

Les organisations patronales rencontrent **Sylvia Pinel**

Michel Portos fait son retour à Marseille

La stratégie ambitieuse du **Club Med**

Les fruitées, un hymne à la gourmandise

L'Hôtellerie Restauration

19 juillet 2012
N° 3299

ANNONCES CLASSÉES P. 14

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Avec **Marie Egurréguy** à sa tête, Vagenende (Paris, VI^e) perpétue la tradition de la brasserie. **p. 8**

Revaloriser la filière pp. 2-3

Le service en salle sous le feu des projecteurs

Lors des premières assises des métiers de la salle, le 23 janvier dernier, la profession a pu mesurer l'urgence qu'il y avait à revaloriser une filière dont l'image est d'autant plus ternie que la cuisine, elle, brille à la télévision. *"Il y a eu une prise de conscience de tous. Un débat animé a permis de dégager des axes de réflexion sur l'ensemble du parcours du jeune, qui va de l'orientation jusqu'à l'embauche et la fidélisation en entreprise"*, s'enthousiasme **Régis Marcon**, président du Comité France formation alternance hôtellerie restauration (CFFAHR). Six mois plus tard, la formation a évolué : les cours de théâtre essaient, des associations se sont créées, et enseignants comme professionnels ne comptent pas s'arrêter là. Plus que jamais, leur but est de faire des étudiants de futurs professionnels aguerris, maîtrisant savoir-faire et savoir être.



Les cours de théâtre sont un moyen d'apprendre différemment le métier.

HÔTELLERIE : OSÉO REVOIT LE PRÊT PARTICIPATIF POUR LA RÉNOVATION HÔTELIÈRE

p. 6

Un impôt imbécile ?

En son temps, le président François Mitterrand, que nul ne songerait à classer parmi les suppôts du grand capital et de la finance apatride, n'avait pas hésité à affubler la taxe professionnelle du qualificatif d'"impôt imbécile". Les questions d'intendance n'ayant jamais été la grande spécialité de l'ancien chef d'État, on peut considérer que son ire à l'égard d'une imposition centenaire était davantage inspirée par un 'ressenti' de ses compatriotes - en particulier des chefs d'entreprises - que par de savantes considérations de technique fiscale.

Hélas, les successeurs du premier président socialiste de la V^e République ont une approche beaucoup plus dogmatique qui évite bien évidemment toute remise en cause, mais peut avoir des effets sinon ravageurs du moins contradictoires sur la marche de l'économie.

Alors que la toute débutante ministre du Tourisme, **Sylvia Pinel**, essaie d'expliquer combien il est important que le taux de départ en vacances des Français s'accroisse grâce à une amélioration du pouvoir d'achat, le Premier ministre déconstruit l'une des mesures phare de la loi destinée à permettre à ceux qui travaillent plus de 'gagner plus' : l'exonération d'impôt sur le revenu et de charges sociales des heures supplémentaires.

Le fondement de cette décision ? Un salarié en heures supplémentaires prendrait la place d'un chômeur, selon une théorie que l'on ne saurait qualifier de pertinente. Comment croire qu'un restaurateur ou un hôtelier qui demande à un chef de rang ou à un réceptionniste d'effectuer quelques heures supplémentaires aux moments de grande affluence va engager un salarié en plus, qui ne connaîtra ni les contraintes ni les particularités de la fonction, pour quelques semaines par an ? Quant aux intéressés, ils risquent fort de considérer que cette ponction inattendue sur leurs revenus s'apparente à une sanction dont ils ne perçoivent pas le motif. Au risque d'entretenir un néo-poujadisme galopant sur le thème, hélas d'actualité, de la gabegie des finances publiques. **L.H.**

En bref

Les tarifs des hôtels londoniens en baisse à l'approche des Jeux olympiques

Le prix moyen des hôtels a chuté de 25 % à 10 jours du début des Jeux olympiques de Londres 2012, comme le révèle une étude effectuée par le site Hotels.com. Le coût moyen d'une chambre s'élève aujourd'hui à 200 €, soit 75 % de plus qu'à la même période l'année dernière. Dans certains cas cependant, selon la date du séjour, les chambres sont disponibles à partir de 72 € la nuitée. Le site de réservation a identifié trois raisons majeures pour expliquer cette chute des prix : une plus grande disponibilité des chambres, la suppression des restrictions relatives à la durée de séjour par les hôtels et une demande qui ne s'est pas avérée aussi forte que prévue initialement. Une aubaine pour les amateurs de sport.

Les prix en juin influencés par la saisonnalité

Alors que, selon l'Institut national de la statistique et des études économiques, l'indice général des prix à la consommation marque une pause au mois de juin (0,0 %), les tarifs de la profession accusent une hausse de 1 %, entraînés notamment par les prestations d'hébergement qui augmentent de 4,5 %. C'est bien sûr en raison de la saisonnalité des prix hôteliers liés aux périodes de vacances que l'indice évolue à la hausse de manière significative. La restauration demeure dans la ligne d'évolution générale avec + 0,2 %. Ces données ont un effet sur l'évolution annuelle de l'indice de la profession qui se situe pour les

douze derniers mois à + 2,8 %, au-dessus de l'indice général à 1,9 %. Si des raisons économiques liées à l'activité du secteur expliquent cet affichage défavorable au consommateur, il appartient néanmoins à la profession, soumise depuis 2009 à une observation attentive de l'évolution de ses prix, de pratiquer une politique en adéquation avec un pouvoir d'achat écorné. Et ce, à la fois à cause d'une conjoncture dégradée et des inquiétudes légitimes des consommateurs quant aux perspectives d'emploi et d'évolution des rémunérations.

Un bilan d'étape engageant

Lors des premières assises des métiers de la salle, le 23 janvier, la profession l'image est d'autant plus ternie que la cuisine, elle, brille sur le petit écran. des associations se sont créées, et les professionnels ne comptent pas

Le service en salle sou

Dans le prolongement des premières assises des métiers de la salle, organisées devant 260 professionnels, à la chambre de commerce et d'industrie de Paris le 23 janvier dernier, le travail effectué pour valoriser cette filière a porté ses fruits. Bon nombre de professionnels ont - chacun à leur manière - œuvré à redonner ses lettres de noblesse au service en salle. "Il y a eu une prise de conscience de tous. Un débat animé a permis de dégager des axes de réflexion sur l'ensemble du parcours du jeune, qui va de l'orientation jusqu'à l'embauche et la fidélisation en entreprise", s'enthousiasme **Régis Marcon**, président du Comité France formation alternance hôtellerie restauration (CFFAHR). Parmi les premières avancées, beaucoup de concours de cuisine ont fait l'effort d'intégrer les gens de la salle sous forme de binôme : le trophée Châteldon (lycée Savoie Léman à Thonon-les-Bains), le challenge Frères Blanc, Cuisine et salle en joute par Générations cuisines et cultures, le trophée de l'Association nationale des professeurs de cuisine et de restaurant (ANPCR), le trophée Paul Haeberlin, etc. Quelques associations ou écoles hôtelières jouent le jeu pour valoriser ce duo salle-cuisine, qui doit être indissociable pour le bon fonctionnement d'un restaurant.

Du côté de la formation, les choses ont aussi bougé. En lien direct avec les écoles hôtelières et CFA, l'Éducation nationale a bien compris tout l'intérêt de ces assises : des journées spécifiques

sur la valorisation des métiers de la salle ont été mises en place sur le territoire pour présenter le nouveau référentiel du bac pro commercialisation et service en restauration en trois ans.

"S'OUVRIRE À TOUS TYPES DE RESTAURATION"

"Chaque académie a constaté le manque d'identité professionnelle des métiers de la salle", explique **Denis Herrero**, inspecteur de l'Éducation nationale pour l'académie d'Aix-Marseille, "d'où la nécessité de faire quelque chose auprès des professionnels et collégiens. Aujourd'hui, il faut retenir que ce sont des métiers de vente au contact de la clientèle. Le nouveau référentiel s'appuie sur des changements majeurs, mettant l'accent sur la commercialisation et la vente - toujours avec de la technicité mais moins prégnante -, l'accueil et la prise en charge du client. Autre objectif : s'ouvrir à tous types de restauration - brasserie, restauration traditionnelle ou gastronomique étoilée - pour que le jeune puisse se spécialiser et aboutir à son projet. La mise en œuvre de cet enseignement passe par les mises en situation professionnelle : 22 semaines de stages obligatoires, la transformation du restaurant d'application en différents concepts de restauration au long des trois ans, et les saisons estivales en fonction du désir de l'élève." L'ancrage régional dans les écoles hôtelières et CFA est également un projet à mûrir. "Les jeunes doivent être des ambassadeurs de [leur] région et échanger

Ô SERVICE DES TALENTS DE DEMAIN, LA NOUVELLE



De gauche à droite : **Michael Bouvier**, La Pyramide à Vienne (38), **Frédéric Kaiser**, Le Bristol à Paris (VIII^e), **Olivier Novelli**, Hôtel Negresco à Nice (06), **Denis Courtiade**, Plaza Athénée à Paris (VIII^e), **Yohan Jossier**, **Régis** et **Jacques Marcon** à Saint-Bonnet-le-Froid (43), **Julie Trochain**, Numéro Trois au Tremblay-sur-Mauldre (78), **Stéphanie Leclerre**, La Suite à La Rochelle (17), et **Bruno Treffel**, président de l'ANPCR.

Le service en salle peut dorénavant se targuer d'avoir sa propre association. Le 16 juillet, 8 professionnels de la salle se sont retrouvés au restaurant Tante Marguerite à Paris (VII^e) pour la naissance de Ô Service des talents de demain. Président du bureau : **Denis Courtiade** (Plaza Athénée à Paris) ; vice-présidents : **Frédéric Kaiser** (Bristol à Paris) et **Olivier Novelli**

(Hôtel Negresco à Nice) ; trésorier : **Éric Rousseau** (Relais Bernard Loiseau à Saulieu) ; trésorier adjoint : **Yohan Jossier** (Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid) ; secrétaire : **Pascal Garnier** (La Grenouillère à Montreuil-sur-Mer) ; secrétaire adjoint : **Julie Trochain** (Numéro Trois au Tremblay-sur-

Au Concours général des métiers

Paris (V^e) Les meilleurs élèves issus des lycées d'enseignement général, technologique, professionnel et des centres de formation ont été récompensés à la Sorbonne.

11 jeunes en hôtellerie-restauration distingués

Après de longues semaines d'attente, une poignée de candidats du Concours général des métiers ont reçu leur invitation - signe de distinction - à se rendre à la Sorbonne (Paris, V^e), le 10 juillet. Pour cette 265^e édition du concours, 15 621 jeunes s'étaient inscrits, dont 350 en hôtellerie-restauration. Au final, 11 candidats des catégories organisation et production culinaire, service et commercialisation, et technologie et gestion hôtelières ont été distingués pour avoir passé avec brio leurs épreuves en mai dernier, en plus de leurs examens de fin d'année. Aucun n'a manqué à l'appel de **Vincent Peillon**, ministre de l'Éducation nationale, et de **George Pau-Langevin**, ministre déléguée chargée de la Réussite éducative. Lors de la cérémonie, les prix - un diplôme estampillé par l'Éducation nationale, une médaille et une tablette tactile - ont été remis par **Christophe Moret**, chef doublement étoilé au restaurant Lasserre à Paris (VIII^e).



De gauche à droite : 1^{er} prix : **Boris Chapon**, lycée professionnel Marie Curie à Saint-Jean-du-Gard (30) ; 2^e prix : **Gabriel Curschellas**, lycée des métiers de Mazamet (81) ; **Damien Gilg**, SEP du lycée hôtelier d'Illkirch-Graffenstaden (67) ; **Coralie Lefrançois**, chambre des métiers de Montereau-Fault-Yonne (77) et le chef **Christophe Moret**.

"VISER L'EXCELLENCE"

"Les métiers de l'hôtellerie-restauration ont besoin d'être valorisés. Cette distinction de l'Éducation nationale est un tremplin pour les jeunes. Je suis content de voir qu'il y en a encore qui croient à nos métiers, et qui s'intéressent aux concours. C'est encourageant", dit le chef. Son conseil pour réussir : "Viser l'excellence. Il faut toujours chercher à aller plus loin : rester éveillé et ne pas s'assoupir. On fait un beau métier où il faut s'investir à fond.

Le travail paye forcément un jour ou l'autre." **H. B.**



De gauche à droite : 1^{er} prix : **Thomas Roux**, SEP du lycée hôtelier de La Rochelle (17) ; 2^e prix : **Tom Fournie**, SEP du lycée Saint-Exupéry à Bellegarde-sur-Valserine (01) ; 3^e prix : **Alexia Bernard**, LP Haute Vue à Morlaàs (64) ; **Audrey Pouliquen**, SEP au LPO Clos d'or à Grenoble (38) et le chef **Christophe Moret**.



De gauche à droite : 1^{er} prix : **Geoffrey Agliata**, lycée polyvalent hôtelier Lesdiguières à Grenoble (38) ; 2^e prix : **Élodie Palos-François**, lycée polyvalent Jean Drouant à Paris (XVII^e) ; 3^e prix : **Orianne Chiron**, lycée polyvalent privé Notre-Dame-du-Roc à La Roche-sur-Yon (85) ; et le chef **Christophe Moret**.

a pris conscience de l'urgence qu'il y avait à revaloriser une filière dont Six mois plus tard, la formation a évolué : les cours de théâtre essaient, s'arrêter là.

PAR HÉLÈNE BINET

Le feu des projecteurs

avec les artisans, producteurs, viticulteurs, pour approfondir leurs connaissances des produits." Plus que jamais, le but des formations est de faire des étudiants de futurs professionnels aguerris, maîtrisant savoir-faire et savoir être. Pour des mineurs, il n'est pas toujours facile de faire face à des clients : la posture, les gestes et la voix sont autant d'éléments à travailler. Pour cela, le théâtre peut être une aide précieuse. Si les séances de théâtralisation ne sont pas encore inscrites dans le référentiel du bac pro en trois ans, certains établissements les ont déjà expérimentées. C'est le cas du lycée hôtelier Bonneveine de Marseille (13) qui a organisé un déjeuner-spectacle en avril avec ses 24 élèves de bac pro. Dans le cadre du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel (PPCP), les jeunes devaient écrire une histoire avec des personnages et travailler un menu - couvrant 5 époques, de la préhistoire à nos jours, par groupe de 5 et par tirage au sort. "Ils sont ensuite passés à la mise en scène avec deux comédiennes de la ville de Marseille. Durant seize heures, ils ont travaillé sur la diction, le positionnement du corps, l'élocution, puis sur la décoration des tables et leurs costumes", raconte **Dominique Waille**, professeur de restaurant, pour qui "l'expérience [a été] plus que positive. Certains élèves, habituellement timides, se sont complètement dévoilés avec cet exercice. Ils se sont rendu compte qu'ils pouvaient aussi s'exprimer avec les mains. Ils se sont sentis moins stressés pour leur examen de fin d'année".

Ces jeux de rôle sont source de motivation pour ceux qui veulent se lancer dans les métiers de salle. Et aussi un moyen d'apprendre différemment la profession, qui pourrait à l'avenir attirer de nouveaux prétendants. Même son de cloche du côté du lycée Storck à Guebwiller (68). "Si les ateliers expérimentaux, comme la commercialisation, sont bien dans le nouveau référentiel, les cours de théâtralisation sont à l'initiative du lycée hôtelier. À Guebwiller, je pense lancer, à partir de septembre, des ateliers théâtraux avec le professeur de français. On se restructure. À la sortie de 3^e, les jeunes ne sont pas armés pour parler aux clients. Ces cours peuvent apporter de l'aisance verbale, dédramatiser l'acte de vente, présenter les choses de façon plus moderne, et aider au relationnel face à des adultes" assure **Christophe Pham-Van**, professeur de restaurant.

DEUXIÈMES ASSISES EN FÉVRIER 2013

Afin de renforcer cette dynamique, les deuxièmes assises des métiers de la salle sont prévues le 25 février 2013, à Paris. Une nouvelle fois, les acteurs des métiers du service - commis, serveurs, maîtres d'hôtel, directeurs de salle, sommeliers, et barmans -, mais aussi les formateurs et enseignants sont fortement conviés à soutenir cette démarche. "Comme en janvier dernier, nous allons travailler en ateliers de réflexion afin de dégager des actions à mener pour la suite, déclare Régis Marcon. En début de séance, un bilan de ce qui a été mis en place en 2012 sera dressé, et s'en suivra une étude diagnostic sur l'évolution des métiers de la salle en termes d'amélioration des conditions de travail, d'évolution, de rémunération, etc." Différents thèmes sont déjà au menu : le rôle et la place des professionnels dans les différents systèmes d'orientation, les facteurs pour fidéliser au mieux les gens du service (salaire, pourcentage, autres avantages), le développement et l'innovation des techniques de service et de savoir-faire, et le rôle des cuisiniers dans la communication sur les métiers de la salle. D'ici le 25 février, toutes les idées sont les bienvenues sur le nouveau blog vivrelarestauration.com.



Retrouvez le reportage diffusé lors des assises

pour la promotion des métiers de salle en vidéo en tapant le mot-clé **RTR822036** dans le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-joint.

ASSOCIATION

Mauldre) ; membres-fondateurs : **Stéphanie Leclerre** (La Suite à La Rochelle), **Michael Bouvier** (La Pyramide à Vienne), **Joaquim Braz** (Groupe Frères Blanc), **Michel Lang** (Louis XV à Monaco), **Florence Lafosse** (Groupe Flo), **Bruno Treffel** (ANPCR). Ses objectifs : rassembler les professionnels autour de la revalorisation du service en salle ; développer un réseau ; inventorier les techniques actuelles et futures ; promouvoir les métiers et s'impliquer dans la formation des futurs professionnels. "Nous formalisons le début d'une aventure, dit le président Denis Courtiade, en espérant que nos idées et nos parcours, puissent fédérer un maximum de personnes autour des métiers de la salle." L'association est ouverte à tous les gens du service (salle, sommellerie, bar) et, à titre consultatif, aux cuisiniers et pâtisseries. La cotisation s'élève à 50 € pour les membres actifs et 25 € pour les étudiants issus des filières en hôtellerie-restauration.

Une concertation sera lancée en septembre

Sylvia Pinel veut développer la filière

Le 11 juillet dernier à Bercy, Sylvia Pinel l'a dit et répété : *"Le tourisme est un acteur essentiel qui génère des activités-clés du redressement économique encore sous-exploitées"* du pays. La ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme a ainsi réaffirmé d'entrée de jeu sa vision d'un secteur qui a souvent eu l'impression d'être le parent pauvre sur l'échiquier politique. Le ministère plein qui lui est accordé est aussi le gage d'une volonté nouvelle. À ses côtés devant la presse, **Christine Laymar** pour les stations de ski, **Jean Burtin**, président de la Fédération nationale des offices de tourisme et des syndicats d'initiative (Fnotsi), et **Jean-Pierre Serra**, président national des destinations départementales (RN2D). Selon

l'enquête Fréquentation hôtelière DGCIS-Insee-partenaires territoriaux, *"la fréquentation hôtelière enregistre, pour les cinq premiers mois de l'année, une progression de 1,7 % grâce à la hausse de 5,8 % des nuitées pour motif personnel, portée par l'afflux des clientèles européennes et asiatiques"*.

PERSPECTIVES ESTIVALES STABLES

Crise oblige, les clientèles espagnoles (- 12,7 %) et italiennes (- 3,9 %) sont en recul. Deux zones touristiques tirent leur épingle du jeu - la Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'Île-de-France - alors que le littoral Ouest et le Centre ont été affaiblis par une météo peu propice. Quant à la clientèle française, les chiffres sont stables (- 0,1 %). Jean-Pierre

Serra note un *"recul des hébergements marchands, des réservations hôtelières en retard par rapport à l'année dernière avec une réalité : les consommateurs se décident au dernier moment"*. Et une activité des restaurants en baisse sur l'avant-saison : *"Ce sont eux qui remontent les tendances les plus négatives alors qu'ils sont source d'emploi et de valeur ajoutée."* Une diminution de 3 % des intentions de départ en vacances a aussi été enregistrée. Les perspectives estivales sont toutefois *"stables"* selon les déclarations des hébergements à la DGCIS. *"Les hôteliers urbains de la région capitale sont les plus optimistes : 55 % sont plutôt satisfaits, voire très satisfaits de leurs réservations pour les six prochains mois"*, constate Jean Burtin.

Pour le ministère, le secteur du tourisme doit aujourd'hui s'organiser. Le Gouvernement dresse le bilan suivant : *"Le rayonnement international des destinations est un facteur de développement et de résistance, y compris auprès de la clientèle française. Un investissement plus marqué d'autres destinations françaises sur les marchés éloignés ne ferait qu'accroître la part de marché mondiale de la France."* Ensuite : *"L'Europe du Nord reste le premier vivier de touristes étrangers. Le renouvellement de l'offre et l'accroissement de sa qualité sont des facteurs de fidélisation indispensables pour maintenir les parts de marché."* Et troisièmement : *"Le taux de départ des Français s'affaiblit d'année en année accentuant la fracture touristique. Il s'accompagne*

"Nous avons largement tenu nos engagements"

Le président du Synhorcat a été le premier dirigeant des organisations professionnelles du secteur à être reçu par la ministre du Tourisme, Sylvia Pinel.

PROPOS RECUEILLIS PAR SY. S.

Didier Chenet demande l'équité pour la profession

L'Hôtellerie Restauration : Vous avez été la première organisation patronale reçue par Sylvia Pinel, fin juin. Dans quel état d'esprit étiez-vous ?

Didier Chenet : Si on reprend le programme de **François Hollande**, celui-ci s'appuie sur la justice, la concertation et le rassemblement. C'est ce que veut le président de la République et cela doit s'appliquer à notre secteur. Il est urgent d'appliquer l'équité. Et c'est ce que j'ai défendu auprès de **Sylvia Pinel** : l'équité fiscale. La TVA en restauration n'est plus d'actualité. Nous avons largement tenu nos engagements. La Fagihit, la CPIH et le Synhorcat ont été les seuls à signer l'accord social qui a permis ensuite de mettre en place tout ce qui a été fait, jusqu'à la mutuelle.

La ministre a récemment annoncé qu'il n'y aurait pas de report de l'échéance du classement hôtelier...

Le nouveau classement a pris un retard considérable parce qu'une partie des établissements sont dans l'impossibilité de se mettre aux normes. Les normes incendie et d'accessibilité sont un frein, mais pas en elles-mêmes. C'est la succession d'échéances qui est en cause, le vieillissement des dirigeants et de l'outil. Dans les stations touristiques, où la saison est de plus en plus courte, les établissements n'ont aucune marge pour investir. Si les chambres d'hôte fonctionnent, c'est parce que beaucoup d'entre elles proposent une prestation de service et d'accueil supérieures à des hôteliers qui ne peuvent plus effectuer leur métier correctement. Des hôteliers noyés par tout ce qu'on leur demande, par tout ce que la législation leur impose et dont les chambres d'hôte sont exonérées. Qu'est-ce que l'on fait ? Il ne faut surtout pas reculer. Pour tous ceux qui ont introduit leur dossier, il faut qu'il y ait une sorte de période transitoire et qu'il n'y ait pas à leur égard de contrôles répressifs.

Vous venez de parler de l'accessibilité. Peut-on imaginer une nouvelle donne ?

L'égalité, c'est bien sûr le dossier de l'accessibilité. Nous souhaitons que s'engage une réflexion avec les associations de défense des droits des personnes



Didier Chenet et Sylvia Pinel, le 28 juin dernier à Bercy.

handicapées. Il y a toutes sortes de handicaps. Que nous organisations nos structures pour qu'il y ait un meilleur accueil, oui, bien sûr. Mais imposer à tous les établissements d'accueillir tous les types de handicap, jusqu'au handicap moteur... Il faut il y ait une globalité dans l'accessibilité, que l'on travaille par bassin de tourisme. Nous avons effectué l'an dernier une enquête auprès de nos adhérents sur ce sujet. Nous leur avons demandé combien de nuits ces chambres - certains en ont une, d'autres plusieurs - étaient occupées par des personnes handicapées : la réponse est de 6 à 7 nuits par an en moyenne. Pour réaliser ces chambres, ils ont investi entre 5 300 € et 1 M€. La moyenne étant de 172 700 €... Depuis plusieurs années, l'hôtellerie mobilise ses capitaux dans le non productif, alors que dans d'autres pays, ils investissent dans les spas et dans l'agrément.

Avez-vous évoqué la taxe sur les nuitées dans les hôtels de luxe ?

Oui, bien sûr. L'hôtellerie de luxe est une source importante de recettes et d'emplois pour la France. Ce

serait une grave erreur que de taxer ces hôtels, car si nos emplois ne sont pas délocalisables, nos clients le sont. C'est dans les hôtels 5 étoiles et dans les palaces que l'on trouve le plus grand nombre de salariés par établissement. Ces emplois, souvent très qualifiés, avec de très bonnes conditions de travail et de rémunération, seraient immédiatement menacés par une telle taxe tant l'équilibre économique et financier de ces établissements est précaire. Cette mesure serait contre-productive si elle devait aboutir. Les effets seraient négatifs sur l'emploi. Nous avons, au Synhorcat, comparé les TVA ou ce qui s'y substitue, ainsi que les taxes de séjour, entre la Grande-Bretagne, les États-Unis, le Mexique... nous sommes dans la moyenne. Toute taxe supplémentaire nous priverait de compétitivité.

Quels sont les autres sujets prioritaires aujourd'hui ?

La moralisation d'internet est un impératif. Nous avons saisi avec les autres organisations patronales la commission d'examen des pratiques commerciales afin de faire tomber les clauses abusives des contrats, notamment celles sur la dernière chambre et le prix. Nous ne pouvons pas vendre moins cher que le prix de vente affiché par le site de réservation en ligne. Or, nous devrions pouvoir le faire, puisque nous ne payons pas de commission lorsque nous vendons en direct. Nous ne sommes plus libres de nos prix de vente... Et puis, on ne peut pas aborder internet sans pointer du doigt le fait que ces sociétés qui nous dictent ce que l'on doit faire sont des holdings étrangères et que le commerce qu'ils effectuent échappe en grande partie à la fiscalité française. Il faut également trouver un nouveau statut juridique pour les terrasses. Cela représente, pour certains restaurants, 20 à 30 % de leur chiffre d'affaires. Ce sont aussi des emplois supplémentaires. Nous soutenons le principe d'une charte à l'image du travail qui a été effectué à Lille. Il faut que les engagements des uns et des autres soient clairs et tenus. Que l'on fasse des choses propres et qui soient en harmonie, mais les professionnels doivent pouvoir travailler sans que l'outil soit sans cesse remis en question.

La ministre du Tourisme a présenté, le 11 juillet, les priorités du Gouvernement pour le secteur. Un bilan de l'avant-saison a également été dressé.

touristique



Sylvia Pinel, ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme : "Le renouvellement de l'offre et l'accroissement de sa qualité sont des facteurs de fidélisation indispensables pour maintenir les parts de marché."

priorités ont été annoncées par la ministre. La création d'une filière touristique, avec l'association systématique des collectivités locales aux projets. Sa mise en place fera l'objet d'une concertation qui sera lancée en septembre, et à laquelle participeront "l'ensemble des acteurs publics et privés concernés". "L'outil privilégié sera la

génération des contrats de destination permettant de fédérer ces acteurs autour d'une politique touristique adaptée aux territoires", ajoute Sylvia Pinel. "Une attention particulière sera apportée aux territoires d'outre-mer afin d'y développer un tourisme durable et respectueux de leurs spécificités." La filière devra aussi prendre en compte l'événementiel, le commerce et la culture.

"VACANCES POUR TOUS"

Deuxième priorité : l'amélioration de la qualité de l'offre avec, notamment, la "réhabilitation des hébergements touristiques". Sylvia Pinel dénonce un "sous-investissement chronique" de l'hébergement et une "mise sur le marché locatif insuffisante de l'immobilier de loisir ancien". Ce

"problème", précise-t-elle, "concerne à la fois les stations de montagne et balnéaires". Là encore, une réflexion interministérielle sera engagée. Dans les tuyaux enfin : l'instauration d'une mission sur l'accès aux "vacances pour tous" qui devra rendre sa copie en décembre. Interrogée sur l'échéance imminente des nouvelles normes hôtelières, la ministre a confirmé qu'il n'y aurait pas de report possible. Elle a demandé aux organisations professionnelles et à Atout France de relayer la nécessité de classement auprès des hôteliers : "cette démarche de classement a été faite pour rassurer le consommateur et permettre aux touristes de choisir un établissement en connaissance de cause", a-t-elle rappelé.

SYLVIE SOUBES

d'un accroissement de la saisonnalité de la demande qui va à l'encontre d'une meilleure rentabilité de la filière touristique et de la pérennisation de l'emploi saisonnier."

À partir de ces éléments, trois grandes

"Une grande écoute"

Claude Daumas, président de la Fédération autonome générale de l'industrie hôtelière, a été reçu à Bercy par la nouvelle ministre.

Première rencontre entre la Fagiht et Sylvia Pinel

Claude Daumas, président de la Fagiht, **Daniel Frelin** et **Daniel Paraire**, présidents délégués, et **Jean-Pierre Jorcin**, secrétaire général du syndicat, ont été reçus le 10 juillet au matin par **Sylvia Pinel**. Une première rencontre qui a duré plus d'une heure et au cours de laquelle la ministre du Tourisme "a fait preuve d'une grande écoute", ont apprécié les trois hommes à la sortie de Bercy. "Elle prend beaucoup de notes et connaît ses dossiers", a plus particulièrement retenu Claude Daumas, venu avec

sa délégation débattre des dossiers "les plus urgents", présenter les spécificités de l'hôtellerie de séjour et autres établissements saisonniers. La TVA en restauration a été le premier sujet abordé avec son impact positif sur l'emploi, "+ 6 % d'emplois salariés sur deux ans", a rappelé Claude Daumas. L'e-commerce, notamment les pratiques des sites de réservation, Booking et Expedia, a été évoqué. "Nous avons réitéré notre demande que tous les hébergeurs, quels qu'ils soient, restent soumis aux mêmes règles



De gauche à droite : Daniel Frelin, Claude Daumas, Jean-Pierre Jorcin et Daniel Paraire à l'issue d'une longue rencontre avec la ministre Sylvia Pinel.

fiscales, réglementaires et de conditions d'exploitation."

LA FRAGILITÉ DE L'HÔTELLERIE DE SÉJOUR ÉVOQUÉE

En discussion également : les normes d'accessibilité et le classement hôtelier. Les dirigeants du syndicat sont longuement revenus sur la fragilité de l'hôtellerie de séjour qui "supporte toutes les charges fixes d'exploitation d'un établissement de même type ouvert à l'année alors qu'elle n'est fréquentée que quatre à six mois durant la saison touristique. Or, le nombre d'établissements a reculé de 8 % sur l'ensemble du territoire entre 2000 et 2010. Sa spécificité n'a jamais été prise en compte par les pouvoirs publics."

La Fagiht, qui possède une forte représentation à la Réunion, souhaite aussi qu'une réflexion en faveur de l'hôtellerie soit engagée, dénonçant le manque de desserte aérienne et l'octroi de mer, taxe supportée par les professionnels et jugée "exorbitante". Une invitation a été lancée à la ministre à participer au congrès de la Fagiht, qui se tiendra le 1^{er} octobre à Lanslebourg-Mont-Cenis, en Savoie.

SY. S.

L'UMIH, LE GNC, LE SNARR, LE SNRTC ET LE SNRPO REÇUS À BERCY



De gauche à droite : Dominique Bénézet, directeur général du Snarr, Jacques Barré, président du GNC, Hervé Bécam, vice-président de l'Umih, Roland Hégy, président confédéral de l'Umih, Sylvia Pinel, Laurent Caraux, président du SNRTC, et Gérard Plomion, président du SNRPO.

Mardi 10 juillet, après la Fagiht le matin, la ministre du Tourisme, **Sylvia Pinel**, a reçu l'Umih, le GNC, le Snarr, le SNRTC et le SNRPO, dont la présence se réclamait d'un esprit d'unité face aux pouvoirs publics. Tous se félicitent de la volonté de la ministre "de travailler en concertation constructive et en collaboration étroite sur les sujets prioritaires pour le secteur". Au cœur de la discussion, les emplois, les mises aux normes, la formation professionnelle et la concurrence déloyale dont la profession est aujourd'hui largement victime. "La ministre, précisent les syndicats dans un communiqué commun, a témoigné de sa volonté d'être à l'écoute des professionnels et d'établir une nouvelle méthode de travail avec les organisations (...). Elle s'est engagée à organiser des rencontres régulières avec les organisations professionnelles au ministère afin d'établir avec eux une nouvelle feuille de route sur les chantiers en cours."

“J'avais besoin d'un nouveau challenge”

Le Phocéen quitte la Gironde, où il détenait 2 étoiles Michelin au Saint-James à Bouliac, pour ouvrir son restaurant dans sa ville natale. Un changement de vie à tout point de vue.

Retour à Marseille pour Michel Portos

J'ai toujours dit que je reviendrais à Marseille”, assure Michel Portos. Juste après son apprentissage, le minot quitte la Canebière pour se former dans de belles maisons. Il s'installe une première fois à Perpignan (66) pour des raisons familiales. Depuis dix ans, il s'était enraciné dans le Sud-Ouest, au Saint-James, Relais & Châteaux de la famille Borgel à Bouliac (33). Chef des cuisines puis directeur d'exploitation, Michel Portos a dynamisé le Café de l'Espérance (40 000 couverts par an “et des chiffres plus que satisfaisants”), transformé le bistrot en école de cuisine et décroché la 2^e étoile

Michelin en 2009, avec une “fréquentation en hausse depuis le début de l'année malgré la crise”. “Ce sont dix années de bons et loyaux services. J'ai le sentiment du devoir accompli”, déclare le cuisinier de l'année 2012 Gault & Millau. Mais j'avais besoin d'un nouveau challenge.” Il fera ses adieux à sa brigade lors du dernier service, le samedi 25 août.

UN RESTAURANT DE 120 COUVERTS

A priori, c'est mi-septembre que Michel Portos va donner le coup d'envoi de son restaurant, Le Malthazar, rue Fortia à Marseille. “Je

voulais trouver une affaire dans mes prix, dans un quartier sympa et ne pas m'engager dans des travaux sans fin”, explique-t-il. Il a repris un restaurant ouvert en 2011, dont il a conservé le nom et où tout est neuf et aux normes. Situé à deux pas du palais de justice, avec de nombreux bureaux alentour, l'emplacement semble prometteur. “J'arrive dans des conditions optimales et j'espère que ma petite notoriété va aider à aller plus vite lors de l'ouverture du restaurant”, observe Michel Portos.

Dans l'établissement de 120 couverts (dont 40 en terrasse), les clients vont avoir le choix entre des classiques de brasserie (entrecôte, poulet rôti...) et des plats créatifs signés. Le chef prévoit une formule très abordable le midi, dans le créneau Bib Gourmand et, le soir, la carte ou un menu dégustation (entrée + 2 plats + dessert). Il vise un ticket moyen de 50 €. L'équipe est en cours de recrutement et devrait démarrer avec 10 personnes, dont 5 en cuisine. “Je veux moins de pression, quelque chose de plus léger, plus ludique et moins cérébral. Je n'ai rien contre les grands restaurants. Il y a une clientèle qui a les moyens de les fréquenter, mais ces mêmes clients m'expliquent qu'ils ont envie d'endroits avec moins de cérémonial. Je les comprends et c'est ce dont j'ai envie aujourd'hui”, confie le chef. Oui, les produits ne sont pas les mêmes, mais n'est-ce pas



Michel Portos et Nicolas Magie, son successeur au Saint-James à Bouliac (33).

au travers de produits moins nobles que s'exprime le mieux le talent du cuisinier ?” En septembre, Marseille, capitale européenne de la culture 2013, retrouvera l'un des siens et accueillera un premier festival de la gastronomie, porté par l'association Gourmediterranée, que Michel Portos va rejoindre. La rentrée s'annonce chargée pour la cité phocéenne.

NADINE LEMOINE

Nicolas Magie arrive au Saint-James

C'est à Nicolas Magie que Marie Borgel va, à partir de septembre 2012, confier les cuisines et la brigade du Relais & Châteaux girondin. Après une formation initiale acquise auprès des chefs des meilleures tables d'Aquitaine (La Chamade à Bordeaux, 1 étoile Michelin ; Le Rouzic à Bordeaux,

sous la direction du chef Michel Gautier, 1 étoile Michelin ; Le Pavillon des boulevards à Bordeaux sous la direction du chef Denis Franc, 1 étoile Michelin ; Le Miramar à Biarritz, avec le chef André Gaüzère), Nicolas Magie rejoint ensuite les cuisines de L'Hôtel de Crillon pour travailler avec

Christian Constant.

Avant d'ouvrir La Cape, son propre restaurant, à Cenon en 1999, Nicolas Magie sera chef de deux établissements parisiens : Wadja (VI^e) et Les Bouchons de François Clerc (XVII^e). La Cape ne fermera pas ses portes pour autant, reprise, avec sa brigade, par le second de Nicolas Magie.

Montant plancher, modalités bancaires et sommes plafond revus

Le fonds d'investissements élargit le champ d'attribution du prêt participatif pour la rénovation hôtelière (PPRH).

Oséo rend son prêt participatif accessible au plus grand nombre

Deux années après son lancement, il fallait se rendre à l'évidence : le prêt participatif pour la rénovation hôtelière (PPRH) n'a pas eu l'effet escompté sur les investissements, et ce, même si sa création a parfois constitué une aide déterminante pour un certain nombre d'entreprises. Fin 2011, l'enveloppe utilisée atteignait 35 M€, bien loin des 120 M€ prévus. “Le caractère attentiste des hôteliers face à la nouvelle classification en est en partie responsable”, souligne Richard Livet, responsable du marché tourisme d'Atout France. Selon le décompte de l'organisation, au 9 juillet, seuls 6 127 hôtels sont classés sur les 17 000 en France. “Ce nouveau dispositif constitue donc une excellente nouvelle pour les petites entreprises car ses modalités vont leur permettre de souscrire au PPRH : le montant minimum d'investissement est abaissé de 120 000 € à 60 000 €.”

DES CONDITIONS ASSOULIES

Dans la nouvelle mouture du PPRH, trois éléments en modifient les conditions d'attribution. Le montant plancher passe de 40 000 € à 30 000 €. Les modalités bancaires sont simplifiées : alors que les banques



partenaires abondaient au niveau de 2 fois le montant prêté par Oséo, elles proposent désormais le même montant.

De plus, le niveau des sommes plafond est lui aussi relevé : Oséo peut prêter sur taux bonifiés jusqu'à 600 000 € - une somme qui se décompose en 300 000 € à taux bonifié et 300 000 € au taux du marché -, le partenaire bancaire à 600 000 €, ce qui représente un investissement d'un montant maximal de 1,2 M€. Pour les petits groupes, qui possèdent de 1 à 3 établissements, le PPRH CDC peut proposer 600 000 € que l'hôtelier répartit comme il veut. Quant aux investissements plus lourds, notamment pour les propriétaires d'un réseau de plusieurs hôtels, Oséo peut panacher et proposer d'autres contrats de type développement, qui existaient précédemment dans la palette de contrats Oséo.

Enfin, les conditions restent toujours les mêmes. Ne sont éligibles au taux aidé que les hôtels classés de 1 à 3 étoiles, selon la nouvelle classification, et situés dans des aires urbaines de moins de 500 000 habitants. Les hôtels qui ont un doute sur leur éligibilité en raison de leur emplacement, peuvent le vérifier sur le site oseo.fr. Les délais d'attribution restent fixés à sept ans, avec deux ans de différé de remboursement du capital et aucune garantie prise sur les actifs, ni même de caution personnelle du dirigeant. Richard Livet ajoute : “Nous avons franchi un pas avec ces nouvelles conditions extrêmement avantageuses pour les hôteliers. Les montants sont élargis, et peuvent répondre aux attentes de professionnels qui n'étaient pas concernés avec les conditions précédentes.” À ce jour, 80 000 entreprises ont été accompagnées par Oséo, tous secteurs d'activité confondus, ce qui représente 30 milliards d'euros d'investissements. Au moment où plusieurs banques doivent intégrer la nouvelle banque publique d'investissement annoncée par le ministère du Redressement productif, Oséo veut démontrer sa légitimité.

ÉVELYNE DE BAST

Restauration

“J’ai eu un coup de foudre pour ce lieu”

Paris (XI^e) “Petite cantine avec de bons produits”, CheZ Aline permet à la chef-patronne d’allier vie professionnelle et familiale, sans sacrifier pour autant le plaisir de cuisiner.

Delphine Zampetti ouvre sa ‘cuisine comptoir familiale’



28 m² et quatre places assises.

Delphine Zampetti a résolu la quadrature du cercle. À 36 ans, après un beau parcours en cuisine (ex 104 et Verre volé à Paris...), elle songe à se mettre à son compte, mais la jeune femme, désormais maman, souhaite ne plus faire qu’un service le midi et réserver ses soirées et ses week-ends à sa vie de famille. Elle imagine alors une formule de

restauration à emporter, une épicerie-crèmerie-restaurant rapide, qui permettrait, en premier lieu, de maîtriser l’investissement. Mais cette passionnée des fourneaux ne tire pas un trait sur la cuisine pour autant. Bien au contraire. Pour se réaliser dans son entreprise, elle cuisine et continue à utiliser les produits de qualité qu’elle affectionne. Le résultat ? CheZ Aline ouvert début juin.

C’est dans une ancienne boucherie chevaline, années 1950 dans ses moindres détails, que Delphine Zampetti a installé sa “cuisine comptoir familiale”. “J’ai eu un coup de foudre pour ce lieu qui a une histoire, donc je l’ai conservé dans son jus.” Il y a encore la tête de cheval en bronze doré au-dessus de l’entrée de la boutique. À l’intérieur, murs jaune poussin et carreaux noirs ont été récurés, la vitrine réfrigérée remise aux normes et habillée de marbre comme le comptoir aux 4 couverts. Les 28 m² offrent une vue sur le four, les

plaques, la plonge. Tout se fait sous les yeux du client. “J’aime cette proximité avec eux. J’ai l’impression de les recevoir chez moi. C’est intime”, résume-elle.

NE PAS TRANSIGER SUR LA QUALITÉ

Du lundi au vendredi, de 10 h 30 à 19 heures, Delphine déploie son univers en toute liberté tant au travers de ses deux plats quotidiens, que dans ses salades - caponata, haricots plats-morue, betterave-framboise, moules-poivrons verts-citron - que dans ses



Delphine Zampetti concilie créativité et vie de famille.

‘sandwiches cuisinés’ à 7 ou 8 € - baguette tradition milanaise de veau oignons trébons et salade ; pain rond au sésame, hareng

fumé, crème aux herbes, pickles de betteraves. En parallèle, elle propose tout de même des classiques : sandwiches jambon Prince de Paris, tortilla, tomate farcie... mais toujours avec des produits sélectionnés avec précaution. La jeune chef d’entreprise ne transige pas sur la qualité et négocie en direct avec les producteurs. Tout est fait maison voire minute - ses clients apprécient. Le chef commercialise également les conserves Anne Rozès, une sélection de jus de fruit et de vins, des fromages à la coupe... “Je maîtrise tout et je suis en accord avec ce que je fais”, conclut Delphine Zampetti dans un grand sourire. Il ne lui manque plus que l’autorisation pour la terrasse.

NADINE LEMOINE

CheZ Aline • 85 rue de la Roquette
• 75011 Paris • Tél. : 01 43 71 90 75



Plats, sandwiches, salades au poids, fromages et charcuterie : les clients ont le choix, y compris celui de déjeuner après 15 heures.

Autour du thème des chevaux de légende

Rueil-Malmaison (92) Ce concours organisé par l’association Goût avenir et tradition se déroulera les 24 et 25 novembre prochains à l’occasion du Salon du terroir.

8^e concours artistique national des métiers de bouche : les inscriptions sont ouvertes

Pour la huitième année consécutive, un grand concours artistique des métiers de bouche, à l’échelon national, est organisé à l’hippodrome de Saint-Cloud (92), les 24 et 25 novembre 2012. Ce concours professionnel s’inscrit dans le cadre du Salon du terroir de la ville de Rueil-Malmaison. Pilotée par l’association Goût avenir tradition, cette manifestation comprend différents concours qui concernent les métiers de bouche suivants : cuisine, boucherie, charcuterie-traiteur, boulangerie et pâtisserie. **Bernard Leprince**, chef des chefs du groupe Frères Blanc, MOF cuisine sera le président du jury, tandis que **Gérard Feldzer**, président du comité régional du tourisme d’Île-de-France, sera le parrain de cette édition. Thème pour 2012 : les chevaux de légende.

LES DIFFÉRENTS CONCOURS

• **Concours cuisine ‘plat froid artistique’** : celui-ci est

destiné aux professionnels. Son thème est libre mais la taille maximale de la présentation est d’1,20 m x 0,60 m.

• **Concours cuisine amuse-bouches contemporains, Trophée Jean-Pierre Lebland** : celui-ci s’adresse aux professionnels. Réalisation et dressage d’un mini-buffet composé d’un assortiment d’amuse-bouches modernes de 8 pièces différentes pour six personnes, soit 48 pièces au total. Le thème est libre.

• **Concours pâtisserie pièce artistique en pastillage** : réalisation d’une pièce décorative en pastillage toujours sur le thème des chevaux de légende. Réservé aux jeunes en formation.

• **Concours pâtisserie mignardises** : dans cette épreuve, destinée aux jeunes en formation comme aux professionnels, l’objectif est de réaliser 10 petites verrines aromatisées au Grand Marnier, 10 petits fours moelleux, 10 petits fours secs, 10 petits macarons, et 10 petits fours de prestige. Le thème est libre.

• **Challenge Antonin Carême des jeunes élèves cuisiniers** : amuse-bouches modernes pour 4 personnes (6 sortes différentes). Il est destiné aux jeunes en formation représentant leur établissement. Thème : amuse-bouches contemporains.

www.gout-avenir-tradition.fr

POUR S’INSCRIRE

Les candidats doivent envoyer leur bulletin d’inscription avant le 26 octobre prochain (téléchargeable à l’adresse <http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration/2012-07/Inscription-GAT.pdf>).

Renvoyer à l’adresse suivante : **Jackie Martin**
44 rue des Sarrazins • 94000 Créteil

8 Restauration

Fondée en 1904

Paris (VI^e) L'établissement centenaire a été l'objet, voici un an, d'une rénovation complète qui lui permet de renouer avec son lustre d'antan.

La brasserie Vagenende perpétue la tradition

Avec sa décoration 'Bouillon Chartier', la brasserie Vagenende, fondée en 1904, a été classée à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques en 1983. Après avoir appartenu aux frères Chartier jusqu'en 1920, année où elle fut cédée à la famille Vagenende, la brasserie est, depuis 1977, la propriété de la famille Egurréguy. "La rénovation était un pari, explique Marie Egurréguy, directrice de l'établissement. Nous voulions à la fois moderniser l'établissement tout en conservant son patrimoine historique et l'authenticité du décor. Le fait qu'il soit classé nous a permis d'obtenir une dérogation et d'être dispensés de travaux impossibles à réaliser au regard de la circulaire sur l'accessibilité des personnes à mobilité réduite."

Sur un plan comptable, l'établissement a également conservé une certaine tradition, comme la gestion au portefeuille du personnel de salle. Monique Egurréguy avait conservé ce modèle de gestion et conseillé à sa fille de faire de même. "Ce système stimule le personnel, poursuit Marie Egurréguy, cela ne facilite pas la comptabilité, mais cela en vaut la peine. D'ailleurs, quand je suis arrivée pour épauler ma mère il y a trois ans, je travaillais avec un personnel présent



La brasserie Vagenende a bénéficié d'une rénovation complète dans le respect des éléments d'origine.

depuis longtemps et toujours aussi motivé." Le Vagenende est vraisemblablement l'un des derniers établissements encore indépendant de sa catégorie.

DES PRODUITS FRAIS ET SOIGNEUSEMENT CHOISIS

Arrivé il y a un peu plus d'un an, Benoît Vanheesbeke, le chef, a apporté de la nouveauté en cuisine. Changeant de carte une fois par trimestre, il travaille

des produits frais et soigneusement choisis. Pour ce Normand d'origine, il est important de proposer des plats traditionnels mais soignés : "Comme nous traversons une période économique délicate, les clients font attention à tout, à commencer par le montant de l'addition. Je m'attache donc à leur proposer les meilleurs produits dans une gamme de prix correspondant aux attentes. Ce que j'aime le plus travailler



Marie Egurréguy, directrice de la Brasserie Vagenende.

ce sont des poissons nobles, ce qui n'est pas forcément facile à proposer."

Le ticket moyen au Vagenende s'élève à 50 € environ. Par ailleurs, la carte comprend plus d'une soixantaine de références de vins. Avec ses 160 places, le restaurant nécessite une solide organisation : "Le plus compliqué est de stabiliser l'équipe en cuisine, trouver des gens qui veulent et savent travailler correctement", conclut Benoît Vanheesbeke. A.J.A.

Brasserie Vagenende •
142, boulevard Saint-Germain
• 75006 Paris • Tél. : 01 43 26 68 18 •
www.vagenende.com

Une pratique mêlant lien social, art et technique

Pour enseigner la cuisine, il est indispensable de saisir les processus chimiques à l'œuvre dans les aliments et leur préparation.

HERVÉ THIS

La gastronomie moléculaire, ça s'apprend

Et si l'on se demandait comment enseigner la cuisine ? J'ai proposé que la cuisine soit du lien social, de l'art, et de la technique. Il faudrait donc enseigner (1) le lien social ; (2) l'art (culinaire) ; (3) la technique. Le plus facile, c'est évidemment la technique. Dans ce champ, il y a des gestes qui provoquent des transformations, parfois compliquées, mais je propose ici quelques idées simples pour mieux comprendre ce que l'on fait.

1. Le sel se dissout dans l'eau : cela ne concerne pas seulement le sel, mais il faut considérer qu'il existe des composés qui se dissolvent dans l'eau et qui ne se dissolvent pas dans l'huile. De l'huile où l'on aurait mis du sel resterait non salée, même après des siècles ! L'huile protège le sel de l'eau, et par huile, j'entends tous les corps gras : le chocolat, le beurre, le foie gras...

2. Le sel ne se dissout pas dans l'huile : les composés qui se dissolvent dans l'huile ne se dissolvent pas dans l'eau. Par exemple, de nombreux composés odorants sont solubles dans l'huile (comme les huiles essentielles) et pas dans l'eau.

3. L'huile ne se dissout pas dans l'eau, et l'eau ne se dissout pas dans l'huile : quand on dit huile, il faut penser aux corps gras ; et par eau, il faut entendre thé, café, jus de fruits, bouillons, vins, etc. Généralement, les composés sont soit solubles dans l'eau, soit solubles dans l'huile. On peut, en revanche, disperser de l'eau

dans l'huile ou inversement et obtenir des émulsions.

4. L'eau bout à 100 °C. Certes, en haut d'une montagne, la température d'ébullition de l'eau est inférieure à 100 °C, mais c'est un cas spécial. Attention, toutefois : l'eau s'évapore même à température ambiante, comme le prouve le croûtage des aliments (à l'air sec, leur couche superficielle devient plus sèche que le cœur).

5. Les aliments sont majoritairement faits d'eau. Les viandes, les légumes, les poissons, les fruits sont des ensembles de cellules, de petits sacs remplis d'eau et de tout ce qu'il faut pour vivre. C'est parce que nous sommes faits majoritairement d'eau que nous en avons besoin pour vivre : elle s'évapore en permanence.

6. Les aliments sans liquide sont durs. Pensons aux chips, où l'eau à l'intérieur des cellules de la pomme de terre s'est évaporée.

7. Certaines protéines coagulent. C'est le cas du blanc d'œuf qui est fait d'eau et de protéines : quand on le chauffe, les protéines s'assemblent en un grand filet, et le blanc d'œuf coagule (un gel se forme). À noter que les protéines de viande et de poisson font de même (une terrine, par exemple).

8. Le collagène se dissout dans l'eau à plus de 55 °C : les cellules des tissus animaux (viandes et poissons) sont gainées de 'tissus collagéniques', comme une sorte de

peau. Dans l'eau à plus de 55 °C, cette peau se désagrège, et les protéines qui la composent se dissolvent dans le liquide. Ainsi, quand le bouillon refroidit, il prend en gelée : le collagène désagrégé est la gélatine.

9. Les aliments sont des systèmes dispersés, aussi nommés 'systèmes colloïdaux' ou 'colloïdes' : mousses, gels, émulsions, suspensions, etc. Il y a aussi des solides purs (caramel durci).

10. Certains réarrangements d'atomes (ou 'réactions chimiques') s'accompagnent de nouveaux goûts : le brunissement du rôti, par exemple.

11. Quand on voit une teinte blanche apparaître, pensons à une mousse ou à une émulsion : par exemple, quand on bat du blanc d'œuf (c'est jaune et transparent) en neige, il blanchit. Si le gaspacho rosit quand on le fouette avec de l'huile, c'est parce que les gouttelettes d'huile se dispersent (émulsion).

12. Les liquides migrent par capillarité : un liquide qui a du goût peut s'introduire aussitôt à cœur d'un filet de poisson. Un mécanisme à ne pas négliger !

13. L'osmose : un cornichon dans un vinaigre très salé se ratatine. Inversement, des mirabelles dans de l'eau pure gonflent jusqu'à éclater. Un phénomène constant en cuisine.

BLOG DES EXPERTS 'LA GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE'



Rejoignez MICHELIN Restaurants,

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



➡ *Menus, descriptions, mot du chef,
réservation en ligne, actualités, offres spéciales...*

Choisissez ce que vous souhaitez mettre en avant !

OFFRE PROMO : **3 mois gratuits**
jusqu'au 31 Août !

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

MICHELIN Restaurants, le partenaire d'un métier de passion



“Aller plus loin à chaque menu”

Ce chef autodidacte aime cultiver les paradoxes. Alsacien cosmopolite et ancien juriste, il a trouvé à Bruxelles le lieu pour poser une cuisine qui compose intelligemment entre invention et tradition.



À 34 ans, **Nicolas Scheidt** a trouvé ses marques à Bruxelles.

Le droit mène à tout. En s'engageant dans cette voie, **Nicolas Scheidt** avait conscience de faire un choix par défaut, mais n'imaginait pas qu'il le conduirait à la cuisine. C'est tout jeune pourtant qu'il a été imprégné par la gastronomie, et surtout celle de sa région, car il revendique se sentir encore “plus alsacien que français”. Aussi, quand ses études ou ses loisirs l'ont mené de par le monde, a-t-il toujours abordé les pays visités par le biais de la découverte culinaire. “De ces voyages, j'ai gardé une curiosité pour ce qui est non pas exotique, mais neuf et surprenant”, explique-t-il. Progressivement, la

Nicolas Scheidt, l'explorateur de saveurs

cuisine est devenue plus qu'une passion dévorante. “Il a fallu que je prenne une décision.” Arrivé à Londres en pleine résurgence de la cuisine anglaise, il est engagé comme commis. En deux ans, il devient chef de partie, puis sous-chef et passe au May Fair, au Bellamy's et au Fifteen de **Jamie Oliver**. Il veut ouvrir sa propre affaire, mais ne trouve pas d'établissement à la taille de ses ambitions encore modestes. C'est finalement à Paris qu'il se pose, en 2007, dans un ancien bar-tabac du IX^e arrondissement. À l'Office (aujourd'hui repris par **Charles Compagnon** et le chef new-yorkais **Kevin O'Donnell**), il met au point son style : “une cuisine directe, sans calcul”.

TRIBUTAIRE DES ARRIVAGES

Mais Londres lui manque et sa famille s'agrandit. Il se met alors en quête d'un autre point de chute et trouve à Bruxelles une “ville habitée”. Il a surtout le coup de foudre pour un

établissement. Ou plutôt deux : le Café des spores, institution bruxelloise où l'on cuisine autour du champignon et qu'il laisse intelligemment dans son jus, et juste en face La Buvette : “J'y ai trouvé le lieu idéal pour poser ma cuisine. C'est convivial, avec un confort qui est ce qu'il est”, dit-il pour résumer le style de cette ancienne boucherie art déco qui accueille vingt couverts.

Depuis bientôt deux ans, il propose un menu unique à 45 €. “Je ne définis rien à l'avance et reste tributaire de mes arrivages. Mais je fais une cuisine assez rassurante, qui revient toujours à quelque chose de connu. La cuisine

française reste l'ossature et je ne veux pas m'en séparer.” Nicolas Scheidt avoue d'ailleurs être encore envahi par “l'arsenal culinaire” de son enfance : pâte levée, viande confite, beurre noisette, pain d'épices et caramélisation l'inspirent toujours. “L'antithèse de la minéralité de certaines assiettes actuelles”, résume-t-il. Aujourd'hui, Nicolas Scheidt mesure le chemin parcouru. “Envoyer sept ou neuf plats, cela me paraissait inconcevable il y a quelques temps. Maintenant, je n'ai plus cette pression, mais je m'impose une surenchère ludique : aller plus loin à chaque menu.” Intéressé par la création artistique en général, le trentenaire donne une dimension cérébrale à sa cuisine. “C'est un mode d'expression presque psychanalytique, reconnaît-il. Ma cuisine est exploratrice.”

MARIE-LAURE FRÉCHET

La Buvette • Chaussée d'Alseberg, 108 • 1060 Bruxelles-Saint-Gilles • Tél. : +32 (0) 25 34 13 03

La Buvette est installée dans une ancienne boucherie art déco.



Le 4 juillet dernier

Saint-Brieuc (22) Michel Hellio, président de l'Umih 22 et Jean-Pierre Lambert, vice-président de la chambre de commerce et d'industrie, ont remis le titre à Alain Hion.

La Taverne d'Alsace appose sa plaque de Maître restaurateur

Alain Hion, restaurateur à la Taverne d'Alsace, à Saint-Brieuc (22) a reçu des mains de **Michel Hellio**, président de l'Umih 22 et **Jean-Pierre Lambert**, vice-président de la chambre de commerce et d'industrie, la plaque de Maître restaurateur le 4 juillet dernier. Ce titre récompense l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité. C'est la seule distinction décernée par l'État dans le secteur de la restauration. Désormais, le département des Côtes d'Armor compte 14 Maîtres restaurateurs, dont 3 à Saint-Brieuc. Pour Michel Hellio, “il faut continuer à valoriser ce titre qui est un plus pour les établissements et un gage de qualité pour la clientèle”. La Taverne d'Alsace, dirigée par Alain Hion depuis 2004, dispose de 148 places assises et 115 en



De gauche à droite : **Alain Hion**, **Jean-Michel Le Piver**, **Michel Hellio**, **Jean-Pierre Lambert** et **Éliane Rivière**, présidente de la commission tourisme de la CCI.

terrasse. Il emploie 32 personnes, dont 9 en cuisine. Alain Hion a tenu à associer tout son personnel à ce titre, dont son chef **Jean-Michel Le Piver**, aux fourneaux de l'établissement depuis vingt-six ans.

JEAN-YVES TOURNELLEC

La Taverne d'Alsace • 2 place Du-Guesclin • 22000 Saint-Brieuc • Tél. : 02 96 33 93 13 www.lesrelaisdalsace.com

Avec 70 couverts

Toulouse (31) Entre la gare Matabiau et la place du Capitole, le bistrot retrouve ses lettres de noblesse.

Le Café parisien, bistrot dans l'âme

On aime cet esprit bistrot de quartier où les habitués viennent lire le journal et prendre le café. explique **Marie Fel**, la responsable du Café parisien à Toulouse (31). On y vient aussi pour déjeuner parce que c'est à côté du bureau”. Marie Fel, dans la restauration depuis dix-huit ans, et son chef **Michel Laffitte** ont repris l'affaire il y a quelques mois. “Nous avons gardé les lieux dans leur jus : lustres en cristal, banquettes en cuir mais surtout le comptoir en zinc”, détaille la propriétaire. De la pâtisserie d'antan, elle a gardé la vitrine où sont exposés les desserts du jour.



Marie Fel, propriétaire du Café parisien, et **Michel Laffitte**, son chef.

UNE CARTE AUX ACCENTS DE TERROIR

Michel Laffitte va faire son marché deux pas du restaurant, aux halles Victor Hugo : “Je tiens à offrir des produits frais et de saison, explique-t-il. Mes plats ont une forte influence italienne - ravioles, tiramisu... - mais aussi méditerranéenne - gambas, gaspacho... J'aime parler de cuisine bistronomique.”

Avec 70 ouverts, une ouverture de

8 heures à 20 heures, le Café parisien compte beaucoup sur le bouche à oreille. “Nous savons que la clientèle sera essentiellement du quartier. C'est ce qui fait notre force, ajoute Marie Fel. On aimerait que le bistrot devienne la cantine des habitués.”

DORISSE PRADAL

Le Café parisien • 29 bis boulevard de Strasbourg • 31000 Toulouse • Tél. : 05 61 21 54 12

Allier produits du terroir et modes de cuissons actuels

Si l'offre reste assez homogène et traditionnelle sur l'île, certains restaurateurs ont toutefois trouvé des pistes pour se renouveler et proposer des prestations plus élaborées.

À la Martinique, la nouvelle génération de chefs modernise la cuisine créole

Plutôt que d'importer des concepts qui marchent ailleurs, des chefs martiniquais ont fait le pari d'une cuisine gastronomique qui s'appuie sur le



Thon mi-cuit aux épices, un plat signé **Nathanaël Ducteil**, chef au Plein Soleil (Le François).

patrimoine culinaire traditionnel. C'est le créneau défendu par **Jean-Charles Brédas** (Le Brédas, Chez Maxime, Le Koud'Pouss), plusieurs fois récompensé pour son apport à la gastronomie créole. Sa cuisine repose sur le savoir-faire des cuisinières

d'antan et sur les spécificités de la gastronomie française. Le traitement moderne des saveurs traditionnelles créoles se retrouve par exemple dans son Mahi-mahi, dachine, gratin de papayes et christophines.

Le Beach Grill, au Carbet, se positionne également sur ce créneau en proposant de revisiter les classiques viandes et poissons grillés de la cuisine traditionnelle. Grâce à **Franco Belizaire** et son équipe, ils deviennent des plats riches en saveurs. Créer une gastronomie créole moderne est également l'axe choisi par **Nathanaël Ducteil**, chef au Plein Soleil, au François, qui caractérise son travail "par une façon de faire originale et inattendue. Les produits locaux sont intéressants mais difficiles à travailler. Ma proposition est d'allier nos produits du terroir à des méthodes de cuisson modernes, de jouer sur le goût en apportant de nouvelles saveurs tout en travaillant le design du visuel des plats."

C'est aux côtés de grands noms de la restauration que ce jeune chef martiniquais s'est formé, notamment au



La clientèle martiniquaise reste très attachée à la cuisine traditionnelle.

centre de formation Alain Ducasse à Paris. Son Thon mi-cuit aux épices, légumes crus et cuits, igname pakala démontre une belle modernité et une véritable maîtrise des techniques.

Cette démarche va de pair avec la volonté de plus en plus affirmée de ces chefs d'utiliser en priorité et en majorité des produits frais issus des réseaux locaux. Une



Guy Ferdinand est un défenseur des circuits courts et de la pêche locale.

démarche évidente face au coût des importations mais qui demande une présence au quotidien auprès des pêcheurs et maraîchers martiniquais. Ainsi, Jean-Charles Brédas a reçu le titre de Maître restaurateur avec les mêmes critères que pour les restaurants de l'Hexagone, garantissant une large utilisation de produits frais dans sa cuisine. **Benoît Dang**, chef au Zandoli, s'appuie sur un important réseau de producteurs pour sa carte. **Guy Ferdinand**, chef et patron du Petibonum (au Cabret), travaille lui aussi avec un réseau de pêcheurs locaux, ce qui lui permet de proposer une large gamme de poissons frais entre 16 et 18 € à la carte, comme la Dorade à l'unilatéral, sauce passion. Des circuits courts qui permettent de garantir une fraîcheur exceptionnelle et une qualité de produits incontestable.

MARIE TABACCHI

La cuisine japonaise, une exception qui dure



Avec ses sushis chauds, **João Fernandes de Souza** a réussi à convaincre la clientèle martiniquaise.

Ces derniers mois, des restaurants mettant en avant une ambiance lounge, branchée et plutôt haut de gamme ont vu le jour en Martinique. Le Lili's Beach sur la plage à Schoelcher ou le New Corner à Fort-de-France ont rencontré le succès dès leur ouverture. Ce dernier est d'ailleurs le premier bar à tapas de l'île. Toutefois, si de gros moyens ont été déployés pour la décoration et l'ambiance du lieu, côté cuisine, il reste à satisfaire une clientèle de plus en plus exigeante. La seule tendance qui ait réussi à séduire la clientèle martiniquaise et s'inscrire dans la durée est la cuisine japonaise qui est apparue sur l'île, il y a cinq ans. Bien que les propositions soient réduites par rapport à l'étendue et la variété de la gastronomie japonaise, des établissements réussissent à prospérer. Installé dans une maison coloniale au cadre épuré, le Torii Sushi est le seul de l'île où le maître sushi réalise ses spécialités devant le client et il a été le premier à proposer des sushis chauds. Bien que les martiniquais restent réticents au poisson cru, la salade de wakamé, les makis de marlin ou la tempura de crevettes, alliant basiques japonais et la fantaisie des maîtres sushis des lieux - **Eliel Dos Santos** et **João Fernandes de Souza** -, ont aujourd'hui trouvé leur clientèle.

Avec des influences asiatiques

Paris (VIII^e) Ce bar-restaurant propose une carte allant des grands classiques de la brasserie aux saveurs asiatiques.

Exotisme et tradition au 'Birdie Num Num'

À deux pas du parc Monceau (Paris, VIII^e), le dernier-né d'**Olivier Haski** et **Clément Miserez**, le Birdie Num Num, met à l'honneur la cuisine d'un jeune chef : **Mohammed Hasni**. Cet ancien chef adjoint chez Potel et Chabot a notamment orchestré les repas d'événements tels que Roland-Garros. Cet été, il a décidé d'explorer les grands classiques de la brasserie en y ajoutant une touche asiatique. La carte revisite les canons de la cuisine traditionnelle tels que le steak tartare ou propose des plats plus exotiques tels que l'émincé de bœuf façon thaï.

UNE GAMME DE COCKTAILS POUR 'L'AFTERWORK'

Dans ce quartier d'affaires, les propriétaires ont voulu proposer plus qu'un simple restaurant. Ils y ont donc adjoint un bar, profitant de la mode des



'afterworks'. Le Birdie Num Num organise ainsi, le jeudi soir, des soirées où les cocktails sont mis en avant, dans ce décor de bois et de béton brossé aux meubles vintage. L'établissement, privatisable, compte 40 couverts à l'intérieur et une cinquantaine de places en terrasse, pour un ticket moyen de 35-40 €. Il est ouvert de midi à minuit en semaine, de 19 h 30 à minuit le samedi et de 12 heures à 16 heures le dimanche.

A. J. A.

Mohammed Hasni, le chef, apporte une touche fusion à des plats traditionnels.



Une décoration vintage.

Birdie Num Num • 61 rue de Courcelles • 75008 Paris • Tél. : 01 47 64 99 20 • www.birdienumnum.fr

Hôtellerie

Dernier-né du groupe Elegancia

Paris (VI^e) L'établissement vient d'ouvrir ses portes en bordure du Quartier latin. Sa décoration s'inspire de l'univers des légendes celtiques, amérindiennes ou grecques.

Entrez dans le Legend

L'hôtel Legend, adhérent du réseau Preferred Hotels, a fait une entrée remarquée sur la scène hôtelière parisienne, grâce à une excellente programmation auprès des moteurs de recherche. Situé rue de Rennes, en bordure du Quartier latin, son emplacement est son premier atout. L'établissement de 34 chambres, qui fait partie de la collection des boutiques-hôtels du groupe Elegancia, avec le Seven, le Five, le One by The Five, le Hidden, ou le Crayon, a été entièrement rénové. Sa nouvelle décoration évoque légendes celtiques, amérindiennes ou grecques.

UNE AMBIANCE ZEN

Le groupe a une nouvelle fois fait appel à **Virginie Cauet**, décoratrice d'intérieur, pour s'occuper des espaces

collectifs du rez-de-chaussée et des suites du 6^e étage. Elle a joué avec les contrastes entre la transparence du verre et l'aspect brut de la pierre, en fonction des légendes qu'elle voulait suggérer. Le rez-de-chaussée se veut ainsi l'évocation des chevaliers de la Table ronde. L'arbre dressé sur le comptoir du bar - dessiné par Virginie Cauet elle-même - en est le symbole, tout comme l'utilisation du bois brut ou de la pierre pour rappeler l'ambiance celtique, associée à un mobilier moderne, venant de Kare Design, Home Spirit ou Andrew Martin. Les suites du 6^e étage jouent également la transparence avec leurs nombreux panneaux en verre et des voilages de chez Elitis, Designer's Guild ou encore Casamance. L'ambiance est assurée par des jeux de lumières adaptés et un

traitement du sol en parquet brut. La suite 'dreamcatcher' est la plus étonnante, évoquant l'art amérindien et ses symboles avec les plumes encastrées dans un panneau de verre, les fourrures en guise de tapis, et la lumière au sol pour plus d'intimité. La chambre tire son nom du dreamcatcher - piège-à-rêves qui vient de la culture amérindienne -, installé face au lit. "C'est la french touch, ajoute Virginie Cauet, avec l'indian experience." Les autres chambres 'legend', réalisées par le cabinet Chambre et Vibert, suivent toutes le même modèle, basé sur une ambiance zen, avec leurs lustres à feuille d'or, tout comme les appliques à la tête des lits.

ÉVELYNE DE BAST

Legend Hotel • 151 bis rue de Rennes • 75006 Paris • Tél. : 01 45 48 97 38 • www.legendhotelparis.com



La chambre 'dreamcatcher' est une évocation des légendes amérindiennes.

Répondre aux attentes des clients

Cannes (06) Le directeur général défend la visibilité de l'hôtel à l'international en se conformant à la nouvelle réglementation.

Michel Chevillon du Mercure Croisette Beach plébiscite le nouveau classement hôtelier

Investir, se remettre en cause, rénover : tel est le credo de **Michel Chevillon**, directeur général du Grand Hôtel Mercure Croisette Beach et président du Syndicat des hôteliers de Cannes. L'établissement vient d'obtenir ses 4 étoiles nouvelle génération. Se conformer à la législation était impératif, d'autant que : "Ne pas adopter le nouveau classement aurait posé de réels problèmes de visibilité à l'international", précise le directeur. "Afficher un classement officiel est une garantie donnée à un client", ajoute-t-il. Cela permet surtout au Croisette Beach de pouvoir s'afficher sur les sites des agences de voyage en ligne et autres distributeurs dans la catégorie 4 étoiles plutôt que d'être déclassé et d'apparaître loin derrière d'autres établissements. De plus, le directeur n'a pas rencontré de difficultés pour répondre aux exigences de ce nouveau classement puisqu'il avait déjà investi

Michel Chevillon, directeur général du Grand Hôtel Mercure Croisette Beach, à Cannes : "Afficher un classement officiel est une garantie donnée à un client".

pour moderniser son établissement, avant qu'il ne lui soit demandé de le faire. L'essentiel, pour lui, est de répondre aux attentes des clients internationaux.

1,5 M€ INVESTIS EN RÉNOVATION

Sans remettre en cause le nouveau classement, Michel Chevillon y met toutefois un bémol : il aurait poussé



un peu plus loin les exigences en termes de service en catégorie 4 étoiles : des chambres pour une personne d'une superficie minimum de 18 à 20 m², la prise en charge impérative des bagages des clients, ou encore une restauration chaude 24 heures sur 24. Peu importe, le Croisette Beach "est allé plus loin que la classification pour entrer dans les normes internationales et pour ne pas décevoir le client". Depuis deux ans, l'hôtel a investi près de 1,5 M€ pour rénover les salles de bains, le système de climatisation et procéder aux travaux de sécurité incendie.

VANESSA GUERRIER-BUISINE

Hôtel Mercure Croisette Beach • 13 rue du Canada 06400 Cannes • Tél. : 04 92 18 88 00 • www.croisettebeach.com

En bref

Vague de rénovations des hôtels Pullman parisiens

L'hôtel Pullman Paris Montparnasse, l'un des plus gros porteurs du groupe avec près de 1 000 chambres et 4 000 m² de salles de réunion, a lancé la campagne de rénovation des hôtels Pullman à Paris. Les éléments propres à la marque ont été rénovés, comme l'accueil 'welcomer', le lit Pullman,

les produits d'accueil Roger & Gallet, la 'Vinoteca by Pullman', le wifi gratuit dans tout l'hôtel, le 'Connectivity Lounge by Microsoft', l'expérience Nespresso, ou encore le concept Co-Meeting. Les cinq hôtels phare du groupe (Pullman Paris Montparnasse, Pullman Paris La Défense, Pullman



Paris Tour Eiffel, Pullman Paris Aéroport Charles-de-Gaulle et Pullman Paris Bercy) seront rénovés

d'ici à 2013, soit 95 % des chambres Pullman à Paris. Premier des cinq établissements à être remis à neuf, le Pullman Paris Montparnasse dévoilera les nouveaux codes de son repositionnement à la rentrée de septembre.

É. DE B.

www.pullmanhotels.com

Une affaire de famille

Paris (Xe) Installé rue Varlin dans une ancienne fabrique de robinets, entre la gare de l'Est et le canal Saint-Martin, l'établissement comprend 16 chambres, 5 appartements et un restaurant.

Le Robinet d'or fait couler beaucoup d'encre

Le Robinet d'or, boutique-hôtel déjà repéré par Châteaux & Hôtels Collection, a été inauguré le 28 juin dernier. Son histoire suit à la fois celle d'une famille et celle d'un quartier, peuplé de petits artisans et de fabriques traditionnelles, comme cette ancienne robinetterie de la rue Varlin.

L'histoire débute avec le rachat par la famille **Sehrine**, après la Seconde Guerre mondiale, d'une petite épicerie au coin de la rue Varlin, à proximité d'une fabrique de robinets et mitoyenne d'un hôtel. Alors que l'épicerie prospère et devient bientôt une brasserie, les trois fils ouvrent successivement deux restaurants Chez papa, franchise de cuisine du Sud-Ouest.

Quand l'opportunité de racheter les murs de l'hôtel ainsi que la fabrique de robinets mitoyenne se présente, la famille **Sehrine** n'hésite pas. Pour payer les travaux, dont



De gauche à droite : 'Tonton' **Sehrine**, **Amirouche Sehrine**, **Patrycja Gasiorkiewicz**, **Aziz Sehrine** et **Alain Sehrine**.

le montant s'élève à 2,5 M€, le père et ses trois fils doivent céder des actifs. "On a revendu notre tabac-brasserie de Saint-Fargeau, une belle affaire qui fonctionnait bien, déclare l'un des fils, mais on ne regrette rien car le projet dépasse ce que nous avions envisagé."

L'ESPRIT DE L'ANCIENNE FABRIQUE

Pour arriver à ce résultat, il aura d'abord fallu passer par plusieurs tentatives infructueuses, jusqu'à ce qu'ils rencontrent **Laurent Moreau**, architecte spécialiste de l'hôtellerie. Le projet semble cette fois conforme aux espérances familiales. En créant un espace commun aux deux bâtiments, sur 240 m², l'architecte a mélangé à loisir la surface du restaurant et celle de l'hôtel, le point de convergence étant la verrière qui éclaire un

mur végétal placé entre la salle du restaurant et le bar de l'hôtel. Partout se retrouve l'esprit de l'ancienne fabrique, comme dans les harmonies de bleu, des murs au toit des parties communes. Les flux de circulation ont été respectés, de même que les avis de la commission de sécurité, puisqu'une séparation a été prévue entre le restaurant et l'hôtel avec d'imposantes portes coupe-feu.

Les chambres associent des meubles vintage et des équipements haut de gamme, tout comme les salles de bains équipées en meubles Porcelanosa et les produits d'accueil Casanera. Les carreaux de faïence proviennent autant

de la récupération que de fabricants modernes et les têtes de lit sont vintage. Dans les chambres, le bleu est omniprésent, mais se décline sur des tons plus toniques, jusqu'au châssis des fenêtres qui donnent sur la cour intérieure et la verrière.

L'esprit 'petit atelier' a été parfaitement reconstitué, de la peinture craquelée au sol en parquet vieux chêne ou en béton verni, jusqu'à la sculpture au mur du restaurant réalisée avec de vieux tuyaux de chaufferie. Mais c'est la nuit que Le Robinet d'or prend toute sa dimension, grâce à un jeu de lumière subtil.

ÉVELYNE DE BAST



Les chambres associent meubles vintage et équipements haut de gamme.

Le Robinet d'or • 7 rue Eugène Varlin • 75010 Paris • Tél. : 01 44 65 14 50 • www.lerobinetdor.com

La mer pour ligne d'horizon

Ersa (Haute-Corse) **Gregory Albertini** a transformé une maison laissée à l'abandon pendant vingt ans en un hôtel-restaurant avec vue sur la mer, dans son village natal.

Le Saint-Jean, un retour au pays

Après deux ans de travaux, le Saint-Jean a ouvert en mai dernier. La volonté de son propriétaire, **Gregory Albertini**, 28 ans, a permis son entière restructuration. Les matériaux anciens, mêlant pierres, lauzes et bois, ont été récupérés et réutilisés. Les chambres, au nombre de 9, sont à l'étage. Les salles des petits déjeuners et du restaurant donnent sur une terrasse surplombant la vallée avec la mer pour ligne d'horizon. "Il y a pire comme cadre de vie", souligne en souriant Gregory Albertini.

CUISINE CORSE TRADITIONNELLE

Le restaurant, qui n'avait pas été envisagé au départ, s'est vite imposé. "Nous sommes dans un lieu isolé : dès la réservation, la préoccupation des clients est de savoir s'ils pourront manger sur place", dit le jeune propriétaire. Une cuisine corse traditionnelle y est proposée, uniquement le soir, aux clients de l'hôtel et aux gens de passage. "On sert une vingtaine de couverts, ce qui ne nuit pas au calme de l'établissement".

Gregory Albertini, titulaire d'un BTS en électronique, a tenu, adolescent, une paillote sur la plage de Barcaggio, à 10 km de là. "Au départ, c'était un boulot d'été pour gagner un peu d'argent mais ça m'a plu". Il a poursuivi



Gregory Albertini, propriétaire des lieux.

sa formation durant trois ans au restaurant Le Select à Bastia. "J'ai aimé la relation avec les clients en salle mais vivre en ville ne me convenait pas", raconte-t-il. Il est alors revenu à Ersa, le village où il est né.

BERNARD DEGIOANNI

Hôtel Le Saint-Jean • Hameau de Botticella • 20275 Ersa • Tél. : 04 95 47 71 71 • www.lesaintjean.net

En bref

Obtention de la 5^e étoile pour la Maison Champs-Élysées



Un an après son ouverture, la Maison des Champs-Élysées (Paris VIII^e) vient de recevoir sa 5^e étoile. Cet hôtel particulier du XIX^e siècle, décoré par la maison Martin Margiela, propose 57 chambres et suites, un restaurant (La Table du huit) permettant de déguster la cuisine du chef **Benoît Hilaire**, un bar, un bar à cigares et 10 salles de réception.

La Maison Champs-Élysées • 8 rue Jean Goujon • 75008 Paris •

www.lamaisonchampselysees.com/fr

La Réserve de Ramatuelle reçoit la distinction palace

La Réserve de Ramatuelle, hôtel 5 étoiles situé à Ramatuelle (83), dans le golfe de Saint-Tropez, vient de se voir récompenser de la distinction palace par Atout France, agence de développement touristique de la



France. L'établissement comprend 9 chambres, 19 suites et 12 villas privatives, un bar, un restaurant et deux piscines.

La Réserve Ramatuelle-Hotel, Spa and Villas • Chemin de la Quessine • 83350 Ramatuelle • www.lareserve.ch

3B CONSEIL

Le Boulou 66
RECAPE Mitride Mélissa

ACFAL FORMATION 69

Villeurbanne 69
CQP
Réceptionniste 2010 Pathmanathan Laveniya, Sbai El Idrissi Aude.

Assistant expl hôtellerie 2010 Badal Maxime, De Luca Nina.

Commis de cuisine Da Silva E Sousa Paulo Ernosto, Demourtchian Pavel, Khitser Rhéda, Laupen Didier, Mohamadi Sitti Nour, Durez Sanders, Arat Aurélie.

Assistant expl. rest 2010 Jabbour Matthieu, Pokrifcak David, Lebobe Alexandra.

Serveur en restauration option sommellerie 2010 Niquet Dimitri, Vidal Soulimane, Merabet Sihème, Duvernay Brigitte.

Assistant expl. hôt Rest 2010 Robert Marie.

Agent de restauration 2010 Bojic Jéléna, Cuminal Fulya, Masse Sandrine, Rozet Elsa, Spano Guiseppina.

Employé(e) d'étages 2010 Mijatovic Snezana.

Serveur restauration Russo Nathalie.

Exploitant en restauration Tellier Nelly.

ACSEA FORMATION LES CEDRES

Caen 14
CQP
Assistant expl hôtellerie 2010 Gouriou Patrice, Fontaine Clara.
Gouvernant(e) d'hôtel Grondin Jérémy.
Réceptionniste 2010 Selon-Gille Eymeric, Jeannette Pauline, Serra Sandrine.
Employé(e) d'étages 2010 Menant Julie, Salles Françoise.
RECAPE Ogunade Ronke, Lelandais Anne, Martin Edwige.

ACSEA FORMATION LISIEUX

Lisieux 14
CQP
Commis de cuisine Bagard Alexandre, Boixel Yves, Saindou Rachidati, Elain Cervana.
Serveur en restauration 2010 Daniel Christophe, Souton Coralie.
Serveur restauration Montiege Nicolas.
Réceptionniste 2010 Fanchon Tatiana, Guion Valeriya.
Employé(e) d'étages 2010 Croquevielle Elodie.
RECAPE Amselem Julie, Vedrenne Nathalie.

ACSEA FORMATION TROUVILLE

Trouville S/Mer 14
CQP
Assistant expl hôtellerie 2010 Dorizon Pascal-Franisco.
Assistant expl. hôt rest 2010 Pave Alain.
Employé(e) d'étages 2010 Duce Farah, Coru Anne Elise, Marius Poupina.
Assistant exploitation rest hôt Bardoux Angélique.
Gouvernant(e) d'hôtel Bideault Sarah.
Réceptionniste 2010 Guesnon Hélène.
RECAPE Stalin Nancy, Lehout Elodie, Mias Dominique, Stalin Sania.

AFCI

Paris 75
CQP
Serveur en restauration 2010 Dias De Matos Manuel.
Agent de restauration 2010 Belhadj Smahen.

AFPA BERK SUR MER

Berk Sur Mer 62
CQP **Serveur restauration** Perimony Laure.

AFPA CFPA CORSE DE SUD

Mezzavia 20
CQP
Employé(e) d'étages 2010 Babosa Da Silva Susana Christina.
Serveur en restauration option sommellerie 2010 Monfort Emmanuelle.
RECAPE Lavenne Aurélie, Lurmin Nadine, Pioppini Nicole, Ropars Nathalie.

AGORA FORMATION-CENTRE DE FORMATION

Lorient 56
RECAPE Gauthier Arnaud.
CQP Réceptionniste 2010 Le Gal Lucille.

ALTERNATIV CHARTRES

Chartres 28000
CQP Commis de cuisine Laoufi Jérémy.

ARC FORMATION

Sotteville Les Rouen 76
RECAPE Diong Mamadou, Niakate Bakary, Pottier Ewen, Cristin Amandine, Dia Souadou, Fofana Fatoumata, Regnault Michèle.
CQP
Employé(e) d'étages 2010 Godefroy Régine.
Agent de restauration 2010 Metais Pascal, Daigre Pascale, Tsanaktzis Sylviane.

ASFOREST

Paris 75
CQP
Employé(e) d'étages 2010 Kambou Ollo Gabriel, Sivachelvan Ambalavanar, Ali Mamadou Awa, Babri Catherine, Djuma-Pili Delphine, Genelien Marie, Hammiche Sylvie, Issamba Nathalie, Karar Malika, Korac Jelena, Lalande Maryvonne, Lecornu Sandrine, Marseille Marie, Nedeljko Maja, Paradiso Gioia, Talieu Sabrina, Yapo Marie.
Agent de restauration 2010 Derras Nora, Le Chatelier Raphaël, Bou noua Souad, Chekkouh Ghania, Diallo Idiatou, Forestier Becky.
Création / reprise restaurant Hugues Fabienne, Merand Manueline.
Exploitant en Restauration Murillo Grajales Sandra Milena.

ATTITUDES

Nice 06
CQP Empl. qualifié de restauration Jeremie Joselie-Mathias, Lengyel Véronique, Janneau Josiane, Binet Fatima, Blandin Marie-Line, Boudaud Christelle, Chanut Eliane-Renée, Duclercq Patricia, Fontaine Thérèse-Claudette, Le Goff Marylène, Lunion Béatrice, Nouali Hayete, Rassoul Fatima.

AXIHOR

St Etienne Du Rouvray 76
CQP
Réceptionniste 2010 Ben Slimane Chaouki, Blanche-Grenier Marine, Houivet Anthony.
Assistant expl. rest 2010 Corbel Alain.
Chef gérant Dieu Sébastien.
Agent de restauration 2010 Becquet Cathy, Belhache Patricia, Hendryck Céline.
Assistant expl hôtellerie 2010 Lecourtois Mélanie.
Employé(e) d'étages 2010 Nothias Nina.
Serveur en restauration option sommellerie 2010 Wattier Laura.

BUFFALO GRILL

Avrainville 91630
CQP
Grilladin(e) Chouin Guillaume, Communal Tony, Millox Renaud, Godmer Céline, Roubault Quentin, Silvestrin Jean-Philippe, Tisne Pucheu Bernard, Youinou Goulwen.
Assistant expl. rest 2010 Daloux Thomas, Descamps Joffrey, Hallier Jérôme, Kallo Samuel, Kermanach Jérémy, Besrest Gabrielle, Fall Mariata, Gasnier Cindy, Menage Céline, Sacristain Dolly.

C2K CONCEPT

Tampon 97
RECAPE Nativel Freddy, Sarpedon Anaëlle, Belhomme Nelson, Gobale Mickaëlla, Naguin Anna Fabiola.
CQP
Employé(e) d'étages 2010 Dambreville Sophie.

CAFA FORMATION 17

Saintes 17
CQP
Commis de cuisine Lahaye Eric, Marchand Cyril.
Serveur restauration Pleuveraux Bastien.
Employé(e) d'étages 2010 Touret Marie.

CAFA FORMATION 33

Bordeaux 33
CQP
Serveur en restauration 2010 Beausetie Léo, Marcourt Sylvain, Erceau Alyson, Marti Sarah, Mindine Alexia.
Commis de cuisine Faye Sébastien, Forgead Laurent, Guitton Dimitri, Chignac Anthony, Mbangekomie Aurélien, Bacar Kennedy, Bailly Elodie, Fournier Marie-Noëlle, Muséeau Nathalie, Ott Céline.
Serveur en restauration option sommellerie 2010 Mauger Walter, Morand Pauline, Eyquem Manuel, Coudray Amélie, Morellon Déborah.
Employé(e) d'étages 2010 Mulle Benjamin, Abdallah Fatima, Laclare Stéphanie.
Assistant expl. rest 2010 Raynaud Kévin, Villeger Etienne.
Gouvernant(e) d'hôtel Abed Amel, Arres Souria, Crocis Véronique, Mateo Charlotte.
Gouvernant(e) hôtel et de santé Guitton Sandra, Rojo Navarro Christel.

CAFA FORMATION 47

Marmande 47
CQP commis de cuisine Sergues Yann.

CAMPUS DES METIERS DE LA ROCHELLE

La Rochelle 17
CQP commis de cuisine Lemoine-Romain Frédéric.

CAMPUS DES METIERS DE ST GERMAIN DE LUSIGNAN

St Germain De Lusignan 17
CQP commis de cuisine Fogret Géraldine.

CAMPUS PRO HELLEMES

Hellemmes 59
RECAPE Miserole Ingrid.
CQP commis de cuisine Ryssen Christelle.

CAMPUS PRO TETEGHEM

Teteghem 59
CQP
Serveur en restauration option sommellerie 2010 Deplanque Stéphan.
Serveur en restauration 2010 Desmidt Jérémy.
CQP commis de cuisine Laigle Daisy.
RECAPE Dourlens Cyndie.

CAP FORMATION

Nantes 44
CQP
Assistant expl. rest 2010 De Noronha Dias Claudio.
Chef gérant Lemarchand Jean-Marc.
Serveur restauration Grall Cécile.
Commis de cuisine Maldjian Amie, Mussard Jérôme.
Cuisinier Mougeot Géraldine.
Exploitant en restauration Roux Christine.

CATALYSE - PAU

Pau 64
CQP
Réceptionniste 2010 Canton Duboscq Guillaume, Delavault Marie, Medenouvo Augusta, Parrilla Amandine.
Serveur en restauration 2010 Millet Anne-Laure, Salaun Ludovi, Damraoui Anissa, Felis Karolina, Fouqueau Sabrina.
Employé(e) d'étages 2010 Da Costa Oliveira Cassilda, Dumoulin Angélique.
Serveur en restauration option sommellerie 2010 Ferreira Soares Anthony, Roze Yohan, Ventre Julian, Vergara Samantha.
RECAPE Galindo Alizée, Hamidi Lahouari, Lafargue

Stanislas, Baradou Sinota, Sakael Jérôme, Schreiner Yannick, Hayet Dominique, Krociel Laur-Anne, Mebrak Selima, Reyes Daniela, Schouff Michaela.

CATALYSE - SEMEAC

Semeac 65
CQP
Réceptionniste 2010 Alexandre Jean-Luc, Abadie Anny, Ferran Sandra, Mazou Virginie, Solans Marcia.
Assistant expl. rest 2010 Bergalet Julien, Pontalba Jean-Fabrice, David Gloria.
Commis de cuisine Bouchard Eric, Fumat Denis, Guerber Francis, Le Blanc Romain, Le Calvar Thomas, Costa Lourenco Rhizlane, Lonn Jean-Pierre, Stroech Ardis, Enriquez Odette, Frugier Marine.
Serveur en restauration 2010 Lefebvre Olivier, Ghaz Noria.
Cuisinier Montelle Philippe.
Serveur en restauration option sommellerie 2010 Mun Thierry, Belio Chantal, Cuello Céline, Guienou Sibahi.
Assistant expl hôtellerie 2010 Despaux Mélissa, Peguela Haelda.
Employé(e) d'étages 2010 Arino Akossiwa, Cenedese Nathalie, Gouthier Imane, Pointecouteau Ela Yawa Charlotte.
Agent de restauration 2010 Bziza Ktira Rabia, Lo Mariama.
Gouvernant(e) d'hôtel Da Cruz Bonacchi Maria Da Conccicao, Guedes Luana, Lopes Elisa.

CATALYSE - TOULOUSE

Toulouse 31100
CQP
Agent de restauration 2010 Ben Shili Aoutaf, Gomar Pierre, Hild Van, Moga Michel, Bihaki Juzelle, Mouloud Amel.
Commis de cuisine Candelon Mickael, Lapeyre Brice, Laurent Paco, Mahieddine Mehdi, Rousseau Olivier, Camoin Delphine, Giner Laure, Santangelo Rosalba.
Employé(e) d'étages 2010 Ibrahim Toumbou Housnati, Sagot Christophe, Moliner Fann, Fabre Séverine, Obasuyi Enehikhare, Wade Fatou.
Serveur en restauration 2010 Pillaud Gabriel, Charles Cherline, Passabet Virginie.
Assistant expl. hôt rest 2010 Ramanoel John.
Réceptionniste 2010 Bonhomme Ysabel, Cruz Catia, Elmassian-Harris Emilie, Hujale-Geedi Faisa, Ratneswaran Tharisan, Reze Céline, Lynda Olba, Smani Bouchra, Sugiarty Reih.
RECAPE Lacazette Luidgi, Lipe Flutur, Mailheau Jean-Marc, Said Djounaidi, Vincent Alexandre, Dijoux Marie-Béatrice, Nelson Samantha, Pastor Jessica, Sana Cahena, Sao Phany.

CCI CARCASSONNE CENTRE DE FORMATION

Carcassonne 11
CQP commis de cuisine El Hanchi El Amrani El Mahdi.

CCI DE MAINE ET LOIRE

Angers 49
CQP Employé(e) d'étages 2010 Kefi Saïda.

CEFHOREST

Libercourt 62
CQP Empl. technique de restauration Anne Cécile, Bucaille Angéline, Carpentier Elodie, Dewez Martine, Hecquet Virginie, Hernou Manuella, Humez Virginie, Lallez Catherine, Mazurek Marylise, Motheron Karine, Plaquet Marilynne.

CEFPFA

Illkirch Graffenstaden 67
CQP Assistant expl. hôt rest 2010 Lambert Doris, Damm Sara, Futterer Nathalie.

CENTRE CONSULAIRE DE FORMATION DE LA CCI DE BAYONNE

Bayonne Cedex 64
CQP Employé(e) d'étages 2010 Allouard Kolou Soua, Gargowitch Anouchka, Montalibet Jacqueline, Poitron Rougui, Salles Jucimara.

CFA ST MICHEL MT MERCURE

St Michel Mt Mercure 85
CQP
Réceptionniste 2010 Rampillon Camille.
Assistant expl. hôt rest 2010 Simon Angéline.

CFC-CCI DU PAYS D'ARLES

Arles 13
CQP Cuisinier Arnal Armand.

CFH CCI DE MOULINS - VICHY

Vichy Cedex 03
CQP Employé(e) d'étages 2010 Daenridine Réhéma, Hadjab Nawel, Kaluska Catherine, Laigle Yaimet, Lombard Yolande.

CLPS-FORMATT NORD FINISTERE

Nantes 29
RECAPE Cointrel Jérémy
CQP commis de cuisine Fatima-Ali Hakim, Lelong Gabriel.

COMPASS GROUP

Marseille 13
CQP
Chef gérant Barilli Cédric, Billat Régis, Blanchard Julien, Blondet Grégory, Boulanger Stéphane, Catherine Emmanuel, Cazenave Jérémie, Chretien Laurent, Clairet Thierry, Costard Frédéric, Edwin Elton, Farcy Benoît, Feltri Christophe, Fourchegue Rodolphe, Gueny Christophe, Joubert Jean-Michel, Lefevre Jérôme, Magny Jordan, Maquaire Pascal, Marchand Olivier, Masson Thierry, Mathieu Cédric, Patureau Frédéric, Piot Christophe, Prineau Philippe, Prudent Stéphane, Quatorze Jean-François, Simon Laurent, Stoll Didier, Subrenat Grégory, Urfer Serge-Alfred, Vaudey Frédéric, Veret Stéphane, Berthelot Elodie, Bredillet Marie, Burzycki Stella, Dewulf Abigaëlle, Hennessy Melanie, Kolb Carole, Muller Ludovic.
Empl. technique de restauration Arifi Marie-France, Fries Aurélie.

Empl. qualifié de restauration Da Silva Martins Maria De Fatima, Lieutaud Joëlle, Vanderpotte Elisabeth.

COOK'IN

Amiens 80
RECAPE Bardet Antoine, Boitrelle Pierre, Brouilly Alexandre, Collart Willy, Hennequin Loïc, Izard Clément, Jacques Benoit, Joly Bryan, Loeuillette Gabriel, Raimond Damien, Zebboudi Rudolphe, Aniss Khadija, Boutry Charlotte, Damagnez Eden, Desavoys Amandine, Laruelle Ingrid, Lefevre Vanessa, Niquet Vanessa, Remy Laura, Saint-Paul Elodie, Tempez Cyrille, Wiewowski Barbara.

CQP
Commis de cuisine Belkadi Yacine, Fenet Jean-Philippe, Hebert Emeric, Tinsseau Kévin, Gambier Elodie.
Agent de restauration 2010 Binet Jordan, Longuet Vincent.
Assistant expl. rest 2010 Prince Stéphanie.

CREE

Saint Paul 97
CQP
Agent de restauration Abmond Jonathan.
Réceptionniste 2010 Ligdamis Amaelle.
Commis de cuisine Said Magoma Zabidou.
Employé(e) d'étages 2010 Lebon Danielle
Employé(e) d'étages Samanich Marie-Neige.
RECAPE Yyoula Maeva, Lefevre Gaelle, M'radamy Marie Lisette, Monteville Marie Martine, Mussard Jessica, Remanaly Gwenaëlle, Rigommier Priscilla, Salime Zabibou, Ambona Jimmy, Arhiman Ketty, Dijoux Aurélie, Fenozyndry Lydia, Fidelis Gabriella, Aboudou Iahaia, Bacquer Ludovic, Billard Damien, Cendier Mathieu, Cossin Fabian, Fontaine Teddy, Gravier Jimmy, Hoarau Yohan, Ibrahim Sayed Faiz, Liestal Laurent, Nadjim Youssouf, Perrine Guillaume, Piemont Serge, Robert Thomas, Robert Vincent, Rochefeuille Christopher, Sinaman Rodolphe, Stator Miguel, Abdou Sadiati.

ECOLE HOTELIERE DE PROVENCE

Aubagne 13
CQP
Serveur en restauration 2010 Blanes Pierre, Ruimi Priscillia.
Commis de cuisine Chan Chu Yin Kévin, Flament Baptiste, Izzo Roland, Vincent Alexia.

EPMT EC PARIS DES METIERS TABLE

Paris 75
CQP commis de cuisine Cisse Amadou, Spilak Philippe.

ESCF - CFT FERRANDI

Paris 75
CQP
Commis de cuisine Behillil Safi, Coulibaly Brahima
Chef gérant Bridenne Eric, Dubois Thierry, Ledig Jérôme, Pertyl Smith, Sy Samba, Aliane Wahiba, Doucoure Adama, Garnung Céline, Langlais Sonia.

ESRC - ECOLE DE SERVICE ET DE RESTAURATION

COURTEPAILLE
Courcouronnes 91
CQP Assistant expl. rest 2010 Avril Florent
 Diakhaby Karamba, Durand Richard, Jambu Mickael, Leger Julien, Popiela Matthieu, Provost Samuel, Roger Frantz, Titren Adrien, Blas Nadège, Bogner Angéline, Carin Nolwenn, Gaujard Aurélie, Lepers Mélanie, Nourry Sandra, Pignon Marie-Laure.

FAC HOTEL - J.M.N. (SARL)

Paris 75
CQP
Employé(e) d'étages 2010 Alphonse Wilsonsam, Ba Fousseynou, Badiaga Salahina, Bourad Dalila, Covaciu Eugen, Gaboute Walid, Kamara Toumany, Louisan Xavier-Pascal, Martin Clément, Rahamattoulla Mohamadou Salavoudine, Timayev Rabu, Trinh Albert, Aboudou Roukia, Almeida Monica, Casseus Julmène, Daraoui Ilhame, Desjarduc Sophie, Joseph Lucie, Kenal Marie-Elène, Leite Barbosa Marlène Isabel, Sretenovic Danijela, Sylla Kadjatou, Tassel Marie-Agnès, Tassi Marie-Paule, Wolde Eleni.
Gouvernant(e) d'Hôtel Maisuradze-Enukidze Khatuna.

FACULTES DES METIERS - CCI RENNES BRETAGNE

Bruz 35
CQP
Serveur en restauration option sommellerie 2010 Silvino Wendy, Renault Théo, Fert David.
Serveur en restauration 2010 Pendelio Eloise, Pautonnier Alice, Fournel Coralie, Ballon Monia.
Réceptionniste 2010 Teze Anne-Sophie, Mercier Anais, Chérel Océane.
Grilladin(e) Tcha Roger, Salim Hamza.
Exploitant en restauration Le Bec Elodie.
Employé(e) d'étages 2010 Said Nazilati, Moisan Anne-Chrystelle, Le Juez Elodie, Labrid Zahira, Gautier Marie.
Commis de cuisine Yeme Sandra, Poirrier Jérémy, Hody Benjamin, Herbretreau Romain, Dos Santos Rodrigo, Chaouch Fatima, Bourcy Edouard, Bouchain Pierre, Ansker Dylan.
Barman monde de nuit Turmel Gwladys, Terrieux Alan, Hamel Andréa, Gratton Dalsan, Gouesnard Léo, Cocherel Antoine.
Assistant expl. rest 2010 Sandri Josiane, Robert Daniel, Pencole Romain, Merigeaux Léa, Leroy Emeline, Leme Karen, Lafranche Julie, Herve Anne, Guibert Christel, Farhi Angélique, Biennassis Angélique, Beuzeville Lauréne.
Assistant expl. hôt rest 2010 Touffet Anne, Roux Laure, Cottin Jessie, Zogbo Maxime, Orain Laure, Morel Anais, Malfant Caroline, Le Lionnais Myriam, Larno Corentin, Jannier Alexia, Devaux Antoine, Amiot Cécilia.

FCD FORMATION CONSEIL ET DEVELOPPEMENT

Clermont Ferrand 63
CQP
Assistant expl. Hôt Rest 2010 Garcia Noel.
Commis de cuisine Rogier François.
Assistant expl Hôtellerie 2010 Sahin Fatima.

26 Résultats d'examens

FIM GRANVILLE

Granville 50

CQP

Commis de cuisine Ardeois Florian.

Serveur en restauration 2010 Fourmond Alexandre, Leteinturier Morgane.

Réceptionniste 2010 Philippe Chloé.

FIM OCTEVILLE

Cherbourg Octeville 50

CQP

Serveur en restauration option sommellerie 2010 Le Garrec Annaelle.

Serveur en restauration 2010 E Silva Kévin, Varin Lucie, Oliveres Flora.

Commis de cuisine Goueslain Kévin, Pothin Cindy.

RECAPE Houyvet Thomas.

FLO FORMATION

Paris La Défense 92

CQP

Assistant expl. Hôt Rest 2010 Maciuk Magdalena.

Assistant expl. Rest 2010 Delostal Dominique, Duflos Franck, Fosse Stéphane, Levavasseur Jean-Philippe, Sabate Fabrice, Steranka Mickael.

Cuisinier Boualam Hani, Aubriet Pierre, Carletti Matteo, Godart Cédric, Gomis Jean, Kintz Sébastien, Puyaumont Pierre, Robertson Guy.

Exploitant en restauration Bazaud Valérie, Chapellier Reynald, Cousin Sabrina, Gavat Emmanuel, Mayer Franck, Ngom N'deye Mabo, Ragu Ludovic, Verneuil Carine

Serveur en restauration option sommellerie 2010

Bernard Christelle, Boissier Kévin, Gautier Léa, Godefroy Fabienne, Hochstrasser Angélique, Rousseau Charline.

FORGECO SA

Suresnes 92

CQP

Commis de cuisine Couchy Jean-Marc, Dicko Isse, Ervalho Jean-Philippe, Gauvain Claude, Ivon Pascal, Leguay Félix, Lemartret Yves, Loumingou Weefer, Montella José, Morais Humberto, Moreau Stéphane, Vanstraseelle Romuald.

Agent de restauration 2010 Chopard Valérie, Mane Mariama, Rushoza Madeleine.

FORTEAM FORMATION CAP VERS

Nantes 44

CQP

Employé(e) d'étages 2010 Lamfadde Naoil, Sotin Benjamin, Bucher Laura, Cassagne Corinne, Delgado Borges Isabel Maria, Ousseni Hadidja, Rousteau Christine.
Réceptionniste 2010 Ferre Mélanie.

GMHR

Colmar 68

CQP

Serveur en restauration 2010 Schmidt Laura

Serveur en restauration option sommellerie 2010 Weiss Romain, Bally Marine, Burglen Laure, Crampe Nadége.

GRETA PAYS BASQUE

Anglet 64

CQP Réceptionniste 2010 Follet Stephanie.

H&C CONSEIL 11

Narbonne 11

CQP

Serveur en restauration option sommellerie 2010 Ait Ouaret Yannis, Olteanu Mihai, Vallois Maureen, Manousky Angela, Morice Angélique.

Agent de restauration 2010 Alexandre Amandine

Assistant expl. hôt rest 2010 Sauvage Marie, Echenne Sandrine.

H&C CONSEIL 30

Nîmes 30

CQP

Commis de cuisine Bouaiche Jamal, Henni Sophiane, Sincere Adeline, Verdet Kathelyn

Serveur en restauration option sommellerie 2010

Limbourg William, Madeira Océane, Madeira Michael, Paris Antonia, Simonelli Lise.

H&C CONSEIL 34

Montpellier 34

CQP

Agent de restauration 2010 Houari Noura, Imadrane Sabah, Kazazyants Artem, Molina Fabienne.

Agent de restauration Cormier Daniel

Assistant expl. rest 2010 Mattle Genevieve, Ramssamy Charly, Ratovondriaka Christian, Troubat Florian, Berthie Donnadiou Cyprien, Bonnet François, Bous Julien, **Commis de cuisine** Aussaresses Anthony, Clemendot Thomas, Dupelin Malaury, El Bay Meriem, Elbay Ghizlane, Fourment Frédéric, Gallego Dimitri, Houmani Yasmina, Letord Alan, Mahon Frédéric, Mahu Kevin, Vanhonsebrouck Audrey, Viossat Alban.

Cuisinier Mahuteaux Pierre-Alain,Van Cauter Nicolas.

Employé(e) d'étages 2010 Branche Déborah.

Exploitant en restauration Durand Janick, Gay Clémentine, Grand Marine, Pages Marcelle.
Réceptionniste 2010 Anghel Anne Linda, Robinet Vincent, Sista Joanna.

Serveur en restauration 2010 Auda-Azzopardi Giovanni, Benzoni Aurélie, Chantemesse Jérémy, Clermont Jérémy, Kholkhal Kamel, Robert Gregory, Waskowiak Stephanie.

Serveur en restauration option sommellerie 2010 Deve Donatien, Devos Gaelle, Dumortier Hélène, Gadois Verane, Marchal Tilleu Julien, Rebe Henry.

H&C CONSEIL 63

Clermont Ferrand 63

CQP

Employé(e) d'étages Gregoire Mireille.

Serveur en restauration 2010 Moittie Thomas.

Serveur en restauration option sommellerie 2010

Barbier Cindy, Poiteau Sabrina, Vidal Justine.

H&C CONSEIL 66

Perpignan 66

CQP

Serveur en restauration 2010 Betry Aymeric, Bonnet Orianne, Noblesse Stanislas, Daniel Jennifer, Garnier Estelle, Masvidal Laura, Cuvelier Alisson, Bellais Christelle, Guenot Sandrine, Hours Mélanie.

Commis de cuisine Castiglia Yann, Kurowski William, Michel Cédric.

Exploitant en restauration Di-Natali Benoit.

Employé(e) d'étages 2010 Marchal Jessica, Cota Sanchez Immaculada.

Réceptionniste Fidanza Emma.

HENRIMAN FORMATION

Nantes 44

CQP

Assistant expl. Rest 2010 Lemaitre Bertrand.

Réceptionniste 2010 Coue Magali.

Serveur en restauration 2010 Guerin Manon, Merck Julia, Terriere Lydiane, Ramhit Ramesh, Fouquet Christian, Garziera François.

Serveur en restauration option sommellerie 2010

Blicq Jonathan, Fauveau Rudy, Le Saulnier Julie, Menuet Charlotte, Razafiharison Valentine.

ICF BEZIERS

Beziers 34

RECAPE Biabiany Manuel, Blamangin Sébastien, Delval Frédéric, Hartz Geoffrey, Level Jonathan.

Pace Florian, Thiebaut Grégory, Chartier Emilie, Dethan Khalidia, Gourmi Myriam, Hachelouf Faiza, Macias Jessica, Onillon Anastasia, Pardo Cindy.

CQP Réceptionniste Diggelmann Ramon.

IFAC

Brest 29

CQP

Commis de cuisine Cassirame Thomas, Perhirin Anthony, Moal Laurence.

Serveur restauration Cariou Bleuenn.

IFETH

Roquebrune Sur Argens 83

CQP

Empl. technique de restauration Baraket Mohamed.

Commis de cuisine Ben Ayed Farouk, Treguer Tugdual.

IFPC

Boucau 64

CQP

Commis de cuisine Benzeghiousa Tarik, Vandenbulcke Loic, Deville Loic.

Agent de restauration 2010 Brossamain William, Gillot Franck, Mondin David, Arthur Coraline, Castel Cyndi, Daubes Eugénia, Godet Anita, Leclerc Sandra, Lescurat Yvonne.

Agent de restauration 2010 Mehats Annie, Moutinho Arminda, Vinet Maud.

Assistant expl. rest 2010 Theard David.

Assistant exploitation Hôt. Puigventos Florence, Retiveau Anais.

Assistant exploitation Rest. Lafon Laurie, Pedesert Emeline.

Employé(e) d'étages Ichai Blandine, Alves Da Silva Paula, Liagre Constance.

Réceptionniste 2010 Dunlop Nicola, Bonhomme

Amélie, Haramboure Augusta Maria, Hibou Aurélia.

Serveur en restauration 2010 Dauga Mathieu, Velasco Y Alonso Jordan, Juillard Sabrina, Martinez Sandra, Belaidi Naima, Camberabero Marion.

Serveur en restauration option sommellerie 2010

Picot Jonathan.

Serveur restauration Mosconi Yoan.

RECAPE Galera Damien, Crater Bruno, Larrode Jonathan, Massonde Kaoutar, Pazzano Anthony, Pelot Serge, Pinard Thomas, Albertin Martine, Mosconi Yoan, Pazzano Marine, Pong Annick, Puchol Dolores, Ruellot Marie-Hélène, Saubot Christelle, Siarras Tiffany.

IFPP

Aurillac 15

CQP Serveur en restauration 2010 Chaouni Ouafae./

IMT GROUPE FORMATION

Grenoble 38

CQP Serveur restauration Reynier Julie.

INFA AQUITAINE

Gradignan 33

CQP Exploitant en Restauration Verret Philippe-Pierre.

INFA ILE DE FRANCE

Roissy Cdg Cedex 95

CQP Réceptionniste 2010 Azariants Evgueni, Toma Youssef, Kamgain N'dob Karine, Leclerc Juliette, Niang Jeanne.

INFA LE MANOIR

Gouvieux 60

CQP

Assistant expl. hôt rest 2010 Besnainou Théo, Moisa Bertrand, Nwakor Prince, Pelletier Sabrina, Chakma Estelle, Firion Audrey, Martin Mickael.

Commis de cuisine Buchet Alexandre, Gouville Fabien, Moirard Jérôme, Prisca Lila.

Serveur en restauration option sommellerie 2010

Pasquet Cyprien.

Agent de restauration 2010 Dauchy Martine.

INFREP 40

Mont De Marsan 40

CQP

Agent de restauration 2010 Caraguel Marine.

Commis de cuisine Flourek Odile.

Employé(e) d'étages 2010 Oger Johanna.

INFREP 91

St Michel S/Orge 91

CQP

Réceptionniste 2010 Licinio Fédérica.

Serveur restauration Pety Baptiste.

Commis de cuisine Sauvage Anaïck.

RECAPE Lukisaya Salomon.

INFREP 92

Boulogne Billancourt 92

CQP

Commis de cuisine Amegan Yawo.

Serveur en restauration 2010 Ranguin Grégory.

Serveur en restauration option sommellerie 2010 Benkara Zoulikha.

Employé(e) d'étages Constant Preveni, Hee Simone, Sales Marissa.

INFREP BEAUVAIS

Beauvais 60

CQP Serveur restauration Leroy Charlotte.

INFREP PARIS

Paris 75

CQP

Serveur en restauration option sommellerie 2010

Chahidi Mehdi.

Réceptionniste 2010 Ludger Nathalie.

INSTEP LILLE

Lille 59

CQP

Commis de cuisine Castelain Dominique.

Réceptionniste 2010 Dessin Annie.

Employé(e) d'étages 2010 Dubrulle Rose-Marie.

INSTITUT DE FORMATION ASCO'FORM

Montpellier 34

CQP Serveur restauration Chacon Laurent, Maciel Matthieu, Tazghat Asmaa, Kraus Cindy, Weirich Anne-Claire, Ahbila Taoussa.

IRFA NORMANDIE-MAINE

Hérouville St Clair 14

RECAPE Fillet Kévin, Mirey Malick, Pastant Kévin, Tillard Marina, Boukortt Ourida, Choi Eun Jin, Gardeux Eva.

CQP

Commis de cuisine Dufour Kelly, Gaddini Evelynne, Di Resta Flavio

Serveur en restauration 2010 Leclerc Nadia, Rolland Audrey, Virmontois Cassandra, Chan Somony Monique, Guerin Ericka, Farolet Maxime.

Serveur restauration Ozouf Magalie.

Serveur en restauration option sommellerie 2010 Clerembaux Jennifer.

L'ATELIER

Strasbourg 67

RECAPE Acker Thierry, Bellanger François-Xavier, Greimel Romain, Humbert Christophe, Kingsada Chanikhone, Ntezhigo Joseph, Slimani Imad, Koepf Alexa, Munier Angélique, Roessler Sabrina.

CQP

Commis de cuisine Chowdary Ali, Metzler Darry.

Assistant expl. rest 2010 Miksic Nicolas, Chatelain Martine.

Exploitant en restauration Rutter Virgile.

Serveur en restauration 2010 Combo Ziadati, Pierre Aya Clarisse.

Agent de restauration 2010 Diebold Brigitte, Weber Audrey.

LYCEE ALBERT CAMUS

Frejus 83

CQP commis de cuisine Ben Abdesselem Hossem.

LYCEE DES METIERS EUROPE

Reims 51

CQP Commis de cuisine Caillot Quentin, De Angelis Audrey.

LYCEE HOTELIER ET DE TOURISME DE BIARRITZ

Biarritz 64

CQP

Serveur en restauration option sommellerie 2010

Solinas Athena, Numes-Fernandes Noémie.

Assistant expl. Hôt Rest 2010 Arquer Christelle Ravalliere Donna, Vera Roxane, Yazid Clarisse.

LYCEE JEAN VIGO

Millau 12

RECAPE Rouzaud Stéphane, Benharrats Djamila Nawel, Boyer Caroline, Dellis Bénédicte, Petrovic Zora.

LYCEE MONTEIL

Rodez 12

RECAPE Atamna Malika, Barbot Fatouma, Benabdallah Christine, Duarte Marie-Thérèse.

LYCEE PRE DE CORDY-ANTENNE DE SARLAT DU GRETA DORDOGNE

Sarlat 24

CQP Cuisinier Grubica Patrice.

MFR LA RIFFAUDIERE

Doué La Fontaine 49

CQP Employé(e) d'étages 2010 Mayamba Patience, Akkus Nadia, Benoit Katia, Clemot Nadége, Dibongue Dorine, Jousset Nicole, Mahe Maryse, Pauvert Sophia, Poirier Edwige, Rethiers Karen.

OBJECTIFS

Puillboreau 17

CQP Employé(e) d'étages 2010 Trichereau Marine, Bacheliere Laura.

PATRIMOINE ET TERROIRS

Rungis 94

CQP Assistant expl. rest 2010 Girodet Damien.

POINT F BORDEAUX

Bordeaux 33

CQP Serveur en restauration 2010 Adeline Kévin, Raymond Thomas, Koulibaly Aïcha.

PROM HOTE/IFITEL - IRFOTEL 71

Chagny 71

CQP

Employé(e) d'étages 2010 Denis Charlotte.

Réceptionniste 2010 Pare Colmet Jennifer.

Afin de satisfaire une clientèle très diversifiée

Le Club Med se repositionne sur une offre haut de gamme qui implique la montée en compétences de ses collaborateurs. Explications avec Cédric Postel-Vinay, directeur des ressources humaines Europe-Afrique de l'entreprise.

PROPOS RECUEILLIS PAR VALÉRIE MEURSAULT

“L’hôtellerie et la restauration forment le socle de la promesse client du Club Med”

L’Hôtellerie Restauration : Où en est le projet de repositionnement du Club Med sur le haut de gamme et quels sont vos axes de développement ?

Cédric Postel-Vinay : Le Club Med a rempli les objectifs qu’il s’était fixés en 2004. En effet, plus de 60 % de notre offre est positionnée sur 4 à 5 tridents en 2012. À terme, ce ratio devrait atteindre 80 %. Nous poursuivons notre dynamique d’ouvertures sur le segment haut de gamme avec notamment trois ouvertures aux enjeux économiques forts. L’hiver 2011 a vu la naissance du village 5 tridents de Valmorel, bénéficiant de prestations hôtelières de luxe avec un espace 5 tridents, des appartements chalets et comptant pas moins de 30 majordomes dans l’équipe. Les deux prochaines ouvertures, celle de Pragalato en Italie en décembre 2012 et celle de Belek sur la riviera turque en avril 2013, sont positionnées sur une segmentation produit 4 tridents. Belek disposera toutefois d’une offre luxe en complément, avec 16 villas privées. Pour les villages existants, nos efforts porteront plus particulièrement sur l’offre estivale. En effet, la saison d’hiver aujourd’hui très rentable a affiché un taux de remplissage de 92 % en 2012. Nous avons un réel avantage concurrentiel sur ces séjours sportifs tout compris. En revanche, les villages de la saison d’été doivent à la fois continuer à monter en gamme, faire du volume et satisfaire une clientèle très diversifiée. Nous avons donc à opérer un travail de segmentation et de personnalisation de nos services. Nous avons aussi besoin de très bons villages 3 tridents qui proposent une offre sportive complète et une hôtellerie de qualité.

Cette stratégie exige de nouvelles compétences, en particulier pour les métiers de l’hôtellerie-restauration. Quels sont les leviers de cette politique RH ?

L’hôtellerie et la restauration forment le socle de notre promesse client. Les deux tiers de nos métiers sont concernés. Nous avons donc investi dans un processus de standardisation et de formation, clé de voûte de la montée en compétences. Ainsi, les GE - ‘gentils employés’ - ne sont plus formés tous les cinq ans mais tous les trois ans. Ce programme dure environ deux mois et se déroule dans les villages. Il est essentiel d’organiser et de piloter la formation sur le terrain. Nous avons donc mis en place une équipe de 15 formateurs permanents, les ‘Village Training Coordinator’, qui peuvent aussi se déplacer dans les villages au moment des ouvertures. Par ailleurs, des ‘experts’ ont été chargés d’une mission de veille sur nos besoins en formation. C’est ainsi que nous avons lancé, il y a deux ans, des programmes de trois semaines à l’attention des fonctions RH dans les villages. Pour les métiers de la restauration, nous développons les compétences de gestion des cuisiniers, notamment quant à la maîtrise des coûts et des stocks, les taux de prise de commande, le plan menu... Afin d’assurer l’employabilité de nos collaborateurs, les formations sont certifiantes. Par ailleurs, nous avons un système de détection des talents qui, pour chaque haut potentiel, définit un suivi personnalisé et des formations adaptées. Notre objectif est clairement de stabiliser et de fidéliser notre staff managérial qui est à 60 % en CDI. Tous nos managers bénéficient de la formation ‘Manager by Club



Cédric Postel-Vinay a rejoint la direction des ressources humaines du Club Med il y a trois ans.

adapter à la nouvelle situation parfois très incertaine née des révolutions du printemps arabe, nous mettons au point des modules spécifiques destinés aux managers de ces pays.

Quels sont vos procédés de recrutement ?

Nous avons renouvelé notre marque employeur en 2011. La refonte de notre site Clubmedjobs.fr met davantage l’accent sur les témoignages, les vidéos et nous utiliserons prochainement la force des réseaux sociaux. Nos opportunités dans l’hôtellerie se sont étoffées avec la création de 12 nouveaux métiers. Pour nous faire connaître et expliquer notre nouveau positionnement, nous travaillons beaucoup avec les écoles et intégrons de nombreux stagiaires. En France, nous développons également l’alternance. Pour mon périmètre - l’Europe et l’Afrique -, nous recrutons plus de 5 500 personnes par an en moyenne. Pour être le plus efficace possible, nous avons mis au point des systèmes de présélection et de recrutement très structurés. Chacun de nos recruteurs, en France par exemple, assure ainsi l’embauche de 530 nouveaux collaborateurs par an. Le taux de transformation des dossiers présélectionnés en recrutement atteint aujourd’hui les 65 %. Nos outils reposent sur des fiches techniques de validation et des tests. Chez nous, la première saison est décisive. Il est donc essentiel de soigner l’intégration mais aussi les entretiens en milieu et en fin de saison. C’est pour cette raison que nous avons formé nos équipes RH présentes dans les villages et allégé leur charge de travail de 15 % en centralisant les services de gestion de la paie à Paris.

Med’ dédiée à la culture et aux règles managériales de notre groupe. Enfin, nous avons créé de nouveaux statuts de GO - ‘gentils organisateurs’ - et ouvert les postes de managers aux personnels locaux. Plus récemment, et pour nous

BIO EXPRESS

- 1996 : diplôme d’ingénieur ESTP
- 2003 : diplôme 3^e cycle spécialisation RH Essec
- 1998-1999 : France Électronique, responsable recrutement
- 1999-2005 : Devoteam, différents postes à la direction des RH
- 2006-2009 : DRH Avaya
- Depuis janvier 2009 : DRH Club Med

CHIFFRES-CLÉS CLUB MED 2011

- 1 423 M€ de chiffre d’affaires
- 15 000 G.O et G.E dans le monde
- 72 villages dans le monde

Rigueur, sens de l’organisation et travail en équipe

Les modes de vie évoluent et changent, tout comme notre façon de consommer. De fait, 40 % du marché de la restauration est consacré à la restauration rapide. Côté emploi, entre 5 000 et 10 000 postes sont à pourvoir chaque année.

Le boom de la restauration rapide

Le segment de la restauration rapide représente 40 % du marché de la restauration en France, pour un chiffre d’affaires en 2011 de 32,7 milliards d’euros, soit une croissance de 4,65 % par rapport à 2010 et plus de 66 % de croissance depuis 2004. Si le secteur de la restauration rapide s’est imposé comme un acteur essentiel de l’économie, il l’est aussi pour l’emploi. Selon l’Observatoire des métiers de la restauration rapide, entre “5 000 et 10 000 emplois

seraient créés chaque année, sous l’effet, entre autres, de l’augmentation du nombre des établissements (+ 3 % en 2008, + 4 % en 2009). Majoritairement à temps partiel (80 %), ces emplois correspondent aux attentes de ceux qui désirent une flexibilité des horaires compatible, par exemple, avec des études menées en parallèle (30 000 étudiants occupent un emploi à temps partiel en CDI dans la restauration rapide). De plus, les postes pourvus (91 % en CDI)

amènent à de véritables perspectives de promotion interne : 70 % du personnel d’encadrement a commencé comme équipier. Rigueur, sens de l’organisation, du travail en équipe, etc. Une expérience dans la restauration rapide est également appréciée dans les autres branches professionnelles (environ 3 % d’une classe d’âge découvre le monde du travail dans une entreprise de restauration rapide)”.
B.O.

597 élèves attendus

Tulle (19) Les projets phare de la rentrée 2012 du CFA corrézien sont les certificats de qualification professionnelle et la formation des tuteurs. La modernisation des structures est également engagée depuis plusieurs mois.

Le centre de formation les 13 vents prépare activement sa rentrée

Géré par la chambre des métiers de la Corrèze, le centre de formation des apprentis les 13 vents, implanté sur les hauteurs de Tulle, attend pour la prochaine rentrée 597 élèves, 50 stagiaires adultes et 50 jeunes en alternance. Une population qui sera en partie logée en internat et qui bénéficiera des enseignements de 34 professeurs dans plusieurs disciplines. Parmi celles-ci, l'hôtellerie-restauration qui prépare aux BP et CAP habituels, mais aussi des formations complémentaires de barman ou caissière de restaurant qui représentent au total 213 élèves et 40 stagiaires adultes.

"Nous sommes également



Frédéric Aubretton, directeur du CFA les 13 vents à Tulle.

habilités à former aux CQP [certificats de qualification professionnelle, NDLR], dévoile **Frédéric Aubretton**, directeur de l'établissement. Au programme, une vingtaine de CQP : cuisine, service, cafétéria, bar de nuit, manager de desk, etc. Ce seront les grandes nouveautés de la rentrée 2012, avec la formation des tuteurs, indispensable pour ces cursus spécifiques, ce qui fait de nous les seuls de toute la région à pouvoir l'assurer. Ceci nous permettra de renforcer nos partenariats avec les professionnels des CHR." Ces nouveautés devraient contribuer à augmenter le nombre des élèves dans les prochaines années. Vingt-quatre tuteurs

ont déjà été certifiés depuis le 1^{er} janvier dernier. Le centre s'est d'ailleurs donné les moyens de ses ambitions, en modernisant il y a quelques mois ses structures, administratives notamment (pour 2,5 M€), et met en chantier pour octobre prochain la rénovation de son internat. La Région et l'État financeront le projet à hauteur de 2,8 M€.

OUVERTURE À L'INTERNATIONAL

"Nous sommes aussi orientés vers l'international, rappelle le dirigeant. Quarante de nos jeunes vont suivre un cursus européen dans leur spécialité, et nous avons développé l'apprentissage des langues in situ. Ainsi, pour

les classes service en salle, les apprenants s'expriment en anglais ou dans d'autres langues. Nous avons également mis au point des personnalisations de nos enseignements, afin d'apporter à chaque élève une formation adaptée à ses propres besoins, tout en nous lançant dans une démarche qualitative, en visant la norme ISO 29 990." Un label européen des langues, obtenu en 2006, puis un label des labels accordé en 2011 confirment cette volonté d'ouverture sur l'Europe.

JEAN-PIERRE GOURVEST

CFA les 13 vents • 51 boulevard de la Lunade • 19000 Tulle • Tél. : 05 55 20 75 20 • www.cfa13vents.com

En bref

L'Infa Picardie lance un master pour les futurs entrepreneurs en hôtellerie-restauration

Outre son 'European Bachelor of Science in Hospitality Administration' créé en avril 2010, l'Infa Picardie (Institut de formation aux métiers de l'hôtellerie-restauration) lance, à partir de novembre 2012, un diplôme de niveau bac + 5 : European Master of International Hospitality and Catering Entrepreneurship. Ciblant les futurs dirigeants d'établissements et repreneurs d'entreprises, il s'articule sur deux années. Les modules sont : entrepreneuriat et création d'entreprise (étude de marché, définition du statut juridique, ...), management et stratégie de l'entreprise (analyse financière, Yield Management...), développement des compétences

linguistiques (français, anglais d'affaires et une deuxième langue), approfondissement des techniques professionnelles (e-tourisme, optimisation des ventes en restaurant...), et immersion professionnelle (seize semaines minimum de stages en entreprise). "L'une des priorités est le développement de la capacité créatrice de nos étudiants. Outre les outils de gestion et de management, nous avons mis en place un module important de gestion des projets auquel nous avons adossé un fort niveau de compétences techniques sur le plan professionnel et logistique", souligne **Marie-Hélène Desfosses**, directrice de l'établissement.

Récompensés par leurs formateurs

Dardilly (69) Les enseignants de mention complémentaire ont salué à leur façon l'engagement et l'esprit affiché par certains de leurs élèves en leur remettant le trophée Bouvet-Le Calvez.

Les élèves sommeliers méritants à l'honneur

Né pour saluer la mémoire de deux sommeliers-formateurs (**Gérard Bouvet** et **Alain Le Calvez**), le trophée qui porte leur nom est depuis quelques années remis avant les vacances. "Ce trophée met à l'honneur un élève ou apprenti méritant, dans chacune des classes de mention complémentaire en sommellerie, dont le ou les professeurs sont adhérents à l'Association des sommeliers-formateurs. Le travail et la passion d'une année d'apprentissage sont ainsi récompensés par un trophée et un diplôme, et également par des prix offerts par les partenaires associés que sont le Conseil interprofessionnel des vins du Roussillon et Inter Beaujolais", rappellent d'ailleurs les enseignants. Cette année sont donc récompensés : **Sandro Chinellato** (lycée Escoffier, Cagnes-sur-Mer), **André Chassagny** (lycée des métiers de l'hôtellerie, Chamalières), **Kamonchat Waiyakan** (CFA François Rabelais, Dardilly), **Pauline Chanoinat** (lycée Le Castel, Dijon), **Olivier Katell** (lycée hôtelier de Dinard), **Benjamin Adjiman** (Château des Coudraies, Étioilles), **Philippe Vogel** (CFA du lycée Storck, Guebwiller), **Élodie Gicquel** (lycée hôtelier Alexandre



Dumas, Illkirch-Graffenstaden), **Audrey Ferrand** (lycée hôtelier de La Rochelle), **Aurore Taissidre** (CFA Michel Servet, Lille), **Amandine Lempereur** (lycée hôtelier Bonneveine, Marseille), **Romain Gallusser** (lycée des métiers de l'hôtellerie, Metz), **Violette Jacob** (lycée professionnel Voltaire, Nîmes), **Simon**

Monmignot (lycée hôtelier de l'Hermitage, Tain-l'Hermitage), **Vincent Vidal** (lycée de Gascogne, Talence), **Jimmy Villas** (lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Toulouse), **Sonia Dounies**, **Marie-Lucile Ersine**, **Louise-Adelaïde Venant**, **Antoine Verger** (lycée Albert Bayet, Tours).

JEAN BERNARD

De gauche à droite, en haut : **Kamonchat Waiyakan** et **Arnaud Chambost**, **Michel Allard** et **Benjamin Adjiman**, **Frédéric Simon** et **Philippe Vogel**. En bas : **Aurore Taissidre** et **Éric Dugardin** ; **Alexandre Rossi**, **Violette Jacob** et **Julie Botijo**, **Mickaël Lacourarie** et **Frédéric Devautour**.

Koskas (lycée professionnel du Sacré-Cœur, Saint-Chély-d'Apcher), **Mickaël Lacourarie** (lycée hôtelier Saint-Joseph-l'Amandier, Saint-Yrieix), **Christophe**

“Nous sommes prêts à dialoguer”

Le syndicat a évoqué ses grands chantiers au niveau national. Et a fait le point sur les dossiers locaux.

Des dossiers variés au cœur de l'assemblée générale de l'Umih Lille

C'est au cœur de Lille, au café Le Flore, que les adhérents de l'Umih Lille se sont retrouvés autour de **Roland Héguy**. Le président confédéral a présenté à l'assemblée générale les grands dossiers sur lesquels travaille actuellement l'Umih. Deux d'entre eux vont être portés au niveau européen : celui des agences de réservation (qui captent 60 % des réservations hôtelières) et celui des sites de critiques. Roland Héguy a aussi rappelé sa vigilance par rapport au paracommercialisme : 20 000 chambres et autant de repas par jour sont ainsi vendus dans des lieux privés. Le président a également insisté sur la nécessaire resyndicalisation de la profession. Un professionnel CHR sur deux est actuellement syndiqué, dont 85 % à l'Umih. “Il faut aller chercher les autres”, a-t-il recommandé.

LA FÊTE, MAIS ENCADRÉE

Concernant le secteur lillois, les adhérents ont bénéficié d'une

information sur la protection juridique et sociale. Ils ont ensuite découvert les temps forts de la prochaine grande manifestation lilloise. Baptisée ‘Fantastic 2012’, celle-ci démarrera le 6 octobre par une grande parade dans la ville, et va se poursuivre jusqu'au 13 janvier par une série d'événements culturels qui vont drainer un vaste public. Un partenariat a été signé avec la municipalité, qui fournira 40 000 sets de table aux cafés et restaurants de la région. “Nous allons nous mobiliser dès septembre pour donner de la visibilité à la manifestation”, note **Gérard De Poorter**, président de l'Umih Lille. La Fête de la gastronomie, organisée le 22 septembre à Lille et au marché d'intérêt national de Lomme (59), est elle aussi en préparation et l'on recherche des professionnels des métiers de bouche pour contribuer aux animations.

Autant d'événements festifs qui n'occultent pas des dossiers plus sérieux, comme celui de la vie nocturne, brusquement remis à l'ordre du jour



Les responsables de l'Umih de Lille - dont le président **Gérard de Poorter** (à droite) -, ont été rejoints par **Roland Héguy**, président confédéral, pour effectuer un tour d'horizon des grands dossiers d'actualité.

avec la récente fusillade dans une discothèque lilloise. “Le métier est en deuil”, remarque **Amandine Bretones**, qui siège à la commission vie nocturne. “Deux personnes sont mortes. Nous allons d'ailleurs rapidement sensibiliser les patrons de discothèque à la nécessité de former leurs vendeurs. Mais ce qui est arrivé aurait pu aussi se passer de jour, dans la rue. Nous sommes surtout sensibles au

problème de l'hyper-alcoolisation. Tout en défendant la vie nocturne : nous sommes des professionnels et nous pouvons la réguler. Rappelons que nous ne vendons que 15 % de l'alcool commercialisé. Notre métier n'a jamais été aussi réglementé. Mais nous sommes prêts à dialoguer avec la Ville et les forces de l'ordre pour que la vie nocturne reste festive.”

MARIE-LAURE FRÉCHET

En bref

L'Umih signe une convention de partenariat avec l'Agence nationale pour les chèques-vacances

Une convention de partenariat a été signée, mardi 17 juillet, par **Philippe Laval**, directeur général de l'Agence nationale pour les chèques-vacances (ANCV), et **Roland Héguy**, président confédéral de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih). Ce rapprochement prévoit notamment la participation active du syndicat pour “diffuser des informations techniques sur les nombreux avantages du dispositif d'accès aux chèques-vacances auprès de ses entreprises adhérentes. Le chèque-vacances est un produit qui permet de motiver et de fidéliser les salariés, ce qui est particulièrement utile dans le contexte économique actuel”, estime le syndicat de la rue d'Anjou. “Nous avons choisi de faire de l'emploi et de la formation les chantiers prioritaires de notre mandat. 50 000 postes ne sont pas pourvus dans nos

entreprises chaque année. En signant ce partenariat avec l'ANCV, nous offrons à nos adhérents la possibilité de mettre en place le chèque-vacances, un outil pour mobiliser et fidéliser leurs salariés et une solution fiscalement avantageuse pour les dirigeants d'entreprises de notre secteur qui, à 90 %, ont moins de 10 salariés”, précise encore Roland Héguy. Quant à Philippe Laval, celui-ci ne cache pas sa satisfaction. Cet accord “va permettre de renforcer nos actions d'information et de sensibilisation autour du chèque-vacances dans un secteur majeur de l'économie française et créateur d'emplois”. L'Umih rejoint ainsi le réseau des ‘partenaires prescripteurs’ de l'ANCV, aux côtés de l'Ordre national des experts-comptables, de la CGPME et de la Fédération nationale de l'hôtellerie de plein air.

Météo exécrationnelle et baisse du pouvoir d'achat

La saison estivale 2012 risque d'être dramatique pour les professionnels, estime le président des saisonniers de la CPIH, qui a alerté les pouvoirs publics.

François Effling craint le pire pour les saisonniers

Le président des saisonniers de la CPIH refuse une analyse vertueuse de la saison estivale 2012. “Pour une grande partie du littoral, c'est une catastrophe. Le calendrier électoral a eu des effets négatifs sur le tourisme en mai. Ensuite, il y a le mauvais temps qui dure sur la Manche, en Atlantique... Ajoutez à cela une réalité : la baisse du pouvoir d'achat. Dans certaines régions, même les campings sont touchés” déplore **François Effling**, qui estime qu'il est urgent d'alerter les pouvoirs publics sur ce qui se passe et risque de se passer. “S'il fait beau au mois d'août, on va nous dire que tout va bien. Sauf que les recettes ont chuté de 30 à 40 %. Et s'il fait mauvais, les entreprises saisonnières vont être



François Effling, président des saisonniers de la CPIH, estime qu'il faut agir sans attendre.

prises à la gorge quand elles vont devoir s'acquitter des charges sociales. Je vous rappelle qu'on ne peut pas mettre au chômage nos salariés faute de clients !”

La solution, pour François Effling, serait de s'inspirer d'une mesure gouvernementale prise il y a une vingtaine d'années à destination des saisonniers de montagne. “Il n'y avait pas eu de neige avant janvier. Cela avait été une saison sinistrée et le Gouvernement avait décidé, à la demande de la Fagihit à l'époque, d'exempter de charges sociales les emplois saisonniers pendant un mois. La saison estivale 2012 est plus que

mauvaise sur une grande partie du territoire et il est urgent de réfléchir à quelque chose de similaire pour les entreprises saisonnières estivales touchées par une météo épouvantable.”

SY. S.



Primaire - Collège - Lycée
Internat Demi pension
BAC 2012 :
L 100%, S 100%, ES 96%
BREVET : 100%, DELF : 100%
1er prix au Concours Général en Chinois
1 mention au Concours Général en Chinois

Campus de 60 ha en Normandie

Transport vers Paris, Evreux et Rouen chaque fin de semaine

VOUS ÊTES TRÈS OCCUPÉS !
Confiez-nous vos enfants en toute sécurité
C'est notre métier !

www.ecoledesroches.com Tel : 02 32 60 40 03



Rafraîchissantes et colorées

PAR HERVÉ MARZIOU, BIÉROLOGUE • bierologueherve.marziou@yahoo.fr

Bières fruitées, un hymne à la gourmandise

Quelle que soit la météo, en été, le soleil doit briller dans vos établissements. C'est votre accueil qui mettra de chauds rayons dans les regards de vos clients. Côté bière, laissez les bières fruitées agir.

Qu'est-ce qu'une bière fruitée ? Plusieurs réponses : celle-ci peut venir d'une boisson macérée avec des fruits, être issue d'un ajout de fruits sous forme de purée ou de jus pendant l'élaboration ou encore enrichie d'arômes fruités avant le conditionnement sur des bases de bières différentes.

LA KRIEK, STAR DES BIÈRES FRUITÉES

À l'origine, la kriek est une bière belge de fermentation spontanée appelée 'lambic' et caractérisée par son acidité. Au cours de son élaboration, le brasseur fait macérer pendant plusieurs mois des 'Schaerbeek Krieken', des griottes fraîches avec leurs noyaux que l'on trouve dans les vergers belges. Celles-ci sont soit de variété Morello, soit - pour la Kriek Mort Subite - issues des variétés Gorsem et Kelleris, en provenance des vergers du Hageland, région vallonnée des Flandres belges. La hausse de la consommation des krieks fait qu'aujourd'hui, il est

devenu plus difficile de trouver ces griottes. Elles sont parfois remplacées chez certains brasseurs par d'autres types de cerises acides. D'ailleurs, les Néerlandais désignent par kriek toute variété de cerises acides. En apportant leur sucre, ces cerises permettent une 're-fermentation' naturelle de la bière et donnent au produit final son arôme fruité. Ces bières mûrissent en fûts de chêne. La kriek est le lambic le plus appréciée car son caractère fruité vient contrebalancer sa forte acidité. Mais nonobstant la tradition, les brasseurs belges de lambics n'hésitent pas à produire des bières avec d'autres fruits macérés. Parmi les nouveautés les plus appréciées, la Framboisen : au lieu de faire macérer des cerises, le brasseur utilise des framboises. Et aujourd'hui, les amateurs de houblon n'ont que l'embarras du choix : pêche, abricot, citron, fraise, cassis, fruits de la passion, pomme et la dernière, noix de coco. La majorité des brasseries qui produisent



Au lieu de faire macérer des cerises, certains brasseurs utilisent des framboises.

la kriek se nichent au creux de la vallée de La Senne dans la région du Pajottenland qui s'étend à l'ouest de Bruxelles : Mort Subite, Boon, Cantillon, 3 Fontenein, Girardin, Hanssens, Timmermans... Des titres prestigieux sont venus les récompenser. Exemple récent : la Kriek Mort Subite a reçu la médaille d'or 2011 de l'International Brewing Awards et le titre de Best Fruit Beer 2011 lors de l'International Beer Challenge.

LES BIÈRES AUX FRUITS AJOUTÉS

Le brasseur incorpore des fruits en purée ou en jus pendant l'élaboration de sa bière. Mais très souvent - et contrairement à la kriek -, ce sera sur la base d'une autre bière que le lambic, le plus souvent sur une bière de fermentation haute. Ce sont des créations récentes, dont les plus connues - sur une base de bière d'abbayes belges - s'appellent Lefe rubis, Grimbergen rouge et Affligem Fruits rouges. Mais il faut découvrir celles que concoctent les brasseurs artisanaux un peu partout en France, comme la bière aux dattes ou à la cerise élaborée par La Brasserie Saint-Pierre en Alsace. Cette dernière est de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée.

LES BIÈRES FRUITÉES AROMATISÉES

Il s'agit de bières à servir très froides et en suivant le rituel proposé par les marques. Très souvent peu amères et sucrées, elles exaltent surtout les arômes rajoutés. Pour donner le jour à ces dernières, il a d'abord fallu maîtriser les arômes de synthèse. La plus connue, que réclame en France et hors de France un public qui l'a sacralisée, est la Desperados aux arômes de citron (et de tequila).

LES BIÈRES FRUITÉES DANS L'HISTOIRE

Les recherches historiques et archéologiques ont permis de découvrir l'existence de bières fruitées aux dattes en Égypte et à Babylone, 2 000 ans avant Jésus-Christ. Cet ajout de dattes permettait d'adoucir et d'enrichir la palette aromatique, mais aussi de favoriser la fermentation et d'augmenter le pourcentage d'alcool. Ces bières étaient réservées aux rois et à leur entourage immédiat comme l'écrit l'archéologue **Gauthier Tolini** dans son travail de recherche consacré aux repas du grand roi en Babylonie : "Lors de son séjour dans le palais d'Abanu en 528 avant J.-C., Cyrus le Grand s'est vu servir de la bière de dattes, spécialité que le roi perse avait le

loisir de déguster en Babylonie et à Suse." 200 jarres de bière fine aux dattes furent livrées au palais pour cette occasion.

Aujourd'hui, vous pouvez, vous aussi, faire déguster à vos clients une bière aux dattes et les gratifier du titre de grand roi. Et les reines sont également sollicitées... Quelques brasseurs artisanaux ont eu l'idée d'adapter les recettes ancestrales. Il y a notamment l'Égyptienne HKT de la Brasserie du Sornin à Pouilly-sous-Charlieu (42). Pourquoi HKT ? Ces trois lettres constituent la traduction littérale du mot 'bière' en hiéroglyphes. Cette bière cuivrée de haute fermentation à base de malt d'orges et de malt de blé est élaborée avec une infusion de dattes incorporée au brassage au moment de l'ébullition.

Notes de dégustation

Égyptienne HKT : Mousse chamois clair, abondante et avec de la tenue. Bière d'une belle couleur cuivrée, aux arômes particulièrement fruités, très douce en bouche avec une amertume agréable et mesurée. 7,2 % de volume alcool.

La Kriek Bécasse (Belgique) : Peu de mousse. Bière d'une couleur rouge sombre aux reflets marron. Des arômes fruités dominés par la cerise aigre et des notes boisées. On retrouvera en bouche à la fois un sucré marqué et ce côté aigrelet avec un peu d'acidité sans amertume qu'aiment les buveurs de Bécasse et qui demeure rafraîchissant. 5% vol. alc.

Bière à la Cerise d'Alsace : une mousse

onctueuse et consistante aux reflets rosés. Un nez fruité frais à dominance cerise sur une bonne odeur de bière, céréales et houblons. En bouche, une grande fraîcheur et un bel acidulé. Tout est équilibré, un sucré léger et une sensible amertume en fin de bouche. C'est une bière agréable et très désaltérante, avec des saveurs fraîches et acidulées de cerise.

Curmi (Italie) : Mousse blanche et compacte. Cette bière blonde (produite dans



la micro-brasserie italienne 32 Via di Birrai, près de Trévise) a une couleur jaune citron et légèrement voilée. De beaux arômes de fruits tropicaux, céréales et floraux. En bouche, une belle acidité citron et une amertume peu intense. Un pétillamment agréable et léger. 5,8 % vol. alc.

Grimbergen Rouge (Belgique) : Une mousse de couleur rosée pour une bière brillante de couleur grenat. Au nez, une intensité forte dominée par les fruits rouges (fraise, airelle rouge et sureau) avec des notes épicées de réglisse et de caramel. En bouche, un bon équilibre entre les saveurs sucrées, dominantes, amères et légèrement acides.

Parole d'expert

Arnaud Lesage, lauréat du concours de biérogologie 2012, maître d'hôtel au Régent Petite France à Strasbourg.



En été, à qui conseillerez-vous une bière fruitée ?

"Je conseille une bière fruitée non pas à un type de client en particulier mais à tous ceux qui me demandent conseil et qui désirent une boisson très rafraîchissante, peu alcoolisée, et effervescente. Ce sont effectivement des produits très désaltérants qui ont pour principal intérêt d'apporter des arômes fruités intenses, aisément reconnaissables et sans sucrosité excessive. En effet, l'amertume de la bière ou l'acidité de la lambic viennent équilibrer la saveur sucrée."

Un travail de création et de mélanges d'arômes

Lydia Gautier est la spécialiste 'thé' des Cafés Richard. Conseils de pro.

PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Valoriser le thé, un atout pour votre établissement

L'Hôtellerie Restauration :

Le thé n'est pas suffisamment valorisé au coin du zinc, et ne l'est pas non plus en restauration. Comment améliorer cette prestation ?

Lydia Gautier : Effectivement, à part dans certains lieux spécialisés, le thé n'est pas vraiment mis en valeur. Et c'est d'autant plus dommage, qu'il s'agit d'un produit sur lequel on 'marge' et qui nécessite peu de matériel. Rares sont les établissements qui proposent une mignardise avec le thé, alors que c'est courant avec le café. On voit aussi très peu de 'thé gourmand'. En revanche, le vrac est proposé depuis cinq à six ans dans certains palaces et par quelques restaurants de prestige.

Qu'est-ce qui est mieux, en sachet ou en vrac ?

Le sachet coûte un peu plus cher que le vrac, mais il est facile en terme d'utilisation. Dans tous les cas, il faut une théière, de l'eau chaude et une tasse avec une soucoupe. Nous proposons des théières avec un panier-filtre pour le vrac. Que ce soit pour le sachet usager et son emballage ou le panier, il faut poser sur la table une coupelle. L'amateur de thé aime la gestuelle et le cérémonial qui l'accompagnent. Lui laisser mettre lui-même le sachet dans la théière en fait partie, sachant que la durée



Lydia Gautier est l'experte 'thé' chez Cafés Richard.

d'infusion varie d'un thé à l'autre. Le conseiller permet de créer un dialogue... Pendant longtemps, la qualité n'était pas au rendez-vous parce que les sachets en papier renfermaient de la poudre de thé. Les sachets de voile ont révolutionné le principe. À l'intérieur, on trouve maintenant des feuilles entières de thé. La qualité est celle du vrac, toutefois, le choix demeure plus limité.

Quelle est la gamme des Cafés Richard aujourd'hui ?

Il y a 14 références de thé et 9 tisanes dont 5 bio, en sachets voiles. Nous proposons deux couleurs : le noir et le vert,

nature ou parfumé. Nous avons intégré dans notre gamme une plante qui n'est pas du thé, le rooibos. C'est une alternative au thé car il ne contient pas de théine. Un thé déthéiné n'est pas satisfaisant au niveau gustatif. Plante naturellement dépourvue de théine et issue de la famille du genêt, le rooibos rappelle l'univers du thé noir, issu quant à lui de la famille du camellia. Dans nos 14 références, nous avons des classiques comme le Ceylan OP, le Darjeeling ou encore le Earl Grey avec des pétales de bleuets et de la cardamome pour adoucir le goût. À côté de cela, nous proposons des recettes maison dans l'esprit des Comptoirs Richard. Le thé, c'est comme un parfum, il se travaille et s'aromatise. Les thés nature sont sélectionnés selon leurs origines. Pour les thés parfumés, il y a tout un travail de création, de mélanges d'arômes et de bases de thé. Les Comptoirs Richard proposent



Une gamme de thé est aujourd'hui dédiée aux professionnels via Comptoirs Richard.

aujourd'hui un catalogue dédié aux professionnels. Il comprend une soixantaine de références - sachets et vrac - avec une commercialisation au kilo, dans des boîtes de présentation spécifiques.

Le thé est-il est une boisson accessible ? Quelles précautions prendre ?

Le thé se marie très bien avec les plaisirs de la table, c'est une alternative au vin. Les hommes aussi apprécient le thé. On le voit dans les Comptoirs Richard, où ils sont de plus en plus nombreux à venir acheter leur thé. Les thés et les tisanes, en version glacée [voir l'encadré, NDLR], sont une alternative en journée aux

soft-drinks. Ce sont des boissons que les consommateurs peuvent sucrer comme ils le souhaitent.



Le samovar des Cafés Richard, un outil qui allie esthétique et fonctionnalité. L'eau reste à bonne température.

Attention : l'eau utilisée doit être bien calibrée, faiblement calcaire et peu minéralisée. Si elle l'est pour le café, qu'elle sort à 90 °C de la buse, c'est parfait. Si la théière est froide, il faut la chauffer avec un peu d'eau, la vider puis la remplir. L'infusion du thé est très sensible à la température de l'eau. Nous commercialisons un samovar, dans lequel on met de l'eau filtrée

ou de source et qui permet de la conserver à bonne température. L'objet ajoute au plaisir du service par son esthétique.

www.comptoirsrichard.fr

THÉ GLACÉ, TISANE GLACÉE...

Il faut s'y prendre la veille et faire infuser une heure à température ambiante. Utiliser 4 sachets pour un demi-litre. Filtrer et réserver au frais, servir le lendemain. Sinon, pour faire un thé frappé, laisser infuser une minute de plus que le temps indiqué pour la variété. Mettre au shaker avec des glaçons, shaker, puis filtrer. Pour sucrer, proposer du sirop d'agave ou de canne avec le thé. Pour sucrer les tisanes, préférer le miel d'acacia qui n'est pas trop parfumé.

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdos C.H.R. • 3 €

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

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

**RESPONSABLES
DE RUBRIQUE**

**WEBNEWS/RESTAURATION/
FORMATION**

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

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

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

**SERVICE JURIDIQUE
Pascale Carbillet**

E-mail :
pcarbillet@lhotellerie-restauration.fr

**VIDÉO
Cécile Charpentier**

E-mail :
ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRETARIAT DE RÉDACTION

Roselyne Douillet, Gilles Bouvaist
et Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES

Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ

JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE

Claude Veyrac/Richard Kubicz/
Provenances

COMMISSION PARITAIRE

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

IMPRESSION

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



Presse PRO

"Il est temps de s'adapter"

Dilmah entame un tour de France des sommeliers. Des rencontres pour appréhender le thé dans tous ses états, dont la première a eu lieu dans le Rhône.

Le thé, servi comme le vin

Royale de foie gras en amuse-bouche et thé blanc frais servi dans une coupe de champagne, voilà qui a de quoi surprendre. Et pourtant, ce n'est qu'un début. Aiguillette de saint-pierre pochée au thé vert, émulsion

Choisy en accord avec un thé de Ceylan, l'association est parfaite. La surprise va crescendo. Les sommeliers autour de la table sont séduits par la Longe et ris de veau poêlés, mousseline de carottes et pommes nouvelles en accord avec un thé noir. Ce dernier est un excellent 'cru' : un Uda Watte, thé de Ceylan commercialisé par le groupe haut de gamme Dilmah. La cuisine est elle aussi exquise : le déjeuner se déroule à l'Institut Paul Bocuse et est orchestré par le MOF **Alain Le Cossec** : "Le thé ne remplace pas le vin, mais pour les personnes qui n'en consomment pas, je propose systématiquement du thé", confie **Delphine Barthe**, propriétaire et sommelière de L'Auberge du



Un atelier avec sommeliers et amateurs éclairés, emmené par la marque Dilmah.

Clochermerle (récemment étoilé au guide Michelin). Elle assiste à la session d'initiation au thé, et aux accords mets et

thés, proposée par Dilmah en partenariat avec l'Union des sommeliers de France. Une première édition se déroulait à l'Institut Paul Bocuse, près de Lyon, et réunissait des professionnels du vin. Parmi eux, le sommelier **Fabrice Sommier** : "Il est temps de s'adapter à une clientèle qui ne veut pas consommer de vin, ou qui sera peut-être amenée à en boire plus tard. Cela peut amener à développer le goût. C'est aussi générateur de chiffre d'affaires supplémentaire." **SOPHIE Senty**

Retrouvez cet article dans son intégralité en tapant le mot-clé **RTR822066** dans le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

32 Dernière minute

Malgré un calendrier défavorable

Au deuxième trimestre 2012, la croissance a été présente au sein du groupe. Le chiffre d'affaires s'établit à 2 717 M€, en baisse de 0,1 % en données publiées.

Accor annonce un chiffre d'affaires en hausse de 3,6 % au premier semestre 2012

Le groupe Accor a publié mardi 17 juillet ses résultats du premier semestre 2012. Le chiffre d'affaires est en progression de 3,6 % en données comparables (en baisse de 0,1 % en données publiées), avec une hausse de 3,1 % au 2^e trimestre en données comparables, à 1 475 M€ (- 0,8 % en données publiées). Le groupe enregistre de bonnes performances sur l'ensemble des segments, principalement grâce à la hausse continue des prix. Le chiffre d'affaires du 1^{er} semestre 2012 s'établit à 2 717 M€, en baisse de 0,1 % en données publiées.

ACCÉLÉRATION DES OUVERTURES AU 2^e TRIMESTRE

Les redevances de management et de franchise au 1^{er} semestre 2012 ont augmenté de 20,1 %. Durant cette période, 20 700 chambres (141 hôtels) ont ouvert, à 85 % en contrats de management et de franchise. Au 2^e trimestre 2012, le rythme des ouvertures s'est accéléré, avec un record de 8 700 nouvelles chambres (56 hôtels)

en croissance organique, auxquelles s'ajoutent les 5 400 chambres (43 hôtels) liées à l'acquisition du groupe hôtelier Mirvac.

L'hôtellerie milieu et haut de gamme est en hausse de 3,5 % en données comparables (+ 0,1 % en données comparées), à 929 M€ au 2^e trimestre. Cette performance est notamment liée à la hausse de la contribution des redevances de management et de franchise (+ 19,7 %). De son côté, l'hôtellerie économique croît de 2,8 % en données comparables, à 516 M€ (+ 3,3 % en données publiées).

En France, l'impact défavorable des ponts du mois de mai ainsi que le calendrier de juin (absence du Paris Air Show du Bourget et de Vinexpo à Bordeaux) ont pesé sur les performances du trimestre. Le chiffre d'affaires progresse ainsi de 0,3 % en données comparables sur le segment milieu et haut de gamme et s'inscrit en baisse de 0,8 % sur le segment économique. Paris enregistre une bonne performance et des croissances des RevPAR



sur tous les segments. La progression du chiffre d'affaires dans l'hôtellerie milieu et haut de gamme est tirée notamment par la forte augmentation

des revenus du management et de la franchise. Nous reviendrons plus en détail sur ces chiffres dans notre prochain numéro.

Acquisition en Amérique latine

Le 16 juillet, Accor a annoncé l'acquisition du parc hôtelier sud-américain de Grupo Posadas. Elle porte sur un portefeuille de 15 hôtels (2 600 chambres) et un pipeline sécurisé de 14 hôtels (2 000 chambres) en contrat de management. Cette opération vient conforter le leadership d'Accor dans cette région, en particulier au Brésil.

En bref

5 villes candidates pour accueillir la Cité de la gastronomie

La Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA) a reçu lundi 16 juillet les dossiers de candidature des villes désireuses d'accueillir la Cité de la gastronomie à savoir : Beaune (21), Chevilly-Larue (94), Dijon (21), Lyon (69), Tours (37) et Versailles (78). Les auditions auront lieu le 15 octobre prochain.

Jean-Michel Lorain chez Boco

Après Anne-Sophie Pic (Restaurant Pic à Valence), Gilles Goujon (Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse) et Emmanuel Renaut (Flocons de sel à Megève), c'est au tour d'un autre chef 3 étoiles, Jean-Michel Lorain (La Côte Saint-Jacques à Joigny) de rejoindre la 'bande à Boco'. Ses recettes rejoindront celles de ses collègues sur les étagères de l'enseigne de restauration rapide de Vincent Ferniot, qui compte 2 unités à Paris.

Premier concours de dessert Joël Robuchon pour les 25 ans du Futuroscope

Pour les 25 ans du parc, le Futuroscope et Joël Robuchon lancent un concours de desserts pour les élèves des lycées hôteliers, niveau bac professionnel 2^e année. Huit finalistes seront sélectionnés pour réaliser au Futuroscope un dessert de restaurant servi à l'assiette, avec comme thème un élément marquant et caractéristique du parc (l'architecture, les attractions, etc.). Parmi les lots, des séjours au Futuroscope (restauration

et hébergement compris) à gagner pour toute la classe. Le concours aura lieu le 29 septembre lors d'une grande animation autour du cuisinier Joël Robuchon : le matin, conception de la plus grande purée du monde Joël Robuchon pour entrer dans le livre Guinness des records et concours du dessert l'après-midi. Date limite d'envoi du dossier de participation : vendredi 7 septembre 2012. www.futuroscope.com

En direct des Blogs des Experts

Formation professionnelle et DIF : quelle est la différence ?

Pouvez-vous m'indiquer quelle est la différence entre la formation professionnelle et le DIF, et quel est le nombre d'heures auxquelles les salariées ont droit par an ? Merci MIMI

Jean-Philippe Barret - auteur :

Bonjour Mimi,
La formation professionnelle est la formation dispensée aux personnes en activité qui souhaitent améliorer leurs compétences. On l'appelle aussi formation continue. Les personnes en activité peuvent suivre une formation longue via le plan de formation de l'entreprise, le CIF ou le DIF. Le DIF (Droit individuel à la formation) permet d'obtenir 20 h de formation par an, avec un maximum de 120 heures. Pour une réponse plus complète, voir le blog. Cordialement.

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot clé RTK2282 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr
Blog des Experts "Orientation scolaire et formations pour adultes en CHR" par Virginie Barret et Jean-Philippe Barret

Abonnez-vous

L'Hôtellerie
Restauration

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



1 3 mois 10 € 6 mois 20 € 1 an 40 € Durée libre 10 €/trimestre

(interruption sur simple demande)

2 Chèque joint RIB joint Carte Bleue n°

(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration)

date de validité :/...../..... 3 derniers chiffres au dos de la carte :

3 Nom : Adresse :

Code postal & Localité :

Téléphone : (facultatif mais utile en cas de problème sur l'adresse)

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :

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

Abonnez-vous par



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

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

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