

Où en est la loi sur la mention des produits frais ?

La profession face au coût des commissions des titres-restaurants

Le système coopératif au banc d'essai

Comment valoriser la 'bière de mars'

# L'Hôtellerie Restauration

23 février 2012

N° 3278

ANNONCES CLASSÉES P. 14

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Top Chef en version restaurant éphémère

p. 5

Conjoncture pp. 2-4

## La vague de froid a gelé l'activité



À Lille, par exemple, les professionnels déplorent une baisse de l'activité hôtelière d'environ 20 % sur la période de froid.

L'hiver particulièrement rigoureux qui a sévi en France ces dernières semaines n'a pas épargné la profession. Avec des records de froid, comme en Dordogne où le thermomètre est descendu jusqu'à -17 °C (lire p. 4), les plus malchanceux ont dû faire face à d'importantes pertes de chiffres d'affaires et des dégâts matériels. D'autres régions, tout aussi touchées par des températures glaciales, s'en tirent

néanmoins un peu moins mal comme le Nord-Pas-de-Calais (lire p. 3), même si l'un de ses principaux événements touristiques, l'Enduropale, a vu sa fréquentation divisée par deux. Coup dur aussi pour les restaurateurs rhodaniens qui ont enregistré une baisse de fréquentation de 50 %, notamment le soir (lire pp. 3-4). Sur la Côte d'Azur, le bilan est contrasté : peu d'impact dans les Alpes-Maritimes, mais des pertes

en chiffre d'affaires allant jusqu'à 65 % dans le Var (lire p. 3). Paris a également fait grise mine, tandis que les clients désertaient, frigorifiés, les terrasses de la capitale (p. 2). À l'heure des comptes, après ces conditions climatiques qui ont mis à rude épreuve nombre d'hôtels (lire p. 4), il n'est pas inutile de se replonger dans son contrat d'assurance pour scruter la prise en charge des dégâts liés au froid (lire p. 3).

RAPPEL SUR LA RÉGLEMENTATION DE L'INTERDICTION DE FUMER EN TERRASSE

p. 6

## Un juste équilibre

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, Anatole France s'exclamait : "Je pardonne à la République de gouverner mal car elle gouverne peu." S'il est difficile de considérer qu'elle gouverne mieux aujourd'hui - les déficits abyssaux de nos finances publiques en attestent quotidiennement, hélas ! -, la République s'est néanmoins mis en tête de gouverner beaucoup. Certes, quand Michel Debré créa l'ENA en 1945, il avait précisément pour objectif de mettre la République au service du citoyen en formant les plus brillants élèves à la conduite des affaires de l'État. Brillants, ils le sont de plus en plus, mais avec une tendance appuyée à se mêler des moindres faits et gestes de chacun.

À la décharge de nos hauts fonctionnaires, il faut constater que les politiques, même s'ils sont passés par la rue des Saints-Pères, ont pris l'habitude de demander aux serveurs de l'État d'intervenir jusque dans les détails de la vie quotidienne. Et depuis des décennies, qu'il s'agisse de la sécurité routière, du code du travail, des assurances scolaires, des adductions d'eau ou de la gestion des plages en passant par la couleur des lampadaires, la pêche à la mouche ou les cartes de restaurants, notre irrésistible penchant à la normalisation fait d'abord le bonheur des éditeurs juridiques et des avocats.

**Ainsi, le projet de réglementation des cartes de restaurants dont vous lirez les développements en page 30 de ce numéro.** La louable intention du député **Fernand Siré**, élu du peuple dont l'accent évoque irrésistiblement les produits du terroir, les anchois de Collioure et les vins du Roussillon, s'est rapidement transformée en une construction juridique de plus en plus complexe, difficilement compatible avec la simplicité qui doit caractériser l'information du client. Il est évident que le consommateur est en droit de connaître l'origine des produits et le mode de préparation de ce que lui propose un restaurant.

Il n'est pas certain qu'il soit soucieux de savoir si le jambon vient de Bretagne ou du Périgord, pas plus qu'il n'est forcément convaincu par la mention du mode de conservation des épices.

**Un juste équilibre s'impose entre d'indispensables normes et règles professionnelles**, que la puissance publique a la responsabilité de faire respecter, et des excès de réglementation qui affaiblissent la plus solide des codifications.

L. H.

## En bref

### Célébration en l'honneur de Stéphane Frantz Di Rippel

Paul Dubrulle et Gérard Péliesson, coprésidents fondateurs du groupe Accor, Denis Hennequin, président-directeur général, Yann Caillère, directeur général délégué en charge des opérations monde, l'ensemble des dirigeants et collaborateurs du groupe Accor s'associent à la douleur et à la peine de la famille et expriment leur immense tristesse devant la disparition de Stéphane Frantz Di Rippel, directeur de l'hôtel Novotel d'Abidjan, enlevé et assassiné le 4 avril 2011 en Côte d'Ivoire. Une célébration aura lieu le 25 février 2012, à 10 h 30, en l'église Saint-François-Xavier (Paris, VII<sup>e</sup>) en hommage au courage, au professionnalisme et au dévouement dont Stéphane Frantz Di Rippel a fait preuve pour protéger ses clients et ses équipes lors des affrontements tragiques d'avril 2011 en Côte d'Ivoire. La Légion d'honneur lui sera remise à titre posthume par Gérard Péliesson, en présence de Paul Dubrulle, dans l'intimité du cadre familial.

### Les finalistes du trophée national de cuisine et de pâtisserie 2012 désignés

La 48<sup>e</sup> édition du concours de l'Académie nationale de cuisine, qui se déroulera le 5 mars prochain dans les locaux de l'école française de gastronomie Grégoire Ferrandi (Paris, VI<sup>e</sup>), comptera 6 finalistes : **Romain Aubineau**, Domaine de Brandois (85) ; **Guillaume Guyot**, lycée professionnel Vauban (62), **Mickaël Landaud**, restaurant Le Beauvoir (18) ; **Damien Lanier**, Pavillon Ledoyen (75) ; **Olivier Pereira**, Hôtel de la Préfecture de l'Yonne (89) et **Fabien Pierret**, restaurant Michel Béjeannin (13).

L'édition 2012 aura pour thème du plat : deux lapins farcis façon lièvre à la royale pour 12 personnes accompagnés de 3 garnitures : une pomme macaire et deux autres garnitures à base de racines et de chou vert. Le dessert, pour 12 personnes également, sera réalisé sur la thématique 'un fruit - un légume', comprenant une couverture chocolat Valhrona et du Grand Marnier.

Conjoncture

Entre les clients refroidis par l'idée dernières semaines n'a pas épargné

## La vague de froid

### À Paris, les cafés désertés

La vague de froid n'a pas épargné la capitale où les températures négatives ont découragé les Parisiens de s'attarder en terrasse.

En région parisienne, la baisse de fréquentation liée à des conditions climatiques plus rudes qu'à l'ordinaire fut ressentie différemment selon les établissements. Ainsi, à Chatillon (92), Le Grand Café a enregistré une baisse de - 20 à - 35 % de sa fréquentation, alors qu'à La Défense, au Bistro de l'Arche, la baisse d'activité n'a pas été significative, seuls les fumeurs ayant déserté les terrasses.

À Paris, **Louis Hibert**, gérant de la brasserie Le Canon des Gobelins



(XIII<sup>e</sup>) - dont la clientèle est composée de touristes, d'étudiants et de gens du quartier - confirme un impact réel de la baisse des températures sur le taux de fréquentation : "Même si nous ne pouvons

Au Bistro de l'Arche, à La Défense, malgré la terrasse chauffée, le froid a eu raison des fumeurs.

pas encore estimer le montant [du manque à gagner, NDLR] - il faudra tenir compte de la facture d'électricité -, c'était flagrant."

Face à de tels épisodes de froid, il est difficile pour les professionnels de trouver une parade. Faire de son établissement un refuge où l'on pourra déguster un chocolat ou un vin chauds peut toutefois contribuer à ramener un peu de clientèle. **A. J. A.**

## La Côte d'Azur touchée... et épargnée

Les répercussions ont été faibles dans les Alpes-Maritimes malgré une baisse de fréquentation dans la restauration. Le Var a davantage été pénalisé.

Le froid a touché l'hôtellerie-restauration de la Côte d'Azur mais de manière contrastée. Dans les Alpes-Maritimes, les grands axes n'ont pas été affectés ni les routes menant aux stations de sports d'hiver - où les hôtels affichent complet pour les vacances scolaires. "Sur le littoral, la baisse de fréquentation hôtelière semble faible mais il est difficile de mesurer un taux d'annulation", explique **Michel Tschann**, président du Syndicat des hôteliers des Alpes-Maritimes. "À Nice, un congrès international de neurologie nous a même permis d'enregistrer une hausse de 2 à 3 % de nuitées par rapport à l'an dernier." "La météo n'a pas eu d'effet significatif", indique **Michel Chevillon**, président de l'Umih 06. "Heureusement, car les taux d'occupation de nos hôtels sont de l'ordre de 25 à 30 % en cette saison. Certains restaurants ont perdu du chiffre d'affaires, en particulier le week-end, mais la grève d'Air France a eu davantage de répercussions à Cannes et Nice." "Le froid a fortement pénalisé la

restauration", estime pour sa part **Hubert Boivin**, président des restaurateurs de l'Umih 06. "Nous avons enregistré des baisses jusqu'à 50 % en centre-ville. Les clients sortent moins, à cause du froid et des risques de verglas."

### VAR : DE LOURDES PERTES POUR LA RESTAURATION

Dans le Var, le froid a en revanche beaucoup plus durement touché les professionnels. "La situation est très difficile dans la restauration avec des pertes en chiffre d'affaires allant jusqu'à 65 %", estime **Jean-Pierre Ghiribelli**, président de l'Umih 83. "Des routes ont été bloquées entre littoral et haut-pays. La clientèle loisirs qui nous caractérise, par rapport aux Alpes-Maritimes - plus orientées affaires et congrès -, est très sensible à la météo et nous avons perdu de gros week-ends. Dans l'hôtellerie, la perte de chiffre d'affaires est évaluée à au moins 30 % depuis début février, alors que janvier avait été relativement correct." **JACQUES GANTIÉ**

# angle

de sortir de chez eux et les dommages dus au gel ou aux intempéries, l'hiver particulièrement rigoureux qui a sévi en France ces la profession. Tour d'horizon.

## gèle l'activité

### Nord : Coup de froid sur l'Enduropale et les terrasses lilloises

**Lille (59)** La vague de froid a traversé le Nord-Pas-de-Calais sans faire de dégâts majeurs. Seul le principal événement touristique de la saison a été perturbé.

Quand la France grelotte, le Nord s'en sort plutôt bien. Si on y a enregistré jusqu'à -15 °C, le froid sec a permis une circulation normale sur les axes routiers et en ville, jusqu'au premier week-end de février, marqué par un épisode neigeux qui a touché la métropole lilloise et surtout le littoral.

Avec une conséquence directe sur l'Enduropale, l'événement touristique de la saison, qui attire en règle générale 250 000 visiteurs en deux jours au Touquet-Paris-Plage (62). Cette année, ils n'auront été qu'environ 130 000 à avoir fait le déplacement. L'activité hôtelière a été touchée à hauteur de -20 %. Mais c'est surtout la restauration qui a subi la plus lourde perte, avec -50 % de chiffre d'affaires. Un coup dur pour les professionnels, qui, comme le note **Thierry**



La fréquentation touristique de l'Enduropale a été réduite de moitié cette année.

**Grégoire**, président de l'Umih Nord-Pas-de-Calais, "ont le sentiment d'avoir manqué le début de la saison, alors qu'ils comptent généralement sur ce gros week-end pour payer leurs charges".

À Lille, l'épisode neigeux a seulement perturbé les accès routiers le soir du 3 février. "Mais l'activité hôtelière sur la période de froid, notamment celle générée par les commerciaux, a baissé de 20 %", signale **Dany Deval**, présidente de l'Umih Lille-métropole. En revanche, gros coup de froid sur les terrasses.

La charte prévoyant leur harmonisation dans le secteur historique ayant été signée fin novembre, les cafetiers et restaurateurs ont dû démonter leurs équipements, notamment les espaces fermés et chauffés dédiés aux fumeurs. Les nouvelles installations réglementaires n'arriveront qu'au printemps. "Avec le froid, c'est catastrophique pour la fréquentation, déplore **Dany Deval**. C'est une double peine !"

**MARIE-LAURE FRÉCHET**

### Les Lyonnais ont boudé les restaurants

La plupart des restaurateurs rhodaniens ont enregistré une baisse de fréquentation de 50 %, notamment le soir.

Avec des températures atteignant -15 °C, Lyon n'a pas été épargné par la vague de grand froid. Ce qui a eu des conséquences sur l'activité des restaurateurs. La plupart ont enregistré une baisse de fréquentation de 30 à 50 % en

raison des températures polaires. Si la clientèle était au rendez-vous au déjeuner, elle a en revanche déserté les restaurants le soir venu. "Faute de clients, nous avons été obligés de fermer le mardi soir, et le mercredi soir suivant, on a fait seulement deux

SUITE DU TEXTE PAGE 4

### NEIGE, PLUIE, GEL...

#### ÊTES-VOUS BIEN ASSURÉ CONTRE LES DOMMAGES CAUSÉS PAR LE FROID ?

Le gel ou la neige ont pu provoquer des dégâts dans votre établissement. Comment ces dommages sont-ils pris en charge par votre assurance ?

Vous devez regarder si votre contrat d'assurance prend en charge les éventuels dégâts causés par le gel hivernal pour savoir si vous allez être indemnisé par votre assureur. En règle générale, la garantie gel est une extension de la garantie dégâts des eaux. En effet, le gel est un phénomène de solidification de l'eau qui peut faire éclater vos canalisations, radiateurs ou chaudière. Les canalisations ou le chauffage peuvent avoir été détériorés par le froid et le gel, et, au moment du redoux, de l'eau peut s'échapper de l'installation. La garantie dégâts des eaux va couvrir les conséquences des dommages occasionnés par l'eau à vos biens assurés (meubles, tapis...) mais elle ne prend pas en charge l'entretien, le bris des appareils ou installations qui sont à l'origine des dommages causés par l'eau.

#### LA GARANTIE GEL

La garantie dégâts des eaux ne couvre pas systématiquement les dommages résultant du gel. Le plus souvent cette garantie est optionnelle. Elle couvre les dommages causés par le gel aux canalisations intérieures, aux appareils et aux installations situés à l'intérieur des locaux.

#### COMMENT FAIRE JOUER CETTE GARANTIE

Le contrat d'assurance vous impose de prendre des mesures de précaution, sans quoi la garantie gel ne s'appliquera pas. Ces mesures sont plus ou moins contraignantes selon les contrats, donc il est fortement conseillé de relire les conditions générales ou spéciales figurant au chapitre dégâts des eaux de votre contrat. Parmi les mesures qui sont généralement demandées :

- en cas de non-occupation ou d'absence supérieure à trois ou quatre jours, et quelle que soit la saison, il est demandé de couper l'eau dans les locaux ;
- en cas d'inhabitation pendant les périodes de gel, de grand froid ou tout simplement en hiver (entre novembre et avril) et si les locaux ne sont pas chauffés normalement, vous devez vidanger les conduites, les réservoirs, l'installation du chauffage central ou bien utiliser des produits antigel ;
- certains contrats imposent même, pendant les périodes de grand froid, d'arrêter la circulation d'eau froide la nuit, et cela même si les locaux sont normalement chauffés et que vous êtes présent.

#### PEUT-ON INVOQUER LA CATASTROPHE NATURELLE ?

Ne sont considérés comme catastrophes naturelles et indemnisés à ce titre - uniquement si un arrêté de catastrophe naturelle a été pris - que les événements 'non assurables', ce qui n'est pas le cas du gel. Dans ces conditions, vous ne pouvez espérer une quelconque indemnisation au titre de cette garantie.

#### LES DOMMAGES CAUSÉS PAR LA NEIGE

Les assurances couvrent, généralement dans la garantie tempête, les dommages causés par le poids de la neige et de la glace sur les toitures (effondrement d'un toit, par exemple). Cette garantie prend également en charge les dommages causés par l'eau (neige fondue, pluie), lorsque les bâtiments ont été abîmés par le poids de la neige. Ces dommages, dits de mouille, doivent avoir pris naissance dans les heures qui suivent la survenance des dommages matériels aux bâtiments (48 heures ou 72 heures, selon les contrats). Ce délai doit vous permettre de prendre les mesures conservatoires nécessaires, notamment pour le bâchage ou la couverture provisoire des bâtiments endommagés.

#### EST-ON COUVERT EN CAS D'INTERRUPTION D'ACTIVITÉ ?

En raison des dommages occasionnés par la neige ou le gel, vous avez dû interrompre ou réduire votre activité. Seules les entreprises ayant souscrit une garantie perte d'exploitation seront remboursées des frais occasionnés pendant l'interruption de leur activité. L'assurance des pertes d'exploitation a pour objectif de pallier les difficultés financières engendrées par un sinistre. Si l'arrêt de l'activité est consécutif à un dommage matériel aux biens assurés résultant du poids de la neige sur les toitures, la garantie perte d'exploitation peut être amenée à jouer.

**PASCALE CARBILLET**

SUITE DE LA PAGE 3

*couverts*”, se désole **Aurélien Gourrat**, le gérant du Potiquet. Même constat pour **Florent Boissier**, le patron de la Table d’Hippolyte, qui lui aussi a dû fermer son établissement deux mardis soirs de suite. Du côté des tables gastronomiques, le bilan est tout aussi morose, avec une baisse d’activité d’au moins 30 %. “*Nous avons eu de nombreuses annulations le soir, y compris le week-end*”, explique **Alex Tournadre**, le chef du restaurant Alex. Pour **Laurent Rigal**, le gérant de l’Alexandrin, le soir aussi c’était calme plat. En revanche, les réservations au déjeuner ont légèrement augmenté, car la clientèle d’affaires était en quête



de bonnes tables où organiser des réunions qui se sont éternisées. Au froid polaire se sont ajoutés plusieurs désagréments comme des coupures d’eau et d’électricité dans le quartier

de la Martinière sur la presqu’île. Une panne de réseau qui a fortement perturbé l’activité des restaurants du quartier. Pendant trois soirs de suite, plusieurs établissements ont été en

Après de fortes gelées, la neige a fait une rapide apparition sur les berges du Rhône.

partie privés d’électricité. “*Nous avons dû improviser. Nous n’avons ouvert qu’une partie du restaurant faute de chauffage suffisant, et nous avons éclairé la salle, mais aussi les cuisines, avec des bougies ! Heureusement, le réfrigérateur fonctionnait encore, ainsi que les fourneaux qui marchent au gaz. D’autres établissements du quartier ont été contraints de fermer trois soirs, car ils n’avaient ni eau ni électricité*”, explique **Max Van Haeken**, le patron de la Cantine des sales gosses. Depuis le redoux, les restaurants lyonnais ont retrouvé une activité normale.

STÉPHANIE PLOUD

## En Aquitaine, la vie au ralenti

Avec des records de froid historiques en Dordogne le 10 février, l’Aquitaine a subi les frimas durant une semaine. Avec un manque à gagner important pour certains professionnels de l’hôtellerie-restauration.



Bordeaux sous la neige, le 5 février 2012.

Place de la Bourse, la clientèle du restaurant le Gabriel observe les flocons tomber. “*Janvier et février sont des mois plutôt calmes. Nous n’avons enregistré aucune annulation. Ni au bistrot, ni au gastronomique*”, relève-t-on ici. Même constat à l’hôtel 5 étoiles Burdigala. Séminaires et réservations hôtelières ont tenu bon. En revanche, du côté des bassins à flot, si les établissements posés sur l’eau n’ont pas été pris dans les glaces, ils ont dû faire face au froid. Propriétaire de la Dame de Shanghai, **Jean-Pierre Héland** assure qu’avec “*les chauffages d’appoint, il ne faisait que 19 °C quand, dehors, les températures affichaient - 8 °C. Le midi, comme il faut bien déjeuner, on n’a guère perdu de couverts. En revanche, le soir, les gens ne sont pas sortis. Entre le restaurant et la discothèque, c’est une perte de 50 % du chiffre d’affaires sur une semaine, et un surcoût de 200 € par jour entre la location du chauffage d’appoint et le gazole pour le faire fonctionner*”. Dans la campagne au sud de la Gironde, au restaurant L’Absolu à Auros, le patron **Benoît Mary** cache

mal son exaspération : “*Les médias ont créé la psychose. Je suis placé sur un axe principal, il n’y avait donc pas de soucis de circulation. J’ai malgré tout enregistré plus de 40 % d’annulations.*”

### LA DORDOGNE DE RETOUR À L'ÈRE GLACIAIRE

En Aquitaine, c’est la Dordogne qui a subi la plus forte vague de froid avec des températures à - 17 °C le 10 février. Les établissements ont non seulement enregistré des dégâts matériels - ruptures de canalisation entre autres - mais aussi une perte de clientèle. “*Sur la semaine, j’ai perdu plus de 25 000 €*”, relève **Jacqueline Leymarie**, à la tête de l’Auberge de la Truffe, Logis situé à Sorges. Au Relais & Châteaux Le Vieux Logis, les annulations ont porté autant sur les chambres qu’au restaurant, totalement déserté. Au Château des Reynats, à Chancelade, on ne décolère pas : “*Les routes n’ont même pas été sablées. Cela représente une perte de 40 couverts et 20 chambres. En outre, deux séminaires, de 15 et 35 personnes, sur un et deux jours ont été annulés.*”

BRIGITTE DUCASSE

## L'HÔTELLERIE REFROIDIE

Les conditions climatiques ont mis à l’épreuve les canalisations des particuliers comme des professionnels. Tous ne sont pourtant pas logés à la même enseigne.

Il existe environ 3 000 hôtels classés en 0 et 1 étoile en France. Parmi ces établissements, indépendants ou intégrés à des chaînes, un certain nombre, en raison de la vétusté des bâtiments ou de construction trop fragile, ont mal supporté la vague de froid. En premier lieu, il y a eu le gel des canalisations. Mais c’est surtout “*au moment du dégel que les choses se gâtent*”, précise **Isabelle Bled**, du cabinet d’assurances Follet. Les demandes enregistrées par le cabinet concernent quasiment toutes des ruptures de canalisations. Dans certains cas, elles ont entraîné la fermeture du restaurant ou de chambres, entraînant donc un important manque à gagner. Dans les chaînes intégrées comme Accor, Louvre

Hotels, B&B Hôtels ou la SEH, les dégâts sont peu nombreux. La chaîne Balladins semble en revanche, avoir davantage souffert. Pourtant, l’ensemble des établissements a été remis à neuf en 2011, mais le gel et surtout le dégel ont causé de gros dégâts. “*Nous sommes très inquiets pour notre parc*”, déclare **Christian Recoing**, directeur général de Balladins, les dégâts vont de la simple canalisation endommagée à l’inondation de plusieurs chambres, quelquefois sur plusieurs étages, voire la fermeture du restaurant.”

### L'ÉLECTRICITÉ À REFAIRE

Le montant des travaux va varier d’un hôtel à l’autre entre 1 000 € et 30 000 €. “*Dans notre hôtel de Bordeaux, par exemple, il faut refaire*

toute l’électricité et la plomberie du restaurant. Un quart du parc risque d’être touché”, affirme **Christian Recoing**. Pour aider les hôtels à faire face à ces imprévus, le cabinet Follet précise quelques points pratiques : “*Dès l’appel de l’assuré, nous mandations un expert en urgence et surtout nous recommandons de faire réparer la fuite dans les plus brefs délais, afin de ne pas bloquer l’activité et de limiter la perte d’exploitation. De plus, nous conseillons de prendre des photos, de faire un inventaire des dommages et de prendre contact avec les entreprises de réparation pour obtenir des devis.*” Une procédure à laquelle les hôteliers sont malheureusement maintenant habitués.

ÉVELYNE DE BAST



Les demandes enregistrées par le cabinet d’assurances Follet concernent quasiment toutes les ruptures de canalisations.

Jusqu'à fin avril

**Paris (VI<sup>e</sup>)** En parallèle à la diffusion de la 3<sup>e</sup> saison de son émission culinaire phare, M6 a proposé à l'Alcazar de devenir pour quelques semaines un restaurant où les clients pourront déguster une cuisine Top Chef. Un concept prêt à être dupliqué en province.

## Top Chef se décline en restaurant éphémère

**R**estaurant Top Chef Alcazar, c'est ce qu'on peut lire sur la devanture de l'Alcazar, rue Mazarine (Paris, VI<sup>e</sup>), relookée au code couleur de l'émission en noir et orange. **Michel Besmond**, directeur général de l'établissement, a signé un partenariat avec M6 Créations, filiale chargée de la diversification et du développement de la chaîne. Depuis début février et jusqu'à fin avril, alors que toutes les semaines, un épisode de Top Chef est programmé sur M6, l'Alcazar propose un menu Top Chef signé par 3 candidats des saisons précédentes. L'un des trois est présent pour les deux services, dans la cuisine ouverte et vitrée du restaurant. On le voit au travail, puis en salle. Les clients sortent les portables pour faire des photos, demandent des autographes, veulent une bise. Les jeunes professionnels, déjà bien rompus à l'exercice, s'y plient de bonne grâce. Cela fait partie du jeu. Et tous les quinze jours, le menu Top Chef change puisqu'un nouveau trio d'anciens candidats prend la relève. La formule : entrée-plat ou plat-dessert à 29 € au déjeuner, 34 € le soir ; entrée + plat + dessert à 35 € au déjeuner, 45 € le soir ; supplément de 12 € avec une coupe de champagne et des amuse-bouches. Une sélection de vins au verre ou à la bouteille est proposée en partenariat avec le conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux.



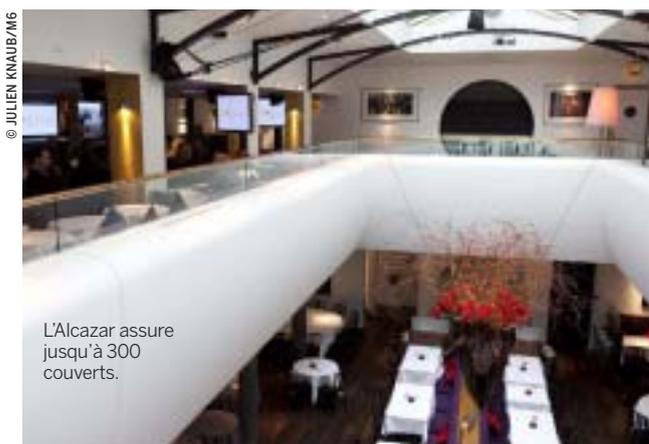
**Michel Besmond**, directeur général de l'Alcazar à Paris, et **Fanny Rey**, finaliste de Top Chef et en cuisine dans le restaurant pour quelques jours.

Les candidats des 3 saisons de Top Chef, de bas en haut et de gauche à droite : **Julien Burbaud** (saison 3), **Gérald Guille** (saison 3), **Ruben Sarfati** (saison 3), **Tiffany Depardieu** (saison 2), **Noémie Honiat** (saison 3), **Cyrille Zen** (saison 3).  
**Au 2<sup>e</sup> rang** : **Tabata Bonardi** (saison 3), **Jean Imbert** (saison 3), **Abraham de la Rossa** (saison 2), **Fanny Rey** (saison 2), **Romain Tischenko** (saison 1).  
**Au 3<sup>e</sup> rang** : **Stéphanie Le Quellec** (saison 2), **Juan Arbelaez** (saison 3), **David Gilibert** (saison 2), **Alexandre Dionisio** (saison 1), **Grégory Cuilleron** (saison 1), **Paul-Arthur Berlan** (saison 1).

### Fanny Rey au Restaurant Top Chef

La première quinzaine du Restaurant Top Chef Alcazar est assurée en alternance par **Stéphanie Le Quellec**, **Romain Tischenko** et **Fanny Rey**.

À la carte, le Magret de canard laqué de caramel au gingembre, salsifis, mousseline de courge butternut de Stéphanie côtoie le Cabillaud, pommes de terre, cresson de Romain et la Pièce de veau rôtie au beurre de lard, pleurotes, millefeuille de blettes, jus de veau de Fanny. "J'ai créé mes plats spécifiquement pour le Restaurant Top Chef en tenant compte de la rapidité d'envoi, sans correction minute. Des plats simples, propres, efficaces et bons, indique Fanny Rey. Je tire mon chapeau à toute l'équipe en cuisine. Nous avons fait des tests ensemble un mois plus tôt et tout se passe bien." La finaliste de la saison 2 de Top Chef surfe sur sa médiatisation "qui a été un accélérateur dans ma carrière" : "Je suis sûre que l'émission m'a fait gagner des années. D'ailleurs, les banquiers sont beaucoup moins frileux pour me suivre et si tout va bien, en 2012, j'ouvrirai mon restaurant", assure-t-elle.



L'Alcazar assure jusqu'à 300 couverts.

### UNE ENSEIGNE TOP CHEF PENDANT QUELQUES SEMAINES

"Nous donnons aux clients la possibilité de goûter la cuisine des candidats. Nous avons reçu plus de 20 000 SMS de téléspectateurs qui souhaitent participer au repas final de la saison 2. Il y a une vraie demande. Nous avons cherché à y répondre en créant ce concept de restaurant éphémère, qui est un prolongement de l'émission", explique **Franck Tirlot**, directeur du développement à M6 Créations. L'idée est simple : M6 gère le planning des chefs, leur hébergement, la communication - avec des publicités sur la chaîne -, les relations presse et avec les partenaires, l'habillage du restaurant (enseignes, logos, photos des candidats...), et l'impression des

menus Top Chef. Le restaurateur qui accepte cette 'licence temporaire' rétrocède une part du chiffre d'affaires sur les menus Top Chef. "C'est au niveau de ce qui se pratique normalement dans le cadre des licences", assure **Franck Tirlot**.

**Michel Besmond**, qui a maintenant plus de quinze jours de recul, témoigne : "Nous réalisons 140 couverts le midi et jusqu'à 300 le soir. Nous affichons complet tous les soirs. Évidemment, cette opération n'aurait pas eu d'intérêt en décembre, où la fréquentation est optimale. Entre février et avril, c'est idéal. Nous enregistrons une hausse de fréquentation de 25 %." L'Alcazar emploie 55 salariés dont 14 en cuisine. L'effectif a été renforcé d'un quart. "Nous avons longtemps misé sur la musique et l'événementiel. J'avais décidé que 2012 était l'année du changement avec un focus sur la cuisine. Cette opération ponctuelle nous sort d'une certaine routine. L'équipe, menée par notre chef **Guillaume Lutard**, doit changer les recettes tous les quinze jours. C'est une expérience passionnante", indique le patron de l'Alcazar qui est ravi d'avoir attiré une nouvelle clientèle. "Comme nous avons une grande capacité, nous avons souvent de grandes tables. Le menu Top Chef nous a apporté une nouvelle clientèle individuelle qui arrive avec un très haut niveau d'attente et qu'il ne faut pas décevoir." L'autre bonne nouvelle, c'est le dynamisme de l'événementiel. Le restaurant est privatisable partiellement ou totalement, quel que soit le moment de la journée. L'intérêt des entreprises

pour des opérations Top Chef avec la participation des jeunes stars de la cuisine dépasse les prévisions. "Top Chef et la communication mise en place par M6 sont des leviers très puissants", constate **Michel Besmond**.

### VERS UNE TOURNÉE EN PROVINCE

Pour M6, le très bon départ du Restaurant Top Chef Alcazar est un encouragement pour un développement du produit hors de Paris. "Nous cherchons une dizaine de restaurants en province qui pourraient être intéressés par notre concept de restaurant éphémère, pendant la diffusion de la prochaine saison en 2013 à la même période", annonce **Franck Tirlot**.

Il y aura des aménagements par rapport à la version parisienne, mais les critères de sélection sont très proches : un restaurant de référence, une capacité d'une centaine de places, un décor pas défraîchi, un personnel motivé, être prêt à composer avec les chefs... et la durée ne devrait pas excéder huit à dix semaines pendant laquelle le menu, composé d'une petite dizaine de plats, ne varie pas. Les chefs Top Chef assureront une présence lors des gros services. Après le casting des chefs, M6 va débiter le casting des restaurants.

**NADINE LEMOINE**

**Restaurant Top Chef Alcazar**  
 • 62 rue Mazarine • 75006 Paris

# 6 L'actualité

Dans le cadre de son programme Earth Guest

Avec son projet reBorn, Accor présente sa collection de meubles d'occasion sur le site de vente aux enchères.

## Accor met ses meubles à l'encan sur eBay

Décidément, on ne chôme pas à la direction du développement durable du groupe Accor. Dans le cadre de son programme Earth Guest, après la présentation de l'empreinte environnementale de ses établissements en décembre, Accor se lance dans le projet reBorn (renaissance), et met en ligne sur eBay le mobilier de ses hôtels. Pour le groupe Accor, le développement durable ne se résume pas à des tentatives isolées et des coups de publicité. C'est avant tout une philosophie et une stratégie sur cinq ans baptisée Earth Guest. "Nous voulons réinventer l'hospitalité", lance Denis Hennequin, le p.-d.g. du groupe, pour qu'elle soit désirable et durable." Le recyclage du mobilier constitue une nouvelle étape dans cette démarche.

### "NOUS TESTONS L'OUTIL"

Un programme ambitieux car, avec un parc de 4 400 hôtels, le marché est vaste. Pourtant, le lancement se veut modeste : "Dans un premier temps, nous visons surtout nos hôtels haut de gamme, avec les marques Sofitel et Pullman. Mais si le projet marche, rien ne nous empêche de l'étendre aux autres

marques", précise Sophie Flak, directrice du développement durable du groupe. Testé depuis un an à l'ibis Roissy, dont une dizaine de chambres ont été vendues sur le Net ; cette fois, c'est au tour de trois établissements de légende - les Sofitel Bourbon et Arc de triomphe ainsi que le Pullman La Défense. "Nous avons d'abord testé le processus, relève Sophie Flak, maintenant nous testons l'outil." Dans les prévisions du groupe, 2 500 objets devraient être vendus d'ici à la fin du mois d'avril, au prix moyen de 50 €.



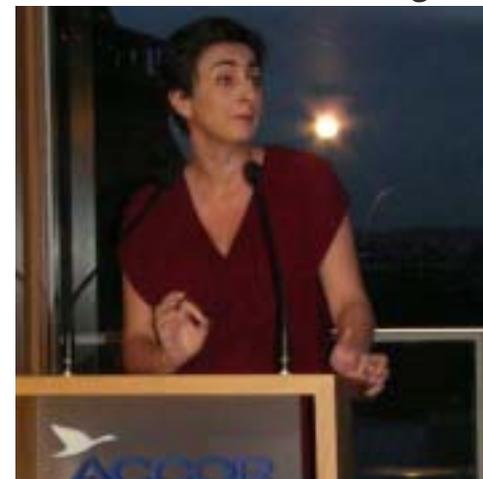
Une bergère vendue 50 € sur eBay.

La logistique qui accompagne la mise en œuvre du site a été soigneusement étudiée. Un procédé élaboré et des partenariats solides ont

été nécessaires : l'évaluation des objets est confiée à un commissaire-priseur, et après un inventaire précis effectué en interne, la présentation des objets sur eBay ainsi que toute la logistique est alors confiée à la société Sonuts.net. Pour améliorer la notoriété du projet, un lien a été réalisé avec le site du groupe, l'idée étant de créer un maximum de buzz autour des produits.

### DEUXIÈME VIE

Selon Sophie Flak, "ce projet est un vrai travail d'équipe chez Accor". Les directeurs d'hôtel ont été totalement impliqués, sous la direction de cette dernière et de May Chaperon, chef de projet. Le projet reBorn possède aussi un modèle économique performant. En redonnant une deuxième vie à du mobilier en bon état, cela permet au groupe d'économiser sur les frais de mise à la casse, d'absorber les coûts administratifs et de mise en ligne, et de rémunérer de jeunes sociétés innovantes partenaires comme Sonuts.net (l'opération doit permettre de créer deux emplois dans cette entreprise). Alors que les programmes de rénovation se multiplient pour toutes les marques



Sophie Flak, directrice du développement durable chez Accor, lors de la présentation du projet reBorn.

du groupe, et que celui-ci ne cesse d'acquérir de nouveaux établissements, la solution eBay va permettre de recycler tout ce mobilier d'occasion. D'autant qu'avec 15 millions d'abonnés, le site de vente aux enchères est l'un des plus performants au monde. Avec cette nouvelle boutique en ligne, Accor reste donc fidèle à son image de groupe pionnier et novateur. **ÉVELYNE DE BAST**

<http://stores.ebay.fr/Accor-hotels>

## Passible de 750 € d'amende

Avec les chutes de température que la France a connues, les professionnels ont eu tendance à calfeutrer leurs terrasses pour protéger leurs clients fumeurs. Claude Évin, directeur général de l'agence régionale de santé d'Île-de-France (ARS) met en garde les cafetiers et annonce un renforcement des contrôles.

## Attention à l'interdiction de fumer sur les terrasses fermées

Claude Évin, ancien ministre de la Santé, initiateur de la loi interdisant de fumer dans les lieux publics et actuellement à la tête de l'agence régionale de santé d'Île-de-France, vient de rappeler à l'ordre les représentants des organisations professionnelles du secteur des cafés-hôtels-restaurants. Motif de cette mise en garde : de nombreux professionnels parisiens ont complètement fermé leurs terrasses pour protéger leurs clients fumeurs du froid. Dans le même temps, la préfecture de police a prévenu les professionnels qu'il y allait avoir un renforcement des contrôles sur la conformité des terrasses où il est permis de fumer.

### LES TERRASSES POUVANT ACCUEILLIR DES FUMEURS

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2008, l'interdiction totale de fumer dans les lieux publics s'applique à tous les établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration. Cependant, une circulaire d'application en date du 19 novembre 2006 précise qu'il est possible de fumer sur la terrasse des établissements dès lors qu'elle n'est pas couverte ou, si elle est couverte, quand sa façade est ouverte. Les caractéristiques auxquelles doivent répondre les terrasses où il

est permis de fumer sont précisées par une autre circulaire du ministère de la Santé, en date du 9 octobre 2007.

Ce texte stipule : "L'interdiction de fumer s'applique aux lieux fermés et couverts en rappelant que les deux conditions sont cumulatives. Elle ne concerne donc pas les terrasses, dès lors qu'elles ne sont pas couvertes ou que la façade est ouverte. Ainsi, pour ce qui est des terrasses couvertes par un auvent, store ou bâche, l'interdiction de fumer ne s'y applique pas à partir du moment où elles ne sont pas totalement fermées, par exemple si la façade est complètement ouverte. Il en est de même lorsque tous les côtés sont fermés mais que la terrasse n'est pas couverte."

### LES SANCTIONS

Les responsables des lieux qui ne mettent pas en place la signalisation, ou mettent à la disposition des fumeurs un emplacement non conforme aux prescriptions réglementaires, ou favorisent, sciemment, par quelque moyen que ce soit, la violation de cette interdiction sont passibles d'une amende prévue pour les contraventions de la 4<sup>e</sup> classe soit 750 € (article R.3512-2).

PASCALLE CARBILLET

## Avec un chiffre d'affaires Après une excellente année, InterContinental Hotel IHG annonce des résultats

InterContinental Hotel Group (IHG) a réalisé en 2011 un chiffre d'affaires de 1 768 M\$ (1 337 M€), en hausse de 9 % par rapport à 2010, à taux de change égal. Sur le continent américain - qui représente 65 % du résultat d'exploitation, 67 % du parc chambres du groupe et 47 % des chambres en portefeuille -, le RevPAR est en hausse (+ 7,5 %), de même que le résultat d'exploitation (+ 18 %). Sur l'année 2011, 27 107 nouvelles chambres ont été ouvertes et 30 109 sont entrées en portefeuille. En Europe (14 % du résultat d'exploitation des hôtels, 15 % du parc chambres et 9 % des chambres en portefeuille), le RevPAR des hôtels a augmenté de 4,7 %, même s'il a diminué au cours du 4<sup>e</sup> trimestre. Le chiffre d'affaires (+ 10 %) et le résultat d'exploitation (+ 34 %) ont crû également. Du côté des chambres, 6 167 ont vu le jour, et 5 779 sont passées dans le portefeuille d'IHG.

Au Moyen-Orient, qui participe pour 11 % au résultat d'exploitation du groupe, 9 % du parc chambres et 16 % du portefeuille, le RevPAR des hôtels n'a augmenté que de 0,9 %, et le chiffre d'affaires de 9 %. 2 907 chambres ont été ouvertes, et 7 424 ont intégré le portefeuille.



### POURSUITE DE LA CROISSANCE EN 2012

En Chine (10 % du résultat d'exploitation, 9 % du parc chambres et 28 % du portefeuille), le RevPAR croît de 10,7 %, le chiffre d'affaires est en hausse de 15 % et le résultat d'exploitation augmente de 24 %. Le parc s'enrichit de 8 084 nouvelles chambres, et 12 112 clés ont rejoint le portefeuille d'IHG. L'année 2012 démarre plutôt

“C’est une chance”

**Aix-en-Provence (13)** Le 16 février dernier, s’est déroulée au Crédit Agricole Alpes-Provence une remise de diplôme très attendue par tous les collaborateurs.

## Étoiles d’or Sodexo : les salariés sur le devant de la scène

Pour cette édition 2012 des Étoiles d’or Sodexo en région Paca, ce sont une vingtaine de collaborateurs qui ont reçu leur certificat de qualification professionnelle, suite à leur parcours de formation. Un étoilé, c’est-à-dire un collaborateur fidèle à Sodexo depuis plus de trente ans, a aussi été mis à l’honneur. “Faire ensemble de votre développement personnel notre priorité”, c’est l’engagement que Sodexo France prend avec et pour l’ensemble de ses salariés, expliquent ses dirigeants.

Chaque année, plus de 12 000 collaborateurs sont formés. 80 % des salariés sont issus de la promotion interne et plus de 64 % des collaborateurs inscrits à des formations pour une qualification supérieure sont des femmes. Parmi les personnes récompensées, **Laurence Musico** ne cache pas sa fierté d’avoir obtenu son diplôme d’employée technique de restauration. “Pour moi qui ai débuté à la plonge, c’est une réelle avancée. C’est une chance, toutes les entreprises n’ont pas cette politique au niveau de la

formation. Ce type de cérémonie est plutôt intimidant, mais c’est bien que l’on mette à l’honneur des salariés comme nous.” La jeune femme, qui compte bien encore évoluer dans l’entreprise, attend d’ailleurs les résultats d’un autre diplôme : celui d’employé qualifié de restauration. Un CQP qui lui permettra de manager une équipe.

**HÉLÈNE DOREY**



**Laurence Musico** reçoit son certificat de qualification professionnelle d’employée technique de restauration des mains de **Denis Lallemand**, directeur régional entreprises de Sodexo.

© WWW.BLEU-OCEAN.FR

de 1 768 M\$

Group envisage l’année 2012 sous les meilleurs auspices.

en hausse de 9 % pour 2011

Intercontinental Berlin : le résultat d’exploitation est en hausse de 34 % en Europe.



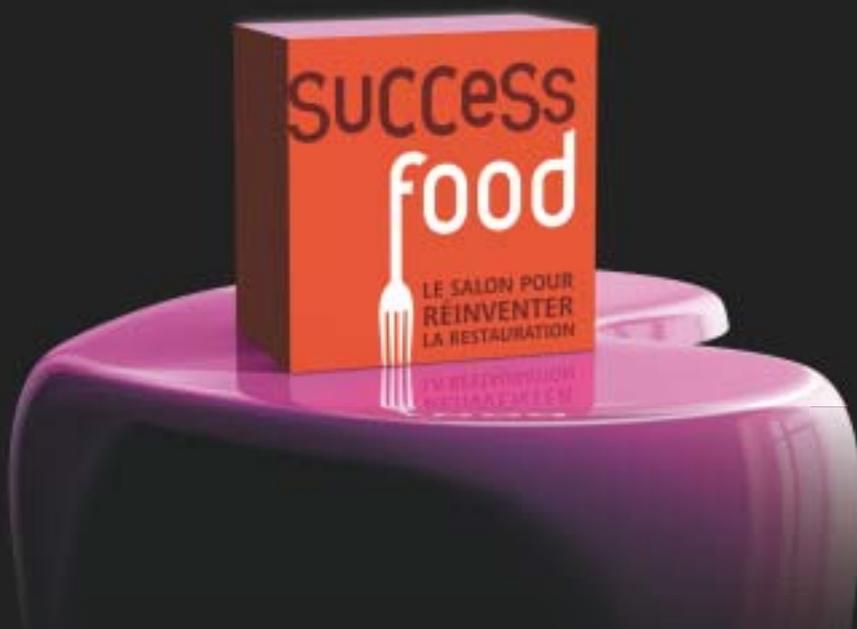
bien pour IHG, avec un RevPAR en hausse de 6 % en janvier, dû principalement au regain d’activité dans les hôtels américains (+ 7,7 %). Globalement, le groupe espère poursuivre sa croissance, notamment aux États-Unis, où le groupe attend une hausse du RevPAR de 4 à 6,5 % en 2012. IHG rappelle qu’après le repositionnement de Holiday Inn (un milliard de dollars d’investissement, soit 755 M€), c’est désormais au tour de Crowne Plaza d’être repositionné. Onze hôtels qui ne répondaient pas aux critères d’exigence requis ont été sortis du réseau en 2011. Les travaux de remise à niveau, ont permis un gain de 2,4 % de RevPAR en plus au cours de l’année 2011. S’appuyant sur la force de son réseau, ses marques, son programme de fidélité (63 millions de membres) et son site web mobile, Intercontinental Hotel Group envisage donc sereinement l’année 2012.

É. DE B.

3-7 mars 2012  
PARIS-NORD VILLEPINTE - HALL 5

## La nouvelle scène de L’INNOVATION

Inventez vos nouvelles réussites !



Avec SuccessFood, séduisez vos clients et innovez pour tous les moments de restauration

- Toutes les idées et solutions pour créer, aménager un lieu de restauration, adapter son offre aux tendances de consommation.
- Toute l’innovation pour la restauration multiforme.

Des concours prestigieux

- Le **Bocuse d’Or France**
- La **Coupe Europe**, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie



SuccessFood & Europain



- Le 1<sup>er</sup> événement restauration, boulangerie et pâtisserie à Paris.
- Plus de 1 000 exposants et marques attendus, dont 250 pour SuccessFood.

La Rue des Succès met en scène les concepts restauration, boulangerie et pâtisserie qui ont réussi.

Votre **BADGE ÉLECTRONIQUE GRATUIT** avec le code invitation **PRD** sur **www.success-food.com**

ou sur le site mobile : flasher le QR code



# Restauration

Avec pour thème les fables de La Fontaine

Le prochain vainqueur du concours de pâtisserie initié par Les Relais desserts recevra le trophée des mains de Pierre Hermé, le 31 octobre prochain, dans le cadre du Salon du chocolat. Les inscriptions sont ouvertes.

## Pierre Hermé préside le concours Charles Proust 2012



Christophe Renou, lors de la finale 2010 qu'il a remportée.

Lorsque je suis entré tout jeune chez Lenôtre, les concours qui comptaient pour moi, c'étaient la coupe de France, le concours de pièces artistiques d'Arpajon avec le vase de Sèvres et le concours Charles Proust. On y découvrirait des pièces formidables et tous les pâtisseries connus sont passés par là", se remémore Pierre Hermé, président d'honneur du concours 2012. L'association des Relais desserts a dévoilé le thème de la nouvelle édition : les fables de Jean de La Fontaine. Les candidats devront s'en inspirer pour réaliser une pièce artistique qui servira de présentoir à 7 gâteaux individuels au 'design innovant'. Sur le plan gustatif,

le thème portera sur le chocolat et les fruits, excepté la framboise. La société Ravifruit fournira 5 kg de produits à chaque candidat sélectionné. Seize d'entre eux participeront à la finale qui se déroulera en public, le 31 octobre, pendant le Salon du chocolat, à la porte de Versailles (Paris, XV<sup>e</sup>). Les finalistes arriveront avec leur pièce artistique et devront

finaliser sur place les gâteaux à disposer sur le présentoir. Plusieurs jurys donneront leur verdict : artistique, dégustation, grand public et presse. Le lauréat 2012 de ce concours biennal remportera, en plus du trophée, de nombreux lots, un chèque de 2 000 € et une belle médiatisation. L'organisation a prévu d'allouer un pécule aux finalistes pour les aider à assurer les frais inhérents à la participation à un concours. Les inscriptions, exclusivement sur le site internet du concours, sont ouvertes. Les candidats pourront y poser toutes leurs questions, et les réponses seront consultables par tous. "Le concours est ouvert à tout le monde, explique Frédéric Cassel, président des Relais



Le trophée Charles Proust.



Le concours Charles Proust se déroule en public, pendant le Salon du chocolat.

desserts. Nous voulons inciter les jeunes à revenir vers les concours, qui sont une vitrine du savoir-faire des pâtisseries." Pour Nicolas Boussin, MOF pâtissier, ambassadeur gastronomie pour Grand Marnier, le coorganisateur du concours relancé en 2006 : "Il doit être une référence et un moteur de la création." Qui succèdera à Christophe Renou (École du grand chocolat Valrhona) ? Le prochain lauréat pourrait bien avoir la surprise de voir son dessert individuel en vente le temps d'une journée dans les pâtisseries affiliées aux Relais desserts. L'idée fait son chemin. NADINE LEMOINE

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

## 700 000 internautes abonnés

La très tendance newsletter My Little Paris a un impact considérable sur la fréquentation des établissements qu'elle cite dans son 'idée du jour', deux fois par semaine.



"Notre style, c'est celui de la meilleur copine", explique Amandine Péchiodat, rédactrice en chef de mylittleparis.com

Quel rapport y a-t-il entre la cheminée de la pâtisserie Robert et Louise, la Cerise sur la pizza - et son pizzaiolo acrobatique, Nabil -, le bar-brocante Eva Pritsky, le chef barbu du Saturne, Sven Chartier, Michel, le barman du Pixel-bar qui conçoit et baptise ses cocktails du prénom de ses clients, et Cédric Casanova, qui accueille cinq convives maximum autour d'une étonnante table

Choiseul (II<sup>e</sup>), furent même contraints de mettre en place un système de réservation pour absorber une demande devenue, du jour au lendemain, pléthorique.

### "SAVOIR DE QUOI NOUS NE PARLERONS PAS"

L'explication tient en 130 mots : le calibrage exact de la newsletter My Little Paris, créée en 2008 par Fany

## Comment remplir un restaurant en 130 mots

d'hôte installée dans son oliverie de la rue Sainte-Marthe ? Tous ont connu du jour au lendemain une affluence record. Le patron du Béguin (IX<sup>e</sup>), effaré par la soudaine ruée dans son restaurant - jusqu'alors oublié au fond d'une impasse -, a couvert de fleurs les responsables de cet étrange phénomène. Les tenanciers de Zen, le bar à sieste du passage

Péchiodat et adressée à l'époque à une cinquantaine de copines avides de bons plans et de nouveaux lieux à découvrir. Quatre ans plus tard, c'est une communauté de 700 000 internautes - essentiellement des femmes - qui reçoivent deux fois par semaine, les trouvailles des sœurs Péchiodat et de la vingtaine de collaboratrices qui les ont rejointes. "Notre style, c'est celui de la meilleure copine et pas celui des bloggeurs ou de la presse institutionnelle, explique la rédactrice en chef, Amandine, la sœur de Fany. Nous faisons dans la dentelle, tous les mots sont travaillés, le message se veut drôle et positif. Les adresses que nous recommandons sont testées. Nous payons nos additions et un bataillon de dénicheuses travaillent pour nous. Si nous lisons la presse, c'est pour savoir de quoi nous ne parlerons pas. Nos bons plans doivent être une 'expérience'. Lorsque nous choisissons

un établissement, nous appelons les propriétaires avant la diffusion de la newsletter. Ce n'est pas par correction, mais juste pour qu'ils puissent être prévenus d'une très probable affluence et s'organiser en conséquence."

Cette newsletter se singularise par sa crédibilité, la brièveté du message, un démarquage certain avec les bons plans réchauffés repris habituellement de média en média et une signature graphique unique grâce aux dessins de Kanako Kuno. Même les partenaires et les annonceurs doivent fondre leur communication dans l'identité visuelle et l'éthique de My Little Paris. Si cette newsletter est si tendance et peut revendiquer 65 000 ami(e)s sur Facebook, c'est sans doute en raison de sa fraîcheur, de son émerveillement constant et de sa bienveillance. FRANÇOIS PONT

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

## Cascade de symboles

**Strasbourg (67)** Pascal Garrigues, second de cuisine de l'Hermitage à Monte-Carlo, a remporté le trophée. , Axelle Gillig (Le Chambard à Kaysersberg) a encore triomphé chez les moins de 23 ans.

## Le 17<sup>e</sup> trophée Henri Huck couronne la persévérance et l'audace

C'était un grand anniversaire qui aurait mérité un énorme gâteau. Ce 17<sup>e</sup> trophée **Henri Huck** était aussi l'occasion de fêter les 30 ans de cette compétition (organisée tous les deux ans), les 60 ans du syndicat des cuisiniers d'Alsace, lui-même ancêtre de la Fraternelle des cuisiniers et des métiers de bouche qui fêtait ses 20 ans. Une cascade de symboles qui a donc permis de rassembler au lycée Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden un jury de premier plan, présidé par deux Meilleurs ouvriers de France, **Didier Aniès** et **Philippe Jego** (lauréat du trophée en 1996). Deux épreuves sont organisées. Tout d'abord, le concours jeunes espoirs régionaux a livré son verdict. Comme à son habitude, **Axelle Gillig**, lauréate du dernier trophée Femmes et Chefs lors du salon Egast 2010 et du concours général des lycées en 2011, ne croyait pas à sa victoire sur le podium. La jeune fille, apprentie au Chambard d'**Olivier Nasti** (MOF 2007, 1 étoile *Michelin*) l'a pourtant emporté face à cinq candidats



**Philippe Jego, Didier Aniès et Guillaume Gomez** assistent à la passation de pouvoir entre **Jérôme Schilling** (vainqueur en 2010) et le gagnant du jour, **Pascal Garrigues**.



**Axelle Gillig**, lauréate chez les moins de 23 ans, et son patron, **Olivier Nasti**.

de premier plan. La thématique était la noisette de chevreuil farcie avec une garniture imposée de Tatin d'endives et choucroute cuite (fournie), une garniture à base de fruits, une garniture libre, une sauce ou un jus libre (jus de gibier neutre fourni).

### CONCENTRÉ SUR LE DESSERT

Du côté des seniors, **Pascal Garrigues** s'est imposé devant 7 autres candidats.

Le sujet était composé d'un plat et d'un dessert. Pour le premier, il s'agissait d'un cuissot de chevreuil entier farci (farce libre), une garniture imposée de Tatin d'endives et choucroute (chou cru à cuire sur place), d'une garniture à base de fruits et d'une garniture libre accompagnés d'une sauce ou jus libre (jus neutre de gibier fourni). Pour le deuxième, une assiette composée de trois éléments : un dessert à base de pâte sucrée, chocolat et agrumes, un soufflé chaud au Grand Marnier et une création à base de fruits frais. Les membres du jury ont surtout été conquis par ce dessert, particulièrement craint par le lauréat du jour: *"Je suis un cuisinier, pas du tout un pâtissier. C'était ma plus grande peur, j'étais concentré à 200 % sur cette épreuve."* À l'occasion de ces multiples anniversaires, un grand dîner de gala, préparé par la Fraternelle, a été donné en présence de la plupart des anciens lauréats.

FLORA-LYSE MBELLA

## Le menu change tous les jours

**Beaulieu-sur-Mer (06)** Le chef ouvre son propre restaurant avec un nouveau concept où la raison le dispute à la gourmandise.

### Olivier Streiff, ou la raison gourmande

On l'avait perdu de vue depuis son dernier poste comme chef des cuisines du Maya Bay à Monaco, il y a deux ans. Aujourd'hui, **Olivier Streiff** ouvre son propre établissement, La Raison gourmande, du nom d'un livre de **Michel Onfray**, parrain du restaurant. Une annonce parue dans **L'Hôtellerie Restauration** a fait son affaire. De ce lieu précédemment occupé par Les Agaves, Olivier Streiff n'a conservé que l'âme, "celle de l'hôtel initial avec ses hauts plafonds et ses moulures". L'entrée donne sur les cuisines : le chef ne cache rien. La salle de restaurant, 21 couverts, a des allures de salon privé. L'art de la table, chiné, renforce l'intimité des échanges. "Je voulais recevoir les clients comme des amis à la maison", confie le chef.

### "PAS DE STOCKS"

Il n'y a donc pas de carte. Olivier Streiff cultive la spontanéité et la créativité, revendique la confiance de ses clients. "L'essentiel, c'est le goût. Ici, je n'impose pas, c'est la nature qui m'impose. Je privilégie les produits de saison, au meilleur de leur forme. Je ne fais pas de stocks. Quand il n'y en a plus, il n'y en a plus." Le menu change tous les



**Olivier Streiff** : "Ici, je n'impose pas, c'est la nature qui m'impose."

jours. Le midi se décline à 18 € avec, en formule unique, une entrée et un plat ou un plat et le chariot de desserts réalisés par **Romuald Guiot**, son fidèle chef pâtissier. Le soir ouvre sur un monde plus raffiné avec le menu dégustation déclinable en 2 versions (4 ou 6 plats). Quelle que soit la formule choisie, le fromage est du repas.

ANNE SALLÉ

### La Raison gourmande

- 4 Avenue Maréchal Foch
- 06310 Beaulieu-sur-Mer
- Tél. : 04 93 01 13 12
- [www.laraisongourmande.com](http://www.laraisongourmande.com)

## Céleri rémoulade et cassoulet

Jean-Louis Dulau s'est associé à Carlos Masferrer et au chef Jean-François Ferrié pour ouvrir Les Artistes, nouveau restaurant à l'accent français dans la capitale catalane.

### Sur la vague des bistrot français à Barcelone

Les bistrot français ont le vent en poupe à Barcelone. Une véritable tendance dans la capitale catalane, comme en témoigne le Café Emma, ouvert il y a quelques semaines par **Romain Fornell** et **Michel Sarran**. Les Artistes est le dernier restaurant de ce type inauguré par **Jean-Louis Dulau** et **Carlos Masferrer**. Les deux associés comptent sur l'appui de **Jean-François Ferrié**, dans le rôle de chef consultant. Ce dernier est bien connu à Barcelone pour avoir dirigé pendant quinze ans la Maison du Languedoc-Roussillon. Car l'identité française des Artistes, c'est d'abord sa cuisine, avec une carte qui affiche de grands classiques comme les escargots de Bourgogne, le céleri rémoulade, la blanquette de veau ou encore le cassoulet. Le ticket moyen varie de 23 € à midi jusqu'à 40 € le soir, avec une équipe de quatre personnes en salle et trois cuisiniers. La décoration est aussi dans la tradition des bistrot : au bout du long comptoir aux tons bordeaux et beiges, les deux salles de 75 couverts sont habillées très sobrement, avec les photos des grands classiques du cinéma français au-dessus des confortables banquettes noires et des tables baignées par une lumière tamisée. Une atmosphère très cosy, pour une



**Jean-Louis Dulau**, patron d'un nouveau repère français à Barcelone.

clientèle hétéroclite : "Nous recevons au déjeuner beaucoup de clients qui travaillent aux alentours, mais nous avons aussi une forte proportion de Français, notamment le soir, puisqu'ils représentent quasiment 50 % de notre clientèle", explique Jean-Louis Dulau. Formé à l'école hôtelière de Lausanne, le patron des Artistes profite de sa longue expérience dans l'hôtellerie.

FRANCIS MATÉO

### Restaurant Les Artistes

- C/ Valencia N 189 • 08011 Barcelone
- Tél. : + 34 93 453 78 18



### Retrouvez Les Artistes

en vidéo avec le mot-clé **RTR919139** sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) ou avec le QR code ci-dessus



# 10 Restauration

4 candidats en lice

**Avignon (84)** Adrien Morello, apprenti du CFA d'Avignon, représentera la France lors des rencontres internationales organisées à la mi-mars dans la Cité des papes.

## Les Disciples d'Escoffier ont sélectionné leur jeune talent

Les Disciples d'Escoffier sont entrés dans la dernière ligne droite de l'organisation de leurs 5<sup>es</sup> Rencontres internationales, les 11 et 12 mars prochain, à Avignon (84). Un événement qui les mobilisera autour de leur président national, **Michel Receveur**, afin d'accueillir dignement les délégations internationales. Mais avant cela, ils étaient occupés par les épreuves finales du 8<sup>e</sup> trophée jeune talent Escoffier. Quatre candidats étaient présents dans les cuisines du lycée hôtelier d'Avignon pour ce concours qui



Candidats et membres du jury étaient réunis à l'heure de la remise des prix.

(lycée hôtelier de Saint-Chamond, 42), **Adrien Morello** et **Julien Othomene** (CFA de la chambre de commerce et d'industrie d'Avignon). Ils devaient réaliser un plat autour d'un râble de lapin avec trois garnitures dont une chartreuse de légumes qui était imposée. Sous la responsabilité de

s'adresse aux élèves d'école hôtelière ou apprentis en formation âgés de 23 ans maximum. Les candidats étaient **Antoine Bayard** (lycée hôtelier Michel Servet de Lille, 59), **Sonia Dekmous**

Michel Receveur et d'**Alain Burnel**, chef retraité de l'Oustau de Baumanière, et en présence de **Bernard-Louis Jaunet** et **Daniel Dorchies**, secrétaires du conseil magistral, le jury de chefs Escoffier a désigné **Adrien Morello**, en apprentissage auprès de **Claude Lambert** au restaurant La Tonnelle, aux Angles (30). Il représentera donc la France lors des Rencontres internationales, en compagnie des jeunes représentants du Québec, de la Grande-Bretagne, de la Thaïlande, de la Suisse, de l'Italie et de la Belgique. **JEAN BERNARD**

## En bref

**Jonathan Moncuit, lauréat du concours du jeune chef rôti**



**Jonathan Moncuit** va concourir pour la finale mondiale le 13 septembre à Berlin.

**Jonathan Moncuit**, du Moulin de Mougins à Mougins (06), a remporté le concours du jeune chef rôti, le 4 février à l'école Le Cordon Bleu à Paris. Il a réalisé un Tartare de bar et carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette passion, fenouil, citron vert suivi d'une Noisette d'agneau farcie et texture de pommes de terre, et une Marmelade d'ananas et espuma à l'estragon. Il va donc concourir pour la finale mondiale qui se déroulera le 13 septembre à Berlin en Allemagne. Le jury était présidé par **Michel Cottray**, bailli délégué de France. **Olivier Bonneval** de l'Auberge de la Truffe à Sorges (24) et **Maxime Billot-Morel** du Restaurant l'Étang du Moulin à Bonnetage (25) ont obtenu les deuxième et troisième places.

# Consultez les infos et les annonces du jour

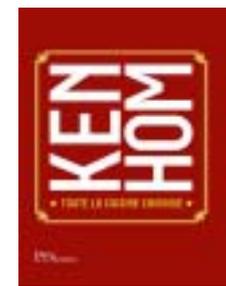


[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**L'Hôtellerie Restauration**  
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

## À lire

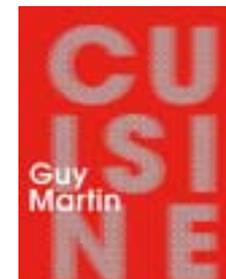
**'Toute la cuisine chinoise', de Ken Hom**



Dans son ouvrage, le chef **Ken Hom** retrace l'histoire de la cuisine chinoise avec les spécificités de chaque région, évoque les produits typiques, les

saucés, les équipements, les tours de main avec les techniques de découpe et de cuisson... Il décrit également plus de 200 recettes : hors d'œuvres, soupes, viandes, volailles et œufs, poissons et fruits de mer, légumes, riz, nouilles, petits pains et desserts. Éditions La Martinière, 24,90 €

**'Cuisine', de Guy Martin**



**Guy Martin** propose 300 recettes classées par catégories (soupes, entrées, salades et snacking, poissons...) et présente ses

produits essentiels et les types de cuisson. Au menu par exemple, Œufs brouillés aux oursins, mouillette au beurre d'algues, Tatin de betterave au cerfeuil ou encore Gratin de mangue et fraises au wasabi. Éditions La Martinière, 39,90 €

## Boeuf-carottes en crust

## L'émulsion, cette autre façon de revisiter la gastronomie

**Romain Hubert**, l'ancien chef de Côté Provence à Bourgoin-Jallieu (38) et son épouse **Oriane** ont apposé leur griffe à L'émulsion : murs de pierre, parois grand bleu et design contemporain, vaisselle Royal Limoges et couverts en argent sur tables non nappées... "Je cherchais un lieu qui me ressemble pour développer ma cuisine. Lorsque que j'ai su que **Bernard**

*Lantelme prenait sa retraite et cédait son fonds, je me suis mis d'emblée sur les rangs*", résume le chef. Avec son épouse, ils ont osé les mélanges pour ouvrir la gastronomie à tous. Déjà récompensé d'une toque au Gault & Millau, Romain Hubert ponctue aussi sa cuisine de quelques écumes et textures



Romain Hubert.

innovantes pour mieux revisiter les classiques : "J'aime servir, par exemple, un boeuf-carottes en crust [en croûte, NDLR] avec des carottes glacées", explique-t-il. Ancien élève de l'école hôtelière de Tain-l'Hermitage (26), le trentenaire a fait ses gammes à deux pas de là,

aux Séquoias avec **Laurent Thomas**, puis aux côtés de **Jean-Claude Marlhins** à L'Alouette (Heyrieux, 38) pendant deux ans, avant d'officialiser au Côté Provence pendant neuf ans. **NATHALIE RUFFIER**

**Restaurant L'émulsion** • 57 route de Lyon  
• 38080 Saint-Alban-de-Roche  
• Tél. : 04 74 28 19 12  
• [www.lemulsion-restaurant.com](http://www.lemulsion-restaurant.com)



“Un engouement certain”

Les 15 et 16 février, pour sa 13<sup>e</sup> édition, le salon consacré à la restauration rapide et à la vente à emporter a fait le plein. La 2<sup>e</sup> édition de Parizza, dédié au monde de la pizza, des pâtes et de la restauration italienne, a également attiré un public nombreux. Près de 400 exposants ont répondu présent pour cet événement qui met à l'honneur les innovations d'un secteur en pleine expansion.

HÉLÈNE BINET

## Le salon Sandwich & Snack Show en images



À gauche, on aperçoit la 'Baraque à snack' pilotée par **Thierry Marx**. Celle-ci était animée par des apprentis cuisiniers en réinsertion, en partenariat avec Technobox et le lycée professionnel Saint-Michel de Blanquefort (33).



Au Laboratoire des tendances, **Pierre Gay**, MOF fromager, a fait étalage de toute sa créativité avec son idée de pause déjeuner sur une planche d'affinage : des piques de tomates et jambons à tremper dans une fondue froide au reblochon de Savoie, et un pot de mousse au chocolat sans œufs.

### CORINNE MÉNÉGAUX : “UNE CROISSANCE DE 15 % PAR RAPPORT À 2011”

Deux questions à la directrice du salon Sandwich & Snack show.

PROPOS RECUEILLIS PAR H.B.

**L'Hôtellerie Restauration :**  
Quel bilan tirez-vous de cette 13<sup>e</sup> édition du salon Sandwich & Snack Show ?



**Corinne Ménégau :**  
Ce salon a été particulièrement actif, ce qui témoigne une nouvelle fois de l'essor et la dynamique du marché.

Beaucoup d'innovations ont été présentées pendant ces deux jours, surtout en matière d'emballages et d'alimentaire. Il faut également souligner la qualité des intervenants, qui ont été partie prenante de toutes nos animations. Ils ont démontré que de nouvelles choses se passent dans le marché de la restauration rapide : la mobilité, la décoration,

le prêt à emporter... Près de 400 exposants, incluant le salon Parizza, ont répondu présent cette année, ce qui représente une croissance de 15 % par rapport à 2011.

**Quels sont les points forts, appréciés des visiteurs, qui reviendront l'année prochaine ?**

Il y eu un engouement certain pour la réflexion autour des commerces de proximité, et les interventions des Meilleurs ouvriers de France ont été particulièrement inventives. La présence des chefs est

également importante : le fait qu'ils s'intéressent au snacking est une garantie de la montée en gamme et de la qualité du secteur. C'est un point fondamental. Les boissons resteront aussi l'année prochaine l'un des grands sujets. Puis, la mobilité : c'est le dernier point que nous avons testé pour 2012, puisque cela commence tout juste. Donc à voir si ce segment se développe ou pas... La prochaine édition du salon Sandwich & Snack Show est d'ores et déjà programmée les 20 et 21 mars 2013 pour plus d'idées à emporter.



Retrouvez l'interview de **Corinne Ménégau, directrice du salon Sandwich & Snack Show, en vidéo** avec le mot-clé **RTR319262** sur le moteur de

recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) ou avec le QR code ci-contre



Parrainé par le chef doublement étoilé **Jacques Pourcel**, l'espace Snacking des chefs a accueilli 9 chefs pour réaliser des recettes créatives autour de l'offre snacking devant un public très attentif aux idées et astuces.



Retrouvez **Jacques Pourcel en vidéo** avec

le mot-clé **RTR019259** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) ou avec le QR code ci-dessous



Les emballages constituent l'un des axes de cette édition 2012 : le packaging représente une dimension forte de développement du snacking et devient un réel argument marketing. Cette montée en puissance de l'emballage correspond à une demande des consommateurs pour davantage de praticité.

Cette édition a porté un regard particulier sur les boissons : la tendance veut que ce soit autour de ces dernières que s'organisent le repas et les aliments que l'on y consomme, et non l'inverse.



D'où l'un des axes de développement abordé sur le salon, le segment 'Drinkable', plutôt orienté du côté de la

fonctionnalité : des solutions boissons pour se désaltérer, s'alimenter, se reconstituer, simplement et facilement.



Pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, **Parizza**, le salon dédié à l'univers de la pizza, des pâtes et de la restauration italienne, s'est associé au Sandwich & Snack Show.



Dans les allées du salon **Parizza**, les distributeurs automatiques de pizza avec paiement direct en carte bleue étaient mis en avant.



Retrouvez en vidéo l'interview de **Julien Panet, directeur de France Pizza et président de l'Association des pizzérias de**

**France, qui promet une prochaine édition plus internationale** avec le mot-clé **RTR419263** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) et avec le QR code ci-contre.



Autre axe de développement côté boissons, le segment 'Drinkissime' : des boissons ludiques et originales, qui donnent à goûter du rêve et de la fantaisie, grâce à des arômes d'exception.

# Hôtellerie

## Une plus grande liberté d'action

Pour plaire aux investisseurs, les chaînes intégrées doivent souvent adapter leur stratégie, voire modifier leurs enseignes. D'autres réseaux combinent autonomie et ancrage territorial, mais apportent des services similaires : ce sont les coopératives, un modèle qui s'installe lentement dans le paysage hôtelier. Entretien croisé entre le président de la Fédération du commerce associé (FCA), Guy Leclerc, et Jean Lavergne, président du directoire de la Société européenne d'hôtellerie (SEH).

PROPOS RECUEILLIS PAR ÉVELYNE DE BAST

## “Le système coopératif est devenu un modèle”

**L'Hôtellerie Restauration : La SEH a choisi la forme de coopérative. En quoi ce statut se distingue-t-il des autres dans l'hôtellerie ?**

**Jean Lavergne (SEH) :** Le parc hôtelier s'est beaucoup complexifié. Initialement, il y avait deux blocs distincts, les chaînes intégrées et les chaînes volontaires. Actuellement, nous recensons 6 modèles différents, autant en termes de structure que d'organisation, sur le marché français. Le premier bloc est représenté par les chaînes capitalistiques détenues par des structures financières, notamment des fonds d'investissements. Le deuxième comprend les réseaux d'indépendants, le plus souvent détenus par un actionnaire principal ou un groupe d'investisseurs. Le troisième est constitué par de petits groupes d'hôtels appartenant à une seule personne. Les réseaux associatifs forment le quatrième bloc, tandis que le système de la fédération, largement 'aidé' par les collectivités locales, forme le cinquième. Le sixième bloc comprend les réseaux d'indépendants unis en coopérative. C'est le statut de la SEH, par exemple, où chaque hôtel est réuni sous une enseigne, chacun étant actionnaire du réseau. Certains réseaux peuvent aussi disposer d'une image internationale. Selon nous, Société européenne d'hôtellerie, le régime coopératif demeure un système attractif pour l'hôtelier indépendant, car il lui garantit une plus grande liberté d'action tout en lui proposant toute la gamme de services d'une chaîne intégrée : commercialisation, marketing, programme de fidélité, image de marque, achats, formation, qualité, e-distribution...

**Outre l'autonomie, en quoi les coopératives demeurent-elles attractives pour les hôteliers ?**

**Guy Leclerc (FCA) :** La première qualité de la structure coopérative est la réactivité. Les entrepreneurs de terrain sont, en effet, en permanence en contact avec le consommateur et peuvent donc prendre plus rapidement les décisions stratégiques. Composés d'entreprises de proximité, de petite taille généralement, les réseaux coopératifs sont installés durablement dans leur région. Les associés la connaissent parfaitement ainsi que leur clientèle et le marché local. Cette forme de groupement est d'ailleurs particulièrement performante. Depuis plus de dix ans, la Fédération du commerce associé publie des résultats qui font état d'une croissance supérieure à celle du commerce de détail français, tous secteurs confondus. Autre élément important, la pérennité. En ces temps de crise, le taux de survie dans une entreprise coopérative est deux fois supérieur à celui d'autres formes d'organisations commerciales. Enfin, ces entreprises sont non délocalisables.

**Jean Lavergne :** Le système coopératif s'appuie d'abord sur des valeurs humaines : la solidarité, l'entraide et l'échange. À titre d'exemple, nous travaillons actuellement à la mise en place d'un dispositif pour soutenir les jeunes qui souhaitent reprendre une entreprise indépendante ainsi qu'à des schémas de transmission d'entreprise.

**Guy Leclerc :** Je dis souvent que les grandes enseignes ont le regard fixé sur leur valeur en Bourse, alors que l'entrepreneur, lui, a le regard fixé sur ses produits. L'entreprise indépendante - l'hôtel en l'occurrence - a un rôle à jouer dans le territoire. Elle crée de l'emploi et de la richesse qui permet de faire vivre des zones rurales parfois désertées.

**Jean Lavergne :** Autre élément attractif, la simplicité. Les décisions à prendre dans l'entreprise sont plus simples. Alors que les directeurs d'hôtels de chaînes intégrées au modèle capitalistique ont dix mille mémos à considérer avant de prendre la moindre décision, l'hôtelier coopérateur, lui, aura deux objectifs : assurer le remplissage de son hôtel, et fidéliser sa clientèle par un service personnalisé et chaleureux.



Étaient présents lors de cet entretien croisé Stéphane Barrant, directeur général de la Société européenne d'hôtellerie, Jean Lavergne, président du directoire de la SEH, Philippe Marguet, directeur général de la SEH, Guy Leclerc, président de la Fédération du commerce associé, et Alexandra Bouthelier, déléguée générale de la FCA.

**Pourtant, le poids des coopératives dans le parc hôtelier reste encore minime. Comment expliquer ce manque d'intérêt ?**

**Jean Lavergne :** L'hôtellerie ne s'est intéressée que très tard à ce statut. Aujourd'hui, la SEH représente 3 % des hôtels en France et 4 % des chambres, ce qui est peu, même si nous avons vu apparaître depuis d'autres réseaux coopératifs. Nous sommes conscients d'avoir un vrai déficit d'image. C'est pourquoi nous devons renforcer la communication autour des valeurs de ce modèle économique.

**Guy Leclerc :** Les coopératives ont vu le jour au XIX<sup>e</sup> siècle. Si elles ont subi une véritable évolution, passant du stade de centrale d'achat à celui de réseaux d'enseigne, elles ont eu du mal à s'imposer et à se faire connaître. Beaucoup confondent encore coopérative avec collectivisme. En période de crise, on cherche refuge dans des valeurs d'entraide et de solidarité, d'où un nouvel engouement pour ce système.

**Quelles sont les attentes de la SEH en tant qu'adhérent de la FCA ?**

**Jean Lavergne :** Nous sommes adhérents depuis une

dizaine d'années et les échanges d'expériences avec des réseaux différents de l'hôtellerie nous ont permis de progresser. La Fédération nous a apporté son expertise pour réaliser la fusion avec la coopérative Relais du silence. Mais ce que nous attendons pour nos hôteliers, c'est un accompagnement juridique et financier mais aussi humain.

**Guy Leclerc :** Comme cela est inscrit dans nos statuts, nous faisons la promotion de notre modèle coopératif auprès de tous les métiers comme auprès des pouvoirs publics. Nous abordons toutes sortes de sujets : la fiscalité, le statut de coopérateur, les dispositifs d'aide à la reprise d'établissements. Nous travaillons sur des valeurs comme la confiance, la mutualisation, la transparence et l'échange d'expériences.

Nous proposons ainsi à nos adhérents des lieux de rencontre pour qu'ils puissent échanger. Nous leur apportons des outils tels qu'un système de veille juridique ou encore des séances de formation thématique.

**L'année 2012 est l'année des coopératives selon les Nations unies. Quelles actions de communication préparez-vous à cette occasion ?**

**Guy Leclerc :** Nous allons multiplier les actions de communication auprès de nos adhérents, et des médias en présentant la coopérative

comme un outil moderne de développement pour les PME. Plus que jamais nous croyons en notre message : "S'associer pour gagner."

**Jean Lavergne :** Nous venons de lancer un vaste mailing auprès de tous les hôteliers indépendants français pour leur montrer les avantages de notre système. En tant que 1<sup>er</sup> groupe coopératif multimarque européen d'hôtellerie indépendante, nous présentons la force de notre réseau qui, tout en laissant à l'hôtelier une entière liberté de gestion, est structuré comme n'importe quel réseau de chaîne intégrée, avec des canaux de distribution modernes, et un éventail d'enseignes complémentaires auxquelles ils peuvent adhérer. Nous espérons pouvoir les convaincre, car si 2012 est l'année des coopératives, nous travaillons déjà à l'après 2012.

[WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR](http://WWW.LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR)



Retrouvez les chiffres clés du secteur avec le mot-clé RTR019190 sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Sur le segment 4 étoiles

La nouvelle marque Okko Hotels vient d'être lancée officiellement par Paul Dubrulé, co-fondateur d'Accor, et Olivier Devys, le créateur du concept Suitehotel. Deux premières ouvertures sont annoncées, à Nantes, avec 80 chambres et, Grenoble, 138 chambres. Le réseau devrait par la suite se développer au rythme de cinq hôtels par an.

## Okko veut renforcer la concurrence

C'est un nouveau concept 4 étoiles qui arrive sur le marché hexagonal avec Okko Hotels. Conçu par **Olivier Devys**, qui fut jadis à l'origine du concept Suitehotel chez Accor, et **Paul Dubrulé**, cofondateur d'Accor, celui-ci repose sur des principes d'innovation chers à ce dernier. "Paul Dubrulé et moi-même sommes associés à parts égales - au sein de la SAS HNG - dans ce projet qui l'a enthousiasmé. Ensemble, nous avons conçu ce nouveau type d'établissement, de niveau 4 étoiles, reposant sur des principes simples : l'emplacement - il est idéalement situé en centre-ville - et le meilleur rapport qualité-prix." Il propose un tarif unique incluant toutes les prestations proposées au sein de l'hôtel. Il décline en outre une décoration originale et créative réalisée par **Patrick Noguet**, ancien décorateur du groupe Accor.

### LE TOUT COMPRIS, SANS CONTRAINTES

Depuis son départ du groupe Accor, Olivier Devys n'a pas chômé. Entouré d'une petite équipe, cet ingénieur de formation, venu à l'hôtellerie par hasard, s'est lancé très vite dans l'élaboration de ce concept. Les deux premiers hôtels, à Nantes (44) et Grenoble (38), répondent au cahier des charges. Situés en centre-ville, leur prix "sera de toute façon 20 % moins cher que tous les autres hôtels de la place". Du moins l'espère-t-il grâce à la formule tout compris. "Il s'agit d'inclure dans le prix toutes les prestations

que vous pourriez demander à l'hôtel : bar, dîner, petit déjeuner, wifi dans la chambre entre autres. Dans notre concept, elles sont incluses dès la réservation. Par ailleurs, il n'y a pas de personnel à la réservation : celle-ci sera envoyée directement sur le mobile du client, comme le fait la SNCF, ou sera prête à la réception à l'arrivée", déclare Olivier Devys.

Fixé dès la réservation, le prix de la chambre devrait être compris entre 120 et 130 € la nuit. "Nous sommes partis d'une analyse des nouvelles habitudes de consommation, relève Olivier Devys. Alors que dans les années 1970, on prenait sa voiture pour se déplacer, aujourd'hui les gens voyagent en train, pour être au cœur des villes. Nous nous adressons d'ailleurs uniquement à des voyageurs individuels, hommes ou femmes en affaires ou en balade. Et comme nos clients sont des nomades, nous leur offrons une grande liberté de choix, d'où l'absence de contraintes dans nos établissements grâce à ce tout compris. Nos futurs clients étant des habitués des atmosphères feutrées, nous avons conçu Le Club, un endroit qui remplace le lobby."

### UN MODÈLE ÉCONOMIQUE SOLIDE

Si le concept repose sur la générosité, le modèle économique est tout à fait solide. "Étant donné que nous avons un produit 4 étoiles situé en



Un logo qui pourrait devenir incontournable en centre-ville.

centre-ville, nous savions que le foncier allait nous coûter plus cher. Nous avons donc conçu un produit plus compact, sans salles de réunion, ce qui nous permet d'économiser sur les m<sup>2</sup>. Nous avons également des ratios à ne pas dépasser, le prix du foncier doit se situer entre 10 et 15 % en régions et aller jusqu'à 35 % à Paris", ajoute Olivier Devys.

En revanche, en termes de charges d'exploitation, d'importantes économies sont envisagées. Les personnes à l'accueil, par exemple, ne seront ni des concierges ni du personnel de réception, mais des 'maîtres de maison'. "De cette façon, nous avons fait passer notre ratio personnel à 15 ou 17 %", déclare Olivier Devys, ce qui reste un ratio faible en 4 étoiles. S'il insiste sur la "générosité" du projet, son initiateur nuance : "Ce que nous gagnons en limitant nos coûts, nous le redonnons au client, mais cela ne veut pas dire que nous soyons philanthropes."

En effet, les Okko Hotels devraient se révéler tout à fait rentables "avec un ROCI [retour sur investissement, NDLR] supérieur à 10 %", précise son cocréateur. De bon augure pour séduire les investisseurs.

ÉVELYNE DE BAST

## Service dynamique et personnel compétent

**Brive (19)** L'hôtel a rouvert après plusieurs mois de travaux et envisage de monter en puissance.

## Le Quercy remis à neuf : un confort maximal



Le grand salon de l'hôtel Le Quercy.

Réputé pour être l'un des hôtels brivistes les plus courus, le Quercy, implanté quai Tourny, rouvre ses portes après plusieurs mois de travaux. L'ensemble du bâtiment a été remis à neuf et aux dernières normes, avec d'importants investissements. Inauguré récemment, le lieu affiche 48 chambres (au lieu de 54 précédemment), classées 3 étoiles, avec une salle pour les petits déjeuners. "Nous avons tout revu, explique la directrice **Estelle Lachaise**, en réduisant le

nombre des chambres pour des raisons structurelles liées à la sécurité. Elles se répartissent sur six étages, avec une nouvelle décoration, un confort maximal, et les dernières connexions techniques. Nous proposons des tarifs attractifs - de 80 à 127 € - et un service dynamique, assuré par un personnel compétent."

### ATOUTS MULTIPLES

Avec 6 salariés, le Quercy sert les petits déjeuners, tout en travaillant en partenariat avec le restaurant La Truffe

noire qui assure les repas à cent mètres de là. Affilié à Inter-Hôtel, le lieu bénéficie du système de réservation de la marque, et de sa communication. Des soirées étape sont affichées à 90 € avec la cuisine de La Truffe dont la réputation n'est plus à faire. L'objectif de la direction est de monter en puissance, de créer deux emplois supplémentaires, et de se positionner auprès des hommes d'affaires ou des touristes. "Nos atouts sont multiples, résume la responsable : un centre-ville dans lequel nous sommes intégrés, un service impeccable, une notoriété, une table connue et appréciée. Comme on dit en Limousin, 'Chabaz d'entrer' : Bienvenue chez nous, vous êtes ici chez vous."

JEAN-PIERRE GOURVEST

### Hôtel Le Quercy

• 8 bis quai Tourny • 19100 Brive  
• Tél. : 05 55 74 09 26  
• [www.hotelduquercy.com](http://www.hotelduquercy.com)

**CAPIC**  
Constructeur depuis 1955

**L'équipement de la bonne cuisine**

CAPIC Quimper France  
Tél 02 98 64 77 00 / [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)

Salon International des **Plages**  
sip-expo.com  
3e édition

Le Salon des professionnels des plages et de la restauration

**Nouveau Salon référent**  
• plages aménagées • restaurants • hôtels  
• campings • brasseries • bars • chefs étoilés

**1er Salon de la restauration en Languedoc-Roussillon**

EDITION 2011 :  
4 000 visiteurs pro  
+100 exposants

Infos pour les professionnels :  
[www.sip-expo.com](http://www.sip-expo.com) - 04 67 20 45 55

Mardi 6, mercredi 7 et jeudi 8 mars 2012 - La Grande Motte 34280

15 au 17  
avril 2012

oraires d'ouverture : dim. 15 : 14 h - 19h,  
ndi 16 et mardi 17 : 9 h - 19 h

Pour toute information : [www.saphir-pau.com](http://www.saphir-pau.com)

Un temps partiel peut travailler

**9,22€**

Taux horaire minimum conventionnel

**9,22€**

Taux horaire Smic

**3,44€**

Valeur du repas

**3 031€**

Plafond Sécu

**1 624**Indice du coût de la construction  
Révision : + 1,88 %  
Renouvellement : + 38,80 %**9,7%**Taux de chômage au 3<sup>e</sup> trimestre 2011

# Juridique

## Rétrospective législative

### Où en est la loi sur la mention des produits frais au restaurant ?

Vous êtes nombreux à vous interroger sur l'obligation de mentionner les produits frais et congelés sur vos cartes de restaurant. Nous vous proposons de faire le point sur ce dossier qui est actuellement en discussion au Parlement.

PAR PASCALE CARBILLET

La mesure qui prévoit l'obligation pour les restaurateurs d'afficher sur leurs cartes la nature des produits frais ou congelés n'est pas applicable. En effet, celle-ci est actuellement en cours de discussion au Parlement dans le cadre de l'examen du projet de loi renforçant les droits, la protection et l'information des consommateurs. Les contours de cette nouvelle obligation peuvent encore faire l'objet de modifications lors de son examen par l'Assemblée nationale ou le Sénat.

#### UNE INITIATIVE DU DÉPUTÉ FERNAND SIRÉ

Le 3 octobre 2011, lors de la discussion du projet de loi renforçant les droits, la protection et l'information du consommateur à l'Assemblée nationale, le député UMP des Pyrénées-Orientales **Fernand Siré** fait adopter un amendement rendant obligatoire l'affichage sur les cartes des restaurants des conditions d'élaboration des plats. Si **Frédéric Lefebvre**, secrétaire d'État au Tourisme se déclare favorable à un tel dispositif, qu'il qualifie d'extrêmement novateur, il souhaite organiser au préalable une réunion de concertation avec les professionnels, afin de définir avec eux le dispositif à mettre en œuvre. Un arrêté ministériel viendrait alors en définir concrètement les modalités d'application. Cette mesure est donc traduite dans l'article 7 bis nouveau qui prévoit : "Art. L. 113-7. : un arrêté conjoint des ministres chargés de la Consommation et de l'Artisanat précise les modalités d'information des consommateurs par les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration, permanente ou occasionnelle, sur les conditions d'élaboration des plats qui leur sont proposés." Le projet de loi relatif à la protection et l'information des consommateurs contenant cette disposition est adopté en première lecture par l'Assemblée nationale le 11 octobre 2011, puis transmis au Sénat.

#### LES SÉNATEURS MODIFIENT LE CONTENU DE L'OBLIGATION D'INFORMATION

Le projet de loi est ensuite examiné par les sénateurs qui présentent deux amendements (n° 175 et n° 13) à cet article 7. Ces derniers modifient profondément son contenu mais, surtout, ses modalités d'application. L'amendement n° 13 rectifié propose que les consommateurs soient informés des conditions d'élaboration des plats qui leur sont proposés grâce à la mention du label Maître restaurateur sur les cartes et les menus des restaurants ayant reçu cette distinction. Cet amendement n'est pas retenu, car considéré comme trop restrictif par rapport au texte initial (le fameux article 7 bis). Pour défendre leur position, les sénateurs rappellent que l'objectif des députés est de permettre aux consommateurs de savoir si les plats proposés

dans les restaurants ont été ou non confectionnés dans l'établissement et à partir de produits frais. Le titre de Maître restaurateur a été mis en place afin de distinguer et de mettre en avant les professionnels proposant des produits frais cuisinés sur place. Cependant, les sénateurs estiment qu'"au vu de la trop lente diffusion du titre de Maître restaurateur, il est temps aujourd'hui d'aller plus loin, en imposant aux professionnels un affichage sur les modalités de préparation des plats".

Le Sénat considère qu'il est nécessaire, comme pour la boulangerie, d'inscrire cette obligation directement dans la loi et, en l'occurrence, dans le chapitre sur les pratiques commerciales réglementées par le code de la consommation. Ils proposent donc d'insérer dans ce code un article disposant que les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration permanente ou occasionnelle sont dans l'obligation de préciser sur leur carte plusieurs éléments : si les plats proposés sont cuisinés sur place d'une part, et à base de produits bruts et frais, d'autre part. En outre, les sénateurs souhaitent que cette disposition entre en vigueur dès l'adoption de la loi, sans attendre un éventuel arrêté (comme cela est prévu par l'article 7 bis adopté par les députés). En revanche, ils laissent un délai d'un an après la promulgation de cette loi pour qu'un décret vienne définir, à des fins d'harmonisation dans toute la profession, les mentions ou signalétiques qui devront être apposés sur les cartes. Les sénateurs excluent de cette obligation d'information les produits suivants, qui peuvent difficilement être réalisés sur place : charcuterie, poissons fumés, pains, viennoiseries, condiments et pâtes. Ils proposent aussi que dans le cas des plats de poissons, le restaurateur précise s'il s'agit de poissons de pêche ou d'élevage.

#### CONTRE L'AVIS DU GOUVERNEMENT

Interrogé par le président du Sénat sur l'avis du Gouvernement, le secrétaire d'État au Tourisme Frédéric Lefebvre rappelle alors qu'il est convaincu de la nécessité d'une plus grande transparence en matière d'information des clients sur les conditions d'élaboration des plats. Il reconnaît que la rédaction de l'article 7 bis proposée par les députés est moins précise que celle proposée par les sénateurs avec l'amendement 175, mais "c'est l'effet d'un choix volontaire", s'empresse-t-il d'ajouter. Le secrétaire d'État considère en effet que l'énumération détaillée des produits devant ou non être concernés par l'obligation d'informer le consommateur n'a pas sa place dans la loi. Il rappelle que des réunions de concertation se tiennent avec les professionnels pour définir précisément les modalités de ce dispositif. "Il ne s'agirait pas que, en voulant inscrire des produits dans la loi, on en oublie tel ou tel", prévient Frédéric Lefebvre. Celui-ci précise en outre que "ce n'est pas seulement la liste des produits que nous sommes en train de négocier avec les professionnels.

Nous discutons aussi [avec les professionnels, NDLR] de la manière dont les informations seront matérialisées. Il n'est pas si simple, en effet, de déterminer s'il faudra apposer un astérisque à chaque ligne du menu ou prévoir l'introduction d'une mention générale au début de chaque carte. Ce sont de toutes ces questions que nous sommes en train de débattre." En conséquence, Frédéric Lefebvre demande aux auteurs de l'amendement n° 175 rectifié de le retirer. L'amendement est néanmoins maintenu et adopté par les sénateurs lors de la séance du 22 décembre 2011.

#### LA NOUVELLE RÉDACTION DE L'ARTICLE 7 BIS

Le texte adopté par les sénateurs prévoit que les restaurateurs doivent informer leurs clients des conditions d'élaboration de leurs plats selon les modalités suivantes :

**L'article 7 bis** : Après la section 10 du chapitre I<sup>er</sup> du titre II du livre I<sup>er</sup> du code de la consommation, il est inséré une section 10 bis ainsi rédigée :

**"Section...** : *Informations sur les conditions d'élaboration des plats proposés dans le cadre d'une activité de restauration, permanente ou occasionnelle*

**"Art. L. ...** - *Les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration, permanente ou occasionnelle, précisent sur leurs cartes si les plats proposés sont cuisinés sur place à partir de produits bruts et frais, hors produits tels que charcuteries, poissons fumés, pains et viennoiseries, condiments, pâtes. Pour les plats à base de poissons, le restaurateur précise s'il s'agit de poissons de "pêche" ou d'"élevage".*

**"Art. L. ...** - *Dans un délai d'un an après la promulgation de la loi n°... du..., un décret en Conseil d'État propose une harmonisation des mentions ou signalétiques apposées obligatoirement sur les cartes afin d'informer les consommateurs sur les conditions d'élaboration des plats proposés dans le cadre d'une activité de restauration, permanente ou occasionnelle.*"

Mais cette version est loin d'être définitive. En effet, ce projet de loi sur la protection et l'information des consommateurs, transmis à l'Assemblée nationale le 23 décembre 2011, doit encore faire l'objet d'une seconde lecture par l'Assemblée nationale, puis ensuite à nouveau par le Sénat. Le feuilleton est donc encore loin d'être terminé.

Blog des Experts 'Droit et réglementation en CHR'  
sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



Lire les autres articles sur le sujet, les réactions d'autres professionnels ou réagir avec le mot clé **RTK4202** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



## “Proposer des pistes de réflexion”

**La Ferté-Saint-Aubin (45)** L'association des professeurs de cuisine et de restaurant des CFA s'est réunie dans le Loiret pour préparer son trophée et son prochain congrès.

## Objectif : revaloriser les métiers de la salle

Fort de près de 200 adhérents représentant une centaine de CFA de toute la France, y compris à La Réunion et peut-être prochainement à la Martinique, l'Association nationale des professeurs de cuisine et de restaurant (ANPCR) des CFA vient de tenir une réunion interrégionale à La Ferté-Saint-Aubin (45).

L'objectif était de rassembler, autour du président national **Bruno Treffel**, les délégués régionaux des régions Centre (**Florent Doittée**), Île-de-France (**Denis Badetez**) et Bourbonnais-Auvergne-Limousin (**Bruno Murat**) en présence d'enseignants de ces régions. “C'est pour nous l'occasion de faire le point sur l'évolution des métiers de salle qui représente une vraie inquiétude, explique Bruno Treffel. Nous avons été associés aux assises de ces métiers et au travail de **Régis Marcon**. Il faut maintenant proposer des pistes de réflexion.”

### EN ROUTE POUR LE TROPHÉE

Centrée sur des questions liées à la pédagogie, l'ANPCR s'interroge également sur la réforme du bac pro. L'association milite, elle, pour un cursus de quatre ans (deux ans de CAP et deux de BEP). Elle a également travaillé sur le développement des certificats de qualification professionnelle (CQP) qui



Les délégués de l'ANPCR : **Denis Badetez, Bruno Treffel, Bruno Murat et Florent Doittée.**

répondent à une vraie demande des entreprises, au plus près des besoins du terrain. L'association prépare enfin la tenue de son traditionnel trophée dont les sélections régionales débutent. La finale se tiendra en Belgique du 19 au 22 avril sous la présidence de **Denis Courtiade**, directeur du restaurant du Plaza Athénée à Paris. Le prochain congrès de l'ANPCR est quant à lui programmé fin octobre à Poitiers.

**JEAN-JACQUES TALPIN**

## En bref

### Premier forum de l'emploi au lycée Jean-Baptiste Decrétot de Louviers

La 1<sup>re</sup> édition du forum de l'emploi des lycéens et étudiants de l'industrie hôtelière en Normandie s'est déroulée le 8 février au lycée Jean-Baptiste Decrétot de Louviers (27). Une vingtaine d'entreprises avaient fait le déplacement pour écouter, informer et conseiller les étudiants et élèves des lycées de Normandie à la recherche de stages ou d'emploi. Sous forme de 'Job Dating', ceux-ci ont pu déposer leurs C.V. “L'objectif est atteint : les étudiants, les élèves et le corps enseignant ont apprécié la disponibilité de tous les recruteurs. Nous comptons renouveler cette manifestation en 2013”, déclare **Xavier Levassort**, enseignant chargé du suivi de cette manifestation. En parallèle, 30 élèves ont été sélectionnés pour participer au service de la nuit des Césars au Fouquet's à Paris, le 24 février prochain.

## De l'hôtellerie à la restauration collective

Organisé par le chef des travaux **Pascal Noir**, un forum a permis aux élèves, au travers de rencontres avec les recruteurs, de s'initier à l'art subtil de l'entretien d'embauche.

## Lycée hôtelier de Grenoble : les grandes enseignes au rendez-vous

Accor, Casino Cafétéria, Les Grandes Étapes françaises, Club Méditerranée, Courtepaille, Elior, Groupe Sibuet, Groupe Flo, Logis, Sodexo, l'Umih 38, NH Hoteles, Evian Royal Resort et Flunch... Les représentants de l'hôtellerie et de la restauration traditionnelle et collective sont venus nombreux à la rencontre des élèves et étudiants. Ceux-ci étaient issus des sections de BTS hôtellerie et responsable d'hébergement, terminale bac technologique hôtelier, terminale bac professionnel (cuisine et restaurant), CAP (cuisine et services hôteliers) et mentions complémentaires (sommellerie et traiteur).

### FORUM DES FORMATIONS

Au cours de cet événement organisé par **Pascal Noir**, chef des travaux, les jeunes se sont pressés autour des stands tenus par des responsables de recrutement avides de présenter leur entreprise et leur politique en matière d'emploi. Ces entretiens constituaient souvent un premier entretien d'embauche, l'occasion pour nombre d'entre eux d'apprendre à en éviter les pièges... Les élèves ont déposé en nombre leurs C.V. sur le site [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr). **Patrice Broussou**, proviseur du lycée, se souvient : “Lors de la précédente édition, un élève a déposé son C.V. le matin ; l'après-midi, il avait sept réponses.”



**Pascal Noir**, chef de travaux, et **Patrice Broussou**, proviseur du lycée.

En parallèle, un forum des formations était organisé pour les étudiants des sections d'hôtellerie-restauration en BTS et terminale baccalauréat technologique désireux de poursuivre des études en présence de représentants de grands établissements tels que l'Institut Paul Bocuse, l'École supérieure de Savignac, l'université Rabelais de Tours, ainsi que du Cned (centre national d'enseignement à distance). **CLAUDE DIBIASE**

[www.ac-grenoble.fr/Ecole.Hoteliere](http://www.ac-grenoble.fr/Ecole.Hoteliere)

## Beaucoup d'opportunités

**Paris (XIV<sup>e</sup>)** Trois pôles distincts ont permis aux élèves de rencontrer des représentants de grandes enseignes.

## Un forum emploi très concret au lycée Guillaume Tirel

Des représentants de grandes enseignes des CHR sont venus décrire les différents métiers parfois encore méconnus à des élèves de BTS hôtellerie-restauration et MAN. **Carole Blasco**, chef des travaux du lycée Guillaume Tirel, a pris soin d'organiser le forum autour de trois axes :

- un pôle restauration traditionnelle avec le groupe Frères Blanc, le groupe Alain Ducasse, le Groupe Flo, le groupe Gérard Joulie, Club Med et Pomme de Pain ;
- un pôle restauration collective avec Compass, Elior, l'association Carré d'as mais également des représentants des trois corps d'armée ;
- un pôle hôtelier avec le Mama Shelter, les groupes Marriott, Accor, Concorde, Hyatt, Mandarin Oriental et Summit Hotels & Resort.

Chacun à leur tour, les jeunes ont pu s'entretenir avec les responsables du recrutement de chaque enseigne, ce qui constitue autant d'opportunités de stages, voire d'embauches. **C. D.**

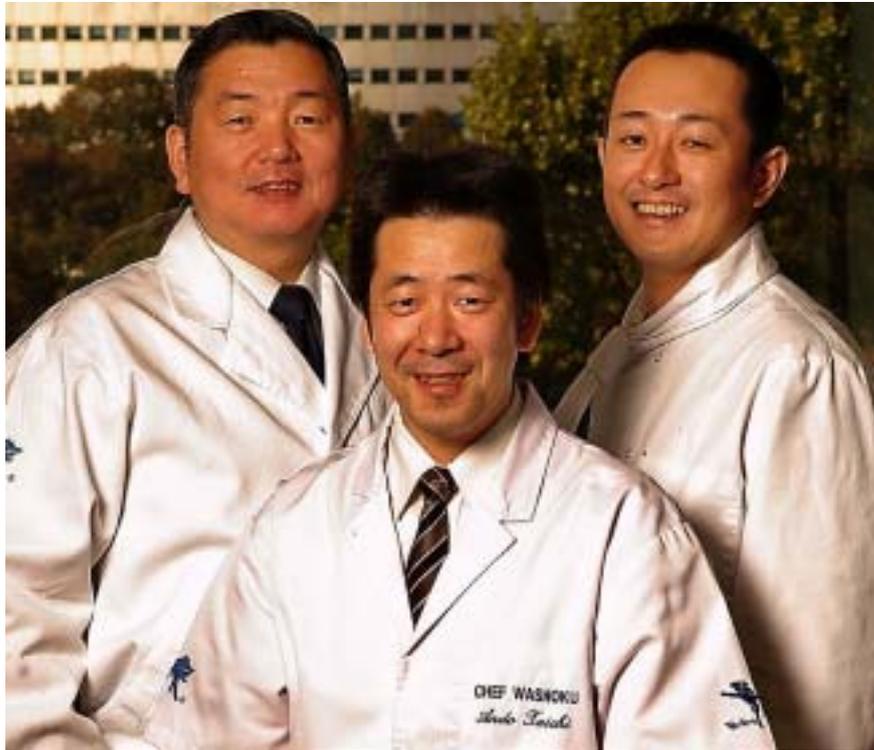
<http://lyc-guillaume-tirel.scola.ac-paris.fr>

**Carole Blasco**, chef des travaux, et **Chantal Pannellier**, proviseure du lycée Guillaume Tirel, aux avant-postes de l'événement.



**Paris (XV<sup>e</sup>)** Depuis bientôt deux ans, Kenta Kimura travaille au Benkay, l'un des restaurants japonais les plus courus de la capitale. Le chef nippon pratique cette spectaculaire cuisine sur plaque chauffante. Reportage.

## Kenta Kimura, chef Teppan Yaki au Benkay



Trois chefs d'élite se partagent le restaurant. Au centre, **Taichi Ando** pour le Washoku (cuisine traditionnelle), **Masao Karasuyam** (à gauche) qui prépare les sushis devant vous au sushi-bar, et (à droite) le chef **Kenta Kimura**, maître du Teppan Yaki, la cuisine sur plaque chauffante.



Retrouvez la recette de la Langouste fraîche fumée du chef Kenta Kimura avec le mot-clé **RTR318758** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

**10 HEURES** Franchir les portes du Benkay, c'est accepter de se laisser instantanément transporter au pays du Soleil Levant. Niché à deux pas de la maison de la Radio, avec vue imprenable sur la Seine, l'établissement fait figure de temple de la gastronomie nipponne en France. Ici, trois chefs d'élite se partagent le restaurant. Avec chacun sa spécialité culinaire. **Taichi Ando** pour le washoku (des recettes traditionnelles japonaises de bœuf teriyaki, d'anguilles grillées, ou de beignets tempura de gambas et de légumes), **Masao Karasuyam**, qui prépare les sushis devant les clients au sushi-bar, et **Kenta Kimura**, maître du Teppan Yaki, la cuisson sur plaque chauffante. Depuis deux ans qu'il a été embauché au Benkay, Kenta arrive tous les jours de bonne humeur. Le sourire aux lèvres comme marque de fabrique, il commence toujours par vérifier les réservations du jour. "Aujourd'hui, confie-t-il en feuilletant le carnet du maître d'hôtel, une vingtaine de couverts sont prévus. C'est un bon chiffre, qui signifie aussi qu'il va falloir particulièrement assurer !"

**10 H 20** Kenta vérifie la livraison des produits qu'il a commandés la veille au soir au marché de Rungis. Poissons extra frais, viandes en pagaille, fruits et légumes : chacun de ces aliments est scruté à la loupe par les cinq commis de l'équipe de Kenta. "Un produit de mauvaise qualité n'a pas sa place chez nous. Les clients qui viennent veulent des matières premières d'excellence. Ils ne nous laissent pas le droit à l'erreur." Il faut dire qu'un menu Teppan Yaki peut allégrement dépasser les 150 €.

**10 H 55** C'est le moment de la mise en place. Condiments, sauces, alcool... Tout est installé à côté de la plaque chauffante. Les poissons sont ensuite écaillés, filetés, puis détaillés. Les légumes sont portionnés avec rigueur, et les bouillons sont concoctés avec soin. "Tout

est préparé à l'avance. Car une fois le client attablé, nous cuisinons directement devant lui."

**12 HEURES** Le service de midi va bientôt démarrer. L'équipe en salle est briefée. Les réservations du jour, les ruptures de stocks, les produits 'à pousser', rien n'est laissé au hasard.

**12 H 20** Les premiers clients s'attablent. Alors que la salle se remplit à toute vitesse, Kenta installe un couple d'amoureux à sa table. La commande est prise en un clin d'œil. Dans la foulée, les commis s'activent en cuisine : charge à eux de préparer tous les ingrédients pour qu'ils correspondent à la commande. Commence alors un spectacle culinaire hors du commun. Sur la plaque chauffante, le riz danse entre les spatules, l'ail chuchote, et le Grand Marnier s'embrase. Le menu se compose sous les yeux des clients ahuris : demi-langouste fraîche, filet de bœuf et riz sauté, et le très visuel Fujiyama en dessert (crêpe flambée avec glace à la vanille et salade de fruits). "La principale difficulté d'un chef Teppan Yaki réside dans l'art de la cuisson. Les assaisonnements

sont également ardues à réaliser, dans la mesure où il nous est impossible de goûter devant les clients. Nous sommes jugés sur pièce et en direct. Pour ce faire, mieux vaut avoir une grande confiance en soi et une certaine maîtrise du stress."

**15 HEURES** Fin de service. Selon une mécanique bien huilée, chacun range son poste de travail. Chef d'équipe, Kenta en profite pour gérer les absences et les plannings de travail de son équipe. Dans la foulée, il improvise une réunion avec le responsable du restaurant, **Sylvain Neveu**. Objectif : lui présenter ses dernières créations. Très complices, Sylvain et Kenta décident d'ajouter deux nouveaux plats à la carte du Benkay. "L'idée est de renouveler au maximum notre carte. Nous adaptons également nos plats en fonction des saisons", explique Kenta.

**16 H 30** L'heure de la coupure. Le chef Teppan Yaki se repose pour être en forme le soir.

**18 HEURES** En quatrième vitesse, Kenta prépare les amuse-bouches. "Chaque semaine, j'en élabore des différents. Cela peut prendre du temps, mais je tiens à m'en occuper moi-même. C'est un peu la signature d'un chef."

Le restaurant ouvre de nouveau ses portes à 19 heures. L'affluence connaît souvent un pic pour le service du soir. Mais passionné, le chef Kimura ne semble pas fatigué. Mieux, il conclut : "J'ai hâte de donner le meilleur de moi-même à mes clients. Chef Teppan Yaki, c'est un peu comme si je faisais un spectacle tous les soirs. Et, tel un artiste, c'est cette remise en cause permanente qui fait la beauté de ce métier."

MYLÈNE SACKSICK

**Restaurant Benkay** • 61 quai de Grenelle • 75015 Paris • Tél. : 01 40 58 21 26

### L'avis de Sylvain Neveu, responsable du restaurant Benkay

"Un chef Teppan Yaki doit avant tout posséder un excellent relationnel avec la clientèle. En face de ses clients durant tout le repas, il a à cœur de transmettre sa passion pour la cuisine traditionnelle japonaise. Il doit aussi avoir une très bonne maîtrise des techniques de cuisson et d'assaisonnement. Sa présentation doit enfin être irréprochable. Côté salaire, un chef Teppan Yaki s'en sort plutôt bien, avec un salaire variable d'un établissement à l'autre, mais qui reste globalement très attractif. Généralement, il perçoit de 3 500 à 5 000 € brut par mois."

### SES RESPONSABILITÉS, C'EST AUSSI

- éplucher et émincer les légumes, écailler et détailler les poissons, mettre à réduire les sauces, préparer les garnitures, surveiller les cuissons ;
- évaluer la qualité des produits de base ;
- imaginer de nouveaux plats et participer à l'élaboration de la carte avec son équipe de cuisine (5 commis) ;
- respecter les règles d'hygiène, garantir l'utilisation des denrées sous leur véritable appellation d'origine ;
- recruter et former le personnel de cuisine ;
- répartir les tâches et le planning de travail ;
- élaborer le budget de fonctionnement de la cuisine, en partenariat avec le gérant du restaurant ;
- gérer les denrées alimentaires (achat, approvisionnement, stockage, conservation...) ;
- calculer les prix de revient et de vente des plats.

## Sensibiliser les futures générations de chefs

L'épreuve est cofondée par l'école Ferrandi et l'Alliance Produits de la mer, en partenariat avec le lycée hôtelier de Dinard, les Relais & Châteaux et le salon Prorestel.

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

## Premier concours culinaire pour la pêche durable

Le 16 janvier 2012, des élèves venus d'écoles hôtelières de différentes régions de France et de l'île de la Réunion étaient à l'école Ferrandi à Paris, cofondateur du premier concours culinaire consacré aux produits de la mer durables, pour participer aux épreuves de la catégorie élèves. Puis, le 18 janvier, les épreuves de la catégorie 'jeunes chefs' se sont déroulées au lycée hôtelier de Dinard, partenaire du concours. Ce sont cette fois cinq jeunes chefs de moins de trente ans qui ont rivalisé de créativité pour enchanter les yeux et les papilles du jury. Ce dernier, présidé par **André Eslan**, représentant **Olivier Roellinger**, parrain du concours, était composé de professionnels de la filière, de chefs, des partenaires de cette initiative et de journalistes. Le jury a été impressionné par la qualité des créations proposées par les candidats. Le défi était de proposer une recette gastronomique et une recette maison, facile à réaliser par le grand public, avec la même espèce de poisson durable.

### UN APPROVISIONNEMENT DURABLE D'UNE ESPÈCE NON MENACÉE

Pour s'assurer que l'espèce choisie n'est pas menacée, les candidats ont dû tenir compte de la zone et la technique de pêche, ainsi que de la taille de maturité sexuelle. Cette réflexion est essentielle pour sensibiliser les futures générations de chefs à la fragilité des ressources halieutiques, explique **Elisabeth Vallet**, directrice Europe de l'Alliance produits de la mer : "L'originalité de ce concours culinaire est de placer la durabilité au cœur des épreuves. Les chefs ont un rôle clef à jouer pour la préservation des ressources :

*ils sont d'excellents ambassadeurs et prescripteurs de leurs produits, à la fois auprès du grand public mais également en amont de la filière, auprès des fournisseurs en produits de pêche et d'aquaculture."*

Les candidats sélectionnés sur dossier ont ainsi proposé des recettes à base de bar de ligne, légine lieu noir, lieu jaune de ligne, mullet, rouget, grondin, tacaud... Les candidats ont été notés

sur l'originalité de leurs recettes, ses qualités gustatives, esthétiques et leur respect de la fiche technique qu'ils ont eux-mêmes conçue. Quelques exemples d'intitulés : Filet de bar à l'unilatéral, Saint-Jacques sautées, topinambours en écaille, purée de légumes de saison et caramel d'épices ; Dos de légine rôti au miel, duo de tubercules aux agrumes et sauce américaine, gelée de garbure au confit de canard et achards de légumes ; Dos de lieu jaune et Saint-Jacques, risotto croustillant et topinambours caramélisés.

### UN CONCOURS TRÈS PÉDAGOGIQUE

L'intérêt et la motivation que les candidats ont manifestés lors de cette première édition du concours est un excellent signe de l'évolution dans les pratiques de la restauration, constate **Michel Mouisel**, responsable du développement international de Ferrandi : "Il n'est en effet pas envisageable de préparer sérieusement

les étudiants à la restauration de demain sans y inclure la notion de durabilité.

En étant cofondateur de ce concours, la volonté de l'école Ferrandi est de sensibiliser les futurs chefs. Certes, on ne change pas tout du jour au lendemain, aussi ce choix doit être accompagné par tous les acteurs de la profession. Il en va de même pour la sensibilisation des consommateurs." **Alain Bernard**, chef des travaux du lycée de Dinard,

explique : "Pour certains des jeunes chefs, le développement durable est déjà mis en place au sein des établissements où ils travaillent. Pour d'autres, il s'agissait d'une démarche personnelle qu'ils souhaitent développer quand ils deviendront chefs de cuisine ou d'établissement. Les chefs ont réellement le pouvoir et le rôle d'impulser de nouvelles politiques durables."

**Alain Bernard.**

explique : "Pour certains des jeunes chefs, le développement durable est déjà mis en place au sein des établissements où ils travaillent. Pour d'autres, il s'agissait d'une démarche personnelle qu'ils souhaitent développer quand ils deviendront chefs de cuisine ou d'établissement. Les chefs ont réellement le pouvoir et le rôle d'impulser de nouvelles pratiques durables au sein de leurs équipes, avec leurs fournisseurs et auprès des consommateurs."

### UN DÉFI POUR LA PROFESSION

De ce fait, il est ressorti des réflexions des candidats que certains des poissons choisis mériteraient d'être mieux valorisés. C'est aujourd'hui un véritable défi pour les chefs de savoir mettre en valeur des espèces peu connues et dont la ressource n'est pas menacée, de les proposer à leurs clients pour diversifier les poissons consommés et ainsi lever la pression sur les espèces considérées plus "nobles", actuellement surpêchées. Si vous souhaitez avoir un aperçu des réalisations des candidats, venez au salon Prorestel à Saint-Malo. Ce salon professionnel,

organisé par la CCI Saint-Malo-Fougères, accueillera la remise des prix le 27 février, sous la présidence d'Olivier Roellinger. Les lauréats du concours effectueront des démonstrations de leurs recettes durant les trois jours du salon.

**Blog des Experts 'Développement durable en CHR'** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

### LES FONDATEURS DU CONCOURS



- **SeaWeb-Alliance Produits de la mer**, association environnementale oeuvrant pour la préservation des océans et de ses ressources.

[www.allianceproduitsdelamer.org](http://www.allianceproduitsdelamer.org)

- **Ferrandi**, l'école française de gastronomie, une école de la chambre de commerce et d'industrie de Paris, forme des professionnels reconnus dans les grandes filières que sont : la cuisine, la pâtisserie, la boulangerie, le traiteur, les arts de la table.

[www.egf.ccip.fr](http://www.egf.ccip.fr)

### LES PARTENAIRES DU CONCOURS



- **Le lycée hôtelier de Dinard**

[https://phare.ac-rennes.fr/hotelier\\_dinard](https://phare.ac-rennes.fr/hotelier_dinard)

- **Relais & Châteaux**

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

- **Prorestel**

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

## Une équipe impliquée

**Rennes (35) Un triporteur, des bacs à compost, un chariot d'infusions fraîches. L'enseigne**

## Trois idées pour la planète signées Lecoq-Gadby

Tout se fait naturellement, les propositions et les idées viennent même aujourd'hui des salariés", se félicite **Véronique Brégeon** dont la philosophie environnementale semble pour le moins partagée chez Lecoq-Gadby, hôtel 4 étoiles de Rennes et restaurant étoilé. Le chef, **Pierre Legrand**, fait désormais son marché le samedi matin en triporteur : "À peine dix minutes pour revenir, le coffre plein... Je fais toutes mes courses avec." Autre nouveauté : "Nous avons installé deux bacs à compost de 600 litres chacun." En cuisine, un bac accueille "pour le moment les déchets organiques verts, mais nous pourrions à terme y mettre les déchets de l'activité traiteur de la maison, le marc de café, les papiers absorbants..." Après une formation



d'une demi-journée, **Damien**, le second de cuisine, a la charge du compost qu'il remue tous les quatre jours, nourrit en matières sèches... "Nous verrons dans un an avec le premier compost qui nous servira pour le

**Pierre Legrand**, chef étoilé de Lecoq-Gadby fait son marché en triporteur.

jardin, pour le voisinage si nous en avons trop, voire dans les pots de nos infusions..." Les infusions fraîches, voilà la troisième belle idée de chez Lecoq-Gadby, à l'initiative de **Fabien Le Bourg**. "Nous avons 5 variétés d'infusions fraîches en pot que nous proposons à la clientèle. Thym citron, menthe glaciale, géranium rose, marjolaine et menthe bergamote. Nous les coupons à même le pot, les lavons un peu et les plaçons dans une théière. Elles font un tabac."

**OLIVIER MARIE**

**Lecoq-Gadby** • 156 rue d'Antrain • 35700 Rennes  
• Tél. : 02 99 38 05 55 • [www.lecoq-gadby.com](http://www.lecoq-gadby.com)

Voici quelques idées pour réaliser votre plus beau chiffre d'affaires du mois de mars.

PAR HERVÉ MARZIOU, BIÉROLOGUE  
bierologuehervemarziou@yahoo.fr



## Les brassins de printemps arrivent, soyez prêts

Annoncez le retour du printemps avec quelques fleurs : un bouquet sur le comptoir, des petits pots de primevères sur les tables. Et créez l'événement dans votre établissement avec la bière de mars.

### COMMENT CRÉER L'ÉVÉNEMENT ?

- **Annoncez-le à l'avance**  
Utilisez à bon escient la PLV que vous offre votre brasseur. Soyez imaginatif, en adaptant ce kit en fonction de votre établissement. Apposez les affiches et les vitrophanies au mieux, de façon à ce qu'on les voit de l'extérieur et de l'intérieur de votre établissement. Accrochez à bon escient les guirlandes, les ballons, etc. Tout ceci donne un air de fête, une envie de fêter l'événement. Disposez les chevalets sur vos tables et le cavalier de pompe sur votre tirage. Lorsque vous êtes prêts, annoncez l'arrivée de vos fûts, la date de la première mise en perce.
- **Donnez envie**  
Exposez les verres, les sous-bocks à l'avance. Parlez-en, créez l'attente et suscitez l'intérêt de vos clients. Et pourquoi ne pas reprendre une vieille tradition de certaines régions en suspendant au-dessus de votre porte d'entrée un bouquet de genévrier ?
- **Choisissez le bon moment**  
En fonction de votre établissement et de votre clientèle, choisissez le jour et l'heure de la mise en perce du premier fût de votre bière de mars. Faites-en un événement à hauteur de vos possibilités. Par exemple,

choisissez parmi vos clients celui qui a un fort relationnel et invitez son épouse ou sa compagne. Faites ensemble, en cave, la mise en perce, sans oublier de prendre une photo. Au préalable, veillez toutefois à ranger votre cave et à vérifier votre police d'assurance. Autre possibilité : vous mettez en perce vous-même et faites passer votre client exceptionnellement derrière le bar, pour qu'il tire le premier demi pression de votre bière de printemps. Si vous avez parmi vos clients ou vos connaissances quelqu'un qui sait parler de la bière, invitez-le pour commenter l'événement.

### Son histoire

Loin d'avoir copié l'événement du beaujolais nouveau, la bière de mars est évoquée dès 1324 en Silésie et 1394 à Arras. Le premier brassin, avec des malts d'orge et des houblons de l'année, ne pouvait pas être réalisé avant novembre ou décembre. Le temps que la bière s'élabore et se bonifie en cave de garde, le premier tonneau était mis en perce avant l'entrée en carême, soit entre le 12 février et le 17 mars. Comme on ne savait pas conserver les cônes de houblon en préservant leur richesse aromatique, c'était au niveau de ses arômes la 'meilleure bière de l'année'. Elle était attendue avec impatience et permettait de fêter, avec sa complexité florale et herbacée, le renouveau exprimé par le printemps.

Puis, avec la meilleure conser-

vation du houblon, la bière de mars a été abandonnée en tant que telle. Dans les années 1980, l'Association des brasseurs de France préconisait qu'elle soit produite en quantité limitée, légèrement alcoolisée, élaborée avec une variété d'orge de printemps et de couleur uniformément ambrée. Aujourd'hui, on trouve des bières aux caractéristiques plus variées et plus personnalisées. Par exemple, le floral est toujours un des

arômes dominants tandis que l'amertume prononcée fait un retour surtout chez les brasseurs artisanaux. D'où une proposition plus variée qui correspond aussi à l'attente de vos clients. Elle se sert à une température de 3 °C à 5 °C, dans un verre tulipe qui lui permettra d'exhaler ses qualités aromatiques.



### COMMENT PROPOSER LE BRASSIN ?

- **À un prix raisonnable** : vos clients habitués la goûteront, mais commanderont aussi leur bière préférée dans votre gamme. Il faut que vous soyez cohérent. La bière de printemps doit rester accessible à tous. Certains d'entre vous feront même un prix d'appel. Pourquoi ne pas offrir un shooter de bière de printemps en complément à une commande, ou à ceux qui ne la goûteraient pas sans cette petite attention ?
- **Avec un accompagnement 'surprise bière'** : comme vous avez su proposer un café gourmand, vous pouvez offrir des cubes de fromage, des tout petits saucissons à croquer, des biscuits salés ou des petites galettes bretonnes, sous sachet individuel avec une DLUO qui vous met à l'abri de toute perte. Vous serez

étonnés de l'engouement que cela suscitera. Les professionnels espagnols l'ont compris depuis longtemps déjà.

- **Avec quelques plats astucieusement choisis sur votre carte ou en fonction de vos plats du jour** : proposez une bière de printemps avec une entrée à base de légumes, en plat sur un hachis parmentier ou sur des lasagnes ou même sur un filet de poisson en chapelure. Sur un fromage, privilégiez ceux à pâte pressée non cuite comme le cantal ou les tommes de Savoie. Quant aux desserts, elle est rafraîchissante sur une tarte fine ou un dessert léger aux fruits. Votre bière de printemps leur apportera toute sa légèreté et ses arômes floraux. Veillez à faire vos commandes à temps, les bières de printemps sont souvent élaborées en édition limitée.

### Dégustation



Afin de mieux connaître les bières que vous voulez proposer à vos clients, je vous suggère quelques notes de dégustation supplémentaires :

- **Ch'ti de printemps** : une belle ambrée de haute fermentation à 5,9 °, désaltérante, toute en finesse avec ses arômes floraux et fruités et ses notes de biscuits. Elle a été brassée à partir de la combinaison de 4 malts et de 4 houblons. Elle est disponible en bouteilles et en fûts.
- **Gothic de printemps** : légère et fruitée, elle est idéale pour l'apéritif en terrasse. Vous aurez la possibilité d'offrir à vos clients des tartines de tapenade d'olives noires mis à votre disposition dans le kit d'animation. Disponible en fûts.
- **Fleurac de printemps** : une bière blonde à l'opalescence laiteuse et stable, surmontée d'une mousse blanche à fines bulles. Un nez agrume et menthe verte, bien fleuri. En bouche, une amertume légère qui s'enrichit de mentholé dans la finale, persistante. Disponible en bouteilles et en fûts.
- **Akacia de la brasserie Ninkasi** : une bière à la fleur, originale et printanière, obtenue par l'infusion de pétales de fleurs d'acacia dans le brassin : 6 °, légère et très fleurie sur une grande douceur maltée. Disponible en mini-fûts.
- **Pelforth de printemps** : une belle mousse blanc cassé, une bière cuivrée avec des reflets fauves, au nez, cette bonne odeur de bière composée d'arômes de céréales et de houblons, agréablement fleurie avec une belle vivacité en bouche et une amertume légère qui se prolonge sur une finale fruitée, florale.

### PAROLES DE SOMMELIER

**Hervé Schmitt**

Sommelier du Relais de la Poste, à La Wantzenau (Bas-Rhin)  
et vice meilleur sommelier de France 2008

“ La bière de printemps de la brasserie Météor bénéficie d'un élégant relooking, amorçant un beau succès commercial. La robe lumineuse se pare d'une teinte cuivrée aux reflets peau de chamois. Un irrésistible et dense cordon de mousse se présente à nos yeux. Le nez frais, aérien, révèle une agréable complexité aromatique. On décèle successivement des notes de fruits blancs mêlés à des fruits jaunes, une fragrance de caramel, une note d'épices douces et un parfum délicat de houblon frais. Cette bière de printemps nous offre un excellent volume de bouche, une personnalité unique conjuguée avec une noble et délicate amertume, d'une fraîcheur déroutante. La finale est sérieuse, allongée et délicatement houblonnée. ”



## Enquête Ipsos

Les professionnels sont très optimistes sur l'avenir de ces établissements - on en recensait 500 en 2005, plus d'un millier aujourd'hui - mais sous certaines conditions.



Les bars à vins misent sur des ambiances conviviales (76 % des gérants interrogés) et de terroir (44 %).

## Bars à vins, un secteur en pleine progression

gérants interrogés). De plus, alors qu'on pourrait croire que le vin attire surtout les seniors, cette clientèle est à 61 % constituée de personnes âgées de 30 à 45 ans ;

- la clientèle des bars à vins est majoritairement composée d'amateurs (pour 53 % des gérants interrogés) ;
- les bars à vins misent davantage sur des ambiances conviviales (76 % des gérants interrogés) et de terroir (44 %) afin de répondre aux besoins et attentes de leur clientèle, qui est aussi avide de plaisir et de découvertes.

### COMBIEN DE VINS PROPOSER ?

Les avis sont partagés, mais d'après l'étude, les bars à vins disposent en moyenne de 132 références. Il faut faire une différence entre vins proposés en bouteilles ou servis au verre. Mais, avec les nouveaux moyens de conservation, jusqu'à une centaine de vins peuvent être servis au verre dans d'excellentes conditions.

Lorsque plusieurs quantités sont proposées - 3 cl, 6 cl et 12 cl -, les deux tiers des clients choisissent 6 cl. Cela permet de déguster 3 ou 4 vins et de reprendre le volant. L'option 3 cl permet de découvrir de nouveaux vins, mais aussi de déguster des grands vins à des prix abordables. Ceci est un aspect non négligeable : il faut proposer des vins pour tous les goûts et pour toutes les bourses. Pour l'ensemble des bars à vins, l'étude fait ressortir un ticket moyen de 23 €.

### CHOIX DES VINS

Le contact direct avec les vigneron est privilégié par les dirigeants de bars à vins. Ils sont 62 % à visiter les domaines et 46 % à se rendre sur les salons pour choisir

les vins qu'ils mettront à leur carte. En revanche, ils ne sont que 3 % à faire leur choix à partir d'internet. De plus, les vins étrangers ne sont proposés que dans 25 % des établissements, alors qu'ils pourraient avantageusement figurer à leur carte.

En France, il existait environ 500 bars à vins en 2005. Actuellement, on en dénombre le double. Les professionnels sont très optimistes pour l'avenir du secteur, mais sous certaines conditions. Indépendamment du cadre, du choix et de la qualité des vins sélectionnés, les gérants doivent créer des animations (dégustations, soirées à thème, rencontres avec des producteurs, etc.) ce qui est déjà le cas pour plus de 50 % d'entre eux.

PAUL BRUNET

Dans le cadre du salon des vins de Loire qui s'est tenu à Angers, les 6, 7 et 8 février, l'institut de sondage Ipsos, en partenariat avec Logica Business Consulting, a mené une enquête auprès des bars à vins français. Objectif : mieux connaître l'état d'esprit des gérants de bars à vins, leur activité, leurs perspectives d'avenir et leur perception des vins de Loire.

Cette étude - quantitative et qualitative - commanditée par InterLoire, a été menée en novembre 2011. Afin de restituer l'ensemble des résultats, le salon des vins de Loire a organisé, le 7 février, une conférence-débat. **Claire Duchêne**, directrice marketing d'InterLoire, **Stéphanie Lassale**, rédactrice en chef de la *Revue des Comptoirs*, **Davina Rowley** et **Émilie Rey-Coquais**, directrices des études chez Ipsos, ont animé la conférence.

À l'issue de la présentation du sondage et du débat entre les participants, de grandes tendances sont apparues :

- la clientèle se féminise : alors qu'on s'imagine des consommateurs de vins masculins, la clientèle des bars à vins est majoritairement mixte (selon 66 % des

## LES VINS DE LOIRE TRÈS PRÉSENTS EN RESTAURATION

L'enquête Ipsos montre que les vins de Loire, par leur diversité et leur authenticité, sont naturellement très présents dans les bars à vins ; 89 % d'entre eux en proposent à leur carte. 92 % des professionnels trouvent que les vins de Loire sont intéressants à faire découvrir, et 82 % estiment qu'ils ont un bon rapport qualité-prix. Deux atouts considérables, sachant que le prix et l'envie de nouveauté sont des éléments primordiaux qui orienteront le choix des consommateurs ces prochaines années.

## En bref

### Victoria Elliot meilleure jeune sommelière en vin de Loire

Chaque année, le salon des vins de Loire d'Angers (49) est le lieu du concours du meilleur élève sommelier en vins du val de Loire. C'est une jeune Anglaise de 19 ans - une grande partie des finalistes était d'ailleurs féminine - qui l'a

remporté avec brio. **Victoria Elliot** est élève en mention complémentaire sommellerie au lycée hôtelier de La Rochelle (17). Après son bac technologique obtenu au lycée de La Rochelle, elle rencontre le "monde du vin, sa richesse et sa diversité" :

une "révélation". Une fois son diplôme obtenu, elle partira en stage en Afrique du Sud ou en Amérique du Nord. "J'ai envie de voyager, explique-t-elle, de découvrir, et de prendre mon temps avant de m'installer." La seule chose certaine



est son désir de travailler comme sommelière dans la restauration : "La cuisine et le vin sont mes deux passions, pas question de faire autre chose." Loin de sa région, elle n'en continuera pas moins à être une ambassadrice de charme des vins de Loire. J.-J. T.

## Verdicts en juin et en octobre

La succession de Fabrice Sommier (Master of Port) et de Benjamin Roffet (Meilleur sommelier de France) est ouverte.

## Sommeliers : deux titres en jeu cette année

Actualité chargée pour les sommeliers français qui ont envie de se construire un palmarès grâce aux différents concours. Cette année, en effet, seront attribués deux titres importants. En juin prochain, tout d'abord, on connaîtra le nom du nouveau Master of Port. Une récompense qu'avait remportée **Fabrice Sommier**, chef sommelier du groupe Georges Blanc, il y a presque deux ans. Le 23 janvier dernier ont eu lieu les sélections organisées par les associations régionales de l'Union de la sommellerie française (UDSF). Après correction des épreuves, la liste des candidats retenus



Fabrice Sommier et Benjamin Roffet connaîtront leurs successeurs dans les prochains mois.

pour la demi-finale a été officiellement dévoilée. Sont ainsi qualifiés : **Bertrand Bijasson** (Hôtel Mercure à Libourne, 33),

**Yann Satin** (Hôtel Westminster au Touquet-Paris-plage, 62), **Julia Scavo** (La Trattoria à Monaco), **Mathieu**

**Cédric Brisson** (Le Neuvième Art à Saint-Just-Saint-Rambert, 42), **Carole Ferron** (Les Vins'cœurs à Triors, 26), **Jean-Baptiste Klein** (Le Moulin de Mougins à Mougins, 06), **Antoine Lehebel** (Restaurant Michel Chabran à Pont-de-l'Isère, 26),

**Seraglini** (Royal Monceau à Paris, VIII<sup>e</sup>), **Philippe Troussard** (Les Caudalies à Arbois, 39), **Frédéric Voné** (À la Cour d'Alsace à Obernai, 67). Ils se retrouveront les 17 et 18 juin pour la suite de la 15<sup>e</sup> édition de ce concours. Il faudra attendre ensuite les 14 et 15 octobre pour connaître, à Marseille, le nom du successeur de **Benjamin Roffet** (Le Trianon Palace à Versailles, 78) qui était devenu Meilleur sommelier de France à l'Abbaye de Fontevraud (49). Pour se lancer dans cette compétition, les inscriptions sont toujours ouvertes via le site internet de l'UDSF ([www.sommelier-france.org](http://www.sommelier-france.org)). **JEAN BERNARD**

## “Les Vosges ont des besoins spécifiques”

Le syndicat des Vosges, affilié à l'Umih, maintient le cap. Plus de 60 % d'adhérents et la volonté d'être une force de proposition. Xavier Grimon en est le président et Gérard Claudel le trésorier. Ce dernier est aussi président de la CCI des Vosges et de Best Western France. Rencontre.

# La **FIH 88**, une force vive au service des Vosgiens



À gauche, **Gérard Claudel**, trésorier de la FIH 88 et président de Best Western France, et **Xavier Grimon**, président de la FIH 88.

S'adapter et, en parallèle, favoriser les échanges professionnels. L'équipe de la Fédération indépendante de l'hôtellerie 88, ou Umih Vosges, telle qu'elle s'est constituée il y a une douzaine d'années, s'inscrit dans cette logique. Son actuel président, **Xavier Grimon**, a repris l'établissement familial. Ce fut d'abord un routier. “On passait 120 croissants minimum tous les matins”, se souvient-il. Puis “il y a eu des changements de circulation. Du jour au lendemain, on vous coupe la route et tout s'arrête”. Ses parents l'ont vécu et surmonté. “Quand la cuisine est bonne, les gens finissent par faire le détour mais cela prend du temps”, estime le chef qui a tout refait il y a dix ans. Le Relais de Vincey, hôtel et restaurant de village, choisit alors la thématique yacht club de luxe. Réussi, contemporain, ce Logis séduit aujourd'hui la clientèle d'affaires sud-nancéenne. Les 41 chambres affichent un taux moyen d'occupation se situant entre 50 et 55 %. “C'est la moyenne du département”, confie le dirigeant syndical, qui constate avec regret une chute du parc : “Nous avons beaucoup d'hôtels dans les petites villes. Malheureusement, ils disparaissent faute de repreneurs. Les problèmes de mises aux normes ont terriblement accentué le phénomène.” Sur l'ensemble des établissements, la FIH Vosges compte 60 % d'adhérents. Un joli score qui se maintient grâce à l'omniprésence du syndicat dans les administrations et, là encore, sa capacité à évoluer. “Le syndicalisme est compliqué. Nous devons servir de garde-fou, accepter la concertation avec les institutions. Cela ne doit pas être à sens unique mais amener des choses concrètes aux professionnels” résume Xavier Grimon.

**Gérard Claudel**, l'ancien président départemental devenu trésorier du bureau lorsqu'il a pris ses fonctions à

la présidence de Best Western France, a été élu à la tête de la chambre de commerce et d'industrie des Vosges. Son obsession : booster, mettre en relation les entrepreneurs et les clientèles potentielles. Des marbriers vosgiens étaient au dernier salon des maires de France à Paris. “Nous nous sommes occupés de toute l'intendance. Ils n'avaient plus qu'à se concentrer sur la raison de leur présence : faire des affaires.” Lors du lancement du titre de Maître restaurateur, le département a très vite donné l'exemple et la CCI travaille actuellement à l'écolabel pour les hôtels. Une dizaine d'entre eux devraient être estampillés dans les mois qui viennent.

### “LE TOURISME, C'EST UN TOUT”

“Nous avons invité tous les hôteliers du département pour leur expliquer la démarche, les aides au financement et au pré-diagnostic dont ils pourraient bénéficier et où cela les mènerait. Les clients connaissent l'écolabel. Nous

souhaitons qu'il ait un panel en 2, 3 et 4 étoiles. Et nous allons étendre le dispositif auprès des campings”, explique Gérard Claudel. “Le tourisme, c'est un tout”, convient Xavier Grimon. Les deux hommes sont à l'origine du centre de formation FIH 88. “Les Vosges ont des besoins spécifiques. Il y a la montagne - nous sommes un département dit de ‘moyenne montagne’ -, nous avons le thermalisme de mars à novembre, l'activité business et de ville. L'idée était de proposer des formations, non pas généralistes, mais répondant bel et bien aux attentes des CHR vosgiens.”

Des professionnels parmi lesquels Gérard Claudel évoque plusieurs très belles réussites. “Nous avons **Jean-Yves Rémy** à Labresse avec le groupe familial Labellemontagne qui emploie près de 1 000 personnes en saison. Nous avons aussi des femmes extrêmement dynamiques comme **Christiane Thenot**, qui fait partie du bureau de la FIH 88 et dirige le Relais vosgien à Saint-Pierremont.” Le département abrite également l'une des plus grosses discothèques de l'est de la France, le Sphinx, sur la commune de Charmes. “Nous sommes parvenus à ce que les contrôles de gendarmerie ne soient pas uniquement à la sortie des discothèques mais aussi avant l'entrée... C'était important car les pouvoirs publics ont pu constater que malheureusement les abus ont souvent lieu en amont”, intervient Xavier Grimon, qui regrette que les discothèques aient été chassées des villes à cause du bruit : “Les clients n'ont pas le choix, ils doivent utiliser un véhicule pour se rendre aujourd'hui dans une discothèque.”

Autre constat : “Nos cafés ont beaucoup

souffert de la loi anti-tabac. Une partie de la clientèle, c'étaient les anciens qui se retrouvaient au bistrot... Les cafés ne se vendaient plus. La valeur des fonds a chuté et les licences IV se sont éteintes”, déplore Gérard Claudel, qui pointe aussi du doigt le développement des grosses chaînes de restauration. “Ces enseignes n'apportent rien au tissu local. Elles n'achètent rien sur place. Tout arrive par camion. Et puis, elles déséquilibrent le marché. Nous en avons trois sur Épinal et on en annonce 4 nouvelles pour 39 000 habitants... Les restaurants du centre-ville ont vu leur fréquentation chuter de 30 %. Je crois davantage dans l'équilibre et la diversité du marché...”

### REMISE EN QUESTION PERMANENTE

Gérard Claudel - qui termine sa cinquième année en tant que président de Best Western France avec 310 établissements sur tout l'Hexagone - revendique une approche concertée. “Nous faisons des plans structurés tous les trois ans avec des actions et des objectifs très fermes. Le client est au cœur du concept et nous faisons un important travail de formation sur l'employabilité. Les Best Western sont très différents mais le client est unique, d'où notre signature : des hôtels au singulier.” Dans son établissement, Le Lafayette, en périphérie d'Épinal, la remise en cause est permanente avec des agrandissements, de nouvelles salles de bains ou encore la création récente d'un spa qui lui permet désormais d'accueillir une clientèle de week-end et séduit, en semaine, la clientèle d'affaires. “Nous sommes dans une zone industrielle mais les clients, dès qu'ils sont à l'intérieur, ne s'en rendent plus compte.” Gérard Claudel revendique également une éthique de la restauration : le panneau Maître restaurateur est affiché en bonne place. Quant à l'équipe - 25 personnes en moyenne -, elle est stable mais comprend aussi des jeunes, qui puisent ici expérience et compétences. L'homme est parrain de l'édition 2012 de la coupe Georges Baptiste. “La qualité de l'accueil et du service est aussi importante que celle de la cuisine ou du cadre. Nous devons transmettre ces valeurs aux nouvelles générations.” Très vrai.

**SYLVIE SOUBES**



Dans l'établissement de **Gérard Claudel**, Le Lafayette à Épinal, la clientèle bénéficie désormais d'un spa très prisé.

“Le titre-restaurant est un dispositif très performant”

Des discussions sur le coût des commissions des titres-restaurants sont en cours entre les organisations patronales et les sociétés émettrices. Roland Hégué, président confédéral de l'Umih, fait le point. PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

## Coût des commissions des titres-restaurants : des négociations ont été entamées

**L'Hôtellerie Restauration :** Cette année, le relèvement des coûts des commissions des sociétés émettrices de titres-restaurants a provoqué des protestations de la part des organisations patronales. Qu'en est-il exactement ?

**Roland Hégué :** Il existe quatre sociétés émettrices. Celles-ci sont regroupées au sein de la centrale de règlement des titres (CRT), qui procède au traitement du titre et au remboursement des affiliés, qu'ils soient restaurateurs ou assimilés (comme les charcutiers, les bouchers ou les grandes surfaces). Chaque année, chaque émetteur établit sa grille de commissions qui prend en considération les délais de paiement à 3, 7 ou 21 jours, le mode de dépôt des titres... Ces montants varient aussi selon le montant total de la valeur collectée. Or, ces dernières années, nous avons constaté d'importantes hausses des commissions et, dans ce domaine, 'les arbres ne peuvent pas monter jusqu'au ciel'. Les commissions ne peuvent pas grimper plus vite que le pouvoir d'achat des consommateurs, sachant qu'en parallèle le restaurateur a de moins en moins de marge de manœuvre. Nous souhaitons que ces augmentations fassent désormais l'objet de davantage de dialogue entre chaque émetteur et les représentants de la profession. Voilà l'esprit qui préside aux négociations actuelles.

### Comment se déroulent-elles ?

Si les sociétés émettrices de titres-restaurants ne doivent pas être diabolisées par les affiliés qui comprennent mal les augmentations successives des commissions, elles doivent prendre conscience qu'elles ne peuvent pas imposer leurs tarifs sous prétexte d'intervenir sur un marché captif. Il s'agit là d'un subtil équilibre où notre organisation doit pleinement jouer son rôle de défense des intérêts des professionnels indépendants. Le titre-restaurant est, il faut le rappeler, un dispositif très performant : chaque jour, ce sont plus de 3 millions de salariés qui l'utilisent pour se restaurer à l'heure du déjeuner. Pour nos entreprises, cela représente en moyenne 20 % de leur chiffre d'affaires. Peu de gens s'imaginent la logistique nécessaire pour obtenir cette relative simplicité dans l'utilisation et le traitement...

### Qu'est-ce qui fait la force de ce dispositif selon vous ?

C'est avant tout son objet social : le titre-restaurant reste un dispositif qui s'attache à faciliter la vie des salariés en leur donnant accès à une aide pour leur déjeuner. Il repose ensuite sur un cercle



"Nous ne voulons pas que le titre-restaurant se transforme progressivement en titre alimentation", souligne Roland Hégué.

économique vertueux où chaque acteur doit jouer son rôle : les employeurs et les salariés par le cofinancement des titres, l'État par les exonérations de charges et de cotisations, les sociétés émettrices de titres-restaurants par le développement du réseau de relations clients/bénéficiaires et la gestion des flux, nos professions - restaurateurs et les assimilés restaurateurs - pour la perception des titres. En 2010, ce sont près de 700 millions de titres-restaurants qui ont été dépensés par les salariés pendant leur déjeuner, représentant un chiffre d'affaires supérieur à 5 milliards d'euros. Grâce au rôle de chacun et au développement commercial assuré par les émetteurs, le rythme annuel de croissance du titre est d'environ + 5 %. Au sein de ce marché, la restauration traditionnelle représente environ 35 % du chiffre d'affaires pour 45 % des entreprises autorisées à percevoir le titre-restaurant. En comparaison, la restauration rapide totalise quant à elle un chiffre d'affaires semblable à celui de la restauration traditionnelle mais avec seulement 20 % du nombre total des entreprises autorisées à percevoir les titres.

### Comment voyez-vous l'extension du cercle des entreprises autorisées à accepter le titre ?

Il est essentiel pour le maintien du régime social et fiscal dont bénéficie le titre que le réseau ne soit pas étendu outre mesure, sous peine de voir changer l'objet social du titre qui est d'assurer le développement d'une aide au déjeuner pour les salariés. Nous ne voulons pas que le titre-restaurant se transforme progressivement en titre alimentation. C'est pour cela, par exemple, que nous n'étions pas favorables à l'élargissement

du dispositif aux détaillants de fruits et légumes. Ici, le rôle de la commission nationale des titres-restaurants (CNTR) est primordial et il serait souhaitable que les moyens dont elle dispose puissent être renforcés pour continuer à prévenir les dérives et contrôler la correcte utilisation du titre.

### Où en est le projet de dématérialisation du titre ?

Nous travaillons actuellement avec les pouvoirs publics, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et les émetteurs pour faire en sorte que ce projet d'avenir soit une réussite pour l'ensemble des utilisateurs. Nous sommes très vigilants pour que ce système n'engendre pas de surcoût pour

les restaurateurs et puisse faire baisser de manière significative les frais de fonctionnement avec l'aide des nouvelles technologies.

### Dans les chiffres que vous avez livrés un peu plus haut, on constate que la restauration rapide profite davantage du titre-restaurant. Votre sentiment ?

À l'heure du déjeuner, la restauration traditionnelle doit se réinventer en offrant une prestation plus en phase avec les attentes et les besoins du consommateur. J'étais récemment au salon Sandwich & Snack Show à Paris et, on le voit, le créneau du déjeuner est en pleine évolution. Le consommateur veut des produits de qualité, équilibrés et consommables rapidement. Et le rapport qualité-prix doit être excellent.

## En bref

### Permis d'exploitation : réunion à la préfecture de la Vienne avec la CPIH

Le président de la branche café de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH), Roland Croisé, a été reçu à la préfecture de la Vienne avec une soixantaine de personnes, représentant les communes du département. Cette réunion, dirigée par Jean-Philippe Setbon, directeur de cabinet du préfet, portait sur le permis d'exploitation et ses conditions d'obtention. "La modification de la réglementation intervenue en mars 2011 a changé les conditions de déclaration des différentes licences de débit de boissons, de restaurant ou de vente à emporter qui désormais se font toutes en mairies et cette réunion a permis de faire le point sur le rôle désormais confié aux municipalités dans ce nouveau processus. De nombreuses réponses ont été apportées aux questions posées par les participants dans une ambiance studieuse", a commenté peu après le dirigeant syndical.

## L'Hôtellerie Restauration

L'heβδο des C.H.R. • 3 €

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

Siège : 5 rue Antoine Bourdelle

75737 PARIS CEDEX 15

Tél. : 01 45 48 64 64

Fax : 01 45 48 04 23

journal@lhotellerie-restauration.fr

### RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

Nadine Lemoine

E-mail : nlemoine@lhotellerie-restauration.fr

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/VINS/

LICENCE IV/CAFÉS

Sylvie Soubes

E-mail : ssoubes@lhotellerie-restauration.fr

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillat

E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

Cécile Charpentier

E-mail : ccharpentier@lhotellerie-restauration.fr

SECRÉTARIAT 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 2117 - 8917

IMPRESSIION

Roto Centre - 45 770 Saran

Capital : 1 418 141,74 €

Principal actionnaire : Bureau de Presse



## Pour réaliser sa cuisine : à qui s'adresser ?

Une nouvelle qualification, Quali-Pro Cuisines, et un nouveau terme, restaurateur, balisent désormais les choix des professionnels.

### QUALI-PRO CUISINES

Les hôtels-restaurants, restaurateurs, collectivités faisant appel à un installateur certifié Quali-Pro Cuisines ont l'assurance d'avoir en face d'eux un professionnel qui a justifié des compétences professionnelles de son entreprise et de son personnel. La certification Quali-Pro Cuisines donne une image exacte de la taille, du volume d'activité, des domaines du savoir-faire et des moyens de cet installateur. Elle atteste du maintien à jour des compétences, de la portée des assurances ainsi que du respect du code de bonne conduite de la filière grandes cuisines, des obligations sociales, fiscales et réglementaires.

Cette qualification des installateurs d'équipements de cuisine est effective depuis la fin de l'année 2011. Elle a été élaborée - avec le concours des autres acteurs de la filière, les fabricants (Syneg, Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines) et les restaurateurs (lire ci-après) de la Chambre de l'ingénierie et du conseil de France restauration et hôtellerie (CICF RH) - par l'Unicpro (Union nationale des installateurs de cuisines

professionnelles). Ce syndicat, créé lors du salon du Sirha le 25 janvier 2011 à Lyon, a pour vocation de défendre la spécificité des installateurs de cuisines professionnelles, dans les domaines du froid, de la cuisson, du lavage, de la préparation et de la buanderie. Il a tenu son assemblée générale constituante le 17 novembre dernier.

### RESTAURATEUR

Restaurateur est le terme générique désignant un professionnel de l'ingénierie en restauration. Il recouvre des spécialistes qui interviennent dans différents domaines tels que l'audit, l'expertise, les études préalables, la programmation, la maîtrise d'œuvre, l'accompagnement à la mise en service, l'assistance à maîtrise d'ouvrage.

### Pourquoi faire appel à un restaurateur ?

Un projet de restauration est complexe du fait des interactions entre les contraintes fonctionnelles et techniques, les performances souhaitées, les réglementations, les investissements et les frais de fonctionnement. Ces compétences sont pluridisciplinaires et nécessitent d'avoir une vision globale de l'utilisation du produit. Le restaurateur permettra de garantir les aspects fonctionnels, l'adéquation avec le bâtiment et ses installations



techniques, la cohésion des actions des différents intervenants. L'opération gagnera ainsi en efficacité et en qualité aussi bien en matière de résultats techniques qu'économiques.

Regroupés au sein de la Chambre de l'ingénierie et du conseil de France restauration et hôtellerie, ils s'engagent vis-à-vis de leurs clients à respecter des valeurs d'éthique professionnelle et à leur apporter un soutien fiable et indépendant.

### Comment est structurée cette profession ?

Ce métier est récent - il a à peine plus de trente ans - mais a su mettre en place son organisation au sein de la CICF, chambre professionnelle qui réunit les structures professionnelles indépendantes de l'ingénierie et du conseil de toutes les disciplines. Cette

JEAN-GABRIEL DU JAIFLIN, 'JGDJ CONSEIL'

branche, au 4<sup>e</sup> rang du secteur industriel français, compte 80 000 structures et emploie 650 000 salariés.

### Quelle formation suivre ?

Créé en 1998, le certificat de qualification professionnelle Assistant concepteur en ingénierie de restauration est devenu un acteur majeur en matière de formation. Près de 50 élèves ont été déjà formés, et certains sont devenus chefs d'entreprise. 90 % des diplômés restent dans la filière cuisines professionnelles. La 7<sup>e</sup> session vient de démarrer à Grenoble, et l'examen de la précédente s'est tenu à Paris le 15 octobre dernier.

L'association professionnelle Ireco gère la formation avec le soutien des partenaires sociaux de la branche, de la CICF et du Fafiec. Elle met actuellement en place l'obtention du diplôme sous forme de valorisation des acquis de l'expérience, et sa reconnaissance au Répertoire national des certifications professionnelles.

[www.qualipro-cuisines.fr](http://www.qualipro-cuisines.fr) • [www.syneg.org](http://www.syneg.org)  
[www.cicf.fr/les-syndicats/restauration-et-hotelierie](http://www.cicf.fr/les-syndicats/restauration-et-hotelierie)

**Blogs des Experts 'Matériels et équipements en CHR : faire son choix' et 'Implanter et gérer votre restaurant' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)**



## LES CHIENS ET CHATS CHOYÉS À L'HÔTEL 3-4-5 ÉTOILES

Voici une réponse complète et adaptée pour les hôteliers, lorsque leurs clients sont accompagnés de chiens ou de chats. La Conciergerie Caniféline prévoit tout : des produits ciblés à destination des animaux, pour un séjour personnalisé, adapté et facile au sein de l'établissement. Une offre unique pour 3 axes produits proposés :

- le produit phare du coin repas : la Doggy Lunch Box et ses accessoires siglés. Première valisette de repas canin, élaborée dans un total respect de l'équilibre alimentaire du chien. Elle contient également une newsletter, la Caniféline, rédigée par des vétérinaires, des associations de médiation animale et des partenaires professionnels ;
- le coin repos : une sélection de couchages exclusifs, de coffrets hygiène et beauté siglés...
- le coin détente : des produits exclusifs et en édition limitée.

Tél. : 06 83 33 36 70

[christine.his@orange.fr](mailto:christine.his@orange.fr)

[www.conciergerie-canifeline.com](http://www.conciergerie-canifeline.com)



## L'ALCOBORNE, BORNE ÉTHYLOTEST ÉLECTRONIQUE FIXE

L'installation de l'Alcoborne permet aux établissements concernés par l'arrêté du 1<sup>er</sup> octobre 2011 relatif à la mise à disposition d'un dispositif de test d'alcoolémie de se mettre en conformité avec la nouvelle réglementation. L'Alcoborne permet aux établissements de proposer un test préventif à la clientèle et ainsi de gérer les risques liés à l'alcoolémie au volant, ce qui minore la responsabilité du gérant. L'Alcoborne donne une image bienveillante et sécurisante de l'établissement et montre aux autorités qu'il prend en compte les risques liés à la consommation d'alcool pour les conducteurs. L'Alcoborne est le dispositif de test le plus économique à l'utilisation, beaucoup plus que le ballon chimique ou l'éthylotest électronique portatif.

Tél. : 03 25 45 33 90

[contact@ethylo.com](mailto:contact@ethylo.com)

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



## PRÉSIDENT PROFESSIONNEL LANCE LA TOMME DE BREBIS EN TRANCHES

Avec un goût fruité et franc, la Tomme de brebis en tranches de Président Professionnel permet de varier les cartes. Ce fromage de tradition est affiné pendant plus de deux mois. Président Professionnel a fait confiance à une fromagerie située au cœur de l'Espagne,

créée en 1970. Cette nouveauté aux multiples usages, présentée en barquette longue conservation de 400 g (36 tranches), apporte du caractère aux burgers, sandwiches, salades ou encore buffets de petit déjeuner. Les tranches de 10 x 15 cm correspondent au format baguette et ne

nécessitent aucune découpe préalable. Sur le plan nutritionnel, la Tomme de brebis est à la fois riche en calcium (2 tranches = 187 mg de calcium) et en protéines, conformément aux recommandations du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.

[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)



## LA SAUCE TOMATES OIGNONS BIO D'AUCY FOODSERVICES

C'est la base idéale pour réaliser de nombreuses recettes. Elle peut s'utiliser pure ou diluée, ou en ajoutant des ingrédients tels que des champignons, des légumes, de la viande hachée, des aromates. Enfin, la sauce tomates oignons bio d'Aucy FoodServices

peut agrémenter des pâtes, du riz ou des produits céréaliers (boulghour, quinoa, blé...). Tous les légumes bio d'Aucy sont cultivés conformément au cahier des charges de l'agriculture biologique et certifiés à tous les stades par des organismes indépendants.

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

## À L'ARDOISE CE MOIS-CI

### CŒUR DE RUMSTECK EN COCOTTE ÉCRASÉ DE TOPINAMBOURS ET MANDARINES CONFITES

(avec coût matière et coût de production)

PAGE RÉALISÉE PAR TIPHAINE CAMPET, AUTEUR DU BLOG DES EXPERTS 'RECETTES ARTISTIQUES POUR PRÉSENTATIONS INSOLITES'.

#### Son avis



Le rumsteck est une partie de l'ailoyau qui se situe en haut de la cuisse du bœuf. C'est

un morceau qui se sépare en 3 parties principales, l'aiguillette, le filet très tendre et la boule, qu'il faut laisser mûrir 8 à 10 jours de plus en chambre froide afin qu'elle soit juste à point.

#### LA RECETTE DU CHEF

(Marc Galais, Responsable du pôle culinaire TransGourmet)



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Pour 8 personnes : 1,4 kg de cœur de rumsteck • 1 carotte • 1 oignon • 1 kg de topinambours • 4 mandarines • 100 g de crème liquide • 100 g de sucre • Sel, poivre, thym, laurier, muscade • Beurre, lait, jus de veau, vin rouge

**1** Émincer l'oignon, couper la carotte en rondelles, éplucher et couper les topinambours, ficeler le cœur de rumsteck avant de le marquer en cuisson. Peler les mandarines.

**2** Cuire les topinambours dans le lait avec la muscade pendant environ 30 min. Faire suer avec un peu de beurre et d'huile l'oignon, la carotte, le thym et le laurier. Déglacer avec le vin rouge, ajouter un peu de jus de veau, laisser cuire à feu très doux pendant 15 min.

**3** Faire confire les segments de mandarines avec du beurre et le sucre, réaliser l'écrasé de topinambours avec la crème.

**4** Dresser l'écrasé à l'aide d'un emporte-pièce carré, marbré avec vos segments, ajouter un morceau de viande préalablement découpée en 8 et un trait de jus.



Cette recette se décline en version poisson :  
Aile de raie en cocotte, écrasé de topinambours et mandarines confites

Coût matière 2,24 € \*

Niveau de qualification pour réaliser le plat Facile

Frais de personnel de production/portion 2,70 € \*

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

\* Se reporter au blog pour en savoir plus.

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



Le topinambour est un légume racine, évoquant encore pour certains le souvenir des années de disette de la Seconde Guerre mondiale. Ses amateurs apprécient sa saveur proche de celle de l'artichaut. Le topinambour a pour principale caractéristique une teneur relativement élevée en glucides : 8 à 10 g pour 100 g (alors que dans la plupart des légumes frais, elle ne dépasse pas 3 à 4 g). Ces sucres pourraient également jouer un rôle dans la prévention de certains cancers et de l'ostéoporose. Grâce à ses fibres abondantes, le topinambour est aussi très efficace pour accélérer le transit intestinal. Enfin, il est un complément minéral et vitaminique non négligeable (en particulier en potassium et en magnésium, vitamines du groupe B).

inconvenient : il est particulièrement difficile à éplucher !

**Conservation/cuisson** : on peut le conserver au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines, en prenant soin de le placer dans un sac plastique perforé. Éviter de le congeler ou de le mettre en conserve car sa chair noircit. On peut aussi le mariner. À l'achat, le choisir de préférence ferme avec une peau exempte de taches ou meurtrissures. Émincé et râpé, on peut le mélanger à d'autres légumes pour confectionner des salades variées. Prendre soin de l'arroser d'un filet de citron ou de vinaigre pour éviter qu'il ne noircisse. Cuit à l'eau, à la vapeur ou à la poêle, il s'apprête comme la pomme de terre. On peut le réduire en purée et le préparer en gratin à la crème. On l'incorpore souvent aux soupes et aux ragoûts.



## C'est la saison

### Idées plat du jour

#### Le rumsteck

- Cœur de rumsteck rôti, purée à l'ancienne
- Émincé de rumsteck aux kumquats

#### L'aile de raie

- Aile de raie à la grenobloise
- Tronçon de raie poché, sauce aux agrumes



### Légume/fruit du mois La mandarine

Voisin de l'orange, cet agrume de la famille des rutacées est de forme ronde légèrement aplatie, petite, de couleur orangée. Avec ou sans pépins, la mandarine a une peau douce, lisse et peu épaisse, mais très parfumée. Fruit à chair juteuse et sucrée, ses quartiers sont assez petits et facilement détachables. Elle se garde assez bien dans un endroit frais et sec ou en bas de votre réfrigérateur durant 1 à 2 semaines. Il est préférable de la choisir ferme, lourde, avec une peau intacte exempte de taches noires, de moisissures et de points mous. On peut l'utiliser comme l'orange mais on la préférera nature en pleine saison (de février à avril) pour profiter de ses vitamines. Elle parfumerait les salades de fruits de sa subtile senteur. Également utilisée en pâtisserie, confiserie, pour les glaces, liqueurs ou coulis, elle servira en cuisine dans les salades et avec des viandes, de préférence blanches. (Extrait du blog des experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault, conseiller culinaire chez All Fresh Logistique)

### Desserts du jour

- Croque en bouche à la crème de mandarine
- Soufflé chocolat de Tanzanie et mandarine
- Crêpes Suzette à la mandarine

### Le conseil TransGourmet

Vous pouvez remplacer le cœur de rumsteck par des pavés de bœuf.

### Accord mets et vins

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

Pour accompagner ce cœur de rumsteck en cocotte, il faut tenir compte de la présence de mandarines, de sucre, de crème et de topinambours. Dans la sélection TransGourmet, je propose le château Pierron, AOC buzet. Issu des cépages merlot et cabernet sauvignon plantés sur des sols de boulbène et d'argile calcaire bien drainés, ce vin offre un nez floral avec, en bouche, des notes de fruits rouges bien mûrs et de vanille, en parfaite adéquation avec la composition de ce plat et le type de cuisson.



## Focus Le Topinambour

**Culture** : le topinambour est originaire d'Amérique du Nord, cultivé sur sols pauvres pour ses tubercules alimentaires qui rappellent les pommes de terre. Baptisé artichaut de Jérusalem ou artichaut du Canada, le topinambour possède en effet une saveur de fond d'artichaut frais.

**Caractéristiques** : le plant de topinambour très résistant, mesure de 1,80 m à 4 m de hauteur. Les topinambours mesurent de 7 à 10 cm de long sur 3 à 6 cm de diamètre. Leur chair est blanche jaunâtre, croquante, juteuse et sucrée. Il est recouvert d'une mince peau comestible beige. Le topinambour s'abîme facilement, il faut donc le manipuler soigneusement. Un

Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)

TRANS GOURMET  
Engagé à vos côtés

All Fresh  
Logistique  
Produit à vos côtés

Une institution

**São Paulo (Brésil)** C'est l'un des plus vieux bistrot français de la ville. Sa propriétaire, Marie-France Henry, nous raconte son histoire.

## La Casserole prépare son sixantième anniversaire

**L**e Nouveau Monde. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, deux immigrants français, **Roger et Fortunée Henry**, partent y tenter leur chance. Ainsi naît en 1954 La Casserole, l'un des tout premiers établissements français de São Paulo. À l'époque, les recettes bleu-blanc-rouge passent pour "exotiques". "Il était impossible de trouver les produits nécessaires à la cuisine française, comme les escargots et les herbes de Provence. Quant aux clients, ils refusaient de manger du gigot d'agneau, pas assez cuit à leur goût," raconte la fille des fondateurs, **Marie-France Henry**, aux manettes depuis 1987. Il faudra attendre l'arrivée des chefs **Laurent Suaudeau** et **Claude Troisgros**, il y a une trentaine d'années, pour que la cuisine française gagne en notoriété et que des producteurs de fromages ou de foie gras apparaissent dans le pays."

### INDÉMODABLE

Située dans le centre-ville, face au marché aux fleurs de la place Arouche, La Casserole fait aujourd'hui partie des 'classiques' de la ville. Une rareté dans une mégapole friande de nouveautés. "Notre clientèle, extrêmement fidèle, est composée de cadres, d'hommes politiques et de gens du spectacle. Elle est tellement attachée au décor et à la carte qu'il m'a été très difficile d'apporter



La Casserole abrite 100 places assises et propose un ticket moyen de 40 € le soir, hors boissons.

**Marie-France Henry** dirige l'établissement depuis 1987.

quelques changements", raconte Marie-France Henry. Au menu, le chef **Antônio Jerônimo da Silva** (quarante ans de maison) privilégie les recettes traditionnelles qui ont fait le succès de l'établissement (gigot aux soissons, tripes à la mode de Caen, canard à l'orange...), tout en distillant quelques plats plus créatifs (Thon mariné sauce soja et gingembre et sa brunoise de potiron parfumé à la vanille, Foie gras poêlé sur lit de



cœur de palmier pupunha et son coulis de papaye...). La maîtresse des lieux imagine également des cartes thématiques en s'inspirant aussi bien des carnets de recettes de Monet que de l'héritage culinaire des anciennes colonies françaises, et travaille d'ores et déjà au sixantième anniversaire de l'établissement.

### HORIZON 2014

Durant les trois années à venir, La Casserole mettra la bistronomie à

l'honneur, en conviant des chefs français réputés à des soirées spéciales. "J'ai déjà pris contact avec **Christian Constant**, **Yves Camdeborde** et le chef **Akrame Benallal**. Les plats plébiscités seront intégrés au menu spécial des soixante ans de La Casserole", confie-t-elle. Par ailleurs, l'enseigne vient de monter une maison d'importation de vins afin de reformuler entièrement sa carte à l'horizon 2014. Son objectif ? Valoriser de petits producteurs français, dont le rapport qualité-prix soit susceptible de rivaliser avec les tarifs des vins argentins et chiliens.

**VIOLAINE BRISSART**

Retrouvez sur [www.hotellerie-restauration.com](http://www.hotellerie-restauration.com) :

- d'autres conseils et reportages sur le Brésil : cliquer sur 'Conseils et reportages par pays'
- les annonces d'emploi à l'international : cliquer sur 'Candidats à l'international'

## En direct des Blogs des Experts



Fermeture établissement : comment faire lorsque certains salariés n'ont pas assez de congés ?

➤ Réagissez sur les derniers messages des Blogs des Experts avec le mot-clé **RTK5236** sur le moteur de recherche de [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

## Abonnez-vous

**L'Hôtellerie  
Restauration**  
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

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

(interruption sur simple demande)

2  Chèque joint  RIB joint  Carte Bleue n° .....

(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration)

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

3 Nom : ..... Adresse : .....

Code postal & Localité : .....

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

4 Votre e-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :

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

Abonnez-vous par



Tél. : **01 45 48 45 00** Fax : **01 45 48 51 31** [abo@lhotellerie-restauration.fr](mailto:abo@lhotellerie-restauration.fr)

Internet : [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr) rubrique s'abonner

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