouve en prison, il réussit à s'attirer les grâces de ses codétenus en améliorant leurs plats. Gastronomie et septième art, tel est le concept de *Cinéma à table*.

Promotion d'un hôtel

Après avoir visionné ce film où les recettes sont aussi importantes que les personnages, les clients ont été invités à les goûter. **Caco Zanchi**, chef du restaurant belge De Valk, les a revisités. Pour lui qui a aussi travaillé dans le cinéma, le lien entre ces arts est évident : "les deux attirent les gens, l'un avec les papilles et l'autre avec les yeux", explique-t-il. C'est pour faire la promotion d'un hôtel que **Rejane Martins**, attaché de presse au Brésil, a créé le *Cinéma à table*, qui a aussitôt rencontré un grand succès. Cette 54^e édition avait lieu les 25 et 26 août à Barneville-Carteret, à l'Hôtel des Isles, tenu par **Flavia** et **José De Mello**.

Un prochain rendez-vous pourrait avoir lieu en novembre autour du film *Le Festin de Babette*.

Julie Durand

Problème sanitaire

PROTÉGEZ VOTRE ACTIVITÉ.

Cafés Hôtels
Groupama
100%
avec les
PROS
Restaurants



Cafés, Hôtels, Restaurants

La garantie Sécurité Alimentaire de Groupama vous indemnise des conséquences financières en cas de problème sanitaire*.

Pour en savoir plus, renseignez-vous auprès de votre conseiller Groupama pro sur www.groupama-pro.fr



Toujours là pour moi.

50 PERSONNES ONT ÉTÉ EMBAUCHÉES

Flunch V2 fait peau neuve

Villeneuve d'Ascq (59) L'enseigne du groupe Mulliez innove en ouvrant le plus grand Flunch d'Europe, après cinq mois de travaux. Décoration et agencement rompent définitivement avec l'image classique de la cafétéria.

Flunch, c'est plus une conception de la restauration qu'un concept de restauration", affirme **Claude Cliqué**, directeur des produits de l'enseigne. Plusieurs espaces ont été créés (dont So good - filiale libre-service partenaire-, le Flunch café, le Flunch glacier et un espace plat chaud). Ils rompent avec le classique plateau-repas tout en étant en adéquation avec une clientèle pressée ('Fast Flunch') ou familiale ('Flunch Kid'). La multiplication des services (le wok, la cuisson à la plancha et les cafés gourmands...) a nécessité l'embauche de 50 personnes et 127 000 heures de formation pour les 140 membres de l'équipe.

Balises nutritionnelles

Ce remodelage est également dû à une concurrence "qui a doublé tous les cinq ans dans la restauration. Nous comptons 18 concurrents sur [notre] zone commerciale", explique **Vincent Lemaître**, directeur général de Flunch France. L'objectif est d'atteindre un chiffre d'affaires de 10 ME.

L'année prochaine, des balises nutritionnelles conçues avec une diététicienne aiguilleront les consomma-



Luc Vasseur, chef de projet V2 devant le Flunch Kid, l'espace où chaque enfant passe sa propre commande.

teurs. Ce modèle Flunch V2 "n'est pas complètement achevé mais ses principes ont vocation à être déployés", assure **Vincent Lemaître**.

Laurène Leuridant

FLUNCH

CENTRE COMMERCIAL V2
59830 VILLENEUVE-D'ASCQ

FORTE DE 500 ADRESSES DANS LE MONDE

Hooters : après l'Allemagne, la France ?

L'enseigne américaine a inauguré un nouveau restaurant à Francfort. D'autres ouvertures sont programmées outre-Rhin mais l'avenir de Hooters passe aussi par la France.

Redue célèbre pour ses serveuses en tenue légère, riche de près de 500 adresses à travers le monde, l'enseigne de restauration Hooters va-t-elle prochainement ouvrir ses premières franchises en France ? Pas dans l'immédiat. Mais Sefradis, la société luxembourgeoise chargée du développement de la marque dans différents pays d'Europe, y pense. "Pour la France, ce sont des milliers de démarches qu'il convient de faire. Pas simple. Des premiers contacts ont été pris mais le processus est long entre la recherche du local idéal et du bon partenaire [comprendre, un professionnel de la restauration disposé à investir entre 800 000 et 1 ME en moyenne, NDLR]. Cela dit, le marché nous intéresse", confie un responsable de Sefradis évoquant déjà une dizaine de villes possibles, dont Paris, Nice, Strasbourg ou Lyon.

Dans les aéroports

Pour l'heure, c'est en Allemagne que Sefradis, via sa filiale Flying Wings SA, est active depuis l'ouverture le 11 août



Le Hooters de Francfort a été inauguré le 11 août dernier.

d'un Hooters à l'aéroport de Francfort, le premier du genre dans un aéroport. Dirigé par ses propriétaires, **Manfred Metzger** et **Bastian Klink**, l'établissement dispose d'une capacité de 190 places assises, emploie une quarantaine de personnes et table sur un chiffre d'affaires de 1,5 à 2 millions d'euros par an. L'établissement ne devrait pas rester très longtemps une exception puisque Flying Wings SA aurait déjà négocié un espace commercial dans le futur aéroport de Berlin qui ouvrira ses portes en 2011. D'autres sont programmées à Dresde et Leipzig, notamment.

Jean Fabian

LA PREMIÈRE FORMULE EST À 4,90 €

Pick and Go : bien manger à moins de 10 €

Agen (47) C'est le défi que se sont lancé Michel Dusseau et trois associés dans un lieu à mi-chemin entre l'épicerie, le traiteur et le restaurant.



Michel Dusseau souhaite attirer les personnes qui ne vont pas au restaurant.

Pick and Go, situé dans une zone commerciale, entend "attirer les gens qui ne vont pas au restaurant". "Faire bon à moins de 10 euros, c'est un défi pour un cuisinier", affirme **Michel Dusseau**, ancien d'**Alain Ducasse**, qui dirige depuis 2006 La Table d'Armandie à Agen.

L'établissement, se présente comme une grande surface en format réduit avec les produits sur des linéaires et paiement aux caisses. La première formule est à 4,90 €, la deuxième à 7,90 € avec salade, plat du jour et dessert. Munis d'un panier semblable à celui des grands magasins, les clients achètent produits frais (pains, sandwiches, tartes, quiches, entrées froides, gâteaux...) et plats chauds.

Des banques réfrigérées proposent une quinzaine de légumes et autant de fruits frais à partir desquels les clients composent leur salade.

Au fond de l'établissement, deux cuisiniers servent plats chauds et plats du jour. Il y a aussi la possibilité de choisir différents poissons et légumes qui seront cuits en direct à la plancha ou au wok. "Tout est réalisé ici par des professionnels. On souhaite que 80 % des clients emportent les plats. Mais, pour l'instant, ils préfèrent consommer sur place", conclut **Michel Dusseau**.

Bernard Degioanni

PICK AND GO

9006 AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC • ZAC SUD
47000 AGEN

PORTÉ PAR LE SUCCÈS DE SES PRESTATIONS TRAITEUR

La Compagnie sans gluten ouvre bientôt son snack-bar

Lille (59) Les trois jeunes nordistes à l'origine de ce concept original misent sur l'ouverture de Cooking & Cie, un lieu de restauration rapide.

Traiteurs depuis avril 2009, les trois jeunes femmes de La Compagnie sans gluten osent des créations sucrées et salées, bio, sans gluten et sans lait, végétariennes. Depuis le lancement d'un brunch par mois au Café citoyen à Lille, **Anne-Lucie Domange-Viscardi**, **Cynthia Saint-Fleur Detailleur** et **Pauline Hercouët** ont multiplié les prestations traiteur pour les collectivités locales, les comités d'entreprise mais aussi les particuliers.

Inédite dans la région, cette initiative emballée. De quoi inciter les jeunes femmes à lancer, dès la fin de l'année, un lieu de restauration rapide sur Lille. Dans une ambiance conviviale entre salon de thé et snack-bar, le local de Cooking & Cie développera une gamme d'en-cas déjà plébiscités, à consommer sur place ou à emporter. L'enseigne veut créer un lieu où l'on sirote le café à volonté, avec des aliments non pré-emballés.

La Compagnie sans gluten a également été sollicitée par le service pédiatrique du CHR de Lille en prévision de conférences sur les allergies alimentaires. Une occasion de plus pour élargir l'horizon culinaire des individus intolérants au gluten et au lait et de démocratiser le bio. L.L.



Les trois jeunes nordistes veulent impulser une nouvelle dynamique à leur concept.

WWW.LACOMPAGNIESANSGLUEN.COM

AVEC UN COÛT DE 500 000 € PAR ÉTABLISSEMENT

Pour contrer la concurrence, le groupe Dorchester mise sur ses salariés

Après avoir réalisé d'importants travaux de rénovation, le groupe Dorchester (Plaza Athénée et Meurice) a choisi de privilégier la formation de l'ensemble de ses salariés via un stage d'une semaine aux États-Unis.



François Delahaye, vice-président du groupe Dorchester : "Donner à nos meilleurs éléments l'envie de rester."

sultats obtenus", explique Laurence Bloch. "C'est le meilleur stage en matière de leadership qui existe", avait prévenu **Christopher Cowdray**, président de la Dorchester Collection. "Cela va bien au-delà de mes attentes", confirme Laurence Bloch. Aujourd'hui, une partie des équipes a déjà été formée. Objectif du groupe : conserver le niveau d'excellence reconnu dans les deux hôtels et le maintenir de façon naturelle. **Évelyne de Bast**

À Paris, ils sont incontournables. Le Plaza Athénée et le Meurice ont acquis une notoriété reposant autant sur le confort des chambres, la qualité du service et leur table 3 étoiles Michelin. "Nous sommes des hôtels d'exception car nous vendons de l'émotion", souligne **François Delahaye**, vice-président du groupe Dorchester. L'important est de ne pas banaliser le service offert au client car il contribue à créer cette émotion. Responsabiliser chacun dans ses propres missions est important. De surcroît, avec la concurrence qui s'intensifie, nous voulons donner à nos meilleurs éléments l'envie de rester. Nous avons donc choisi d'investir dans un programme américain de formation. Dispensé par le Center for Creative Leadership, il sera proposé à tous les salariés."

Cette formation d'une semaine se déroule à Los Angeles, et va représenter un coût annuel de 500 000 € par hôtel. "L'intérêt de ce stage est de travailler sur la vision que l'on a de soi-même et sur celle que les autres ont de vous, qu'il s'agisse de vos supérieurs ou de vos équipes", détaille **Laurence Bloch**, assistante de François Delahaye. "C'est un stage destiné au leadership. Mais nous n'attendons pas les mêmes résultats pour tout le monde. Ce que nous voulons, c'est ne pas passer à côté de talents méconnus, précise ce dernier. Nous pensons qu'un tel stage peut motiver certains à faire valoir leurs aspirations et leurs talents."

"Le meilleur stage en matière de leadership"

Au Plaza Athénée et au Meurice, plus de 500 personnes seront donc formées, à tous les niveaux de la hiérarchie. Les résultats peuvent toutefois aller à l'encontre du but recherché : "Chez certains, la découverte de leurs potentialités les incitera peut-être à aller voir ailleurs, mais c'est une réalité que nous avons intégrée", poursuit François Delahaye. L'objectif pour chacun est de s'approprier ses propres missions afin d'être davantage à l'écoute des clients. "En clair, nous devons savoir déléguer, tout en donnant le cap et en surveillant les ré-

UN ÉTABLISSEMENT DE 29 CHAMBRES

La nouvelle vie de l'Hôtel de France à Auch

Auch (32) L'établissement d'André Daguin a été repris par le chef **Vincent Casassus-Builhé** et sa famille.

Vincent Casassus-Builhé et sa compagne **Lucie Mouget** ont repris l'Hôtel de France, ancienne maison d'André Daguin. Ils étaient depuis 2006 à la tête du Relais du Pont à Gimont et de la brasserie La Cocotte à Auch, établissement qu'ils possèdent toujours. "À partir du moment où l'on a visité l'Hôtel de France dont le fonds était en vente, c'était difficile de penser à un autre établissement", souligne **Vincent Casassus-Builhé**, ancien de **Bernard Pacaud** à l'Ambroisie et de **Jean-François Piège** au Crillon. Le successeur d'**André Daguin**, parti en 1997, n'a pas connu le succès. "Le fonds de commerce avait perdu de sa valeur mais cela restait un important effort financier. André Daguin, propriétaire des murs, nous a aidés. Comme nous avions deux affaires, nous avions déjà notre clientèle. Les gens étaient contents que nous soyons dans cette belle maison", ajoute le jeune chef.



Beaucoup de détermination chez **Vincent Casassus-Builhé**.

En famille

L'hôtel compte 29 chambres, un restaurant, une brasserie. "On cherche la simplicité, la précision. Bien sûr, nous travaillons le magret, mais on le fait par plaisir. On n'a pas une cuisine du terroir même si nous utilisons les produits d'ici", ajoute-t-il. Ses deux frères l'ont rejoint. **Fabien**, qui a vécu dix ans à New York, prend en charge la pâtisserie. **Bruno**, sommelier en Malaisie, s'occupe des vins mais aussi de la partie commerciale. "C'est un vrai bonheur de travailler en famille. En douze ans, on s'était vus trois fois." **Bernard Degioanni**



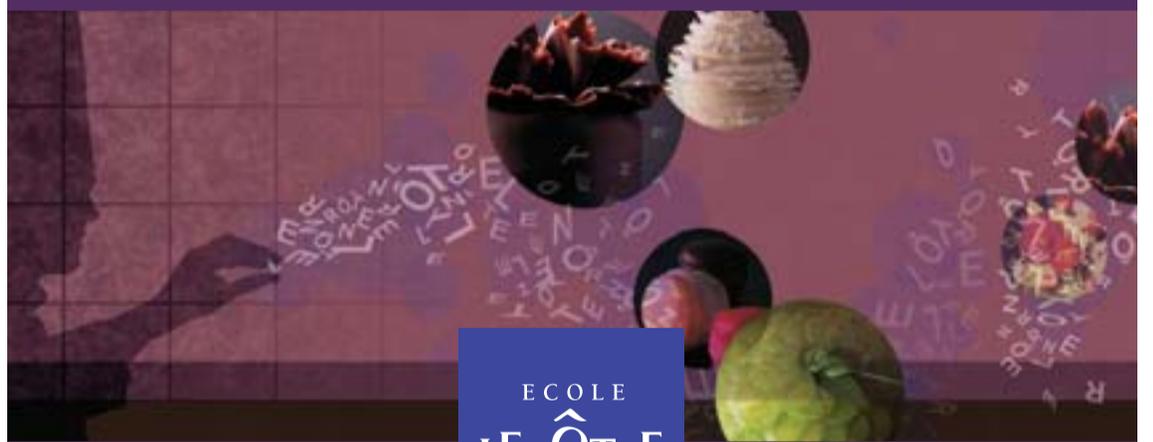
Le Meurice, une adresse incontournable.

HÔTEL DE FRANCE

PLACE DE LA LIBÉRATION · 32000 AUCH
TÉL. : 05 62 61 71 71

WWW.HOTELDEFRANCE-AUCH.COM

Formation et Perfectionnement aux Métiers de la Gastronomie



ÉCOLE
LENÔTRE
PARIS

Des stages d'exception aux côtés de Meilleurs Ouvriers de France, d'un Meilleur Sommelier du Monde, de Champions du Monde, de Chefs étoilés et de professionnels hautement qualifiés.

Retrouvez notre calendrier sur www.ecole-lenotre.com

Ecole Professionnelle à Plaisir (78)
Ecole pour Amateurs au Pavillon Ellysée Lenôtre (Paris)

Tél. : +33 (0)1 30 81 46 34 / 35 – ecole@lenotre.fr

LA BOURSE

Accor
+ 8,22 % ↗

SBM
- 0,61 % ↘

Hôtels de Paris
- 14,63 % ↘

Club Med
+ 7,33 % ↗

Groupe Partouche
+ 15,52 % ↗

ÉVOLUTION DU COURS
ENTRE LE 30-08 ET
LE 13-09-10

EN BREF

Paris Inn lance Book Inn France



Le groupement d'hôtels indépendants Paris Inn étend ses activités et lance Book Inn France. Sous cette marque, la société offrira désormais des services dédiés à la commercialisation d'établissements hôteliers grâce à un site web plus performant lancé récemment et réalisé en 5 langues. Aujourd'hui, le réseau Book Inn France gère un parc de 24 établissements indépendants en 2, 3 et 4 étoiles avec une zone de chalandise qui dépasse le bassin parisien.

Le groupe Paris Inn - créé en 2000 du rapprochement d'une famille d'hôteliers, la famille Albar, avec un expert de transactions hôtelières, Jean-Bernard Falco - regroupe, gère et exploite un réseau d'une vingtaine d'établissements sur Paris. Spécialisée dans le développement hôtelier, la société propose ses services aux hôteliers indépendants dans le cadre de la recherche de financements, mais propose aussi aide et appui technique pour la construction et la rénovation. Elle peut aussi assurer en direct la gestion des hôtels. Aujourd'hui, la société a étendu ses services au-delà du marché parisien avec une clientèle basée à Nice, Perpignan et Toulouse.

É. de B.

LE GROUPE VIENT D'OUVRIR SON 11^E BUREAU EN EUROPE

L'Entente cordiale existe aussi dans l'hôtellerie

Christie + Co fêtait ses 75 ans dans les locaux de l'ambassade de Grande-Bretagne à Paris. L'occasion de faire le point sur sa stratégie européenne.

Pour fêter son 75^e anniversaire, Christie + Co avait choisi l'ambassade d'Angleterre pour organiser sa garden-party. "Ce rendez-vous est habituel", précisait **Thomas Lamson**, directeur de Christie + Co France. L'occasion pour ce dernier de rappeler le développement de la compagnie et les relations étroites unissant Français et Britanniques. "Nous avons depuis dix ans développé Christie + Co en France avec les ouvertures successives des bureaux de Paris, en 1998, Marseille en 2006, Rennes en 2008 et Lyon en 2009." Cet été, Christie + Co vient d'ouvrir son 11^e bureau en Autriche. Un marché au moins aussi important que l'Allemagne, puisqu'il se compose de 13 600 établissements, dont environ 85 % sont dirigés par des hôteliers indépendants. Ce bureau aura à sa tête **Lukas Hochedinger**. Ce bureau aura pour objectif de rayonner sur toute l'Europe centrale et orientale mais vers la Communauté des États indépendants.

Peter Westmacott, ambassadeur de Grande-Bretagne en France, a rappelé les nouveaux rapprochements entre les deux pays, précisant que "le sommet bilatéral d'octobre devrait ainsi se tenir sous les meilleures auspices".



Peter Westmacott, ambassadeur de Grande-Bretagne en France, et **Thomas Lamson**, directeur de Christie + Co France.

LES ÉPREUVES AURONT LIEU LE 26 OCTOBRE

Trophée David Campbell : les jeux sont ouverts en Paca

Nice (06) Les inscriptions, closes au 5 octobre, se font via le site internet de la section locale de l'Amicale internationale des chefs de réception.

Après une saison estivale active, les membres de l'Amicale internationale des chefs de réception et sous-directeurs des grands hôtels (AICR) Côte d'Azur se retrouveront le 30 septembre prochain au Carlton à Cannes pour organiser la rentrée. Le président, **Jean-Jacques Poulet**, insistera sur "la promotion du métier et de l'excellence de l'accueil" et sur la sélection régionale de la prochaine édition du trophée David Campbell. Les hôtels 4 étoiles, 4 étoiles luxe et 5 étoiles de la Côte d'Azur sont invités à présenter un ou deux candidats.

Une épreuve internationale

L'épreuve qualificative se déroulera à l'Hôtel Negresco à Nice, sous la houlette de sa directrice générale, **Nicole Spitz**, le 26 octobre prochain. Toutes les épreuves auront lieu en anglais. Elles comprendront une épreuve orale avec des questions autour des thèmes en relation directe avec les métiers de l'accueil (revenu, yield management, effectifs, promotion du produit...) mais aussi un jeu de rôles d'une durée de quinze minutes. La cérémonie de remise des prix aura lieu le 4 novembre 2010 toujours à l'Hôtel Negresco. Le lauréat représentera la section azurienne lors de la finale du 17^e International David Campbell Trophy qui aura lieu à Christchurch (Nouvelle-Zélande), au cours du congrès international de l'AICR du 9 au 14 janvier 2011.

Anne Sallé

WWW.AICR-COTEDAZUR.COM

LHR → Emploi

LE SALON EMPLOI DES PROFESSIONNELLS
de L'Hôtellerie Restauration

JEUDI 10 MARS 2011
de 9 H à 18 H



OPTIMISEZ VOS RECRUTEMENTS
ET VENEZ RENCONTRER
DES CANDIDATS MOTIVÉS
ET QUALIFIÉS !

LE NOUVEAU
RENDEZ-VOUS
EMPLOI DE
L'HÔTELLERIE
ET DE LA
RESTAURATION



Vous êtes restaurateur ou hôtelier
indépendant, grand groupe
de restauration commerciale
ou collective, chaîne hôtelière,
cabinet de recrutement,
organisme de formation :
**RÉSERVEZ MAINTENANT
VOTRE STAND !**

Contact : 01 45 48 64 64 • lhr-emploi@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISÉ PAR

L'Hôtellerie
Restauration

AU CENTQUATRE
104 RUE D'AUBERVILLIERS
PARIS 19^E

WWW.LHR-EMPLOI.FR

AVEC UN PRIX MOYEN DE 91,36 EUROS PAR CHAMBRE EN JUILLET 2010

Bonne résistance des prix des hôtels en France

Selon le classement publié par hotel.info, les établissements français ont su maintenir les prix de leurs chambres depuis 2008, et ce, malgré la crise financière. En juillet, les villes les plus chères du monde restent New York et Londres. Paris se classe à la 13^e position, précédée par Nice.

Selon le classement publié par hotel.info, en juillet 2010, les chambres d'hôtel les plus chères de France se trouvaient à Nice et à Paris. Il faut en moyenne déboursier 115,84 € pour séjourner à Nice, qui a toutefois subi une baisse de 12 % depuis juillet 2009, et de 2,41 % entre juillet 2008 et juillet 2010. En revanche, Paris (110,84 € la nuit en moyenne, 13^e du classement international) n'a pas encore atteint le niveau de juillet 2008 mais a augmenté ses prix de 4,80 % par rapport à juillet 2009. La ville française ayant connu la plus forte progression est Bordeaux (+ 17,17 %) alors que Montpellier est la 2^e ville (après Nice) ayant connu la plus forte baisse (- 10,35 %). Au total 8 villes sur 10 sont en retrait par

	France					Monde					
	juillet 2010	juillet 2009	juillet 2008	juil/10 juil/08	juil/10 juil/09	juillet 2010	juillet 2009	juillet 2008	juil/10 juil/08	juil/10 juil/09	
1 Nice	115,84	130,91	117,68	- 2,41	-12,27	1 New-York	194,49	169,49	221,63	- 12,25	+14,75
2 Paris	110,81	105,73	113,37	- 2,25	+ 4,80	2 Londres	146,60	133,24	143,00	+ 0,41	+10,03
3 Strasbourg	92,94	95,72	86,64	+ 7,27	- 2,83	3 Stockholm	145,30	121,29	117,02	+24,17	+19,80
4 Toulouse	89,67	90,71	86,64	+ 3,25	- 1,14	4 Zurich	144,00	142,15	145,73	- 1,19	+1,30
5 Lille	88,98	86,53	81,81	+ 8,76	+ 2,83	5 Rio de Janeiro	143,60	99,33	95,82	+49,86	+44,57
6 Lyon	88,67	84,21	84,69	+ 4,69	- 5,88	6 Tokyo	143,47	136,02	162,32	- 11,61	+ 5,48
7 Marseille	86,67	91,83	106,16	- 18,35	- 5,61	7 Singapour	139,74	126,29	149,05	- 6,25	+10,65
8 Montpellier	83,09	92,69	80,83	+ 2,79	-10,35	8 Moscou	134,09	154,67	210,49	- 36,30	-13,31
9 Bordeaux	81,00	69,13	76,69	+ 5,62	17,17	9 Sydney	130,90	124,78	125,64	+ 4,19	+ 4,90
10 Nantes	76,94	80,04	79,37	- 3,06	- 3,87	10 Oslo	129,16	141,62	140,22	- 7,89	- 8,80
Moyenne	91,36	93,75	91,40	- 0,05	- 2,54	13 Paris	110,81	105,73	113,37	- 2,26	+ 4,80

rapport à juillet 2009. Les prix dans les villes françaises en juillet 2010 reculent de 2,5 points par rapport à 2009, mais ne se si-

tuent que très légèrement en dessous de ceux de 2008 (- 0,05 %), ce qui indique une bonne remontée en 2010 : "Cela est surprenant car les

prix par nuit en 2009, dans la plupart des pays européens, se situaient plutôt en dessous des prix de l'année 2008, en raison de la crise financière et économique ; alors que l'on constate en France des chiffres contraires", indique-t-on chez hotel.info.

Dans le classement mondial, New York reste la ville la plus chère avec 194,49 € (+ 14,75 % par rapport à l'an dernier) suivie par Londres à 146,60 € (+ 10 % par rapport à juillet 2009), Stockholm (145,30 €), Zurich (144 €) et Rio de Janeiro (143,60 €). Cette dernière enregistre la plus forte augmentation (44,57 %), en raison des nombreux salons qui s'y sont déroulés à cette période, indique hotel.info.

Évelyne de Bast

LES HÔTELS HAUT DE GAMME PRIVILÉGIÉS

Un bilan hôtelier et touristique positif à Lyon cet été

Selon l'office du tourisme, les visiteurs étrangers sont de plus en plus présents et la fréquentation des points d'accueil a été multipliée par trois grâce à la stratégie mise en œuvre par Lyon Tourisme et congrès, qui veut faire des mois d'été une saison touristique à part entière dans le Grand Lyon.

Lyon et le Grand Lyon ont connu une hausse très nette (+ 18,7 %) de la fréquentation touristique et hôtelière par rapport à 2009. Les touristes étrangers représentaient, pour la première fois, 2 visiteurs sur 3. Les hôtels trois à cinq étoiles affi-

chent d'excellents taux d'occupation, "surtout en juillet", précise Laurent Duc, directeur de l'Hôtel Athéna et président de l'Umih 69. Il semblerait en revanche que l'hôtellerie deux étoiles ait été pénalisée avec une baisse de la clientèle française. Laurent Duc explique le succès du

tourisme urbain cet été par "un retour des gens vers les villes en fonction de la météo qui n'a pas été des meilleures cet été", mais aussi par des "courts séjours renouvelés pour des raisons sans doute économiques". Éric Giorgi, président du groupe Lyon Métropole (Hôtel Lyon Métropole, Hôtel des Congrès,

et Relais & Châteaux la Villa Florentine), se félicite d'un "très bon été" avec 66 à 67 % de taux d'occupation, sur des courts séjours, avec "plus d'Américains". "La raison en est sans doute la reprise économique, la baisse du dollar et la multiplication des lignes aériennes."

Sonia Delzongle

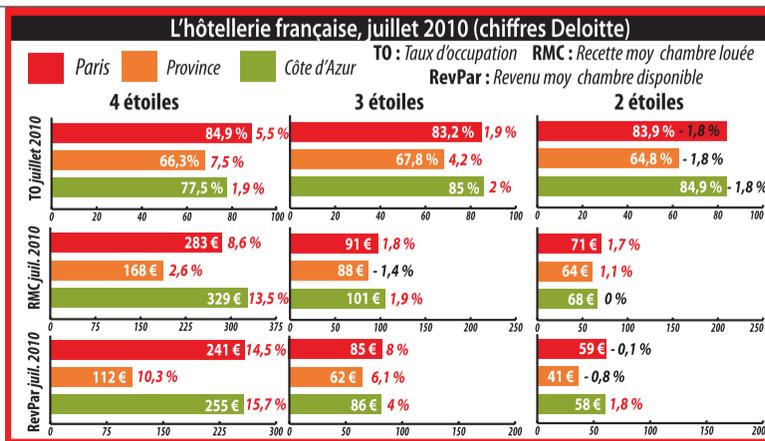
RETOUR DE LA CLIENTÈLE DE LOISIRS

Baromètre Deloitte : l'hôtellerie de luxe a rayonné en juillet

Le cabinet d'experts annonce une hausse du RevPAR à deux chiffres pour l'hôtellerie de luxe, partout en France. L'hôtellerie économique, en revanche, stagne.

En juillet, l'hôtellerie 4 étoiles de Paris, province et Côte d'Azur a vu ses RevPAR s'envoler, avec une hausse de 15,6 %. Ces bons résultats constituent un signe manifeste du retour de la clientèle étrangère. La progression est plus modeste pour les 3 étoiles, mais néanmoins satisfaisante (+ 8,1 %). L'hôtellerie 2 étoiles, en revanche, tend à stagner (+ 0,9 %), victime d'une clientèle française prudente et attentive à ses dépenses en hébergement.

À Paris et sur la Côte d'Azur, la hausse globale des RevPAR sur le segment haut de gamme est à imputer à celle du prix moyen, alors qu'en province, elle est davantage due à la progression des taux d'occupation (TO). Les hôtels les



plus luxueux ont ainsi augmenté leurs prix moyens de 11 % à Paris et de 16 % sur la Côte d'Azur. Sur le marché milieu de gamme, l'hô-

tellerie de Rouen enregistre les plus belles performances, avec un RevPAR en hausse de 12,1 % en 2 étoiles et de 15,3 % en 3 étoiles, dopée par l'exposition Normandie impressionniste. Bordeaux, Reims, Montpellier et Dijon ont également connu un bon mois de juillet. Le début de l'année avait vu le retour de la clientèle d'affaires. Les résultats de juillet apportent la confirmation que la clientèle de loisir est également bien présente.



SANTOS
Tout pour le bar
 Laissez libre cours à votre créativité
 Site Internet : www.santos.fr - E-mail : santos@santos.fr

Une question ? Allez sur les Blogs des Experts de Pascale Carbillet sur www.lhotellerie-restauration.fr

Courrier des lecteurs & Blogs des Experts de Pascale Carbillet

Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans

Est-il légal de servir une bière à un mineur de plus de 16 ans accompagné d'un adulte ?

Albon

Non ! Il est désormais strictement interdit de vendre de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans et ce quelle que soit la catégorie d'alcool.

Afin de lutter contre l'alcoolisme des jeunes, **Roselyne Bachelot** a pris différentes dispositions dans une loi du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital relative aux patients, à la santé et aux territoires en interdisant toute vente d'alcool à des mineurs. Cette loi publiée au Journal officiel du 22 juillet est donc applicable un jour franc après sa publication, soit depuis le 23 juillet 2009. Il est vrai qu'auparavant, la vente d'alcool à des mineurs était régie par des règles un peu compliquées et dépendait de l'âge du jeune et du type d'alcool (par exemple : la vente des boissons alcoolisées du 2° groupe, comme la bière, était autorisée aux mineurs de plus de 16 ans.

Cette loi a posé en principe l'interdiction de vendre ou d'offrir à titre gratuit de l'alcool à des mineurs de moins de 18 ans non seulement dans les débits de boissons mais aussi les commerces et lieux publics, comme par exemple les gares. Désormais, l'article L.3342-1 du code de la santé publique prévoit : "La vente des boissons alcooliques à des mineurs est interdite. L'offre de ces boissons à titre gratuit à des mineurs est également interdite dans les débits de boissons et tous commerces ou lieux publics. La personne qui délivre la boisson peut exiger du client qu'il établisse la preuve de sa majorité."

La loi a aussi donné la possibilité à la personne qui sert un jeune de lui demander de justifier de son âge. Pour compléter cette nouvelle disposition, les textes ont aussi prévu l'obligation pour les débits de boissons à consommer sur place ou à emporter d'apposer une affiche rappelant les dispositions de la loi. Ces conditions de publicité sont prévues par l'article L.3342-4 du code de la santé publique : "Une affiche rappelant les dispositions du présent titre est apposée dans les débits de boissons à consommer sur place. Un modèle spécifique doit être apposé dans les débits de boissons à emporter. Les modèles et les lieux d'apposition de ces affiches sont déterminés par arrêté du ministre chargé de la Santé." Mais cette obligation d'affichage n'est effective que depuis février 2010 avec la publication de l'arrêté du 27 janvier 2010 (voir encadré ci-contre) fixant les modèles et lieux d'apposition des affiches prévues par l'article L.3342-4 du code de la santé publique. Trois modèles sont proposés par ce texte, une version pour les débits de boissons à consommer sur place, une autre pour les débits de boissons à emporter et une troisième pour les points de vente de carburant. Ce texte a imposé à tous les professionnels de remplacer la précédente affiche de protection des mineurs et répression de l'ivresse publique par la nouvelle affiche définie dans cet arrêté. En outre, cet arrêté détermine l'emplacement des affiches :

- **pour les débits de boissons à consommer sur place**, l'affiche doit être apposée à l'intérieur de l'établissement, de manière à être immédiatement visible par la clientèle, soit à proximité de l'entrée, soit à proximité du comptoir ;
- **pour les débits de boissons à emporter**, l'affiche doit être apposée à l'intérieur de l'établissement de manière à être immédiatement visible par la clientèle, à proximité des rayons présentant des boissons alcooliques et aux caisses enregistreuses de l'établissement. Pour compléter cette réglementation sur l'alcool et les mineurs sachez aussi, que l'article L.3342-3 prévoit : "Il est interdit de recevoir dans les débits de boissons des mineurs de moins de seize ans qui ne sont pas accompagnés de leur père, mère, tuteur ou toute autre personne de plus de dix-huit ans en ayant la charge ou la surveillance. Toutefois, les

mineurs de plus de treize ans, même non accompagnés, peuvent être reçus dans les débits de boissons assortis d'une licence de 1^{re} catégorie."

L'article L.3353-3 prévoit que la vente à des mineurs de boissons alcooliques est punie d'une amende de 7 500 E. En cas de récidive dans un délai de cinq ans, la personne est passible d'un an d'emprisonnement et d'une amende de 15 000 E. Les personnes physiques peuvent aussi encourir des peines complémentaires d'interdiction, à titre temporaire, d'exercer les droits attachés à une licence de débits de boissons à consommer sur place ou à emporter d'un an au plus. Et pour finir sachez que cette même loi interdit aussi la vente de cigarette à tous les mineurs de moins de 18 ans alors qu'auparavant cette interdiction ne concernait que les mineurs de moins de 16 ans.

Pascale Carbillet

Lire la suite de la discussion avec le code **12692B** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

N'oubliez pas de remplacer vos anciennes affiches de protection des mineurs

Vous devez avoir remplacé vos anciennes affiches de protection des mineurs et de répression de l'ivresse publique par les nouvelles affiches définies par l'arrêté du 27 janvier 2010.

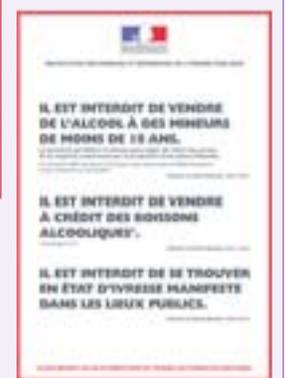
Vous pouvez retrouver ces affiches sur notre site internet à la suite de cet article, ou les télécharger directement sur le lien suivant :

www.drogues.gouv.fr/ce-que-dit-la-loi/ce-que-dit-la-loi-en-matiere-dalcool/alcool-et-mineurs

Comme le rappelle l'annexe de cet arrêté, vous pouvez imprimer ces modèles en l'état, mais ils ne doivent ni ne peuvent subir aucune modification. Ces modèles sont libres d'impression sur n'importe quel support papier, plastique, autocollant, etc. En revanche, le texte précise que ces modèles doivent être imprimé au format minimum de 29,7 x 21 cm (A4) dans les débits de boissons à consommer sur place. Pour les débits de boissons à emporter, il faut respecter le même format 29,7 x 21 cm (A4) pour l'affiche à apposer à proximité des rayons présentant des boissons alcooliques, en revanche à la caisse enregistreuse, cette affiche pourra n'être que de format A5, c'est-à-dire 14,8 x 21.



À gauche : modèle d'affiche à apposer dans les débits de boissons à emporter, autres que les points de vente de carburant.



À droite : Modèle d'affiche à apposer dans les débits de boissons à consommer sur place.

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet "Droit et réglementation en CHR (Baisse de la TVA inclus)" sur www.lhotellerie-restauration.fr



DE KERCOET
www.dekercoet.com Tel : 02.97.40.56.52



testo
 Respect de la chaîne du froid !
 Les appareils de mesure testo adaptés à l'HACCP et conformes EN 13485, EN 12830
 Cap sur le futur
 Désormais, plus de fraîcheur et de qualité pour vos produits alimentaires !
www.testo.fr/freshness - Tél. : 03 87 29 29 29



DESTRUCTION D'ODEURS
 PROBLEMES DE VOISINAGES, NUISANCES OLFACTIVES ? NOUS AVONS LA SOLUTION
 Les odeurs persistantes et désagréables peuvent occasionner une gêne pour les occupants.
 Nous à votre service de conseil, d'expertise et de réalisation satisfaisante avec les administrations.
COMBAT LA POLLUTION OLFACTIVE !!!
DETROUT TOUTES LES ODEURS SANS LES MASQUER !!!
 Possibilité d'extraction en façade sans nuisances
 Réduit considérablement les dépôts de graisse
 Traitement de toutes les odeurs rejetées : cuisine, égouts, locaux poubelles, chambres fumées, parking, sanitaires...
PROCÉDE BIOLOGIQUE EN HARMONIE AVEC L'ENVIRONNEMENT
 Dossier complet et références sur demande
CASH HOTELIER Tél : 04 74 08 78 71 Fax : 04 74 08 84 74 www.dso2002.com - mail@dso2002.com



14 & 15 octobre 2010
 Cnit Paris La Défense
VAE expo
 restauration urbaine & nomade
 Des nouveautés à emporter
 le 14 octobre, 1^{er} Forum de la VAE
www.vaeexpo.com

LES DÉFINITIONS À CONNAÎTRE

Entrée en vigueur du nouveau classement des hébergements touristiques

Les résidences de tourisme, les meublés de tourisme, les terrains de camping, les parcs résidentiels de loisirs, les villages vacances peuvent désormais postuler pour bénéficier du nouveau classement de leurs hébergements dans une des catégories allant de la 1^e à la 5^e étoile.

Partant du constat de l'offre vieillissante des prestations touristiques, la loi de développement et de modernisation des services touristiques du 22 juillet 2009 est venue harmoniser les systèmes de classement de chaque mode d'hébergement et moderniser les normes qui avaient, pour certaines d'entre elles, près de trente ans. Désormais, quel que soit le mode d'hébergement touristique, les règles d'obtention du classement se font autour du même type de critères et sont construites selon le même principe : trois grands chapitres dédiés respectivement à l'équipement (surface, état de propreté...), les services aux clients (langues parlées, accès internet) et enfin l'accessibilité et le développement durable. Les tableaux de classement fonctionnent selon le principe d'un système à points avec des critères obligatoires et optionnels.

La demande de classement des hébergements touristiques fonctionne de la même manière. Il s'agit d'un classement volontaire, effectué à la demande de l'exploitant qui doit payer une visite d'inspection à un organisme de contrôle accrédité par le Cofrac (dont la liste est disponible sur le site d'Atout France). Le classement vaut pour toutes les formes d'hébergement de la 1^e à la 5^e étoile (sauf pour les villages résidentiels de tourisme). Dans tous les cas, c'est le préfet qui délivre l'arrêté de classement.

Les hôtels ont bénéficié les premiers de l'entrée en vigueur du nouveau dispositif de classement hôtelier : la publication du décret du 27 décembre 2009 leur permet de demander le classement de leur établissement selon les nouvelles normes, au cours du premier trimestre 2010. Un arrêté du 4 juin 2010, publié au *Journal officiel* du 22 juin, fixe les normes et la procédure de classement des résidences de tourisme.

Un décret du 6 juillet 2010 est venu simplifier et harmoniser la réglementation relative aux hébergements touristiques. Ce texte insère dans le code du tourisme la définition des éléments constitutifs des villages vacances, actualise la définition des résidences de tourisme, celle des terrains de camping et celle des parcs résidentiels de loisirs. Le même jour, ont été publiés au *Journal officiel* trois arrêtés fixant les normes et la procédure de classement des villages de vacances, mais aussi des terrains de camping et des parcs résidentiels. En août

2010, cette réforme a été achevée avec la publication des arrêtés fixant les normes et la procédure de classement des meublés de tourisme ainsi que celles des villages résidentiels de tourisme.

Résidence de tourisme

La résidence de tourisme est un établissement commercial d'hébergement classé, faisant l'objet d'une exploitation permanente ou saisonnière. Elle est constituée d'un ou plusieurs bâtiments d'habitation individuels ou collectifs regroupant, en un ensemble homogène, des locaux d'habitation meublés et des locaux à usage collectif. Les locaux d'habitation meublés sont proposés à une clientèle touristique qui n'y élit pas domicile, pour une occupation à la journée, à la semaine ou au mois. Elle est dotée d'un minimum d'équipements et de services communs. Elle est gérée dans tous les cas par une seule personne physique ou morale.

Les meublés de tourisme

Ceux-ci sont définis par l'article D.324-1 du code du tourisme qui prévoit que les meublés de tourisme sont des villas, appartements, ou studios meublés, à l'usage exclusif du locataire, offerts en location à une clientèle de passage qui y effectue un séjour caractérisé par une location à la journée, à la semaine ou au mois, et qui n'y élit pas domicile.

Terrains de camping ou de caravanage et autres terrains aménagés

Les terrains aménagés de camping et de caravanage sont destinés à l'accueil de tentes, de caravanes, de résidences mobiles de loisirs et d'habitations légères de loisirs. Ils sont constitués d'emplacements nus ou équipés de l'une de ces installations ainsi que d'équipements communs.

Ils font l'objet d'une exploitation permanente ou saisonnière et accueillent une clientèle qui n'y élit pas domicile.

Quant à l'article D.332-1-1 du code du tourisme, il vient préciser la notion de camping avec la mention tourisme ou loisirs.

Parcs résidentiels de loisirs

Les parcs résidentiels de loisirs exploités sous régime hôtelier sont destinés à l'accueil d'habitations

légères de loisirs, de résidences mobiles de loisirs et de caravanes. Ils sont constitués d'emplacements nus ou équipés de l'une de ces installations, destinés à la location pour une durée pouvant être supérieure au mois, ainsi que d'équipements communs. Ils accueillent une clientèle qui n'y élit pas domicile.

Un parc résidentiel de loisirs ne peut être exploité sous régime hôtelier qu'à la double condition qu'une seule personne physique ou morale ait la propriété ou la jouissance du terrain, et que l'exploitation en soit assurée par une seule personne physique ou morale (article D.333-4 du code du tourisme).

Village de vacances

Comme le précise l'article D.325-1, est considéré comme village de vacances tout centre d'hébergement faisant l'objet d'une exploitation globale, de caractère commercial ou non, destiné à assurer des séjours de vacances, selon un prix forfaitaire comportant, outre la pension, l'usage d'équipements communs, d'installations sportives et de distractions collectives. Ces villages de vacances comprennent non seulement des hébergements individuels ou collectifs et des locaux affectés à la gestion et aux services, mais aussi des installations communes destinées aux activités de caractère sportif et aux distractions collectives.

En principe, tous les éléments constitutifs d'un village de vacances sont regroupés sur un même terrain et comportent des bâtiments construits en matériaux traditionnels sur fondations.

Cependant, un village de vacances peut comprendre des locaux d'hébergement constitués en totalité ou en partie de logements répartis sur le territoire de la commune où sont installés le bureau d'accueil et les bâtiments collectifs ou sur le territoire de communes contiguës. Il est, dans ce cas, dénommé 'village de vacances' avec la mention 'hébergement dispersé'. Cette mention doit être précisée sur tous les panneaux et documents d'information ou de publicité concernant ce village de vacances.

Pascale Carbillet

➔ Une question ? Allez sur le Blog des Experts de Pascale Carbillet 'Droit et réglementation en CHR (Baisse de la TVA inclus)' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Taux horaire minimum conventionnel

8,92 €

Taux horaire Smic

8,86 €

Valeur du repas

3,31 €

Plafond Sécu.

2 885 €

Indice du coût de la construction

1 508

Révision : + 8,88 %

Renouvellement :

+ 34,04 %

(1^{er} trimestre 2010)

Taux de chômage

9,5 %

(1^{er} trimestre 2010)

lhotellerie-restauration.fr

In Extenso
experts-comptables

Un leader de l'expertise comptable qui accompagne au quotidien plus de 5 000 hôteliers et restaurateurs

comptabilité • gestion • conseil • social et paies • juridique • audit •

Deloitte

www.inextenso.fr



CIFA AUXERRE**Auxerre (89)****CQP RÉCEPTIONNISTE** Isabelle Morle.**COMPASS GROUP****Marseille (13)****CQP EPL. TECHNIQUE DE RESTAURATION** Léa Bembananga Keta, Naïma Djebrouni, Marie-France Emier, Rose Franquin.**COOK'IN****Amiens (80)****CQP SERVEUR RESTAURATION** Sébastien Dedreux.**CREE****Saint-Paul (97)****RECAPE** Marie Danielle Derfla.**ESCF - CFT FERRANDI****Paris (75)****CQP ASSISTANT EXPLOITATION REST. HÔT.** Issa Sylla.**FCD FORMATION CONSEIL ET DÉVELOPPEMENT****Clermont-Ferrand (63)****CQP ASSISTANT EXPLOITATION REST. HÔT.** Muriel Hery, Nathalie Marquis.**FORGECO SA****Suresnes (92)****CQP COMMIS DE CUISINE** Frédéric Amary, Guillaume Drapier, Denis Fournillon, Harouna Lah, Jordane Mazaauric, Augusto Mendes Fonseca, Sylvain Raux, Julien Tissier, Hervé Tribout.**GMHR****Colmar (68)****CQP Employé(e) d'étages** Jonathan Rastetter. **Réceptionniste** Sabrina Champion, Frédéric Scott. **Serveur restauration** Emmanuelle Rodrigues, Marie Sembach.**H&C CONSEIL 34****Montpellier (34)****CQP Agent de restauration** Patrice Dupuy. **Commis de cuisine** Yannick Dabek, El hadji Sow, Benoît Tranier. **Serveur restauration** Karim Firas, Adrien Mahieu, Tarek Mamlouk Sanchez, Yann Paris, Aurélie Pestherbe, Julien Vernieuwe.**HENRIMAN FORMATION****Nantes (44)****CQP SERVEUR RESTAURATION** Julie Hecquet, Maeva Thibout.**PROM HOTE/IFITEL NICE****Nice (06)****CQP Agent de restauration** Monique Bauge, Sandrine Caudry, Frédérique Daguillanes, Laetitia Lepke, Laure Tchibinda Zinga, David Wery. **Assistant exploitation rest.** Philippe Lenaour, Guillaume Persegol, Carine Stevant. **Chef géralant** Bruno Affortit, Eric Deligny, Laurent Fanjas-Claret, Maria Madalena Godefroy, Evelyne Moudens, Emmanuel Pitel, Robert Rozados. **Empl. qualifié de restauration** Ghislaine Solange Martial. **Empl. technique de restauration** Francette Michenet. **Réceptionniste** Gilles Biglia, Malgorzata Coutellier, Tina Loidice.**IFPC****Boucau (64)****CQP Assistant exploitation rest. hôt.** Christelle Paragot. **Exploitant en restauration** Nicolas Habonneau.**IMT GROUPE FORMATION****Grenoble (38)****RECAPE** Sarah Rindone.**INFA ÎLE-DE-FRANCE****Roissy-Charles de Gaulle (95)****CQP RÉCEPTIONNISTE** Olia Adamian.**INFA LE MANOIR****Gouvieux (60)****CQP EMPLOYÉ(E) D'ÉTAGES** Sandrine David.**INFREP 45****Orléans (45)****CQP EMPLOYÉ(E) D'ÉTAGES** Rebecca Biangana.**INFREP 93****Montreuil (93)****CQP RÉCEPTIONNISTE** Guénaëlle Maleama.**INFREP BEAUVAIS****Beauvais (60)****RECAPE** Mickael Varlet.**INSTEP LILLE****Lille (59)****CQP EMPLOYÉ(E) D'ÉTAGES** Clarisse Delforge.**IRFA NORMANDIE-MAINE****Hérouville-Saint-Clair (14)****RECAPE** Emilie Charles, Kévin Leplay, Rachida Thirion.**L'ATELIER****Strasbourg (67)****CQP SERVEUR RESTAURATION** Sarah Ayadi.**INFREP 92****Boulogne-Billancourt (92)****CQP EMPLOYÉ(E) D'ÉTAGES** Jocelyne Bouazza, Zlata Bozicevic, Rachel Dorego, Juliana Dotse, Dalla Drame, Marie Véra Dufermeau, Isabelle Gobet, Branislava Kadjevic, Sophie Kadisha, Suzanne Kilanda, Sylvienne Kodjane, Laila Lafdir, Claudine Luanza, Maja Marinkovic, Nada Mudrinic, Ditutu Mukendi, Bem Nitwabi, Andja Radic, Arianne Samar, Ranjinidevi Vijayakumar, Aicha Zaid.**LYCÉE DES MÉTIERS GUSTAVE EIFFEL****Reims (51)****RECAPE** Nathalie Manent.**LYCÉE HÔTELIER ET DE TOURISME DE BIARRITZ****Biarritz (64)****CQP ASSISTANT EXPLOITATION REST. HÔT.** Ingrid Lafon.**LYCÉE MONTEIL****Rodez (12)****CQP AGENT DE RESTAURATION** Claire Lavaurs.**MFR DU PÉRIGORD NOIR****Salignac (24)****CQP CUISINIER** Benoît Archambeau.**POINT F BORDEAUX****Bordeaux (33)****CQP SERVEUR RESTAURATION** Renan Gattermann, Jean-Yves Lalou.**POINT F NANTES****Nantes (44)****CQP COMMIS DE CUISINE** Marie-Adeline Alone Kedie.**PROM HOTE/IFITEL - IRFOTEL 71****Chagny (71)****CQP Commis de cuisine** Elisabeth Raux. **Employé(e) d'étages** Anne Deltour.**PROM HOTE/IFITEL 83****St Raphael 83****CQP COMMIS DE CUISINE** Sandrine Cathelain.**SERVICE FORMATION FIH 88****Epinal (88)****CQP RÉCEPTIONNISTE** Elodie Parisot.**CCI DES CÔTES-D'ARMOR****Saint-Brieuc (22)****CQP RÉCEPTIONNISTE** Anne Laure Debray, Cathrin Cornec Kempe, Lucie Kervoelen, Emilie Nicolas, Elodie Varin.**LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE SAINT-MARC****Trégunc (29)****BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE****Production culinaire** Maxime Binoche, Tugdual Flego, Nicolas Fourdin, Olivier Gautrelet, Kévin Gouronc, Romain Glay, Clément Guegan, Anthony Ha, Marine Hue, Thibaut Keraven, Laurie Kerguiduff, Anne Le Bras, Florent Le Floch, Maxime Le Venn, Mathilde Liot, Clément Nicolas, Elodie Ollivier, Victor Pennaneac'h, Mathieu Quemere, Anthony Souverval, Justine Youinou.**CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT SUD SEINE-ET-MARNE****Saint-Germain-Laval (77)****CAP Cuisine** Anthony Andreou, Jimmy Chenet, Jérémie Coquelet, Alex Decubber, Fabrice Dehimi, Romain Dilsizian, Sébastien Dupont, Sébastien Fournier, Allan Haultcoeur, Jonathan Isimat Mirin, Cédric Lavaud, Vincent Levieux, Morgane Lhermitte, Vincent Nezondet, Guislain Polart.**CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT SUD SEINE-ET-MARNE****Saint-Germain-Laval (77)****CAP Cuisine** Anthony Andreou, Jimmy Chenet, Jérémie Coquelet, Alex Decubber, Fabrice Dehimi, Romain Dilsizian, Sébastien Dupont, Sébastien Fournier, Allan Haultcoeur, Jonathan Isimat Mirin, Cédric Lavaud, Vincent Levieux, Morgane Lhermitte, Vincent Nezondet, Guislain Polart. **Restaurant** Nolan Corrion, Orélie Gomel, Marie**Guillon, Laura Hurelle, Mélyssa Lafaure, Mégane Pyta. Pâtissier** Amélie Bourdeau, Pierrick Brousseau, Romain D'Haensens, Abdallah El Garmez, Denis Fillebeen, Michael Frei, Amandine Gilly, Thomas Guerandelle, Alexandre Laporte, Franck Menardeau, Alexandre Morvant, Arnaud Paillet, Elodie Pigati, Marine Pilet, Kévin Sadowski, Alexandre Tannierre, Timothe Theoule, Giovanni Togni, Mathieu Trimintin.**Boulangier** Thomas Canals, Arnaud Chevalat, Julien Drieux, Jefferson Eon, Fabien Goupillaud, Quentin Hannus, Steven Jean, Tristan Koutchinski, Tristan Lemelin, Sébastien Louis, Mickael Pereira, Fabien Pianello, David Pillot, Rodrigue Regent Talbot, Teddy Rousselot, Loïc Tramma, Yohann Vitel, Maxence Vivien.**Boucher** Mickael Gandilliet, Thomas Hoel, Kévin Venditti.**BEP****Production culinaire** Alexandre Aguin, Cindy Bannholzer, Nicolas Barrault, Florent Chaussein, Laurent Chomet, Etienne Cuvilliez, Adrien Da Silva, Daniel Joaquim, Kévin Jourden, Coralie Lefrançois, Pierre Camille Lenoir, Amélie Marquet, Julien Pelletier, Cédric Seret.**Production de services** Jérémy de la Fuente, Jordan Garnier, Adrien Javes, Dan le Guillois, Kathleen Malhomme, Erwan Manteon Lopez, Jérémy Metivier, Loïc Richy, Alan Senan, Kévin Thibouville, Clémence Treme. **Pâtissier** Jeremy Brule, Pierre Marcou, Vanessa Ouadi, Loïc Pruvost, Virgile Saint Jean.**Boulangier** Cindy Barrat, Maxime Haudiquet. **BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION** David Franço, Adrien Garnara, Marilyn Loiseleur, Marie Piette, Arnaud Trouve.**CFA DE LA HAUTE-SAÔNE****Vesoul (70)****CAP****Cuisine** Elodie Belin, Marie Bersot, Valerian Bron, Olivier Broussoulou, Aurore Capiod, Kévin Cornitte, Davy Dubau, Benoît Dupre, Kilian Faurie, Yannick Fragniere, Charles Genty, Cyrille Hezard, Christophe Hunault, Benoît Jobelot, Jessica Kost, Baptiste Mallet, Joseph Mangano, Karine Markovic, Jonathan Mougéot, Stéphanie Musy, Hadrien Naltet, Arnaud Olivier, Ludovic Pean, Jordy Petrinet, Kévin Pianaro, Cédric Richer, Mickael Selle, Ange Ursella.**Restaurant** Angélique Darosey, Karine Didier, Kelly Etevenon, Julie Fiore, Alison Hacquard, Mélanie Humbert, Mikhail Levanov, Benjamin Loye, Billy Merle, Sophie Narcon, Justine Nicod, Cindy Ordinaire, Anne Sophie Ramelet, Annabelle Recordon, Franck Smargiassi, Julie Stritt, Debby Tresy. **Pâtissier** Benoît Begey, Baptiste Bernet, Kévin Bisilliat-Donnet, Morgan Boisset, Maxim Caruso, Yamina Chentouf, Morgan Coley, Jean Philippe Coulon, Nicolas Demet, Jonathan Fivel, Guillaume Jeannenez, Cynthia Rosse, Gaël Thomas.**Boulangier** Kévin Adnot, Gaëtan André, Maxime Andrey, Grégory Barbier, Romain Begey, Jordan Beuret, Allan Bianchi, Jack Cavalotti, Hubert Coppola, Aymeric Cossic, Nicolas Couchot, Kévin Dalot, Mikhael Damalix, Alexis Diebold, Nicolas Duhaut, Sébastien Dupré, Benjamin Durpoix, Sidi-Mohamed El Guerfti, Victor Fazio, Joël Ferry, Fabien Grandjean, Anthony Grillot, David Guillard, Gary Henricolas, Aurélien Jeannin, Noel Laszlovszky, Charles-Henri Laurent-Dray, Steven Lemoine, Benjamin Levitre, Jordan Marconot, Martial Monange, Sébastien Morvand, Ezahra Ochmaoum, Maximilien Pentecote, Maxime Pertet, David Pierre, Diana Pigny, Jean Baptiste Polrot, Nicolas Remy, Florian Renaud, Christophe Thierry, Valentin Vincent.**Boucher** Anastasia Bague, Sébastien Fond, Geoffrey Grim, Paul Marchand, Florian Megnin, Joël Nayner, Christophe Philippe, Rodolphe Pouget, Robin Roueche, Quentin Tisserand.**BEP ALIMENTATION****Pâtissier** Jordan Boheme, Jonathan Galmiche, Mathieu Lufarcade, Jordan Marquetel, Damien Nargues, Alexis Perchet, Robin Pierson, Simon Seara.**Charcutier traiteur** Mathieu Ballet, François Bedin, Yohan Foissard, Allan Krasauskas, Guillaume Lichtin, Cyril Murcia, Sébastien Richer, Mickael Tortomasi.**MENTION COMPLÉMENTAIRE BOULANGERIE SPÉCIALISÉE** Céline Bethaz, Cédric Biton, Kévin Cercley, Maxime Chays, Thomas Degortes, Guillaume Ladier, Quentin Maley, Christopher Pardon, Benoît Reard, Mathias Thomas.**LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE GRENOBLE - SITE CLOS D'OR****Grenoble (38)****CAP SERVICES HÔTELIERS** Julie Armonia, Marie-Pierre Armonia, Jhuma Barranco, Saurelle Bayegue, Aldja Benserradj, Elodie Fernandes, Aicha Hourai, Victoria-Estera Lacatus, Havva Polat, Ismahen Smail, Hayat Zahaf Kradra.**BEP****Production culinaire** Tatiana Adinga, Florian Astier, Bastien Audemard, Clovis Belle, Andy Bisi, Mathilde Blanc, Victoria Boulard, Anthony Bouvet, Guillaume Brevet, Mickael Catier, Marianne Chabroud, Carole Chavasse Frette, Maeva Claudet, Axel Clemencin, Jordan Content, Rodolphe Cordelet, Dejy Daniel Damamme, Xavier de Lacoste de Laval, Elisa De Looze, Charles Dubuisson Hybord, Mickael Estelle, Arnaud Fabrega, Jeremy Gallaire, Louise Gauthier, Fanny Geneuvre, Emilie Giangrasso, Sébastien Girard, Jorma Hentz, Robin Hiron, Raphaël Jely Salmon, Deborah Rose Lamanna, Helen Lambour, Clément Macaluso, Florian Maldera, Eva Mandaron, Rémy Manin, Jérémy Martin, Jean Meizo, Marion Mommessin, Thomas Monnier, Arthur Moreau, Aurélie Munari, Daniella Ndagjijimana, Justine Paret, Jordan Pouchot, Elodie Pra, Nicolas Rault, Arno Rey, Jérémy Robert, Kévin Roche, Pierre Roussel, Quentin Santelli, Sophie Scaglioni, Mel Setbon, Manon Ulrich, Alexandre Villard, Laurent Vincent, Jérémy Virey. **Production de services** Nicolas Agostin, Charmaine Ait Aissi, Méliana Amosse, Eléonore Babe, Lucas Baguet,**Théophile Bajard, Caroline Balmain, Minette Beboy Kotte, Morny Bounama, Thibaut Broc, Léa Champagne, David Ciceron, Etienne Clavel, Madisso De Jesus, Niels Delaude, Corentin Demezil, Alexandre Dupuis, Maxime Eude, Julien Eymer, Pablo Frasca, Nicolas Froment, Loïc Geneve, Rémy Genon Catalot, Christophe Geromin, Clément Gimel, Clara Gomez, Jordan Han, Claire Huet, Etienne Leconte, Stéphanie Leportier, Alexandra Marotta, Cheikh Ahmad Mbaye, Fabien Metay, Jean Christophe Morilleau, Arnaud Pacchiotti, Yohan Pelerin, Charlène Pichon, Audrey Pouliquen, Maxime Reymond, Johanna Salvetti, Adrien Santiago, Aimie Shields, Laura Tarricone, Marlène Terrier, Jeffrey Torres, Marie Tranchant, Cindy Valota, Margaux Vidal Perez, Jordan Voisin, Benjamin Walgenwitz, Emeline Wawruszczak. **Pâtissier** Yann Adell, Maxime Arnoux, Yannick Audran, Eloïse Bertola, Ophélie Blunat, Guillaume Boutelant, Théo Cetan, Clément Chambouleyron, Christian Chianale, Florian Clemot, Maxime Dalbion, Charlène Fabre, Clément Goyffon, Dorine Grimonprez, Mai-Han Huynh, Etienne Jouve, Tom Lavayer, Julien Piot Deiss, Simon Rouchier, Arthur Serafin, Lucie Vadon.****BAC PROFESSIONNEL****Métiers de l'alimentation** Bénédicte Aubert (AB), Joris Blin (B), Justine Boshart, Romain Castel, Sandra Chassignole (AB), Lucie Damian (AB), Samuel Dell Agnola (AB), Méghane Fargier (AB), Steeven Grand, Mylène Pellet Langlais (AB), Guillaume Zani (AB). **Restauration** Monia Aoudi (B), Nils Bertrand (AB), Simon Bletton, Mélissa Bonnier, Léa Borel (AB), Kévyne Boucher (AB), Bastien Bouget Lavig (AB), Quentin Bouillet, Yoann Bourbon, Valentin Bourgeois (AB), Irina Cerf, Audrey Chevelier, Eyder Copetti, Laurene Delahaye (AB), Maud Demange, Benoit Dibandaban, Lise Espejo, Yohan Fatela, Coraline Faveur, Victor Ferotin (AB), Thibaud Fraix Bavu (AB), Loïc Garceau, Geoffroy Gendarme (AB), Jennifer Gibouin, Alan Grig, Julie Guttin (AB), Alexis Heral (B), Jonathan Isoardi (AB), Lucie Letellier (AB), Elodie Lopez (AB), Frédéric Lorimier (B), Claire Marchica (AB), Lucie Martin (AB), Fabrice Martins (AB), Marina Monteiro (AB), Elisa Neyron (AB), Julien Organ, Virginie Petricelli, Jean Petricioli (AB), Julien Piquet, Carole Popieul, Kévin Progreddi, Mélanie Rostoll, Maelle Rougerie (AB), Fabien Salvemini (AB), Coralie Santarelli, Lisa Seguinot, Kévin Sevenier (B), Anaïs Silvente (B), Arthur Simand, Julie Soleymieux, Thomas Streit (AB), Hadrien Suteau (AB), Bastien Cochaud, Chimene Lukunku Song, Adrien Vacilotto. **MENTION COMPLÉMENTAIRE****Sommellerie** Vincent Barrier, Olivier Bufferne, Juliette Calin, Baptiste Doyat, Anaïs Giardina, Laura Guetart, Christophe Leduc, Laurie Pevet, Marion Pradal, Audrey Surzur, Mélissa Yvorel.**Employé traiteur** Laure Benech, Pierre Berthod, Cécile Bourgeon, Céline Chalot, Leila Girard, Maxance Karabalian, Kévin Michelon, Boris Perelli, Natacha Rambert, Romain Vercesi.**GROUPE FIM****Granville (50)****CAP****Cuisine** Antoine Boulle, Julien Clet, Aurélie Durosset Martinet, Jason Legrix, Jennifer Lelong, Bénédicte Mundreuil, Manoda Ramsady Fiault, David Tripied. **Restaurant** Ophélie David, Marie-Céline Deshayes. **Services en brasserie café** Théo Michel, Sébastien Rozier.**TITRE PROFESSIONNEL DU MINISTÈRE DU TRAVAIL RÉCEPTIONNISTE EN HÔTELLERIE**

Valérie Garcia, Younes Housni, Louise Laisne, Véronique Lambalot, Angélique Piroux, Mariam Simoniam, Mathilde Yvetot, Nicolas Vigier.

GRETA TOURISME HÔTELLERIE**Toulon (83)****CAP****Cuisine** Ridha Ayadi, Corinne Minana, Alain Solat, Sofiene Mokthari, Ghislaine Oriola Valisi, Guylene Ponzio, Gilles Quetier, Stéphanie Quiles, Sébastien Rico, Jean Claude Roland, Valerian Salesse, Laurence Samson, Sébastien Simeon, Lusia Takasi Hubert, Nicolas Alibert, Stéphanie Brasseur, Geneviève Brunel, Oléna Doyen, Faïma Fernani, Jean François Genielle, Claude Pasteau, Léo Berthou, Monia Bouallal, Saddek Boulares, Audrey Fauchart, Hassina Gadouche, Amèle Ghalieb, Amar Harrar, José-Aude Isel, Kévin Loquet, Stéphane Marcheval, Makam Sissoko, Julien Susini, Szorad Dominique, Jean-Dominique Tosello.**Restaurant** Nicolas Villebrun, Angelina Bourvic, Kévin Breton, Eva El Baz, Annabelle Fabre Fichet, Kévin Golvet, Amélie Guiol, Hugo Heritier, Marie Kaisse, Noélie Le Verger, Gwendoline Sanchez, Sarah Detais, Jessica Lepez.**Services en brasserie café** Angélique Alonso, Laurent Battaglia, Amandine Bulgare, Maeva Conte, Sabri Dhifallah, Anthony Menager, Thomas Montiel.**Pâtissier** Kévin Andre, Elodie Chaudron, Jessica Courtine, Véronique Fatah.**Vente Option produits alimentaires** Julienne Delattre, Tatiana Hochabaëff, Stéphanie Perez.**BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION****Cuisine** Jérémie Cavacas, Dalila khauoua, David Lopez, Quentin Masson, Natalie Mendy, Thomas Neri, Céline Philippe, Matthieu Pillot, Gilles Salort, Christophe Soula.**Service** Laurent Aubry, Arnaud Beguin.**BTS HÔTELLERIE** Sarah Cluchier, Charline Grimaldi, Martin Guarrigue, Jean Pierre Philippe, Maximilien Pilato, Sébastien Romanello, Charlotte Grima.**MENTION COMPLÉMENTAIRE ACCUEIL RÉCEPTION**

Guillaume Auger, Marie-Ange Caty, Olga Chesnier Demirova, Solène Dupuis, Sylvie Galaurchi, Aurélie Giraud, Charlotte Grima, Carole Hernandez, Marie Paule Petit Martin, Sophie Polet.

CFA INTERPRO DE L'AUBE**Pont-Sainte-Marie (10)****CAP****Cuisine** Alexis Adloff, Benjamin Aguffe, Kévin Bal, Joffrey Bertin, Victor Camut, Julien Cornille, Adam Costel, Xavier Demeyere, Anthony Dufour, Charles

Launay, Angélique Lesoeur, Maxime Morat, Mickael Neveu, Julien Nieps, Benjamin Planson, Karim Roesch, Elodie Roussel, Kahala Roussel, Fabrice Sale, Damien Van-Der-Pyl.

Restaurant Elodie Berlot, Mickael Bosc, Laura Briys, Yann Busson, Laura Charles, Jonathan Collet, Cindy Cousantien, Cindy Cousantien, Davina Degout, Camille Durbec, Céline Gerard, Anaïs Gosc, Julien Lam, Moussou Makalou, Pauline Prunier, Maxime Robin, Lucie Sottas, Senol Turan.**Pâtissier** Guillaume Carbonnot, Jeremy Champsaur, Thibaut Clement, Remi Lang, Maxime Legendre-Long, Céline Lenoir, Jeremy Neveu, Jordi Santenac, Benjamin Terrien, Xavier Yot.**Boulangier** Gaëtan Borgne, Anthony Bourguignon, Ahmed Eid, Anthony Jailliard, Nicolas Leininger, Kévin Nivesse-Kolikoff, Loïc Pariente Cabrera, Florian Piat, Herve Pluchart, Stanislas Thiri, Bryan Vanmansart. **Charcutier Traiteur** Teddy Becamel, Alexis Dejonghe, Caroline Garre, Julien Parison, Pierre Puissant, Victor-Emmanuel Valere.**Boucher** Danny Aubert, Samuel Benoît, Steve Chuquard, Romain Dard, Benoît Fevre, Thibault Gremare, Gaëtan Jouot, Jérôme Lamotte, Florian Margery, Clément Rigollot, Anthony Varin, Jérémy Wiss.**BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE****Cuisine** Camille Bernier, Yann Mayeux. **Restaurant** Perrine Gallet.**MENTION COMPLÉMENTAIRE****Cuisinier en desserts de restaurant** Ludovic Da Rosa, Lilian Grosjean, Cyril Lemoine, Adrien Peric.**Sommellerie** Bastien Girou.**Employé traiteur** Allan Bresson, Guillaume Felix, Samantha Godard, Maxence Rodriguez, Andy Wilmes. **Pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiserie** Gwendoline Borres, Jérémy Descharmes, Anthony Frey, Nicolas Pereira, Jérémy Simon, Paul Thieblemont. **Boulangerie spécialisée** Kévin Blanchard, Aurélien Boulay, Julien Desrat, Flavie Galicher, Damien Gonthier, Julien Matrimon, Loïc Poirot, Benjamin Sciaux.**PROM'HÔTE****Saint-Raphaël (83)****CAP****Cuisine** Youssef Akarmouche, Christophe Carmonia, Sandrine Cathelain, Yves De Luna, Vincent Degorce, Luc Ducarouge, Christina Grigo, Terry Lemaire, Christophe Millanole, Fanny Neel, Romain Sahun.**Restaurant** Jennifer Abril Portillo, Meggy Bernard, Marius Chepansqui, Prescillia Crabos, Raphael Goupil, Christian Pico, Baraka Yssouf Bacar.**CQP****Agent de restauration** Marie Desplanches, Véronique Huet, Véronique Rolain.**Assistant exploitation rest.** Karine Carradore, James Tison.**Cuisinier** Martial Kondo Ngangue.**Exploitant en restauration** Christian Gontier, Elise Poullmar, Laurent Weytens.**Pizzaïolo** Jhonn Diego Pidcova Gonzales.**CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS CMA 86****Saint-Benoît (86)****CAP****Services hôteliers** Rémy Charrier, Alexina Lagarde. **Agent polyvalent de restauration** Marie-Lise Colas, Mathieu Girard, Gwénoëlle Pirard, Jérémy Riviere, Angélique Schreck, Joris Vautier.**Pâtissier** Jennifer Azor, Ronan Balbous, Florent Belot, Thomas Bobin, Florian Braconnier, Thibaut Carriot, Joffrey Cagnon, Maëlle Chassat, Fabien Dassi, Mathieu Gaudron, Gwénaél Meunier, Marine Mezil, Luc

UNE STRUCTURE QUI REGROUPE 127 ÉTABLISSEMENTS

Le réseau des centres de formation d'apprentis du Fafih s'est réuni pour la première fois

L'organisme paritaire collecteur agréé a annoncé lors de cette journée avoir déposé une demande d'agrément pour devenir également collecteur de la taxe professionnelle.

Le réseau des CFA du Fafih est en place. Ils sont aujourd'hui 127 établissements à avoir signé la convention de partenariat établie par l'Organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) de l'hôtellerie et de la restauration. À l'origine de cette initiative : "la défense et la valorisation de la formation par l'alternance", a rappelé **Michel Bédu**, président du Fafih, lors de la première assemblée du réseau, qui s'est déroulée la semaine dernière à Paris. L'OPCA souhaite ainsi mieux répartir les dotations en mettant l'accent notamment sur le développement des contrats de professionnalisation. **Michel Geiser**, directeur général du Fafih, a souligné l'importante 'montée en charge de la formation' dans le secteur. "L'an dernier, 169 217 salariés ont été formés alors qu'il n'y en avait que 80 000 en 2004. L'objectif est d'atteindre 200 000 salariés en 2011." Une valorisation des compétences qui pourrait davantage s'appuyer sur les CQP (certificats de qualification professionnelle). "Malheureusement, il n'y a pas de culture CQP dans nos entreprises et nous avons besoin des CFA pour faire évoluer les mentalités", constate Michel Geiser. Ces certificats, qui ne nécessitent aucun 'pré requis' en terme de niveaux ou de diplôme, sont préparés en alternance et sont construits autour d'un référentiel d'emploi. Un outil complémentaire dans l'escarcelle de la formation qui ouvre de nouvelles possibilités aux jeunes qui entrent dans le secteur. Faire circuler l'information est aussi une des raisons d'être du réseau.

"Ne pas donner de fausses illusions aux jeunes"

Lors de cette journée, le Fafih a également annoncé avoir déposé une demande d'agrément pour être collecteur de la taxe d'apprentissage et devrait l'obtenir prochainement. Pour **Régis Marcon**, nommé Monsieur Alternance par le Gouvernement, la qualité passe aussi par une



À la tribune pour cette première assemblée, de g. à d. : **Jean-Luc Giraudon**, président de l'observatoire du Fafih, **Didier Chastresse**, président de la CPNE-IH, **Michel Bédu**, président du Fafih, **Régis Marcon**, chef 3 étoiles Michelin et 'Monsieur alternance' du Gouvernement et **Jean-Pierre Mallet**, président de l'Adefih.

orientation réussie. "Il ne faut pas donner de fausses illusions aux jeunes. Il n'y a pas que la haute gastronomie dans notre secteur et on peut s'épanouir ailleurs. C'est toute la diversité qu'il faut mettre en avant", a-t-il lancé à une salle convaincue. L'orientation est l'une des thématiques sur

lesquelles planchent désormais les groupes de travaux constitués dans le cadre de la mission Marcon. Les autres portent sur les CFA et les contenus des formations avec une volonté de re-dorer les métiers de service, la qualité du tutorat et l'accompagnement des jeunes. **Sylvie Soubes**

UNE OPÉRATION LANCÉE EN 2009

Rentrée des classes... à l'hôtel !

Grenoble (38) Les 17 élèves en première année de CAP services hôteliers du Clos d'or étaient conviés au Novotel Grenoble Centre pour une rentrée des classes combinant mise en situation et prise de contact avec la réalité du terrain.

Ils s'appellent **Nesrine, Vanessa, Karina, Maud, Islem, Charles...** Et le 3 septembre dernier, à 9 h 15 précises, les 17 élèves de première année de CAP services hôteliers du Clos d'or, lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Grenoble, étaient quelque peu intimidés : ils avaient rendez-vous à l'entrée du Novotel Grenoble centre, établissement 3 étoiles au cœur du centre d'affaires Europole. Ils furent accueillis par le directeur de l'établissement, **Jacques Poyade**. D'emblée, celui-ci les entraîna dans les étages pour visiter trois chambres, une de chaque catégorie disponible (standard, executive et suite). "Vous avez la chance de faire votre rentrée scolaire ici. C'est rare de découvrir d'emblée son futur domaine professionnel", leur glissa-t-il.



Jacques Poyade (à g.), directeur du Novotel Grenoble centre accueille avec **Patrice Broussou**, nouveau proviseur du lycée Lesdiguières, les élèves de première année de CAP services hôteliers.

Poyade de conclure : "J'ai moi-même débuté dans le métier avec un CAP [de cuisine, NDLR]. Je suis la preuve que l'on peut évoluer dans ces métiers."

Nathalie Ruffier

"Dans le vif du sujet"

Quant au nouveau proviseur de l'établissement, **Patrice Broussou**, il soulignait : "Cette opération fait partie des relations école-entreprise engagées avec le groupe Accor. C'est une façon instructive de rentrer dans le vif du sujet." "Et de montrer les valeurs professionnelles, les savoir-faire et savoir être nécessaires", compléta **François Leynaud**, chargé de mission relation école-entreprise de la Délégation académique aux enseignements techniques. Lancée en 2009, cette opération se décline cette année pour trois classes. "L'an dernier, l'effet a été immédiat. Les élèves ont été tout de suite à l'écoute et ont moins décroché", se félicite **Frédérique Van de Rivière**, leur professeur principal. Et Jacques

Trois classes concernées

Cette opération s'est déclinée cette année pour trois classes du lycée Lesdiguières : le 2 septembre a eu lieu l'accueil des élèves de première adaptation au Mercure Centr'Alpes, le 3 septembre, des élèves de première année de CAP services hôteliers au Novotel Grenoble centre, et le 16 septembre, de la classe de seconde bac technologique au Mercure Grenoble grand hôtel.

Formation Hôtellerie en alternance

cfa Stephenson

- Master de gestion mention Tourisme
- Licence Professionnelle Hôtellerie et Tourisme
- BTS Hôtellerie Restauration, Option A
- Mention Complémentaire Accueil Réception
- CQP Réceptionniste

www.cfa-stephenson.tm.fr
48 rue Stephenson, 75018 Paris
Tél. : 01 44 92 88 88

france expertise comptable

Aux côtés des **RESTAURATEURS** depuis plus de 20 ans

- Comptabilité
- Fiscalité
- Social
- Création d'entreprise
- Dossiers financiers

43, rue Saint-Georges **Tél. 01 48 78 13 47**
75009 Paris Fax. 01 42 85 14 97
c.barouch@fec-fac.com
Inscrite au tableau de l'ordre des Experts-Comptables Paris Ile-de-France

AVEC UN SUIVI PÉDAGOGIQUE ET ADMINISTRATIF

Le Centre de formation multiplie les actions pour les élèves handicapés

Illkirch (67) Depuis six ans, l'établissement géré par la profession, l'Education nationale et la chambre de commerce de Strasbourg a mis en place différents outils pour les accompagner dans leur formation.

David Auzeine est formateur au CEFPPA (centre européen de formation et de promotion par alternance), il est aussi l'un des référents 'handicap' mandaté par le conseil régional d'Alsace. "Nous proposons au jeune un accompagnement constant, du logiciel agrandissant les pages d'ordinateur aux psychologues, voire aux sophrologues pour calmer le stress d'avant les examens, explique le professeur. Et nous continuons également notre accompagnement après l'obtention du diplôme, pour leur trouver un poste, par exemple." Le financement est assuré à 100 % par l'Agefiph (association de gestion du fonds pour l'insertion des personnes handicapées) pour le centre de formation, mais également pour le jeune concerné et pour l'entreprise où il effectue son apprentissage. Le suivi administratif est également au rendez-vous avec un soutien pour le montage de dossier RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, anciennement Cotorep). La plupart des élèves handicapés sont repérés et présentés à des patrons dès les mois de mai ou juin. Il arrive également que certains patrons alertent directement les services du CEFPPA quand un de leurs jeunes a un gros pro-



Un logiciel agrandissant le contenu d'un écran d'ordinateur: outil indispensable à beaucoup de déficients visuels.

blème : c'est peut-être un handicap non décelé. "Il est fréquent que je me déplace sur site, pour aider à calmer le jeu. La compréhension n'est pas aussi rapide chez le jeune, et certains employeurs manquent de temps ou de patience. Accueillir et former un handicapé dans son entreprise deman-

de beaucoup de travail", note David Auzeine. En revanche, s'il est vrai que les patrons à la tête de petites structures n'ont que rarement cette capacité d'accueil, les grandes entreprises n'hésitent pas et forment même leurs cadres à s'occuper de ces jeunes, souvent déficients visuels ou auditifs, ou encore dyslexiques. "Les fonds utilisés par l'Agefiph proviennent des amendes dont doivent s'acquitter les grandes entreprises qui doivent avoir un certain nombre de personnes handicapées dans leur effectif et qui ne l'ont pas. Désormais, ils préfèrent les former plutôt que payer ces amendes assez lourdes. En CAP, nous avons un taux de réussite de 100 % parmi nos élèves handicapés", reprend David Auzeine. Exemple pour cette rentrée 2010 : une jeune fille sourde va pouvoir bénéficier d'un traducteur en langue des signes dans tous ses cours.

Flora-Lyse Mbella

CENTRE EUROPÉEN DE FORMATION ET DE PROMOTION PAR ALTERNANCE
77 ROUTE DU RHIN
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN
WWW.CEFPPA.COM

RÔTISSERIE, WOK, PLANCHA...

Une cuisine nouvelle génération pour le lycée hôtelier de La Rochelle

Les travaux destinés à faire profiter les élèves d'un concept de cuisine réellement innovant débutent ce mois-ci.



L'actuelle cuisine va être totalement repensée, ouverte sur la salle, et équipée de matériels mobiles adaptés à des services rapides.

Ces dernières années, le lycée hôtelier de La Rochelle a déjà rénové 5 cuisines pédagogiques et celle du restaurant d'application. Mais les travaux qui devraient toucher la dernière d'entre elle à la rentrée n'ont pas fini d'étonner. Ce projet vise à modifier non seulement les lieux, mais aussi l'apprentissage des élèves et leur état d'esprit, afin

de créer un espace ouvert sur la salle, adapté à des services rapides et prenant en compte les préoccupations bio-diététiques actuelles. "Nous sommes en train de mettre en place une cuisine qui correspond à l'évolution du métier, résume Lucile Bigand, chef des travaux. Mais faire accepter ce projet a nécessité des années de négociations, afin de bousculer les habitudes. De l'aménagement - qui impliquera une plus grande interaction entre la salle et la cuisine grâce à un espace démonstration - aux matériels mobiles comme rôtisserie, wok et plancha, ce concept va bouleverser les habitudes de l'enseignement du métier. "On va chercher à développer les capacités d'adaptabilité de nos élèves, à en faire des esprits ouverts et curieux, explique la chef des travaux. On veut leur permettre de raisonner, de réfléchir plutôt que de se contenter d'appliquer des recettes."

600 000 € investis

Mais s'il s'agit de coller aux nouvelles tendances de la profession côté cuisine, le projet ne compte pas oublier les autres aspects du métier. Le service se trouvera lui aussi repensé : "moins stéréotypé, mais en développant des compétences comme la vigilance, l'écoute". Le budget de 600 000 € sera financé par la région Poitou-Charentes, les plans sont définis et les travaux débuteront ce mois-ci pour que la nouvelle cuisine soit utilisable à la rentrée 2011. Il ne reste plus qu'à lui trouver un nom, symbolisant ce vent de changement.

Élodie Bousseau

LYCÉE HÔTELIER
AVENUE DES MINIMES • 17000 LA ROCHELLE
WWW.LYCEE-HOTELIER.COM

OUVRANT LA VOIE À DE NOMBREUX MÉTIERS

Un pont jeté entre le tourisme et le vin

Rodilhan (30) La licence professionnelle d'œnotourisme mise en place par l'université de Nîmes et le lycée professionnel de Rodilhan répond aux attentes des entreprises de la filière viticole.



Mariage du tourisme et du vin dans le Gard.

cupations des professionnels régionaux de la vigne et du vin. Les deux tiers des étudiants ayant décroché l'an dernier leur licence pro d'œnotourisme ont trouvé un travail.

Francis Matéo

UNIVERSITÉ DE NÎMES
RUE DU DOCTEUR GEORGES SALAN
30021 NÎMES CEDEX
TÉL. : 04 66 36 45 21
WWW.UNIMES.FR
ALICEHELENE.PAUTARD@UNIMES.FR

La licence pro d'œnotourisme dispensée par l'université de Nîmes et le lycée Marie Durand de Rodilhan (30) a été inaugurée l'an dernier et est complétée par quinze semaines de stage dans les domaines viticoles de la région. Elle a bénéficié d'un partenariat signé avec les principales organisations locales du vin et du tourisme, dont le syndicat des Costières de Nîmes, l'Union des sommeliers du Languedoc, ou encore le comité régional du tourisme. Car ce nouveau diplôme a pour ambition - et originalité - de vouloir jeter un pont entre le monde du vin et celui du tourisme. "C'est l'aboutissement d'une réflexion qui nous a permis de mesurer sur le terrain le décalage entre la demande en matière d'œnotourisme, et l'offre limitée de formation sur ce thème", explique-t-on à l'université de Nîmes, où la licence est supervisée par Alice Pautard. À travers un programme comprenant notamment la connaissance des terroirs, la communication, la gestion et l'anglais,

il s'agit de créer cette synergie entre le tourisme, la culture et le monde vinicole. Des enseignements en résonance avec les préoc-



Dynamisez votre chiffre d'affaires !



- Adhésion gratuite à notre site Internet
- Commission de 13 %
- Aucun allotement
- Gestion du planning en toute autonomie
- Plus de 20 000 clients sociétés dont 3M, Auchan, Cofis...
- Mise en avant de votre hôtel grâce à nos actions Marketing moteurs de recherche, comparateurs de prix comme Kelkoo...

[HRS.com / hoteliers](http://HRS.com/hoteliers)

N'attendez pas ! Contactez nos conseillers :
01 55 06 56 40
hotels.france@HRS.com



UNE DISCIPLINE ÉMERGENTE

Le design culinaire questionne la création en cuisine

Reims (51) Si elle n'est pas encore inscrite en tant que cursus distinct, cette discipline fait néanmoins son chemin au sein des établissements et auprès des professionnels. Exemple avec l'école supérieure d'art et de design, dans la cité champenoise.

Un savoir faire de cuisine dans une école de design, voilà qui surprend. L'école supérieure d'art et de design (Esad) de Reims a ouvert au printemps une cuisine pédagogique et embauché un cuisinier à demeure. Pour cette rentrée, elle crée un diplôme avec mention design culinaire. Née au milieu des années 1990, cette discipline incarne une émanation "du design appliqué aux métiers de bouche et à l'industrie agro alimentaire", selon **Stéphane Bureaux**, un des premiers designers à avoir travaillé sur l'aliment en France.

Depuis bientôt dix ans, l'établissement rémois a ouvert un laboratoire de design culinaire sous la direction de **Marc Brétilot**. Le culinaire y est une option au même titre que le multimédia ou l'objet. "C'est une surface d'échanges, un dialogue sur les projets émergents, un questionnement sur la création en cuisine", résume le directeur du labo. Des partenariats réguliers avec l'école hôtelière Gustave Eiffel ou des entreprises comme le Sial, Vilmorin ou la Grande Épicerie de Paris permettent de concrétiser les projets d'études. Si aucune autre école de design n'enseigne réellement le culinaire, aucune école hôtelière,



Exemple de design culinaire : une sucette 'inclusions' et panacotta conçue par **Élise Labide**.

hormis le lycée François Rabelais à Hérouville-Saint-Clair (14) qui a lancé en 2008 une licence pro 'Innovation et assemblage culinaire', n'a intégré la discipline dans ses enseignements. "Il n'y a pas de budget", regrette **Damien Duquesne**, enseignant au lycée hôtelier de Soissons qui milite pour que la discipline entre dans la cuisine.

"Passionnant mais difficile"

La discipline est ardue. "Le design culinaire, c'est passionnant mais difficile", admet le professeur de Soissons qui fait intervenir Stéphane Bureaux ou son ancienne élève, **Élise Labide**. La discipline demande un

certain bagage et des étudiants motivés. "C'est un outil intéressant, ne serait-ce que pour les questionnements qu'il apporte", plaide Marc Brétilot. "Pour les professionnels des métiers de bouche, c'est une ouverture, une culture", avance Stéphane Bureaux. Pour évoluer, poursuit-il : "L'avenir de ces métiers passe par des collaborations avec les créateurs qui ont une vision globale et du recul. Plus tôt on apprend à travailler ensemble, mieux on se comprendra". Damien Duquesne acquiesce : "Les plus grands cuisiniers sont ceux qui ont une réflexion philosophique, esthétique et gestuelle."

Des chefs sollicités

Envisageant le salé en pâtisserie ou en dressant l'horizontal en vertical, comme ce Grand Millefeuille debout créé par Marc Brétilot et vendu à la Grande Épicerie, le design ajoute du beau au bon et apporte aux cuisiniers des réponses techniques à leurs interrogations gustatives. Les chefs sont d'ailleurs régulièrement sollicités. **Germain Bourré**, diplômé de l'Esad, travaille avec une demi douzaine d'entre eux sur des plats en accords avec des cuvées Veuve Cliquot vintage. **Éric Guérin** (La Mare aux oiseaux, à Fédrun), **Alexandre Gauthier** (La Grenouillère, La Madeleine-sous-Mon-

treuil) ou **David Zuddas** (DZ'envies, Dijon) ont été appelés par Stéphane Bureaux à travailler sur 'Tool's food', de nouveaux outils culinaires. "Les designers nous permettent d'imaginer la nourriture autrement qu'à table, devant une assiette et des couverts", explique le chef stéphanois, **Stéphane Laurier** qui, avec les étudiants en design de Saint-Étienne, a proposé dans son restaurant, Nouvelle, "une journée dans un repas". Une façon aussi de se démarquer "par une véritable identité", note le pâtissier nancéen **Stéphane Marchal** dont la collaboration avec Stéphane Bureaux, a abouti à plusieurs gâteaux vendus dans sa boutique. Si peu d'élèves d'écoles hôtelières s'ouvrent encore à cette activité, ceux d'arts et de design en revanche s'y intéressent davantage. Ils sont de plus en plus nombreux à compléter leurs études de design par un diplôme de cuisine. Les écoles hôtelières sont quant à elles très régulièrement sollicitées pour des projets de designers. "Le design culinaire est un démultiplicateur de potentiels", conclut Stéphane Bureaux.

Cécile Cau

ESAD REIMS
12 RUE LIBERGIER · 51100 REIMS
WWW.ESAD.FR

PORTRAIT D'UNE GAGNANTE

Axelle Gilig n'a pas fini de faire parler d'elle

Strasbourg (67) À 19 ans, elle ne compte plus les concours qu'elle a remportés, mais cette année, Axelle Gilig en a gagné trois, et non des moindres : le trophée Femmes... et chefs à Egast, les sélections régionales des Olympiades des métiers et le concours général des lycées.

Pour **Axelle Gilig**, seule la victoire est belle. Non pas pour écraser les autres mais parce qu'elle est comme ça. **Ernest Schaetzel**, son ancien patron de l'Hostellerie des Châteaux à Ottrott, où elle a fait trois ans d'apprentissage, la décrit comme une perfectionniste : "Elle est concentrée et minutieuse." Cela se sent quand elle parle de ce qu'elle préfère en cuisine : la pâtisserie. "C'est très précis et pointu. Et en même temps, cela permet une très grande créativité." Elle-même se qualifie volontiers de travailleuse acharnée : "Je ne vois pas l'intérêt de faire quelque chose si on ne s'est pas fait mal pour l'obtenir."

Vocation télévisée

Pour autant, Axelle Gilig n'est pas une enfant de la balle. Elle ne savait pas quoi faire quand elle est tombée sur l'émission de télévision 'Oui Chef' et cela l'a fascinée. Elle est alors allée faire un stage puis a intégré le centre de formation (CEFPPA) d'Illkirch en apprentissage. Le CAP et le bac pro s'enchaînent, avant un BTS option art culinaire, art de la table et du service. Les concours s'enchaînent également mais la jeune Axelle ne se destinait pas forcément à devenir ainsi une terreur dans ce domaine : "Au CEFPPA, c'est monsieur Weber [chef de travaux, NDLR] qui m'a poussée. Et puis j'y ai pris goût. Mes patrons me soutiennent également beaucoup en me ménageant du temps pour aller aux concours mais aussi en me faisant travailler toutes sortes de produits. Je leur en suis très reconnaissante." Axelle Gilig a intégré une nouvelle maison : Le Chambard du chef MOF **Olivier Nasti** (1 étoile Michelin). Lui aussi encourage ses apprentis, voire ses confrères à gagner des concours. Il s'est mué en

coach pour les chefs candidats au MOF cette année et Axelle compte sur cette envie de la performance pour les Olympiades des métiers : "J'ai déjà peur alors que c'est en février, je suis une grande stressée", sourit-elle.

Flora-Lyse Mbella



"Je ne vois pas l'intérêt de faire quelque chose si on ne s'est pas fait mal pour l'obtenir", lance **Axelle Gilig**, ici à l'œuvre à l'Hostellerie des Châteaux à Ottrott.

REJOINT PAR UN CFA

Cure de jeunesse pour le lycée Paul Augier

Nice (06) L'internat doté de 120 lits, répartis sur quatre étages dans l'aile nord du bâtiment, achève sa rénovation. Les travaux d'extension du lycée, eux, sont reportés.

La rénovation de l'internat aura pris deux ans, entreprise chaque fois durant l'été pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'établissement et l'accueil des élèves.

Sols, murs, mobilier : tout a été refait à neuf. Mixte, l'internat accorde un étage aux filles et trois aux garçons. Les travaux d'amélioration de l'accueil, inscrits dans le programme prévisionnel d'investissements élaboré en 2003 par la Région, ont eux pris du retard. Ils consistaient notamment à agrandir les locaux pédagogiques et à créer des logements. La clôture du dossier ayant été reportée, la livraison prévue pour 2014 est retardée. Ces travaux sont estimés à 11 M€. Au 1^{er} janvier 2010, le CFA de l'hôtellerie de Nice - 300 apprentis par an - est devenu public et a été rattaché au lycée Paul Augier. "Le CFA conserve le même personnel avec les mêmes motivations et la même qualité d'enseignement et le même objectif de réussite des élèves", explique **Jean-Claude Gruber**, le proviseur. Outre un CAP cuisine, un CAP restaurant et un baccalauréat professionnel restauration, celui-ci s'est battu pour obtenir un CAP café brasserie, un CAP service hôtelier et un BTS hôtellerie-restauration option B, "un diplôme de niveau III qui ouvre des perspectives aux bacs pro". Il reviendra à son successeur **Francis Kolb** de prolonger cette dynamique.



Jean-Claude Gruber, proviseur du lycée Paul Augier.

Anne Sallé

LYCÉE PAUL AUGIER
163 BOULEVARD RENÉ CASSIN · 06203 NICE CEDEX 03
WWW.LYCÉE-PAUL-AUGIER.COM

L'Hôtellerie Restaurations Campus

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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 1151-2601

DANS CE NUMÉRO

INTERVIEWS

PAGES 6-14



- Christian Petitcolas
- Agnès Vaffier
- Joseph Le Gal
- Philippe François

MÉTIERS

PAGES 18-21

Devenir
gouvernant(e), pizzaiolo
ou sommelier

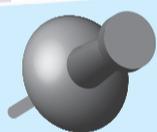


Cuisine, pâtisserie,
bar, service en salle,
sommellerie

PAGE 30

Les concours

48 PAGES



N° SPECIAL

À L'ATTENTION DES ÉLÈVES, ENSEIGNANTS ET CHEFS D'ÉTABLISSEMENT

- sur internet : www.lhotellerie-restauration.fr/campus

- pour le recevoir gratuitement, contactez le journal : Tél. : 01 45 48 45 00 ou abo@lhotellerie-restauration.fr

À VOS PLUMES

Inscrivez-vous
au prochain Concours
du meilleur article
L'Hôtellerie Restauration

PAGE 31

PAGES 22-28

Profs et élèves prennent la parole



ÉCOLES ET FORMATIONS
Toutes les nouveautés
de la rentrée
dans les établissements

PAGES 32-46

Orthographe

La bête noire des élèves page 16



Le coût moyen de la rentrée

page 4

Discipline

La vie au lycée a ses codes et ses règles
page 8



© THINKSTOCK



© THINKSTOCK



UNE PRESTATION QUI COMPREND RECHERCHE ET ANALYSE COMPARATIVE

Chef'eco simplifie le tri des déchets en restauration

Cette société fournit à ses clients une expertise complète et une solution globale pour valoriser et trier les déchets.

Par Jean-Luc Fessard, directeur de 'Le Temps du Client' et auteur du Blog des Experts 'Développement durable en CHR' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Au cours des années qu'il a passées dans la restauration commerciale et collective en France et à l'étranger, **Bruno Houppermans** a constaté que les approches de tri et de valorisation des déchets n'y étaient dans la plupart des cas pas satisfaisantes. Aussi a-t-il décidé de créer la société Chef'eco pour apporter à la restauration collective et commerciale une solution globale pour le tri et surtout la valorisation des déchets.

Il propose une expertise complète prenant en compte toutes les étapes de la démarche :

- un audit du fonctionnement de l'établissement ainsi que de ses modes de production et de distribution pour identifier les opportunités d'amélioration, quantifier l'ensemble des déchets existants et analyser les dispositifs de tri existants ;
- une valorisation des coûts générés : les consommables, les coûts d'enlèvement, les diverses taxes (taxe d'enlèvement des ordures ménagères, redevance spéciale pour les déchets...);
- une préconisation de solutions pour réduire les déchets, améliorer le tri (afin d'en réduire le coût) et organiser une collecte plus sélective afin de valoriser certains déchets ;
- un accompagnement et un suivi dans la mise en œuvre de la démarche avec une formation appropriée des personnes concernées.

Un aspect très concret des solutions que Bruno Houppermans propose concerne par exemple la mise en place d'une table de tri conçue spécialement dans une approche pédagogique à l'intention des convives. Une démarche qu'il a entreprise pour l'un de ses premiers clients : le collège privé Lestonnac à Cargnan-de-Bordeaux (33), dont la restauration a été confiée à L'Aquitaine de Restauration, qui sert 250 à 300 couverts par jour. La table de tri conçue sur mesure permet à chaque convive, grâce à un système de balance incorporée, de connaître le poids des déchets résultants de son repas. Le tri est effectué sur trois types de déchets : les déchets organiques, les emballages et le pain. Il en résulte une réduction du gaspillage du pain, mais aussi pour le responsable du restaurant la possibilité de se créer un référent : grâce à une meilleure connaissance du volume des déchets générés à chaque type de repas, il peut réajuster les quantités proposées. La table dispose d'un affichage éducatif avec un code couleur pour faciliter le tri. La mise en place de la table a fait l'objet d'un



Premier prototype de la table 'Écologique' pour les écoles maternelles.

accompagnement, via en particulier la remise d'un flyer sur le thème "Je suis École'Logique" et un slogan, "N'ayons pas les yeux plus gros que le ventre".

Priorité au traitement des déchets organiques

Il dispose d'un bureau d'étude chargé d'adapter ce type de table au contexte du restaurant : restauration commerciale, rapide, de loisirs, restauration collective, cuisine centrale, distribution automatique...

La prestation de Chef'eco comprend la recherche et l'analyse comparative des solutions en termes de prestataires et de matériels... En restauration, bien entendu, la priorité est apportée au traitement des déchets organiques, soit par des dispositifs in situ de compostage, soit par des prestataires ayant les compétences de bio méthanisation.

CHEF'ECO
47 RUE DES 4 CANTONS
64600 ANGLLET
WWW.CHEF-ECO.COM

L'ENTREPRISE INVESTIT 3,8 M€

La Tarte tropézienne aura son laboratoire vert

Saint-Tropez (83) L'enseigne varoise de pâtisserie et de traiteur ouvrira un nouvel espace de production au début de l'année 2011. Un bâtiment respectueux de l'environnement et du personnel, conçu pour durer et évoluer.

Si l'entreprise la Tarte tropézienne (21 boutiques dont 2 franchises), créée dans les années 1950 par le Polonais **Alexandre Micka**, fabrique effectivement des tartes, cette marque est aussi une entreprise de traiteur et de restauration. Parce qu'**Albert Dufrene**, son p.-d.g., est passionné de course automobile, la Tarte tropézienne assure la restauration de grands rendez-vous de Formule 1 : circuit Paul Ricard, 24 heures du Mans... soit près de 100 000 couverts par an. Les pôles traiteur et restauration représentent environ 2,2 M€ sur les 15 M€ de chiffre d'affaires annuel. "Le gros de la préparation est réalisé dans le laboratoire de production et les finitions sont faites sur place", explique Albert Dufrene.

Durée de vie

L'entreprise investit 3,8 M€ dans la construction et l'équipement d'un nouveau laboratoire de production d'une surface de 2 000 m², avec un étage, à Cogolin (83), à 300 mètres de l'actuelle installation. Lancement prévu début 2011. Il permettra d'augmenter de 50 % la production actuelle. Confiées au cabinet Soldaini situé à Allauch (13), le dossier de conception et de construction tourne autour d'une idée centrale : concevoir le bâtiment dans une logique de durée de vie, de confort et

Albert Dufrene, le p.-d.g., continue d'utiliser la recette d'origine, tenue secrète, de la Tarte tropézienne.



d'évolution des équipements qu'il abrite. **Denis Soldaini** le décrit comme un Mécano de béton et d'acier. À l'intérieur, les espaces ont été distribués selon le rayonnement du soleil, réfectoires et vestiaires au nord-est, à l'abri de la chaleur, le bâtiment bénéficiant d'une très forte isolation thermique extérieure. "La toiture peut recevoir des panneaux photovoltaïques, des échangeurs thermiques permettent de faire du froid avec du chaud", résume le concepteur. Le choix du revêtement de sol a été guidé par le type de machine utilisée pour son nettoyage.

Lydie Anastassion/Restauration21

La Tarte tropézienne surgelée en test pour l'exportation dans les CHR

Situé à l'étage du nouveau laboratoire de production, un espace de 500 à 800 m² devrait être dédié à la production de la Tarte tropézienne version surgelée à destination de l'hôtellerie haut de gamme internationale. "Nous sommes en plein test. En France, nous restons dans les productions fraîches. Mais cette nouvelle production nous permettrait de linéariser notre activité et de donner plus de travail à notre personnel durant l'hiver", explique **Arnaud Delebecque**, directeur d'exploitation. Grâce à cette offre, le concept de la boutique de la Tarte tropézienne pourrait s'exporter en franchise à l'étranger. Pour le littoral varois en revanche, **Albert Dufrene** projette des ouvertures de magasins à Toulon, Marseille, Aix-en-Provence, Cannes, dont les espaces restauration seraient approvisionnés en frais par le nouvel outil de fabrication.

ANNONÇANT UNE PARTICIPATION FORTE À EQUIP'HÔTEL

POUR DIDIER CHENET, "LES INDÉPENDANTS DOIVENT S'UNIR"

Le président du Synhorcat estime que la baisse de la TVA est aussi révélatrice de la nécessité d'une nouvelle organisation du secteur.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

L'Hotellerie Restauration : La baisse de la TVA a-t-elle changé beaucoup de choses à vos yeux ?

Didier Chenet : C'est une réforme fiscale juste, mais c'est aussi un formidable révélateur des opérateurs du métier. La baisse de la TVA a montré qu'il existait un vrai clivage entre les industriels de chaîne et les établissements patrimoniaux. Ce n'est pas un jugement de valeur que je porte, c'est un constat. Il n'y a pas la même approche de la clientèle entre la restauration de chaîne et la restauration traditionnelle. En matière de baisse des prix, il y a eu ceux qui se sont organisés de façon lourde et qui ont su tirer un profit marketing. Et les indépendants, qui ont pourtant joué le jeu en majorité, mais qui n'ont pas su le valoriser. On le voit aussi au niveau du métier pur. Il y a d'un côté l'industriel et le 'mass market' et, de l'autre, l'art de vivre français. L'investissement pour les indépendants est tourné vers le cœur de métier, la qualité des produits, la qualité du personnel. Les accords sociaux que nous avons signés et qui viennent d'être une nouvelle fois salués par le secrétaire d'État au Tourisme, **Hervé Novelli**, sont le fruit des indépendants. L'indépendant a les mains libres et il peut prendre des décisions de manière rapide.

Les derniers chiffres de l'Insee mettent le secteur en tête des créations d'emploi. C'est une grande satisfaction pour vous.

L'accord salarial a été une véritable machine à créer des emplois. Les indépendants patrimoniaux représentés par les 3 organisations patronales signataires ont ainsi assuré le succès de la baisse de la TVA en restauration. Grâce à cet accord, l'emploi a décollé en un an. Il y a eu 9 100 créations d'emplois salariés au 2^e trimestre dans le secteur hébergement et restauration (hors intérim). Nous en sommes à 29 500 emplois créés depuis la baisse de la TVA. Notre secteur est numéro 1 pour la croissance de ses effectifs sur l'année écoulée (+ 3,2 %). Nous sommes bien dans la revalorisation du métier. J'irai même plus loin en disant que la baisse de la TVA n'est que le sommet de l'iceberg. Tout ce qu'il y a en dessous, c'est à nous de le montrer. Nous travaillons sur la mutuelle et sur plein d'autres choses attractives pour un jeune.

Comment voyez-vous l'avenir des organisations professionnelles ?

Il faut qu'il y ait de la clarté dans la promotion et la défense de nos métiers. Les indépendants doivent s'unir et parler d'une seule voix. Nous avons, avec les chaînes, trop d'antagonismes et d'intérêts divergents. C'est d'autant plus important qu'il y a des dossiers urgents. Il n'est pas normal que les hôteliers se fassent dépouiller de leur fonds de commerce par internet. Pour exister, nous devons être organisés. Il faut prendre conscience que si nous voulons être compétitifs, il faut accepter de mettre en commun un certain nombre de ressources. L'avenir de la restauration, ce sera un travail sur l'accueil, le goût et le plaisir. Je ne pense pas qu'on puisse rendre com-



"L'accord salarial a été une véritable machine à créer des emplois", souligne **Didier Chenet**.

patibles ces trois éléments avec le phénomène de chaîne, qui répond à une attente mais qui n'est pas la réponse à celle de bon nombre de touristes et de clients. Nous avons un travail de personnalisation à faire avec un personnel formé. Pour les entreprises patrimoniales, la compétition est rude face à des groupes qui sont, eux, très bien organisés et représentent un lobby fort. La TVA n'est pas seulement une chance économique, c'est une chance, pour nous, de prendre conscience de la nécessité d'évoluer dans notre attitude et d'affirmer notre professionnalisme. Nous devons nous mettre en situation de parler d'égal à égal avec des groupes qui ne nous ont pas attendus...

Le temps est aussi venu pour nous, organisation professionnelle, de nous consacrer au conseil, à l'assistance. Nous devons oser dire les choses. Certains doivent changer leurs méthodes de travail et c'est notre rôle de les alerter, de leur dire s'ils vont dans le mur. Il n'y a rien de pire à mes yeux que de laisser des établissements et des professionnels sur le bord de la route. Et puis, nous devons davantage prendre en considération le potentiel des seniors qui ont un rôle essentiel dans l'avenir du tutorat. Il y a là un formidable capital humain à utiliser. Il faut enfin un apport de sang neuf dans nos organisations. C'est très difficile de trouver des personnes disponibles et bénévoles pour s'engager. C'est très lourd pour les indépendants. Néanmoins, la préservation du secteur en dépend.

Au début de l'été, Hervé Novelli a demandé la tenue, pour la rentrée, d'une réunion interministérielle qui permettrait de réfléchir peut-être à de nouvelles dispositions, mais surtout à un délai supplémentaire pour permettre aux hôteliers de se mettre aux normes incendies. Pensez-vous obtenir ce report ?

Il faut qu'on nous laisse un peu plus de temps pour nous mettre dans les clous. Si la loi est appliquée stricto sensu, on va fermer

la moitié des hôtels. On touche ici du doigt un autre problème. Une législation, aussi généreuse fût-elle, peut avoir des incidences considérables sur la qualité de vie, sur l'emploi et l'aménagement du territoire. Les nouvelles contraintes imposées aux hôteliers, que ce soit dans le domaine des normes incendie ou de l'accessibilité, vont faire évoluer le parc différemment, en le repoussant en dehors des villes parce que les aménagements seront impossibles à faire dans l'existant. Nous risquons également de développer des hébergements parallèles, comme c'est déjà le cas à Paris. Il ne s'agit pas de ne pas assurer la sécurité de nos clients mais de pouvoir nous organiser. Il faut que les aménagements soient financables et fiables. Ce n'est pas reculer pour mieux sauter. C'est l'inverse. Ce temps est nécessaire pour nous mettre en situation d'adaptation. Je sais, certains nous disent que nous avons déjà eu du temps. Le combat pour la baisse de la TVA a occulté beaucoup de choses et il y a eu la crise. En 2008, les gens avaient d'autres soucis en tête et puis il y a aussi les nouvelles normes qui ont été mises en place.

Vous annoncez une forte participation du Synhorcat à Equip'Hôtel. Dans quel esprit ?

Equip'Hôtel, c'est notre ministère de la relance, cela arrive au bon moment. Ce qui est intéressant dans cette édition, c'est la volonté affichée des organisateurs de nouer véritablement un partenariat et une écoute entre clients, fournisseurs et professionnels. Nous participerons à cinq tables rondes et, à chaque fois, il y aura cette notion d'approche globale. Notre stand sera également dédié au développement durable. Le développement durable n'est pas une charte mais un comportement. C'est un acte civique qui se double d'un acte économique.

La nouvelle solution de Gestion Traiteur
Simplicité et Performance

FTBE V8 traiteur est le fruit de la collaboration entre MdB multimédia et plusieurs grands traiteurs afin de proposer une solution complète répondant spécifiquement aux exigences de la profession traiteur.

Gestion commerciale
• Fichier client - Documentation - Devis - Commandes - Facturation client - Gestion du personnel - Gestion des livraisons - Statistiques clients et commerciaux - Gestion des relances - Commissionnement - Balance - Situation client - Export comptable ...

Gestion production
• Mercuriale - Fiche technique - Commandes fournisseur - Livraison - HACCP - DLC - Taxe - Ratio - Bon de production - Planning de production - Livraison client - Gestion de stock mercuriale (entrée, sortie, réajustement, transfert, cession, retour ...) - Gestion de stock production - Incidents et avoirs fournisseur - Statistiques achat et consommation ...

Démonstration gratuite dans vos locaux ou via Internet :
Contacter MdB multimédia au 04.92.28.26.60

Rejoignez les 3500 utilisateurs de FTBE avec la nouvelle version :

FTBE V8 Traiteur Premium
Solution traiteur complète de gestion commerciale et gestion de production

MdB Multimédia - Agence Commerciale
Pac. Technologies de l'Agile 8 - Voie D
118, Avenue de la Quatre
06 370 Mougins Sartoux

MdB Multimédia - Siège Social
Espace Clichy - 38 rue Mozart
92687 Clichy Cedex

Comment nous contacter ?
Email : md@mdb-multimedia.fr
Téléphone : 04 92 28 26 60
Fax : 04 92 28 26 56

Toute l'information sur vos logiciels de gestion sur www.mdb-multimedia.fr

BONNES PRATIQUES

LA FORMATION, UN AXE À NE PAS NÉGLIGER

Si la formation du personnel est une obligation sur le plan réglementaire, elle constitue aussi une nécessité pour fonctionner en cuisine tout en respectant les règles élémentaires d'hygiène alimentaire.

Par Dominique Voisin, consultant et formateur, auteur du Blog des Experts 'HACCP et hygiène : le minimum pour être prêt à un contrôle'

Selon l'arrêté du 9 mai 1995, réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, l'article 7, relatif au personnel, de ce texte apporte les précisions suivantes : "Les responsables des établissements doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments."

Pas en reste, la législation européenne a ajouté son grain de sel dans ce débat puisque le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires consacre une partie de son chapitre XII à la question de la formation : "Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle."

Une exigence réglementaire

Il ne s'agit pas d'un niveau de formation (bac professionnel, CAP de cuisinier...) mais d'une formation continue qui sera dispensée lors de stages. Pour répondre à cette exigence réglementaire, les attestations de stage devront être conservées afin d'être présentées aux services officiels lors des inspections.

Le besoin de formation est souvent présent au sein du personnel. Il correspond à une envie de parfaire une culture générale sur l'hygiène : connaître les risques, savoir ce qu'est une cuisine conforme, être informé sur la réglementation européenne... Mais il convient parfois de redéfinir les attentes du personnel ou de le recadrer dans l'intérêt du groupe et des connaissances qu'il doit acquérir. Ce besoin est la meilleure des motivations : il faut savoir le susciter avant de mettre en avant le caractère obligatoire de la formation. Un auditoire demandeur créé souvent un cours interactif et vivant.

La formation : un métier et une déontologie

Il ne s'agit pas simplement de faire 'subir' une formation parce que c'est obligatoire ou d'enrôler de force le personnel récalcitrant dans un stage, la formation doit non seulement être effective, elle doit être efficace. Pour cela, les maîtres mots sont : pédagogie et pragmatisme.

• Établir les attentes précises des stagiaires

Un organisme de formation qui débute une action sans établir un diagnostic des attentes du personnel risque le 'hors sujet' voire le désaveu d'un auditoire qui a souvent perdu l'habitude des bancs d'école.

• Être pédagogique et non démagogique

Il convient d'illustrer sans bétifier car l'auditoire est adulte et l'overdose de dessins animés nuit, surtout s'ils sont mal conçus. Tout l'art d'un cours d'hygiène alimentaire est de donner des informations scientifiques ou réglementaires en se mettant à la portée de l'auditoire.

• Rendre le cours interactif

Lors de l'intervention il faut savoir écouter, répondre, laisser la parole, désamorcer des conflits. À

Au sein du personnel, le besoin de formation correspond à une envie de parfaire une culture générale sur l'hygiène : connaître les risques, être informé sur la réglementation européenne...



cette fin, des pauses, des dialogues, des 'questions-réponses' peuvent inciter le stagiaire à s'intéresser, à approfondir, à faire part de soucis ou d'expérience.

• Rendre un cours pragmatique

Même si des connaissances de base sont nécessaires, il faut immédiatement illustrer d'exemples pratiques ses propos. Un organisme de formation devra parler le même langage que le personnel, savoir ce qu'est un 'piano', un 'cul de poule'...

• Laisser une trace, un support pédagogique

Le formateur doit établir un bilan collectant l'essentiel des données auxquelles il fait référence. Il doit le reformater en fonction de chaque groupe en intégrant les précisions apportées. Un stagiaire ne doit jamais rester sur un doute ou une question sans réponse.

Les droits à la formation

Chaque année, l'employeur doit verser à l'organisme paritaire collecteur agréé (OPCA) dont il dépend (Fafih pour les salariés de la restauration sur place ; Agefos PME pour la vente à emporter ; Agefice pour les patrons non-salariés...) la contribution plan de formation.

Nombres d'employeurs paient, mais n'utilisent pas les droits à la formation de leurs salariés.

• Fafih

Le Fafih collecte les obligations légales et conventionnelles de la formation professionnelle auprès des entreprises de l'hôtellerie-restauration et des activités connexes afin de financer les actions de formation organisées au bénéfice des salariés de ces entreprises. Le Fafih est partenaire des entreprises qui versent leurs contributions légales pour analyser leurs besoins de formation et les aider à bâtir leur plan de formation mais aussi pour financer tout ou partie de ce plan de formation.

Modalités : la demande de prise en charge est présentée à la délégation régionale du Fafih préalablement à la réalisation du stage (un mois). Les stagiaires doivent être salariés de votre entreprise pendant la formation (hors apprentissage et contrats de professionnalisation). La durée du stage est au minimum d'une journée ; pour les stages de langues, le minimum est de 30 heures.

Pour les établissements de moins de 20 salariés, les formations relatives à l'hygiène alimentaire se déroulent obligatoirement en 'inter-entreprises' (pe-

tits groupes de salariés d'entreprises différentes).

WWW.FAFIH.FR

• Agefos PME

Si l'entreprise relève de la branche professionnelle de la restauration rapide, Agefos PME est le seul collecteur des contributions au plan de formation 0,40 % (le versement ne doit pas être inférieur à 22,87 € HT) et professionnalisation 0,15 % (votre versement ne doit pas être inférieur à 15,24 € HT).
NUMÉRO VERT : 0800 589 589

WWW.AGEFOS.PME.COM

• Agefice

WWW.AGEFICE.FR

• Le droit individuel à la formation (DIF)

En tant que salarié, chaque année ou tous les six ans, vous pouvez bénéficier d'une formation professionnelle.

Le droit individuel à la formation (DIF) est ouvert aux salariés à temps complet ou à temps partiel justifiant au jour de la demande d'une ancienneté dans l'entreprise égale à un an pour un CDI et à quatre mois pour un CDD.

Vous devez obtenir préalablement l'accord de votre employeur.

Chaque année, l'employeur doit informer individuellement chacun des salariés du nombre d'heures de formation acquises au titre du DIF (code du travail art.L.933-2). Vous disposez d'un capital annuel de 20 heures : il est possible d'épargner ces heures sur six ans, dans la limite de 120 heures ; au-delà de ces six ans, tant qu'il n'a pas été utilisé, le DIF reste de toute façon plafonné à 120 heures de formation.

À savoir

Attention : la formation aux bonnes pratiques d'hygiène est obligatoire. Dans un avenir proche, il est donc possible que ces actions soient à la charge des employeurs. D'ores et déjà, le Fafih ne prend plus en charge les formations sur le lieu de travail. Les restaurateurs sont donc dans l'obligation de déplacer leurs salariés durant les heures de travail afin que ceux-ci puissent suivre la formation théorique (en moyenne six heures) dans un centre de formation.

LA DATE PRÉCISE EST FIXÉE PAR UNE COMMISSION D'EXPERTS

Septembre, le temps des vendanges

En France métropolitaine, les premières vendanges ont débuté un peu avant le 15 août dans le vignoble de Rivesaltes. Dans certaines régions, et pour certains types de vins, elles se termineront en décembre. Mais le 'mois des vendanges' reste septembre. Rabelais n'appelle-t-il pas le vin la "purée septembrale" ?



La date de début des vendanges varie en fonction des conditions climatiques et du type de produit recherché.

Une date à déterminer avec soin

L'importance que revêt la détermination de la date des vendanges sur la qualité du vin obtenu n'est plus à démontrer. Elle varie en fonction des conditions climatiques, mais également en fonction du type de produit recherché : moelleux, sec, effervescent, etc.

Dans chaque région, la date du début des vendanges est fixée par une commission d'experts, et peut varier d'un cépage à l'autre. Le non-respect de cette règle peut entraîner la perte de l'appellation. Pendant des siècles, le choix de la date des vendanges s'est fait de manière empirique. Actuellement, des indices permettent de déterminer avec précision les différents stades de la maturité. Parmi ces indices, l'évolution du rapport sucre/acidité, constant pour chaque cépage, facile à exploiter, est très utilisé.

À la main ou à la machine ?

Longtemps contestée, la machine à vendanger, qui a fait de gros progrès, est de plus en plus utilisée. Néanmoins, elle reste interdite dans certaines régions : Champagne, Beaujolais..., pour certains types de vin (vendanges tardives, sélection de grains nobles), ou pour certains vignobles mythiques (Suresnes, Montmartre, Argenteuil, Montmorency) pour lesquels les vendanges manuelles sont à l'honneur. Chaque année,

elles donnent lieu à des festivités où l'on retrouve l'ambiance qui régnait dans la plupart des vignobles français avant l'apparition de la machine à vendanger.

Des vendanges pas comme les autres

En France d'outre-mer, la date des vendanges est différente : à la Réunion, pour le vignoble de Cilaos, elles ont eu lieu dès le mois de janvier. À Tahiti, le climat tropical permet deux récoltes par an, distinguées par les mentions été ou hiver austral.

Ailleurs dans le monde, comme en Australie ou en Afrique du Sud, les raisins sont souvent vendangés pendant la nuit, ce qui permet de mieux maîtriser les vinifications (grâce aux températures plus basses) et de privilégier les arômes et la fraîcheur. Cela commence à se pratiquer en France. Avec le développement de l'œnotourisme, de nombreux vigneronniers offrent la possibilité de participer aux vendanges durant un ou quelques jours. Aussi courte soit-elle, cette expérience constitue un plus incontestable pour nos amis restaurateurs lorsqu'ils parlent vin avec leurs clients.

Paul Brunet

Lire : 'Les vins de la région parisienne' dans L'Hôtellerie Restauration n° 3185 du jeudi 6 mai 2010

EN BREF

Accords mets et vins de Porto : premier challenge pour les pros de Lyon et Strasbourg

L'Institut des vins de Douro et de Porto (IVDP), au Portugal, organise le 11 octobre 2010 le 1^{er} challenge Accords mets & vins de Porto. L'idée est de faire évoluer l'habitude bien française de ne servir le porto qu'à l'apéritif. Pour cette première année, le challenge sera destiné aux sommeliers et restaurateurs des régions de Lyon (69) et Strasbourg (67). Chaque équipe participante (sommelier + chef) devra proposer un accord original de cuisine française et vins de Porto de son choix, le prix sur table de la recette ne dépassant pas 40 €. Les candidats s'engagent également à valoriser les accords mets et vins de Porto sur leur carte des vins, au moins quinze jours avant la date des épreuves finales.

La date limite de remise des éléments est fixée au 30 septembre 2010. Un jury composé de professionnels de la sommellerie, de journalistes et de professionnels des vins de Porto désignera 4 équipes finalistes, le 11 octobre 2010, au cours d'une dégustation à l'Atelier des chefs, à Lyon. L'équipe gagnante remportera un voyage de cinq jours au Portugal, dans la vallée du Douro.

www.ivdp.pt



Un nouveau concours pour inviter les vins de Porto à table.

UNE ASSEMBLÉE PRÉSIDIÉE PAR MICHEL HERMET

Côtes-du-ventoux et châteauneuf-du-pape au menu des sommeliers languedociens

Châteauneuf-du-Pape (84) Cette association régionale de l'Union de la sommellerie française a tenu son assemblée d'été dans le Vaucluse.

La tradition est établie depuis longtemps, l'association des sommeliers du Languedoc-Roussillon-vallée du Rhône sud tient une assemblée d'été dans un département à chaque fois différent. Cette année, le président **Michel Hermet** avait donné rendez-vous à ses confrères dans le Vaucluse. Un menu autour de la truffe d'été, au restaurant Chez Serge à Carpentras (84), était accompagné de la découverte de quelques-uns des meilleurs vins des côtes-du-ventoux.

Le lendemain, le rendez-vous était fixé à Châteauneuf-du-Pape à l'initiative de la Fédération des syndicats de producteurs. L'assemblée a permis de rappeler les échéances à venir, et notamment la sélection des MOF. L'association accueillera également **David Biraud**, le candidat français pour le prochain concours européen, pour une séance de travail début octobre. Au printemps 2011, une sortie conduira une délégation dans le vignoble du Priorat, en Espagne. Enfin Michel Hermet a confirmé sa candidature à la présidence de l'Union de la sommellerie française et annoncé qu'en aucun cas il ne cumulerait les mandats.

Avant la dégustation et le déjeuner organisés au restaurant Le Verger des papes, les sommeliers ont bénéficié de quelques informations sur l'appellation et ainsi appris que châteauneuf-du-pape était, après celle de champagne, l'appellation la plus copiée dans le monde.

Jean Bernard



Au pied du château, les sommeliers aux couleurs de Châteauneuf-du-Pape.

WWW.SOMMELIERS-LANGUEDOC.COM

ÊTES-VOUS SÛR DE L'EFFICACITÉ ET DE LA QUALITÉ DE SERVICE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

QUALI CONSO

Propose de mettre son expérience à votre service afin d'évaluer, diagnostiquer et optimiser la qualité de service de votre établissement.

Avec des moyens simples et efficaces :

- audit ;
- visite mystère ;
- conseils ;
- réalisation et application de procédures ;
- formation de vos équipes.

Un bilan personnalisé vous est offert.

Prenez rapidement contact avec :
Marie Salvage au 06 25 11 73 74
marie.salvage@yahoo.fr

Le constructeur de matériel de cuisine rejoint le groupe ITW

ELRO

Steve Brown, président du groupe Horis (Thirode, Bonnet) informe que la société Elro a intégré le groupe ITW (Illinois Tool Works Inc.) depuis le 1^{er} septembre. Créée en 1943, Elro, fabricant de matériel de cuisson de haute qualité, compte environ 200 salariés et est basée à Bremgarten, en Suisse, tout comme les autres partenaires en Europe de la division Food Equipment Group : Thirode, Bonnet, Hobart, Foster, MBM, Berkel. Elro continuera de fonctionner en tant qu'entité autonome. Fort de ses 13,9 milliards de dollars de chiffre d'affaires en 2009, le groupe ITW fabrique et distribue une gamme diversifiée de produits industriels à forte valeur ajoutée. Le groupe est constitué d'environ 840 entités dans 57 pays et emploie 59 000 personnes. Parmi les produits de ce constructeur, on remarquera ses sauteuses à pression et le four-



Sauteuse à pression Elro.

neau Sirius qui dispose d'une commande déportée. Son positionnement est ajustable selon les souhaits du client. Elle ne craint ni la chaleur, ni l'humidité. On peut gérer les différentes zones de cuisson du fourneau. Les points essentiels sont : les économies d'énergie, les gains de temps au nettoyage, les sur-



Fourneau Sirius.

faces parfaitement lisses sans ornements, poignées ni boutons.

WWW.ITW.COM

Chloë, un module Bar complet pour les CHR

Logiciel de gestion édité par la société Sphere Informatique, Chloë propose désormais un module Bar et devient ainsi une solution complète pour les CHR. Conformément à la règle que s'est fixée la société, ce nouveau module Bar est une option travaillant sur la même base de données que les modules Hôtel et Restaurant, gage d'efficacité, de sécurité et de cohérence pour l'entreprise. Parmi les avantages de ce module complémentaire : un point unique de gestion des tarifs pour l'ensemble de l'activité, des transferts directs sur chambre ou restaurant, un reporting et des analyses complètes de l'activité par département ou consolidées, des exports comptables et résultats immédiatement disponibles.



TÉL. : 05 56 34 82 12

SPHERE@SPHERE-INFORMATIQUE.FR

WWW.CHLOE.SPHERE-INFORMATIQUE.NET

Vega habille les mange-debout

La société Vega propose, dans son nouveau catalogue général, une housse extensible très tendance permettant d'habiller élégamment les mange-debout et de diversifier ainsi le rendu du mobilier. Aujourd'hui, surprendre les convives devient primordial. La nouvelle housse Majestic existe en 8 coloris (blanc, vanille, vert, fuchsia, bordeaux, chocolat, anthracite et noir) et permet de personnaliser chaque table. Extensible, elle s'adapte parfaitement à la forme du mange-debout en donnant un aspect sculptural à l'ensemble. Disponible également en plateau de table, l'association des deux permet de créer des combinaisons de couleurs uniques pour chaque événement. Les pieds de la housse sont renforcés anti-usure.



En 80 % polyamide et 20 % élasthanne, Majestic assure un entretien très facile et est infroissable.

WWW.VEGA-FR.COM

Les nouveaux produits Koppert Cress

Outre son goût doux de betterave rouge, Scarlet Cress est très décorative et peut être utilisée de multiples façons : viandes, poissons, gibiers, salades. Il suffit de la parsemer sur les potages, et elle ajoute une touche colorée aux poissons et salades. Scarlet Cress fait partie d'une famille de plantes très nour-

rissantes, consommées en légumes ou en grains. Cette plante est riche en vitamines et minéraux, et ses graines auraient même une plus haute teneur en protéines que le blé. Scarlet Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à une semaine entre 2 et 4 °C. Scarlet Cress, comme toutes

les variétés de cress et autres spécialités de Koppert Cress, est produit selon les normes SQF 2000. Koppert Cress propose également Anise Blossom dont le goût se rapproche de l'estragon avec une pointe d'anis, et Jasmi-



ne Blossom, qui est surtout connu comme ingrédient pour le thé mais peut être utilisé de multiples façons.

TÉL. : +31 174 242819

INFO@KOPPERTCRESS.COM

WWW.KOPPERTCRESS.COM

Lancement de PayPal e-Terminal



PayPal e-Terminal est une interface web qui permet aux marchands de recevoir des paiements par carte bancaire (Visa et MasterCard) à travers différents canaux de vente : téléphone, e-mail, fax ou encore courrier. Cette solution offre aux professionnels la possibilité de développer leur activité au-delà du web, et s'adresse plus particulièrement aux commerces de petite ou moyenne taille ne disposant pas d'un système de vente en ligne ainsi qu'aux commerçants ayant besoin du téléphone dans leur activité quotidienne (hôtels, chambres d'hôte...). PayPal e-Terminal permet par exemple aux professionnels du tourisme de recevoir les arrhes versées par les clients pour la réservation de leur séjour.

PayPal ouvre ainsi des canaux de vente supplémentaires et permet aux marchands de toucher de nouveaux clients qui n'auraient pas acheté en ligne. PayPal e-Terminal donne l'opportunité d'un développement sur une échelle locale comme internationale puisque les transactions sont réalisables dans 16 devises.

PayPal e-Terminal est accessible sans contrat de vente à distance, sans frais d'ouverture ni d'installation. Les marchands souscrivent un abonnement mensuel de 20 E et des commissions sont prélevées à chaque transaction (0,25 E + de 3,4 % à 1,4 %, en fonction du volume total d'activité).

WWW.PAYPAL.FR/E-TERMINAL

À L'ARDOISE CE MOIS-CI MIJOTÉ DE HOMARD AUX MIRABELLES ET AUX POIVRONS ROUGES RISOTTO AU POIVRE DE SECHUAN

(avec coût matière et coût de production)

PAGE RÉALISÉE PAR TIPHAINE CAMPET, DIRECTRICE D'ART ET CUISINE ET AUTEUR DU BLOG DES EXPERTS "RECETTES ARTISTIQUES POUR PRÉSENTATIONS INSOLITES".

Son avis



Il y a quelques siècles, le homard était considéré comme le plat du pauvre, mais la surpêche a rendu ce produit rare et

cher. On trouve aujourd'hui ce décapode dans un calibre moyen de 800/900 g sachant qu'à l'âge adulte, il peut atteindre un poids de 20 kg. Le meilleur est le homarus gammarus communément appelé homard breton en France.

LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, TransGourmet)



Préparation : 45 min

Cuisson : 5 + 20 min

Pour 8 personnes : 8 homards européens (400/500 g) • 500 g de mirabelles • 1 poivron rouge • 100 g de beurre • 300 g de riz arborio ou carnaroli • Sel, poivre de Sechuan, vin blanc

- 1 Préchauffer le four à 230° C.
- 2 Décortiquer les pattes de homards, séparer le corps, récupérer les déchets et les têtes pour réaliser un fumet (avec le vin blanc et le poivre de Sechuan).
- 3 Tailler le poivron en brunoise et couper les mirabelles en quartiers. Faire nacer le riz avec un peu de beurre, mouiller avec du fumet maison, laisser cuire 20 min environ en ajoutant au fur et à mesure du fumet chaud.
- 4 Fendre le corps du homard en deux et l'enfourner pendant 5 min. Faire sauter les mirabelles, le poivron et les pattes de homard dans une sauteuse, déglacer avec le reste de fumet puis ajouter le corps du homard à la sortie du four.
- 5 Au moment du dressage, monter au beurre le reste de jus dans la sauteuse et napper.

Cette recette se décline en version viande :
Mijoté de lapin aux mirabelles et aux poivrons rouges,
risotto au poivre de Sechuan.



Coût matière 8,50 €*
Niveau de qualification pour réaliser le plat Difficile
Frais de personnel de production/portion 5,50 €*

Optimisez votre carte de restaurant au quotidien avec le blog des experts '5 étapes pour améliorer votre marge après coût de production' par Philippe Lalonde sur www.lhotellerie-restauration.fr

* Se reporter au blog pour en savoir plus.

L'avis de la nutritionniste (Marie-Line Perrin, Sprim Box)



Légume racine, le céleri-rave - à ne pas confondre avec le céleri branche - a pour principale caractéristique d'être très riche en fibres (5 g/100 g). Le mieux est de le râper très finement, pour qu'il soit bien toléré, même par les intestins fragiles. Composé à 88 % d'eau, il est très peu calorique (18 kcal/100g). Son apport en protéines, glucides et lipides est minime. Vitamines, potassium et oligo-éléments y sont bien représentés. Sa richesse en sodium (100 mg/100 g) le fait contre-indiquer en cas de régime appauvri en sel. Pour ne pas trop augmenter sa valeur calorique, on évitera la mayonnaise (céleri rémoulade) ; on l'assaisonnera plutôt avec un yaourt, de la moutarde et un jus de citron.



C'est la saison

Idées plat du jour

Le homard

- Homard rôti au basilic
- Civet de homard aux petits légumes et jurançon

Le lapin

- Sauté de lapin aux pistaches
- Nems de lapin au miel de lavande



Le fruit du mois La mirabelle

Le mirabellier est un arbre originaire de Chine qui fait partie de la famille des rosacées. Il produit de petites prunes jaunes, douces et parfumées, à la peau fine et lisse et à la chair ferme et juteuse. En France, les mirabelles se trouvent en août et septembre dans la région Alsace-Lorraine qui représente 70 % de la production mondiale. Mais les deux variétés principales en provenance de Metz et de Nancy font l'objet d'une indication géographique sous l'appellation protégée mirabelle de Lorraine. La mirabelle de Metz, la plus petite mais aussi la plus réputée, possède une peau fine colorée de jaune et de rouge et convient très bien à la confection des confitures. Tandis que la mirabelle de Nancy est davantage conseillée dans les préparations culinaires demandant au fruit une meilleure tenue. C'est depuis la fin du XIX^e siècle, qu'en Lorraine on distille la mirabelle pour en réaliser la célèbre eau de vie. (Extrait du Blog des Experts "Le dictionnaire des fruits et légumes" de Frédéric Jaunault, conseiller chez All Fresh Logistique)

Desserts du jour

- Tatin de mirabelles, glace au miel
- Soufflé glacé de mirabelles à l'eau de vie
- Fromage blanc fermier au coulis de mirabelles

Le conseil TransGourmet

Pour décortiquer votre homard plus facilement, le plonger dans un court-bouillon pendant 3 min.

Accord mets et vins

Quel vin proposer avec le homard ? L'avis de Paul Brunet, auteur du blog des experts 'Le vin et les vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr :

Cette préparation à base de homard européen et de mirabelles appelle un très beau vin. En raison de la présence de poivron et de poivre de Sechuan, je choisis dans la sélection TransGourmet, le côtes du rhône Château de L'Estagnol. Ce vin est issu d'un assemblage subtil de 3 cépages : viognier, marsanne et bourboulenc. Le premier apporte ses arômes complexes, le second la puissance et le troisième semble avoir des affinités avec le poivre de Sechuan. Un bel accord en perspective...



Focus Le céleri-rave

Culture : Le céleri-rave est un légume racine que l'on trouve toute l'année. Cette variété de céleri de la famille des ombellifères est originaire de la région méditerranéenne. Il est apprécié en Europe depuis plusieurs années. En France, on le trouve dans le Nord-Pas-de-Calais, en Basse-Normandie, en Poitou-Charentes et en Rhône-Alpes. Sa culture est plus répandue que celle du céleri branche.

Caractéristiques : Le céleri-rave mesure

environ 10 cm de diamètre et pèse de 800 g à 1 kg. Sa peau est rugueuse, brunâtre et épaisse. Sa chair d'un blanc crème a la saveur légèrement relevée.

Cuisson/Conservation : Placé au réfrigérateur, le céleri-rave se conserve plusieurs semaines, mais supporte mal la congélation. On le mange généralement cru râpé en salade (en rémoulade). En purée, il est très délicat et accommode bien les mets raffinés. Cuit à l'eau dans les ragouts et pot-au-feu, il apporte un parfum significatif. Il est également possible de le braiser et de le déguster nappé d'une sauce aux herbes fraîches légèrement crémée.

Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur

www.transgourmet.fr



TRANSGOURMET



All Fresh
Logistique

SOUTENU PAR LE MARCHÉ HAUT DE GAMME

Le chiffre d'affaires de Club Med en hausse au troisième trimestre 2010

Il progresse de 4,5 % en données publiées par rapport à l'année dernière, sur la même période.

Club Med a publié ses résultats pour le troisième trimestre 2010 (du 1^{er} mai au 31 juillet) : le chiffre d'affaires groupe s'élève à 329 millions d'euros contre 315 millions d'euros sur la même période l'an dernier soit une progression de 4,5 % en données publiées.

L'évolution du chiffre d'affaires villages (activité villages hors ventes immobilières de villas) à taux de change constant est de + 0,6 % sur le troisième trimestre. Il était de - 10,3 % au 1^{er} trimestre 2010 et de - 4,5 % au 2^e trimestre, ce qui reflète une reprise progressive du marché touristique tout compris haut de gamme.

Toutefois, Club Med affiche une baisse de 2,5 % du chiffre d'affaires groupe sur les neuf premiers mois de l'année (du 1^{er} novembre 2009 au 31 juillet 2010) en



données publiées. À taux de change constant, le chiffre d'affaires sur la période est en recul de 4,7 %.

En outre, Club Med a signé, le 13 juin 2010, un accord avec le groupe Fosun, premier conglomérat privé en Chine. Ce partenariat stratégique et capitalistique vise

le domaine des resorts haut de gamme et la mise en œuvre de synergies en Chine, principalement dans les secteurs du tourisme d'affaires et des médias. Fosun a annoncé une prise de participation à hauteur de 7,1 % du capital du Club Méditerranée, et souhaite devenir un de ses principaux actionnaires de long terme.

Lire l'intégralité du communiqué de Club Med en tapant le mot-clé **RTR010535** sur www.lhotellerie-restauration.fr

L'AMORCE D'UNE REPRIS ÉCONOMIQUE

CHD Expert décrypte les vacances des Français en 2010

Le cabinet de conseil vient de publier les résultats d'une enquête sur les vacances 2010 des Français. Les informations sont issues d'un panel en ligne de consommateurs, composé de 300 personnes.

Le pourcentage de Français qui n'est pas parti en vacances cet été s'élève à 29 %. 53 % des répondants à l'enquête ont choisi leur destination de vacances en France. À l'inverse, près de 20 % ont choisi de partir à l'étranger. La location demeure le premier mode d'hébergement des vacanciers en métropole (près de 4 vacanciers sur 10 partis en France ont loué une résidence cet été), suivie de près par les séjours au camping (30 % des vacanciers). Les vacanciers partis à l'étranger ont eux davantage privilégié l'hôtellerie (32 % contre 12 % pour ceux restés en France) ou les résidences secondaires



(25 % contre 10 % seulement pour les vacanciers étant restés en France). En ce

qui concerne leurs dépenses en restauration, les vacanciers ont consacré presque un quart de leur budget vacances à leurs repas à l'extérieur. 43 % des personnes interrogées jugent que ces dépenses sont restées sensiblement similaires à celles de l'année précédente à la même période. Un quart des répondants a enregistré une fluctuation à la hausse de leurs dépenses en restauration hors domicile : 11 % considèrent qu'elles ont été beaucoup plus importantes, c'est-à-dire de plus de 20 % supérieures à celles de 2009. Selon **Nicolas Nouchi**, directeur général de CHD Expert France : "Ces résultats semblent amorcer une reprise économique. Des propositions plus variées, plus rapides, plus abordables viennent concurrencer la restauration à table et ont notamment favorisé la consommation hors domicile des vacanciers..."

La plage de Saint-Malo (35). 53 % des personnes ayant répondu à l'enquête ont choisi leur destination de vacances en France.

BULLETTIN D'ABONNEMENT

RECEVEZ CHAQUE SEMAINE

L'Hôtellerie Restauration



> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie-restauration.fr

ou par courrier : L'Hôtellerie Restauration
Service Clients
5 rue Antoine Bourdelle
75737 Paris CEDEX 15

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

E-mail (facultatif, pour les nouvelles quotidiennes) : _____

(Vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)

> Choisissez le mode de règlement :

RIB joint (10 € par trimestre, durée libre, interruption sur simple demande)

Chèque joint ou Carte Bleue (40 € pour 1 an)

N° _____

Date de validité : ____ / ____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

EN DIRECT DES BLOGS DES EXPERTS
Petit-déjeuner en chambre : comment trouver des idées de vaisselles ou de produits pour l'améliorer ?



Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot clé **122198** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr