

Ibis,
un an après
la nouvelle
formule

Surpoids,
obésité :
les mesures
à prendre

Les heures
supplémentaires
vont coûter
plus cher

Salon **LHR**. Emploi
Rendez-vous le
27 septembre au
Centquatre à Paris

L'Hôtellerie Restauration

20 septembre 2012
N° 3308

ANNONCES
CLASSÉES
P. 16

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Grandes Tables du monde :
Anne-Sophie Pic et **Nicolas Stamm** nouent un jumelage
gastronomique. **p. 4**

120 chefs invités pp. 2-3

Mougins célèbre le mariage de la cuisine et des médias

Pour sa 7^e édition, le Festival international de la gastronomie de Mougins (06) s'est penché sur la médiatisation des chefs, avec pour parrain **Frédéric Anton**, 3 étoiles *Michelin* au Pré Catelan (Paris, XVI^e) et figure de proue de l'émission *MasterChef* sur TF1. Du 14 au 16 septembre, un véritable plateau télé a été installé au centre du village pour accueillir des débats retransmis sur écran géant. Un journal, *Les Étoiles de Mougins* (3 numéros tirés à 15 000 exemplaires), était distribué tous les matins. Aux côtés de Frédéric Anton, 120 chefs ont animé des ateliers ou réalisé des démonstrations dans les nombreux espaces disséminés dans le village. En parallèle du festival, **Marc Lahoreau**, du Four Seasons Terre Blanche à Tournettes (83), a remporté le trophée du Meilleur jeune chef.



Les chefs de l'édition 2012 réunis autour de **Richard Galy**, maire de Mougins.



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

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

EQUIP'HOTEL
PARIS

PORTE DE VERSAILLES, FRANCE

11 - 15 NOV. 2012

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



Organisé par Reed Expositions

PARTENAIRES
OFFICIELS :



LE FIGARO

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

Cuisine et séduction

À l'occasion de l'édition 2012 des Étoiles de Mougins, qui deviennent l'une des rencontres essentielles de l'art culinaire en France, de nombreux chefs ont non seulement illustré la vitalité de notre gastronomie au cours de leurs démonstrations - suivies par un public attentif -, mais également participé à un débat permanent sur la qualité et la séduction en cuisine. **Vaste programme pour un plateau relevé de porte-parole d'une profession passée d'une "cuisine corvée" à une "cuisine séduction"** pour reprendre la jolie formule de **Frédéric Anton**, président de ces dernières Étoiles de Mougins.

En ces temps de morosité ambiante entretenue par l'avalanche de mauvaises nouvelles sur la situation économique, le pari était risqué mais s'est finalement révélé gagnant, autant en raison de l'intérêt manifesté par le public que de la notoriété des intervenants, venus d'horizons divers et représentatifs d'une certaine avant-garde de la cuisine.

Certes élitiste, ce septième Festival international de la gastronomie où se croisent chefs confirmés et espoirs illustre l'immense vitalité dont bénéficie aujourd'hui la cuisine française. Grâce à la présence accrue des stars des pianos dans les émissions de télévision consacrées à la cuisine, au taux d'audience des chaînes thématiques, aux préoccupations - de plus en plus prégnantes de la part du grand public - à l'égard de la qualité et de l'équilibre alimentaire, le rôle de l'ensemble de la restauration dans la société s'accroît à mesure du développement de la consommation hors domicile.

Si la nécessité l'emporte le plus souvent sur la séduction, il n'est pas interdit à tout restaurateur d'apporter à sa prestation ce supplément de plaisir qui ne coûte pas bien cher et fidélise une clientèle plus exigeante que jamais. Si la cuisine n'est plus une corvée, il lui reste, et c'est heureux, à démontrer que sa capacité de séduction répond à l'attente de son public. Loin des mesquineries fiscales étudiées par des députés en mal d'imagination.

L. H.

En bref

Un nouveau site pour apprendre la cuisine en ligne



Partenaire de l'Association nationale des écoles privées d'hôtellerie et de tourisme (Anephot), le site www.apprendrelacuisine.com offre aux élèves en formation culinaire un outil pédagogique complémentaire et ludique pour réviser et préparer

leurs cours et examens. À la manière d'un livre de cuisine, on y retrouve en vidéo des recettes classées par catégorie et accompagnées d'informations sur les ingrédients, les ustensiles, les durées, le degré de difficulté, la progression technique pas à pas et les conseils du chef. On trouve aussi des techniques et des préparations de base. Le site propose enfin un module de chat et un forum pour poser ses questions, réagir ou laisser des commentaires.

Indice Insee : la restauration a maintenu ses prix au mois d'août

Les prix sont restés quasiment stables le mois dernier dans les restaurants et cafés, affichant 0,1 % de hausse, selon l'indice Insee des prix à la consommation (IPC). Sur un an, l'augmentation des prix est de 2,9 % en restauration. Les prix dans les services d'hébergement connaissent, eux, une hausse de 2,9 %, due à la saison estivale. Sur les trois derniers mois, ils affichent + 20,5 %, mais seulement + 1 % sur douze mois. L'indice général des prix à la consommation a augmenté de 0,7 %, après une baisse de 0,4 % en juillet. Sur un an, l'indice progresse de 2,1 % (+ 1,9 % en juillet).

Grand

120 chefs invités

Pour sa 7^e édition, le Festival des chefs, avec pour parrain de l'émission MasterChef sur

Mougins célèbre le et des médias

Le Festival de Mougins a joué la carte des médias. C'est un véritable plateau télé qui a été installé au centre du village pour accueillir des débats retransmis sur écran géant. Un journal, *Les Étoiles de Mougins* (trois numéros tirés à 15 000 exemplaires), était distribué tous les matins. La mairie de Mougins, organisatrice de l'événement, avait annoncé son festival par de nombreuses affiches sur lesquelles on reconnaissait le visage du chef médiatique et parrain de cette 7^e édition, **Frédéric Anton**. À ses côtés, 120 chefs ont animé des ateliers ou réalisé des démonstrations dans les nombreux espaces disséminés dans le village.

RELATIONS BON ENFANT

Parmi eux, d'anciens candidats de MasterChef (TF1) et de Top Chef (M6). Le public les appelle par leur prénom,

les embrasse, les congratule, demande des photos, des autographes... Les effets de la médiatisation en live. Des relations bon enfant que les jeunes chefs vivent bien et pleinement, avec le sentiment que cette popularité risque d'être éphémère.

Sur www.lhotellerie-restauration.fr, **Frédéric Anton, Christophe Bacqué, Norbert Tarayre, Ronan Kernen, Serge Gouloumès, Stéphanie Le Quellec, Mickaël Fulci** et **Noémie Honiat** ont témoigné en vidéo de leur expérience télévisuelle, leur position sur la médiatisation, ses avantages mais aussi ses inconvénients. Le thème du Festival de Mougins ne laisse personne indifférent.

TEXTE : NADINE LEMOINE
VIDÉOS : CÉCILE CHARPENTIER



Retrouvez les témoignages des chefs en vidéo avec le mot-clé **RTR623033** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre



Patrick Baudry, François Roboth et Serge Gouloumès. Le Mas Candille à Mougins : Demi-homard canadien rôti, beurre d'aubergine bleue au thym citron, billes de pitacou de tomate.



Mickaël Fulci. Les Terrailleurs à Biot, retrouve son ancien chef au Moulin de Mougins, **Serge Chollet.**



Stéphanie Le Quellec, chef exécutif du Prince de Galles à Paris (Top Chef 2011).



Ronan Kernen. Côté cour à Aix-en-Provence (Top Chef 2011) : Caviar d'aubergines à l'huile de noisette et cèpes poêlés avec un jus de veau persillé truffé.



Noémie Honiat (Top Chef 2012) réalise une Verrine exotique.



Christophe Bacqué, Le Monte Cristo, Hôtel du Castellet et **Norbert Tarayre** (Top Chef 2012).

angle

international de la gastronomie de Mougins s'est penché sur la médiatisation
Frédéric Anton, 3 étoiles *Michelin* au Pré Catelan (Paris, XVI^e) et figure de proue
TF1.

mariage de la cuisine



La photo souvenir des Étoiles de Mougins 2012 : le festival était parrainé par **Frédéric Anton**. D'anciens candidats des émissions *MasterChef* (TF1) et *Top Chef* (M6) étaient également présents.

Frédéric Anton : "La médiatisation nous permet de faire passer des messages"

"La médiatisation, c'est quelque chose de fou. Je m'en rends compte tous les jours. Je suis impressionné par la réaction des gens dans la rue. Je suis même gêné que l'on puisse me demander toutes les deux minutes de faire une photo ou de signer un autographe. Mais cette médiatisation nous permet aussi de faire passer des messages. Avec l'aide des médias, nous avons vécu une mutation, le passage de la cuisine corvée à la cuisine passion. Les gens peuvent se rendre compte qu'il y a un remède à la malbouffe. Que se nourrir bien et bon peut être facile, rapide et bon marché. La relation entre les médias et la cuisine est bénéfique. Grâce à cet engouement pour la cuisine, les écoles hôtelières sont pleines et les restaurants



Frédéric Anton et Christelle Brua, son chef pâtissier, entourés d'anciens et actuels collaborateurs : Alexis Jordan, Clément Boiselle, Mickaël Gaignon, Philippe Mille, Émile Cotte, Guillaume Delage, Julien Lefebvre.

regorgent de jeunes talents qui seront les grands chefs de demain. Un festival comme Mougins fait partie de la médiatisation et nous avons de la chance d'être ici.

Cela fait partie de notre métier. Mais je peux vous garantir que si je suis un chef 3 étoiles Michelin et un Meilleur ouvrier de France, c'est le fruit d'un long travail."

Avec un panier surprise en finale

Le vainqueur du concours Création et Saveurs 2011 a conquis le jury de celui du meilleur jeune chef, qui s'est disputé dimanche 16 septembre à Mougins, dans le cadre du 7^e Festival international de la gastronomie.

Marc Lahoreau remporte les Étoiles de Mougins



Marc Lahoreau, entre Richard Galy, maire de Mougins, et Frédéric Anton, président du jury.

Difficile de compter les étoiles et les cols de MOF sur le dernier concours des Étoiles de Mougins. Difficile aussi pour les candidats qui savaient que le jury serait inévitablement exigeant. **Frédéric Anton**, Pré Catelan à Paris ; **Stéphane Buron**, Le Chabichou à Courchevel ; **Serge Gouloumès**, Le Mas Candille à Mougins ; **Sébastien Chambru**, Le Moulin de Mougins ; **Bruno Cirino**, L'Hostellerie Jérôme à La Turbie ; **Mickaël Fulci**, Les Terrailers à Biot ; et **Vincent Thierry**, Caprice à Hongkong, ont été conquis par l'assiette de **Marc Lahoreau**, du Four Seasons Terre Blanche à Tournettes (83). La seconde place échoit à **Sébastien Mathieu**, restaurant Daniel à New York, devant **Alexandre Frin**, du restaurant Les Violettes à Jungholz (68). La compétition a commencé le samedi. Les huit demi-finalistes ont planché sur

une dorade royale avec trois garnitures libres. Quatre d'entre eux ont été éliminés. Le lendemain, les quatre autres candidats découvraient le thème de la finale : un turbot avec deux garnitures. Ils ont choisi leurs produits et ont dû se mettre rapidement au travail pour terminer dans les deux heures imparties. Pour la première fois, les organisateurs mettaient les candidats devant un panier surprise. Pour Frédéric Anton, président du jury, la nouveauté était intéressante. Il a rappelé aux candidats qu'il était plus judicieux de choisir les techniques que l'on maîtrise parfaitement au quotidien. Puis il a salué le savoir-faire de Marc Lahoreau. "Tout est net, précis, une belle harmonie des couleurs, des assaisonnements justes..." Le jeune chef du Four Seasons Terre Blanche peut être content. Il multiplie les concours et s'illustre brillamment. En un mot, il est repéré. **N. L.**

4 L'actualité

Une tradition initiée par Paul Bocuse et les frères Haeberlin

La figure de proue de la gastronomie de Valence et celle d'Obernai ont officialisé lundi 17 septembre l'union qui lie désormais les deux communes, sous le parrainage de *Michelin*.

Anne-Sophie Pic et Nicolas Stamm, le renouveau du jumelage gastronomique

En 1969, **Paul Bocuse** initiait le premier jumelage gastronomique de l'histoire avec **Paul et Jean-Pierre Haeberlin**, unissant ainsi deux grandes familles du métier aux établissements triplement étoilés. Pour en témoigner, une rue rebaptisée Collonges-au-Mont-d'Or mène à l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern et, devant le restaurant de Paul Bocuse, s'étend le quai Illhaeusern. Près d'un quart de siècle plus tard, **Nicolas Stamm** et **Serge Schall** ont proposé à **Anne-Sophie Pic** de rejouer cette belle histoire d'amitié. Lundi 17 septembre, la place qui longe le restaurant La Fourchette des ducs à Obernai a été officiellement

renommée place Anne-Sophie-Pic. La chef 3 étoiles *Michelin* a dévoilé la plaque devant près de 150 toques d'Alsace, du Bade-Wurtemberg et du canton de Bâle et des amis, souvent étoilés : **Jean-Georges Klein, Nadia Santoni, Émile Jung, Marc Wucher, Arnaud Lallement, Guillaume Gomez, Heiner Finkbeiner**, sans oublier **Marc Haeberlin**.

CRÉER DES SYNERGIES

"Rares sont les places qui sont inaugurées en présence de ceux dont elles portent le nom", a plaisanté **Philippe Richert**, président de la région Alsace. Le maire d'Obernai, **Bernard Fischer**, a fait

d'Anne-Sophie Pic et de Nicolas Stamm des citoyens d'honneur de la ville. **Guy-Dominique Kennel**, président du conseil général du Bas-Rhin, ancien directeur de CFA avec une section hôtellerie, s'est réjoui de ce partenariat qui

De gauche à droite : **Michael Ellis**, directeur des guides *Michelin*, **Bernard Fischer**, maire d'Obernai, **Nicolas Stamm**, **Anne-Sophie Pic** et **David Sinapien**.



Les chefs réunis sur la place de l'hôtel de ville pour la première Fête de la gastronomie d'Obernai.

liera Obernai à Valence en créant des synergies, comme des dépliants déjà mis à disposition des clients dans l'office de tourisme. Le jumelage gastronomique a reçu le soutien de personnalités politiques mais aussi le parrainage de *Michelin*, représenté par **Michael Ellis**, directeur des guides. À l'issue de l'inauguration de la nouvelle place Anne-Sophie-Pic, tous les invités ont convergé vers la place de l'hôtel

de ville d'Obernai pour participer à la première Fête de la gastronomie de la commune. Un grand succès qui sera très certainement appelé à devenir un rendez-vous annuel. Obernai capitale alsacienne de la gastronomie ? Un panneau avec l'inscription 'Obernai-Valence, villes gastronomiques' sera prochainement installé à l'entrée des communes. C'est un premier pas.

NADINE LEMOINE

Au cœur du projet : les enfants en difficulté

Le 18 septembre dernier, l'association humanitaire créée par Philippe Hersant était au cœur d'une soirée organisée par le Leaders club. L'occasion de faire le point sur les projets et les besoins de l'ONG avec Robert Petit, son président.

Restaurants sans frontières célèbre ses 5 ans

L'organisation non gouvernementale Restaurants sans frontières (RSF), a été fondée en octobre 2007 par **Philippe Hersant**. Elle a pour vocation le conseil, la formation, l'assistance technique et l'aide financière pour la création et/ou l'exploitation de petites structures de restauration en pays émergents. Au cœur du projet : les enfants en difficulté. Après cinq années d'existence, l'association compte une centaine de membres liés au secteur de la restauration. "Notre métier peut servir à autre chose qu'à faire du chiffre. Une vie, c'est une vie. Tous les adhérents sont bénévoles", explique **Robert Petit**, président de l'association. Il est épaulé par **Daniel Majonchi** et **Henri Boutboul**, vice-présidents, **Olivier Schram**, chargé de la communication visuelle, et **Thierry Poupard**, secrétaire général et Community Manager. Au total, vingt-cinq projets ont pu aboutir pour 250 000 € de financement. En 2012, 43 000 € ont servi à "financer un bol de lait quotidien pour les 1 600 élèves des écoles d'Agourai, au Maroc, avec l'aide d'Initiatives Maroc ; approvisionner 5 000 élèves en eau potable pendant un an au Cambodge, avec l'association 1 001 Fontaines ; ou encore construire une cantine modèle au



Robert Petit, président de RSF : "Notre métier peut servir à autre chose qu'à faire du chiffre. Une vie, c'est une vie."

Vietnam, en partenariat avec l'Association culturelle franco-vietnamienne. Nous avons aussi eu d'autres actions à Madagascar, en Arménie, en Argentine et au Niger", détaille Robert Petit.

THIERRY MARX, DEUXIÈME PARRAIN DE RSF

Chaque année, en novembre, plusieurs chaînes adhérentes (Exki, La Pataterie, El Rancho...) participent à l'opération '20 centimes par repas servi'. En 2012,

45 000 € ont été recueillis par ce biais. Le parrain de RSF, **Michel Boujenah**, par sa médiatisation de l'association, participe également activement à la récolte de fonds. Enfin, l'association réalise des ventes aux enchères. "Toute contribution est la bienvenue. Un euro suffit à financer une ration d'eau quotidienne pour un écolier du Cambodge ; 15 € par écolier, c'est le prix de revient d'un équipement de cuisine scolaire pour 750 élèves au Cambodge ; et le prix de revient par écolier de la construction d'une cantine au Vietnam pour 120 élèves est de 100 €", précise Robert Petit. Parmi les actualités, Omnivore a rejoint depuis peu

l'association et **Thierry Marx**, chef doublement étoilé du Mandarin Oriental à Paris, a accepté d'être le deuxième parrain de RSF. En quête de nouvelles aides humanitaires, l'association a déjà pour projets, en 2013, de "participer à la rénovation d'un abri pour enfants abandonnés ou maltraités dans le nord du Pérou et soutenu par l'association Le Toit de Maria. Puis, de continuer le travail mené en Haïti et au Vietnam pour le financement de cantines. Nous voulons poursuivre ce que l'on sait faire : aider les enfants avec des projets qui sont pérennes."

HÉLÈNE BINET

Restaurants sans frontières • 64 rue Rennequin
• 75017 Paris • Tél. : 06 08 75 77 62
• www.restaurants-sans-frontieres.org

L'APPEL DE ROBERT PETIT

"Si vous avez envie d'aider des enfants à grandir normalement sur cette planète, rejoignez-nous ! Vous contribuerez à faire en sorte que ce monde aille mieux." Pour devenir adhérent, il suffit de télécharger le bulletin d'adhésion sur : www.restaurants-sans-frontieres.org/wp-content/uploads/2012/02/BulletinAdhesionNewLogo2012.pdf, de le remplir et d'y joindre sa participation.

Soutenir les formations en alternance

Michel Geiser, son directeur général, détaille les nombreux chantiers de l'année 2012-2013.

Feuille de rentrée chargée pour le Fafih

En septembre, le Fafih, qui a désormais la double casquette OPCA/OCTA, travaille déjà à la collecte de la taxe d'apprentissage 2013. Dans les tuyaux, l'amélioration des prestations auprès des entreprises grâce à la dématérialisation. "Nous devons réduire au maximum les démarches administratives", explique **Michel Geiser**, directeur général du Fafih. La rentrée est aussi marquée par le lancement de la campagne de contrats de professionnalisation : "80 % sont signés entre septembre et décembre" rappelle-t-il. Il y a eu 6 500 contrats pro en 2011, soit une progression de 9 % par rapport à 2010. La volonté est, bien sûr, de soutenir les formations en alternance. Un nouveau dispositif a vu le jour cette année : la Poec (préparation opérationnelle à l'emploi collective) qui s'adresse à des personnes en recherche d'emploi - plus particulièrement les jeunes - sans études ni qualification requises. Les bénéficiaires alternent cours en centre de formation et stage en entreprise, durant 180 heures (trois mois). "9 M€ ont été attribués par le fonds de péréquation pour cette mesure, ce qui correspond à 2 500 places sur l'ensemble du territoire." Une mesure conduite avec Pôle emploi et les missions locales. "C'est un vrai plus,

reconnait Michel Geiser. Cela permet aux jeunes de découvrir la cuisine ou le service et de tester ses capacités à exercer dans ces domaines. Dans le prolongement, ils peuvent opter pour un contrat en alternance ou bien accéder à un emploi lorsqu'il s'agit du service. La Poec peut nous aider à mieux accompagner les entreprises dans le choix d'un jeune. Elle donne aussi la possibilité d'organiser des campagnes de recrutement pour les TPE et les PME."

DIAGNOSTICS ET ACCOMPAGNEMENT

Le droit individuel à la formation soulève, quant à lui, quelques interrogations. Le nombre de dossiers ne cesse d'augmenter et la prise en charge financière devra être revue. En 2012 encore, deux nouvelles mesures ont été mises à disposition du Fafih par l'État : les diagnostics et l'accompagnement. Celles-ci permettent d'aller à la rencontre des entreprises qui n'ont pas eu recours à des formations depuis trois ans. Un collaborateur du Fafih se déplace, il analyse les besoins, examine les freins à la formation et présente l'appareil développé par l'organisme paritaire. Trois mille entreprises ont déjà été visitées. Autre "gros



Michel Geiser, d. g. du Fafih, début septembre, lors de l'assemblée générale du réseau des CFA du Fafih.

chantier", la mise en place de trois nouveaux certificats de qualification professionnels : maître d'hôtel, crêpier et chef de cuisine en restauration collective. Et trois autres en cours de création : limonadier, employé technique service logistique en restauration collective et responsable de point de restauration en restauration collective.

SYLVIE SOUBES

Chiffres à l'appui

Crêches-sur-Saône Inquiets pour la profession, les représentants de l'Umih rencontraient, lundi 17 septembre, le député **Thomas Thévenoud**, pour débattre de l'augmentation éventuelle du taux en restauration.

En Bourgogne, vifs échanges autour de la TVA



De gauche à droite : **Philippe Villalon, Patrick Revoyre, Jean-Philippe Anciaux, Pierre Dhotel, Thomas Thévenoud**, et (de dos) **François Saint-Cast**.

Des échanges "courtois mais sans ambages"; une discussion "comme il n'y en a peut-être jamais eu auparavant": tous les participants à la réunion qui s'est tenue le lundi 17 septembre au château de la Barge à Crêches-sur-Saône (71) autour de la question de la TVA à taux réduit avec le député de Saône-et-Loire **Thomas Thévenoud** sont unanimes. Parmi eux, **Philippe Villalon**, président des restaurateurs de l'Umih, **Patrick Revoyre**, président de l'Umih 71, **Pierre Dhotel**, président des restaurateurs de l'Umih 71, **Jean-Philippe Anciaux**, vice-président de l'Umih Bourgogne, ainsi que **François Saint-Cast**, qui, à la demande du syndicat national, a piloté une étude sur les effets de cette mesure dans la restauration. Une étude "datant de 2011, dont les chiffres n'ont jamais été exposés, ni présentés", dénonce le syndicat. Le tour

de table aura donc eu au moins un mérite : mettre en avant les chiffres avancés par **François Saint-Cast** démontrant que la TVA réduite a apporté un gain net de près de 2 M€ par an aux finances de l'État. Mais également 29 500 emplois créés, 30 000 sauvés et 97 000 indirectement générés, le tout entre juillet 2009 et juillet 2010. Sans compter les rentrées de TVA indirectes, les économies faites par l'Unedic...

DEUX HEURES DE DÉBAT

Mais alors que l'Umih s'est employée à parler des économies dégagées grâce à cette mesure, **Thomas Thévenoud**, député PS en charge d'une mission d'information sur l'impact du taux réduit de TVA dans le secteur de la restauration, a mentionné les "dépendances" fiscales ou encore le "coût" pour l'État, qu'il estime à "2 milliards d'euros". "Faux et nous l'avons prouvé, chiffres à l'appui", a réaffirmé **Philippe Villalon**, reprochant à **Thomas Thévenoud**, de "mettre le feu aux poudres par le biais de la presse en évoquant dans le Journal du Dimanche un taux de TVA général réévalué à 12 %". Si le député s'est retranché derrière une "impossibilité, dans tous les cas, de créer un taux intermédiaire", une hausse éventuelle de la TVA a tout de même fait réagir **François Saint-Cast** qui a mis en garde le député, et, au-delà, le Gouvernement : "Vous pensez récupérer 2,5 milliards d'euros en augmentant la TVA, vous perdrez bien

plus..." Deux mondes, deux visions et des points de vue qui ont, à maintes reprises, généré de vives discussions. Reste qu'à l'issue de deux heures de débat, certaines mesures ont été prises. Parmi elles, la venue prochaine de **François Saint-Cast** à l'Assemblée nationale. Ce dernier pourra

débattre, chiffres à l'appui, devant une commission, des effets positifs de la TVA réduite. L'idée d'un nouveau contrat d'avenir a également été évoquée, afin de mettre en place un véritable travail de qualité dans la restauration.

MYRIAM HENRY

Goûtez-la...

Tomate de gastronome!

Les Paysans de Rougeline

www.kumato.com
www.rougeline.com

www.madeinmouse.com - photo Virginie Ovesian

6 L'actualité

1 600 hôtels concernés

Pierre Lagrange, directeur marketing des marques économiques d'Accor, fait le point sur la première année de la marque ombrelle désormais déclinée en ibis, ibis budget (ex-Etap Hotel) et ibis Styles (ex-all seasons). PROPOS RECUEILLIS PAR ÉVELYNE DE BAST

Ibis, un an après le lancement de la méga-marque

Du 3 octobre à fin décembre 2012, ibis fera l'objet d'une campagne de communication dans la presse, sur le web, dans les gares SNCF et le métro.



Le logo d'ibis (en rouge), décliné en version Budget (en bleu) ou Styles (en vert).

L'Hôtellerie Restauration : Comment s'est concrétisée la révolution autour des trois marques ibis ?

Pierre Lagrange : L'enjeu était de taille, puisqu'il s'agissait de déposer les enseignes de 1 600 hôtels [la taille estimée du parc au niveau mondial sur les trois marques, NDLR], de mettre en place les nouvelles, de créer de nouveaux espaces généraux plus conviviaux destinés à rajeunir l'esprit de la marque auprès de tous les publics et enfin, dernier chantier, de modifier la literie. Un an après, nous sommes dans les temps et avons respecté les objectifs que nous nous étions fixés. À fin septembre, 65 % des enseignes auront été remplacées. En France, 500 hôtels ibis sur 800 sont déjà passés sous nouvelle enseigne, soit environ 40 enseignes par semaine. D'ici à la fin de l'année, l'ensemble du parc aura changé d'identité visuelle. Sachant qu'un hôtel possède 5 à 8 enseignes, cela représente entre 8 000 et 12 800 enseignes à changer dans le monde. En ce qui concerne les espaces généraux, depuis le mois de juin et d'ici à la fin de l'année, 50 hôtels filiales ibis et ibis Budget en Europe seront totalement transformés.

Y-a-t-il eu des difficultés particulières ? Avez-vous été suivis par tous vos franchisés ?

Il a fallu faire face à certaines difficultés, notamment dans les pays où nous avons le moins d'établissements. En France, nous avons dû parfois composer avec des contraintes administratives. Nous avons été totalement soutenus et aidés par nos franchisés qui, en étant plus

près du terrain que nous, nous ont fait remonter les informations nécessaires et ont fortement contribué au succès de ce redéploiement et au repositionnement des marques en France. Nous avons pour objectif d'impacter fortement le consommateur et d'être visibles auprès du plus grand nombre. Aujourd'hui, les nouvelles enseignes sont présentes sur les emplacements phare, notamment en périphérie des grandes villes et sur le périphérique à Paris.

Quels moyens avez-vous utilisés pour arriver à cette transformation ?

Nous avons mis en place une vraie machine de guerre. En interne, tous les lundis depuis un an, une équipe transversale de 20 personnes planche sur le sujet. Mais il y a aussi la partie immergée de l'iceberg. Nous avons ainsi formé près de 1 450 managers d'hôtels, qui ont eux même formé 81 % de leurs équipes. Nous avons aussi tenu chaque semaine une conférence téléphonique auprès de nos relais dans 54 pays.

Où en êtes-vous concernant le changement de literie et l'aménagement des services généraux ?

Globalement, à l'exception des unités récemment rénovées - celles dont la literie a moins de trois ans, environ - la très grande majorité de nos hôtels proposeront la nouvelle literie Sweet Bed™ by ibis à la fin de l'année 2012. Celle-ci est composée d'un sommier multi supportant jusqu'à 780 kg de charge, d'un matelas exceptionnel constitué de mousse de matelas recyclée, conçu pour s'adapter au mieux à

toutes les positions du corps humain, et d'un sur-matelas de 7 cm que nous proposons dans tous les hôtels. Nous avons créé quelques différences entre les marques. Le Sweet Bed™ by ibis reste la référence ; le Sweet Bed™ by ibis Styles se concentrera sur une grande couette et un maxi oreiller ; et le Sweet Bed™ by ibis Budget jouera la carte du bon lit au meilleur prix. Là aussi, nos franchisés ont joué le jeu, conscients que l'ensemble de ce projet apporte à leurs établissements un niveau de confort et de modernité sans précédent. Quant aux services généraux, à fin 2012, 50 de nos hôtels filiales auront déjà suivi les conseils du cabinet Archange, qui nous aide dans ce projet de transformation. Celui-ci se poursuivra en 2013 et 2014.

plusieurs supports : presse, internet, affichage dans les gares SNCF et le métro...

Pensez-vous que le consommateur saura s'y retrouver dans ces trois marques ?

Le vrai challenge pour nous est bien d'affirmer l'identité de chaque marque. Il faut que le consommateur comprenne tout de suite. Pour chaque marque, nous avons décliné une proposition différente : ibis Budget correspond à 'prix bas' ; ibis à 'confort et services' - ibis est par exemple la seule marque économique à proposer un petit déjeuner de 4 heures du matin à midi - et ibis Styles, c'est 'l'expérience design et le prix tout compris'.

Pensez-vous, avec ce changement de marques, avoir fait bouger l'esprit du groupe qui, en raison de son importance, est souvent considéré comme peu mobile et réactif ?

Avec ibis, nous avons prouvé le contraire. En un an, nous avons changé les enseignes de 1 600 hôtels, formé 1 450 collaborateurs, investi un budget de 150 M€ qui comprend les enseignes, la rénovation des espaces généraux et le renouvellement de la literie dans les filiales, sans oublier la campagne de communication. À cela s'ajoute l'investissement des franchisés, ce qui porte l'effort réel à 300 M€ environ. Ce projet, qui a été piloté par une petite équipe de trois personnes à temps plein en interne, est un cas d'école pour le groupe et servira sans doute d'exemple aux autres marques. Tous les problèmes soulevés au cours de l'élaboration du projet ont été résolus 5 ou 6 fois plus vite que d'habitude. Et même si l'expérience de Sofitel a bénéficié à ibis, en termes de projet global, ibis marquera peut-être davantage les esprits car c'est la marque emblématique du groupe, qui compte pour un peu plus de 50 % des résultats. Nous ne pouvions pas rester sans rien faire alors que, sur notre marché, les attentes des clients évoluaient rapidement et que certains de nos concurrents, plus petits, commençaient à faire des propositions innovantes. Accor a répondu à cette notion de changement et reste focalisé sur un seul objectif : être la référence en termes de modernité, de confort et d'innovation.



Pierre Lagrange, directeur marketing des marques économiques d'Accor : "Nous avons été totalement soutenus et aidés par nos franchisés".

Par conséquent, le processus de transformation a bien été respecté ?

Absolument, et c'est une grande fierté pour nous. Nous avons procédé par phases successives. En avril 2012, dépôt et renouvellement d'enseignes ; déploiement de la nouvelle literie ibis ; remise à plat des services généraux. Le 26 septembre 2012 : ouverture d'un nouveau portail ibis.com, commun aux trois marques. Du 3 octobre à fin décembre 2012 : lancement d'une campagne de communication en France - et simultanément dans 56 pays - sur

Accor invente le Sleep Art

Accor, avec le concours des sociétés Acne et BETC Digital, proposera à ses internautes de mettre leur sommeil en peinture lors de rencontres organisées entre le 8 et le 23 octobre à Paris, mais également à Berlin et à Londres. L'opération, dans le prolongement de la campagne de communication, sera réalisée grâce à l'installation d'un robot relié directement à la nouvelle literie et qui traduira, en peinture, la température du corps ses mouvements et les sons prononcés pendant le sommeil.

L'actualité

1,5 milliard d'euros investis en 2011

La société de conseil en immobilier d'entreprise vient de publier une note de conjoncture sur les activités hôtelières en se basant sur des enquêtes de l'Insee et du cabinet Deloitte-In Extenso.

Le cabinet CBRE estime que l'hôtellerie française reste attractive

L'hôtellerie en 2011				
	Taux d'occupation en 2011	Évolution 2010/2011	Répartition des nuitées en 2011	Évolution 2010/2011
0 et 1*	61,8 %	+1,4	17,5 %	-1,2
2*	57 %	+0,3	36,1 %	-5,7
3*	62,8 %	+2,4	30,6 %	+7,2
4* et 5*	67,3 %	+2,2	15,8 %	+27,3
Moyenne	61 %	+1,6	-	+3,2

La fréquentation de la clientèle européenne reste stable : + 0,4 % et celle-ci représente toujours 75 % du marché.
En 2011, l'essentiel des régions a vu sa fréquentation progresser, sauf la Corse : - 2,5 % et la Franche-Comté : - 1,4 %

Source : CBRE

Le cabinet de conseil en immobilier d'entreprise CBRE vient de publier les résultats d'une enquête sur l'hôtellerie basée sur des données émanant de l'Insee et du cabinet Deloitte-In Extenso. Après une très bonne année 2010 dans l'hôtellerie, la fréquentation a été à la hausse en 2011, avec 23 millions de nuitées comptabilisées sur le sol français. Le taux d'occupation a été de 56 %, en hausse par rapport à l'année précédente. L'année 2011 a été marquée par une augmentation de la clientèle française (+ 3,2 %) et des nuitées d'affaires (+ 3,5 %) et une quasi-stagnation de la fréquentation de la clientèle européenne (+ 0,4 %), même si celle-ci représente toujours 75 % du marché.

L'INVESTISSEMENT, TOUJOURS AUSSI ATTRACTIF

L'étude souligne également la hausse des clientèles nordique (+ 10,5 %), chinoise (+ 25,2 %) et sud-américaine (+ 14,3 %), alors que certains clients traditionnels comme les Britanniques (- 2,9 %), les Italiens (- 8,4 %) et les Espagnols (- 2 %) sont en net recul. Enfin, la fréquentation a été forte dans toutes les catégories d'hôtels, mais plus particulièrement dans les 3 étoiles (+ 7,2 %) ainsi que les 4 et 5 étoiles (+ 27,3 %). En 2012, en revanche, la fréquentation hôtelière est en baisse sur les cinq premiers mois par rapport à la même période en 2011, avec néanmoins un taux d'occupation quasiment stable (55,9 %) s'expliquant par la hausse de l'offre, en partie sous la forme d'un élargissement des périodes d'ouverture. Le RevPAR continue de progresser, surtout dans le haut de gamme (+ 4,2 %). Pour la fin de

CBRE

l'année, les professionnels sont beaucoup plus réservés que l'an dernier,

l'incertitude économique obligeant à rester prudent. En 2011, avec une conjoncture favorable, l'hôtellerie a attiré les investisseurs : 1,5 milliard d'euros ont ainsi été investis dans le secteur. Au premier semestre 2012, "malgré un resserrement des conditions de crédit, avec des critères d'octroi plus exigeants" et "une inadéquation entre l'offre et la demande", l'hôtellerie a fait preuve d'un bon dynamisme. Selon CBRE, l'offre s'est plutôt orientée vers des établissements de grande qualité bénéficiant d'une bonne localisation. Le cabinet d'experts constate une bipolarisation des ventes, qui se concentrent surtout en région parisienne et dans le Sud de la France. Ainsi, "si les taux hôteliers (murs et fonds) n'ont pas évolué pour Paris intra-muros (entre 6 % et 7,5 %), ils ont été revus à la hausse au 1^{er} juillet pour le centre-ville en [province], avec des rendements situés entre 8 % et 9,5 %." Enfin, pour la fin de l'année 2012, CBRE prévoit la conclusion de la vente des hôtels Starwood Capital (dont le Martinez à Cannes, le Concorde Lafayette et l'Hôtel du Louvre à Paris et le Palais de la Méditerranée à Nice), pour un montant estimé à 700 M€. Hormis cette transaction phare, le rythme des investissements restera au même niveau, puisque "les fondamentaux sont là, à savoir une bonne fréquentation hôtelière, avec une activité de congrès importante dans la capitale". Paris est en effet classée 2^e ville de congrès au monde d'après l'International Congress and Convention Association.

ÉVELYNE DE BAST

Vous cherchez un EMPLOI dans l'HÔTELLERIE RESTAURATION ?

Salon LHR Emploi

JEUDI 27 SEPTEMBRE 2012

9 H-18 H

AU CENTQUATRE

104 RUE D'AUBERVILLIERS • PARIS 19^E

M Stalingrad - Lignes 2 et 5 • Riquet - Ligne 7

ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE • SE MUNIR DE CV



Pré-enregistrez-vous sur :

WWW.LHR-EMPLOI.FR



Flashez-moi !

Pour toutes informations : 01 45 48 64 64

organisé par **L'Hôtellerie Restauration**

Restauration

Promouvoir la 'nutrition séduisante'

Unilever Food Solutions vient de révéler les résultats de deux études, l'une auprès des consommateurs, l'autre auprès des chefs, sur la façon dont chacun appréhende le fléau que représente aujourd'hui le surpoids. Instructif.

Surpoids, obésité : quelles mesures faut-il prendre ?

À l'horizon 2015, les spécialistes nous annoncent 1,5 milliard d'adultes en surpoids dans le monde. Ce n'est encore qu'une prévision, certes, mais pour que ce chiffre ne devienne jamais une réalité, nous avons tous un rôle à jouer, dès maintenant", lance

Jean-Michel Lorain, chef trois étoiles du restaurant La Côte Saint Jacques à Joigny (89) et conseiller culinaire pour Unilever Food Solutions. Pour passer des



"Ôter à chaque plat 25 à 50 calories permet d'éviter à chacun de nos convives une prise de poids systématique, réduisant ainsi l'impact à long terme sur leur santé", plaide **Jean-Michel Lorain**.

important de proposer des menus équilibrés aux clients. "Je pense qu'il y a une réelle prise de conscience dans la filière cuisine, aussi bien traditionnelle que collective. Les plats proposés évoluent, aidés par de nouvelles techniques, une meilleure connaissance et une palette de produits permettant d'aller dans le bon sens", estime Jean-Michel Lorain. Rappelons que 33 % des Français sont en surpoids et 10 % ont franchi le

cap de l'obésité (enquête nationale ObEpi Inserm/TNS Healthcare/Roche 2009).

LES CLIENTS PLÉBISCITENT DE LÉGÈRES MODIFICATIONS

La solution ? Il faut écouter les clients. En effet, 60 % d'entre eux ne souhaitent pas échanger leur plat favori contre un plat équilibré, mais préféreraient que leur plat de prédilection subisse quelques petites modifications pour qu'il soit plus léger. Parmi les chefs interrogés, 58 % ont déjà intégré de petits changements. "Ôter à chaque plat 25 à 50 calories permet d'éviter à chacun de nos convives une prise de poids systématique, réduisant ainsi l'impact à long terme sur leur santé", plaide Jean-Michel Lorain. "À la Côte Saint Jacques, nous avons connu une évolution considérable dans la composition de nos créations et de nos recettes ces vingt dernières années, témoigne le chef triplement étoilé. On peut affirmer qu'à ce jour nous proposons une cuisine saine et équilibrée, même si l'abondance de plats dans certains menus conduit à faire quelques excès. Le taux de sel a baissé de moitié, tout comme celui de sucre dans les desserts, l'utilisation des légumes est plus importante et les matières grasses animales ont diminué dans de grandes proportions. Les techniques de cuisson préservent mieux les qualités organoleptiques des aliments." Un autre enseignement

issu de ces deux études mérite d'être souligné : la méconnaissance des repères nutritionnels, tels ceux fournis par le PNNS, (programme national nutrition santé) ou le GEMRCN (groupe d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition). Une très forte majorité de clients et de chefs sont dans l'incapacité d'identifier l'apport journalier recommandé en énergie. Plus de 80 % des chefs sous-estiment les apports journaliers en lipides. Il semble qu'un effort soit nécessaire pour prodiguer à tous les rudiments de connaissances en nutrition pour faire rimer dans l'assiette plaisir et diététique.

NADINE LEMOINE

(1) États-Unis, Royaume-Uni, Chine, Allemagne, Russie, Brésil, Turquie, Pologne, Afrique du Sud, Indonésie.

UNIKIT PAR UNILEVER FOOD SOLUTIONS



Unilever Food Solutions a recensé six astuces de nutrition séduisante à appliquer au quotidien dans les plats plébiscités par les clients : calibrer des portions adaptées, proposer beaucoup de légumes, optimiser la teneur en matière grasse, adopter des modes de cuisson sains, utiliser des produits frais et maîtriser l'apport calorique. Pour aider les professionnels, elles sont intégrées dans des recettes proposées par **Jean-Michel Lorain** et compilées dans l'Unikit de Unilever Food Solutions, mis à disposition des chefs de restauration collective. L'entreprise va lancer très prochainement un concours Facebook qui permettra aux chefs de poster leurs recettes standards revisitées pour les rendre plus équilibrées. Les jeunes voteront, toujours sur Facebook, pour leur recette préférée.

10 000 € de dotation

Paris Sept binômes pâtissiers-sommeliers ont disputé la finale à l'École Ferrandi.

Anthony Fresnay et Lionel Schneider remportent le trophée Carol Duval-Leroy Dessert of the Year

Le trophée Carol Duval-Leroy Dessert of the Year s'est déroulé en deux étapes : la réalisation d'un grand classique de la pâtisserie - les mirabelles flambées - puis la création d'un dessert libre en utilisant de la pêche de vigne et de la verveine, le tout en 3 h 30. Les participants ont également soumis au jury l'accord mets-champagne choisi parmi quatre cuvées Duval-Leroy : Femme de Champagne millésime 2004, Lady Rose, Rosé prestige et Duval-Leroy demi-sec. **Anthony Fresnay**, La Pyramide à Vienne (38), s'est

distingué avec une création intitulée La Pêche de vigne au parfum de verveine, citron crémeux aux éclats de dragées Avola. Il était accompagné du sommelier **Lionel Schneider**. Les lauréats se partagent une dotation d'une valeur de plus de 10 000 €, qui comprend notamment des week-ends gastronomiques chez **Emmanuel Renaut** (Flocons de sel à Megève), **Marc Haerberlin** (Auberge de l'Ill à Illhaeusern), **Christophe Bacquié** (Hôtel du Castellet, au Castellet), un dîner à l'Hôtel Bristol par le chef



Les lauréats **Lionel Schneider** et **Anthony Fresnay**.

Éric Frechon, un repas pour deux personnes au Bistrot du sommelier chez **Philippe Faure-Brac** et la collection des champagnes Duval-Leroy. De plus,

cette victoire les désigne comme représentants de la France au Mickael Nadell's Trophy.

L. C.



La Pêche de vigne au parfum de verveine, citron crémeux aux éclats de dragées Avola.

Une première

Paris Intolérante au gluten, Frédérique Jules a ouvert le 4 septembre un restaurant adapté à son régime, qui suit le mouvement With Love Allergen Free®.

NoGlu, la cuisine certifiée sans gluten



De gauche à droite : **Jennifer Harting-Lepoutre**, pâtissière, **Frédérique Jules**, créatrice du concept, et **Mitsuru Yanase**, chef de cuisine.

De plus en plus de personnes sont intolérantes ou allergiques au gluten, une protéine que l'on retrouve dans de nombreuses céréales (blé, orge, avoine...). Leur nombre a quintuplé ces dernières années. Si ce problème est bien connu outre-Atlantique, la France reste à la traîne sur le sujet. "Mon intolérance au gluten a été détectée lorsque je vivais aux États-Unis, il y a dix ans. À cette époque, cela m'a paru facile à vivre : il existait là-bas déjà beaucoup de produits sans gluten ou de restaurants adaptés [on en compte 6 500 aujourd'hui, NDLR]. Et ce n'était pas tabou ! De retour à Paris, je me suis rendu compte qu'il n'y avait pas d'offre", se désole **Frédérique Jules**, ancienne kinésithérapeute, qui vient d'ouvrir NoGlu (pour 'no gluten') le 4 septembre dernier. Le restaurant,



Retrouvez NoGlu en vidéo en tapant le mot clé **RTR222872** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr ou avec le QR code ci-contre



Le restaurant, sur deux niveaux, est situé dans le passage des Panoramas (Paris, II^e).

sur deux niveaux, est blotti dans le passage des Panoramas (Paris, II^e). Au rez-de-chaussée (32 m²), on accède à une longue table d'hôte qui fait aussi office de comptoir, face à la cuisine ouverte. Pierres apparentes,

couleurs neutres : le décor est sans prétention. À l'étage, la salle de restaurant a une capacité de 20 couverts. 350 000 € d'investissement ont été nécessaires. "Une semaine après l'ouverture, nous avons une moyenne de 30 couverts le midi. Nous servons aussi bien les intolérants au gluten que les personnes qui ne le sont pas. Ceux-ci posent des questions, s'intéressent. Je veux que l'établissement s'adresse à tout le monde", précise-t-elle.

Chez NoGlu, il n'y a pas de formule. À la carte : trois entrées, quatre plats et trois desserts renouvelés tous les jours. Le ticket moyen est de 22 € au déjeuner.

CUISINE SANS ALLERGÈNE

Aux fourneaux, l'équipe est soudée. D'un côté, **Mitsuru Yanase**, jeune japonais qui a fait ses armes chez Courtine à Paris (XIV^e), à l'hôtel Le Bristol et Chez l'ami Jean, est en charge des plats chauds. De l'autre, **Jennifer Harting-Lepoutre**, une Américaine de 32 ans (passé par Crema à Boston, Rose Bakery, Ladurée et le Café du commerce à Paris), travaille dans son domaine de prédilection : la pâtisserie. Bien sûr, l'établissement suit le mouvement With Love Allergen Free® qui garantit son engagement pour une cuisine sans allergène. "Je remplace, par exemple, les farines de blé, de seigle, d'orge et d'avoine par des farines de pois chiches, de riz, de châtaigne, de quinoa. Nous essayons aussi de cuisiner sans lactose : laits de riz, soja, amande. Le beurre est remplacé par la margarine, l'huile d'olive, etc.", détaille Mitsuru Yanase. À l'ardoise du jour : maquereau grillé, magret de canard servi avec les légumes de **Joël Thiebault**, tarte aux myrtilles... Les boissons s'accordent avec le concept : vins naturels, tels le chardonnay Terres Burgondes de Giboulot, côtes de provence Henri Milan (de 5 à 8 € le verre), des jus frais et une bière ambrée sans gluten Brunehaut. NoGlu propose aussi des cours de cuisine sans gluten tous les vendredis soir de 18 h 30 à 21 heures.

HÉLÈNE BINET

NoGlu • 16 passage des Panoramas • 75002 Paris
• Tél. : 01 40 24 41 26 • www.noglu.fr

En bref

Paul Racat reçoit la médaille de vermeil de la ville de Paris



Dino, Laurent Gerra, Paul Racat et Shirley.

Paul Racat, le patron du restaurant La Poule au pot dans le 1^{er} arrondissement de la capitale, a reçu la médaille de vermeil de la ville de Paris en présence de ses amis et de personnalités de la profession.

Située dans le quartier des Halles, cette institution parisienne fondée en 1935 n'a pas changé de décor ni de tradition culinaire depuis lors. Paul Racat a

tenu à préserver l'authenticité d'un des plus anciens établissements du quartier. Originaire d'une famille nombreuse du Bourbonnais, il sort de l'école hôtelière d'Yzeure en 1968 et entre comme cuisinier chez Prunier puis à La Tour d'argent, avant d'acheter La Poule au pot en 1973. Depuis, il fait vivre le restaurant dont la particularité est d'être ouvert uniquement le soir jusqu'à 5 heures du matin.

Les chefs parisiens Starwood fêtent la gastronomie

Les chefs parisiens du groupe Starwood Hotels & Resorts - **Stéphanie Le Quellec** de l'hôtel Prince de Galles (Paris, VIII^e), **Sergi Arola** du W Paris Opéra, **Gilles Grasteau** du Westin Paris

Vendôme, **Laurent Bélijar** et **Éric Brujan** du Méridien Étoile (Paris, XVII^e) - organisent un jeu-concours afin de promouvoir la cuisine locale lors de la Fête de la gastronomie. Pour y participer, les personnes intéressées doivent se rendre sur le site internet www.unrestaurantaparis.fr/fete-de-la-gastronomie avant le 29 septembre et répondre à la question suivante : si j'étais un chef, quelle serait ma plus belle création ?

Un tirage au sort permettra de déterminer les gagnants. Les cinq vainqueurs rencontreront un producteur local, découvriront les cuisines d'un des chefs participants et se verront offrir un dîner pour quatre personnes dans son établissement.

Nos profils en Restauration : runner, commis de salle, serveur, chef de rang, maître d'hôtel, voiturier, bagagiste, hôtesse d'accueil, plongeur, officier, équipier banquet, aide Cuisinier, commis de cuisine, chef de partie, second/chef de cuisine. **En House keeping :** femme de chambre, valet de chambre, équipier d'étage, cafetière, assistante gouvernante, gouvernante d'étage, gouvernante, technicien - maintenance. **En Hébergement :** réceptionniste, concierge, veilleur de nuit, night auditor.

Agence Paris Ouest • Tél : 01 53 58 30 30 • Agence Paris Nord • Tél : 01 48 24 58 58
Agence Paris Est • Tél : 01 43 14 32 20 • Agence de Lyon • Tél : 04 37 65 25 90

www.adaptel.fr

10 Restauration

100 000 € investis

Pommard Le chef étoilé a installé son nouveau restaurant dans le château de Pommard, "un lieu magique bénéficiant de la symbiose entre viticulture, art et gastronomie".

Christophe Quéant s'offre une vie de château



Christophe Quéant est à la tête du restaurant du château de Pommard depuis le 5 juillet.

Après avoir passé trois ans à Loiseau des Vignes, à Beaune (21) et y avoir reçu une étoile *Michelin*, Christophe Quéant est désormais aux commandes de sa propre maison. 100 000 € ont été investis. Sa cuisine créative, "simple et goûteuse", est appréciée des Beaunois. Si 25 % de la clientèle se compose de touristes du château, le reste se partage entre les habitués de Loiseau des Vignes et les clients des hôtels alentour.

500 M² DE SURFACE ET QUATRE SALONS

Après trois mois d'exercice, l'établissement affiche une carte courte (trois entrées, trois plats, trois desserts), un ticket moyen de 60 € et 40 couverts par jour. "C'est volontaire, on ne surcharge pas", explique Christophe Quéant. *Nous sommes en quelque sorte en période de rodage et nous testons les lieux.* Des lieux qui laissent rêveurs : 500 m² de surface au rez-de-chaussée, quatre salons d'une capacité de 15 à 30 couverts chacun, une orangerie sous verrière avec vue sur les vignes pour 40 convives. Et, à côté, une cuisine dans un mouchoir de poche pour laquelle le chef et son épouse ont des projets : "Nous réfléchissons à sa réfection totale pour la



L'orangerie du château accueille 40 couverts.

rendre plus vaste et plus fonctionnelle." Un minimum de 300 000 € devra être investi. Mais Christophe Quéant n'a pas peur : "Cet outil formidable ne demande qu'à se développer." Le rêve ne fait que commencer : après l'installation d'une climatisation et d'une terrasse en 2013, les étages supérieurs s'ouvriront peut-être, par la suite, sur une dizaine de chambres.

MYRIAM HENRY

Château de Pommard • 15 rue Marey Monge
21630 Pommard • Tél. : 03 80 20 62 33
• www.christophe-queant.fr

Un bel écrin pour une première affaire. Le 5 juillet, **Christophe Quéant** a ouvert sa table au cœur du château de Pommard, au pied des vignes de la côte de Beaune. Une affaire que lui a confiée en gérance le propriétaire des lieux, **Maurice Giraud**. "Un lieu magique bénéficiant de la symbiose entre viticulture, art et gastronomie", affirme le chef. Et un accomplissement pour celui qui admet que "posséder [s]on établissement est un rêve de toujours".

"Un écrin merveilleux"

Michèle Devienne et Jonathan Datin, un ancien de Régis Marcon, ont redonné vie à l'établissement.

Cancale retrouve sa Maison de la marine

Les Cancalais sont ravis : leur Maison de la marine renaît sous la houlette conjuguée de **Michèle Devienne**, sa propriétaire, et de **Jonathan Datin**, le chef passé par de belles maisons avant de poser ses valises non loin de sa Normandie natale. "Les habitants sont heureux de voir cette maison revivre car elle fait partie de leur histoire. C'est l'ancien bureau des affaires maritimes. Malheureusement, tout le monde s'en était détourné." En octobre 2010, Michèle Devienne reprend le fonds de commerce en s'appuyant sur "un jeune chef pétri de talent", ancien de chez **Régis Marcon** auprès duquel il a passé cinq ans, de **Philippe Gauvreau**, **Roland Mazère** et **Franck**

Quinton. "C'est un écrin merveilleux et sa cuisine doit être en harmonie, estime Michèle Devienne. Dès lors, il n'était pas question de faire du bistrot ou de la brasserie." Avec ses cinq chambres de charme (de 115 à 160 € en saison) et sa vingtaine de couverts, La Maison de la marine s'applique à travailler de beaux produits comme le bar de ligne, l'agneau AOC de pré-salé du Mont-Saint-Michel, les herbes marines, les poissons et crustacés des Frères du Cap à Erquy... Un même soin est apporté dans l'assiette par Jonathan Datin. Un menu à 69 €, une carte resserrée autour de 4 suggestions avec des formules de 27 à 45 €. "Le prix moyen s'élève à environ 50 € avec les vins", explique



Michèle Devienne, qui assure également le service du vin. "Nous avons pris notre temps pour remettre cette maison

Jonathan Datin et Michèle Devienne remettent sur de bons rails la Maison de la marine cancalaise.

en état de marche. Nous avons investi dans du matériel en cuisine, en salle, dans les chambres, sur la terrasse, etc. Nous pensons être sur la bonne voie et attendons d'asseoir un peu plus notre notoriété avant de franchir un nouveau cap tout en ne déviant pas de notre slogan, "Cancale autrement."

OLIVIER MARIE

La Maison de la marine
• 23 rue de la Marine
• 35260 Cancale
• Tél. : 02 99 89 88 53
• www.maisondelamarine.com

Menu unique

Montardit À près de 70 ans, ce chef emblématique dirige les cuisines d'un restaurant situé au cœur d'un parcours de golf écologique.

Le retour de Robert Abraham en Ariège

Je n'ai pas envie d'arrêter. La santé est là", affirme le chef **Robert Abraham**, bientôt 70 ans, qui a aussi exercé en Bretagne, à Courchevel, à Paris, et en Ariège. Sa venue à Montardit (09) est le fruit d'une rencontre avec **David Descoins**, ancien éducateur sportif qui a créé en 2008 Montaswin, un parcours de golf écologique sur un terrain de 5 hectares. "En 2010, j'ai ajouté un bistrot de pays, mais j'ai voulu me démarquer de ce qui se fait en matière de restauration dans l'Ariège", explique David Descoins. C'est ainsi que, depuis le mois de juillet, Robert Abraham réalise une cuisine goûteuse autour de produits de qualité déclinés dans un menu unique. "L'objectif est de créer une identité culinaire, de structurer le lieu", dit-il. Des travaux sont prévus cet

hiver pour agrandir la cuisine et créer une terrasse donnant sur le terrain de golf. Robert Abraham a été durant plus de vingt ans maître d'hôtel et directeur d'hôtel. "J'avais choisi la salle car je croyais que ce serait moins dur que la cuisine. Je me suis mis aux fourneaux à 40 ans en bouquinant des livres la nuit et en travaillant le jour. Autodidacte, j'ai pris des risques, cela m'a servi", ajoute-t-il.

Parallèlement à son activité à Montardit, Robert Abraham poursuit l'animation d'ateliers de cuisine au Domaine Saint-Raymond à Pexiora, près de Castelnaudary (11).

BERNARD DEGIOANNI

Montaswin • Hameau Baudet • 09230 Montardit
• Tél. : 05 61 02 90 74 • www.montaswin.fr



Robert Abraham (au centre) avec **Liliane Abraham**, son épouse, et **David Descoins**, le propriétaire des lieux.

“Le terrain de jeu est devenu mondial”

Paris À l'occasion du salon Rapid & Resto Show, le cabinet Bento sort la nouvelle édition de son cahier de tendances 'Inspiresto Picnic', qui analyse les évolutions et les innovations du monde de la restauration rapide. Tour d'horizon avec sa directrice, Anne-Claire Paré.

La restauration rapide, une réinvention perpétuelle

Les modèles économiques sont en voie de recomposition : la restauration rapide était autrefois avant tout fonctionnelle, elle devient sensorielle, expérientielle et communicante. Parce que le terrain de jeu est devenu mondial, nos tendances sont illustrées par des exemples en provenance des quatre coins du monde”, résume **Anne-Claire Paré**, directrice du cabinet Bento. L'édition 2012-2013 de son cahier de tendances est réalisée sous forme d'abécédaire : 26 tendances sont répertoriées selon quatre grands courants.

• **La restauration rapide se rapproche du service à table**

A comme Asie : les formats asiatiques ont le vent en poupe. L'offre rapide se veut à la fois source de dépaysement et d'économies pour le consommateur. Par exemple, le Bánh mì, un sandwich garni aux boulettes de viande, popularisé à New York, puis en Allemagne et en Angleterre, vient tout juste d'être importé dans l'Hexagone (à Paris, Bulma dans le X^e arrondissement ou Banh mi, dans le III^e).

L comme luxe : les enseignes font appel aux chefs étoilés telles Boco, La Boîte à pizza ou encore Sushishop, et proposent des recettes inspirées de la gastronomie, préparées sur place avec des ingrédients frais.

R comme racine : retour au terroir et à la tradition. Ainsi, Chickcan (Paris IX^e) propose uniquement du poulet rôti à la rôtissoire-spectacle ; Label ferme (Paris IX^e) mise sur des produits artisanaux venus directement des fermes de ses producteurs.

• **La restauration rapide est contemporaine**

D comme dictature du simple : les préparations deviennent simples, misent sur un seul produit : la pomme de terre pour Bixels (Berlin), les tartes pour



Le format 'coffee' conjugue ambiance de travail et dégustation de café.

Tartes Kluger (Paris, III^e) ou encore la mozzarella pour Mmzoza (Paris, III^e).

H comme 'hands' : le client décide, influe sur la composition de la carte ou des recettes, se sert comme chez lui. C'est le cas de 16 Handles (Londres), un bar à yaourt glacé en libre-service.

• **La restauration rapide ou l'apparition de nouveaux modèles**

C comme café : Deux nouveaux formats apparaissent. L'expresso 'joint' avec une dégustation experte (barista, torréfacteur) qui renoue avec le vrai café (à Paris : Coutume café dans le VII^e ou Télescope dans le XI^e) et le 'coffee', qui offre un espace chaleureux, calme et proposant un accès wifi (Starbucks).

F comme 'Food Truck' : ils effectuent leurs débuts en France (Camion qui fume, Cantine California, Manhattan Hot Dog) alors qu'il en existe 2 300 aux États-Unis. “Le client vient pour le produit et non pour



16 Handles, bar à yaourt glacé en libre-service.

l'emplacement. Même si le modèle économique n'est pas totalement abouti, le service est développé. Il reste difficile de vivre uniquement avec cette activité. Beaucoup font de l'événementiel en plus”, précise Anne-Claire Paré.

• **La restauration rapide ou le maintien des basiques**

B comme burger : le burger devient plus gourmet, plus travaillé. Exemples à Paris : Big Fernand (IX^e), Bio Burger (II^e), Blend Gourmet (II^e), Red d'Hippo (La Défense, Neuilly, 92).

W comme 'Waffle' : outre la Belgique, son pays d'origine, on retrouve la gaufre déclinée à toutes les sauces à Londres (Duck & Waffle, Baken Waffle, Belgium Waffle). Dans le même genre, la crêpe (Crêpe Affaire à Londres) et le bretzel (Bretzel Love à Paris) passent les frontières.

HÉLÈNE BINET

Le cahier de tendances 'Inspiresto Picnic' est commercialisé depuis le 19 septembre 2012 au prix de 249 € HT. Contact, commandes et demandes d'extrait au 01 53 41 41 55.

Déjà deux adresses

Déguster sur le pouce une cuisine de grand-mère servie dans un bocal : le concept imaginé par Loïc Gérald a conquis les Nantais.

À Nantes, les bocaux de Pep's font recettes

Il a quitté la Marine nationale en 2011. “J'en avais fait le tour”, raconte **Loïc Gérald**. Mais, pendant dix ans, cette expérience a permis au cuisinier de voir du pays. Ancien élève de l'école hôtelière de Thonon-les-Bains (74), ville dont il est originaire, c'est d'une escapade à New York qu'il a rapporté le concept de “mettre des petits plats mijotés dans des bocaux de 580 ml”. “Je voulais faire de la restauration rapide inspirée par la cuisine de grand-mère.” Il se lance dans l'aventure en 2011, convainc un banquier, casse sa tirelire en apportant 30 % du financement et déniché une ancienne mercerie de 25 m² dans le quartier Graslin à Nantes (44). Il en confie la rénovation à l'architecte d'intérieur **Fabienne Rupin**. La graphiste **Clémence Archambault** imagine un logo pour le concept baptisé Pep's. L'enseigne a ouvert ses portes l'hiver dernier : c'est le succès à l'heure du déjeuner.

boisson, ou bien 10,50 € pour un plat du jour, un dessert et une boisson. Début 2012, Loïc Gérald s'associe à son ami **Yann Largenton**, formé aux ressources humaines et amateur de cuisine. “Nous nous sommes connus à l'école des sous-officiers de Marine.” Les deux complices ouvrent un deuxième Pep's nantais en juin dernier, rue Bon Secours. La prochaine étape : “livrer des plateaux-repas dans les bureaux”. Ils bénéficieront d'un packaging novateur, signé **Laurent Kerdoncuff** : trois plateaux en métal sont rangés dans une cantine en fer et les bocaux peuvent être maintenus au chaud par un système de bain-marie.

ANNE EVEILLARD

Pep's • 6 bis rue du Chapeau Rouge • 44000 Nantes
• Tél. : 02 40 35 71 68 • www.facebook.com/pepsresto



Yann Largenton et Loïc Gérald devant la première boutique Pep's à Nantes (44).

CUISINE D'AUTREFOIS

“Le principe des bocaux a plu d'emblée. Nos clients ont redécouvert le goût des soupes à base de légumes frais, les lasagnes et autres hachis Parmentier préparés comme à la maison”, explique Loïc Gérald. À ce clin d'œil à la cuisine d'autrefois s'ajoute un parti pris en faveur du développement durable : “chaque bocal est consigné un euro”. Un moyen aussi de fidéliser la clientèle. Quant à l'addition, il faut compter 8,50 € pour une salade - ou une soupe -, un dessert et une

En bref

50^e restaurant Subway sur le territoire Bretagne-Pays-de-la-Loire

Subway a inauguré le 50^e restaurant de son territoire Bretagne-Pays-de-la-Loire à Saint-Herblain (44). Le 22 août 2012, **Christophe Auvray**, ancien

responsable d'exploitation et commercial, a ouvert son 1^{er} restaurant Subway à Saint-Herblain au cœur de la Route de Vannes, l'un des plus grands espaces commerciaux de la région nantaise. Avec 10 nouveaux restaurants de

l'enseigne en 2011 et une évolution de 20 % du chiffre d'affaires moyen à périmètre constant, les deux régions affichent un développement soutenu.



Hôtellerie

Un classement 4 étoiles a été demandé

Villefranche-sur-Saône Il était cuisinier, le voilà désormais hôtelier. Le chef vient d'ouvrir son établissement avec Hervé Raphanel, un ami et complice culinaire de toujours.

Guy Lassausaie ouvre l'hôtel Ici & Là

Une quinzaine de kilomètres séparent Chasselay, dans les monts du Lyonnais et Villefranche-sur-Saône (69), la porte du Beaujolais. Depuis que l'idée d'ouvrir un hôtel s'est concrétisée, **Guy Lassausaie** (MOF et 2 étoiles *Michelin* au restaurant qui porte son nom) connaît la route par cœur. "J'avais de nombreuses sollicitations des clients de mon restaurant. Pour eux, il manquait à l'évidence une hôtellerie haut de gamme dans le coin", résume-t-il. Comme il était impossible de réaliser le projet à Chasselay, il se tourne vers la sous-préfecture du Rhône, à proximité du parc industriel bordant l'autoroute A6. Et comme il ne souhaitait pas partir seul dans l'aventure, il a logiquement pensé à **Hervé Raphanel**. Un "ami de trente ans, un homme sincère et de confiance", jadis étoilé à Lyon puis en Belgique et installé une dizaine d'années dans le Nord avant de bifurquer vers l'enseignement à l'Institut Paul Bocuse. "Nous avons le même âge, nous avons fait quelques semaines gastronomiques ensemble et nous sommes en confiance. Si l'un ou l'autre n'avait pas été là, nous ne l'aurions pas fait. Ensuite, on s'est pris au jeu", confie Guy Lassausaie. Les deux compères sont associés dans l'aventure à 50/50 et ils élaborent la carte de la brasserie à quatre mains. Une fois le lieu trouvé, à proximité des gares routière et SNCF, à quelques minutes du cœur de la ville, le promoteur caladois Utiade (associé dans l'affaire) a acheté le terrain avec **Josette Vignat**, directrice de plusieurs hôtels à Lyon et désormais chargée de missions. Puis, l'architecte **Pierre Gardoni**, le maître d'ouvrage **Jean-Louis Wach**, les designers **Alain** et **Dominique Vavro** et le plasticien **Roland Mellan** sont intervenus sur le projet. Après des mois de travaux, de réunions, de discussions, les deux cuisiniers sont satisfaits du résultat. "Nous voulions une maison familiale et, pour l'hôtel, un lieu haut de gamme mais accessible [Ici & Là est en attente de classement 4 étoiles, NDLR]".

"LAISSER UNE TRACE, UNE EMPREINTE"

Le choix d'une brasserie gourmande s'est imposé pour la restauration, un lieu à la fois convivial et épicurien. "Il nous semble primordial que ceux qui descendent

chez nous puissent bien se nourrir. Le restaurant est au-dessous de l'hôtel et non dans l'hôtel", précise Hervé Raphanel, à l'évidence excité par cette nouvelle aventure. "Nous fonctionnons comme des cuisiniers et l'hôtel est lié à la conjoncture. Voir naître le bâtiment, le faire à notre image, être décisionnaires et actifs sur le projet était primordial", complète Guy Lassausaie. Son complice précise cette envie commune de "laisser une trace, une empreinte". "En fait nous entendons être le plus proche de nos clients et à leur écoute", concluent-ils en chœur, conscients que les objectifs économiques fixés ne se réaliseront pas sans une attention de tous les instants. "Pour la première semaine d'ouverture, nous sommes totalement dans le prévisionnel. Ce n'est déjà pas si mal", s'amuse Guy Lassausaie.

JEAN-FRANÇOIS MESPLÈDE

Hôtel Ici & Là et Brasserie Belooga

348 bd Louis Blanc • 69400 Villefranche-sur-Saône
• Tél. : 04 37 55 09 09
• www.hotelicietla.com



L'hôtel compte 78 chambres sur six niveaux.



Guy Lassausaie a pensé à Hervé Raphanel, un ami de trente ans, pour se lancer dans l'aventure.

ICI & LÀ

L'hôtel Ici & Là (comme IciMo société civile immobilière et LAssausaie), qui a ouvert ses portes le 22 août dernier, compte 78 chambres sur six niveaux, à des prix allant de 95 à 195 € (pour les 4 juniors suites) selon la saison. En sous-sol, le parking sécurisé comprend 77 places. Le classement en 4 étoiles a été demandé. Au sixième niveau, 3 salons privatisables permettent de servir 120 personnes (180 en cocktail) et on y trouve salle de fitness, terrasse, bar et piscine sur le toit. Au rez-de-chaussée, la brasserie Belooga, ouverte tous les jours, comporte 95 places et une terrasse. Deux formules (entrée + plat ou plat + dessert) à 21 € et un menu à 26 € sont proposés 7 jours sur 7. L'entreprise compte désormais 42 salariés. Les objectifs fixés par le duo Lassausaie-Raphanel sont clairs : 50 % de TO la première année pour l'hôtel, avec un prix moyen à 95 €. Pour le restaurant, ils sont de 70 couverts le midi avec un ticket moyen de 30 €, et 50 couverts le soir avec un ticket moyen de 40 €.

En bref

Les frères Campana inaugurent leur suite au Lutetia

Après la suite **David Lynch**, c'est au tour des frères **Fernando** et **Humberto Campana** de faire l'actualité au Lutetia avec la suite **Fernando & Humberto**, inaugurée avec le soutien de l'ambassade du Brésil. Attachés à leurs racines italiennes, les deux créateurs brésiliens se sont entourés de partenaires venus d'Italie qui ont produit des pièces uniques sur mesure comme la moquette 'Sushi



2' réalisée par Nodus, faite main à partir d'un dessin des artistes. Autres partenaires de prestige : Edra, éditeur de mobilier italien, Alessi, l'incontournable enseigne de décoration italienne et la maison

La suite Fernando & Humberto, au Lutetia.

Trousseau. Enfin, l'hôtel a acquis un ensemble de posters et sérigraphies des frères Campana venant du Vitra Design Museum en Allemagne.

Hôtel Lutetia • 45 boulevard Raspail
• 75006 Paris • Tél. : 01 49 54 46 76
• www.concorde-hotels.com/lutetia

Mandarin Oriental, partenaire du musée des Arts asiatiques
Du 3 octobre 2012 au 7 janvier 2013, Mandarin Oriental Hotel Group est partenaire du musée national des



Arts asiatiques - Guimet (Paris, XVI^e) à l'occasion d'une exposition sur le thé. L'hôtel propose donc

l'offre Tea time in Paris comprenant un hébergement en chambre double avec petit déjeuner, un thé d'après-midi au camélia et le catalogue de l'exposition accompagné de billets coupe-file. Réservations sur le site www.mandarinoriental.com.

Venus présenter leur vision de l'hôtellerie

Villepinte Une journée de rencontres entre architectes et professionnels de l'hôtellerie-restauration était organisée au sein de l'espace Business Lounge du salon, le 10 septembre dernier.

Salon maison et objet : une vitrine pour les architectes-décorateurs

Safi, l'organisateur du Salon maison et objet a de quoi se réjouir : l'édition 2012 aura attiré son lot de visiteurs - "80 000 comme chaque année" - avec une répartition quasi-égale entre visiteurs français et internationaux. C'est au sein du Business Lounge, un espace dédié aux conférences et aménagé cette année par le cabinet **Laurent Moreau**, que professionnels de l'hôtellerie-restauration et architectes se sont rencontrés durant toute une journée, le 10 septembre dernier. Laurent Moreau a d'ailleurs expliqué le concept du Business Lounge : un espace qu'il a voulu "dédier au tout web, en évoquant l'idée de circuler - tel le héros de *Matrix* -, dans les réseaux informatiques". Quant à la présentation de son agence, il l'a voulue pragmatique, insistant sur ses méthodes de travail et ses relations avec les clients.

"UN PROJET, C'EST AVANT TOUT UN TRAVAIL DE COHÉRENCE"

Pour séduire cette nouvelle audience de professionnels, plusieurs architectes et décorateurs sont intervenus et ont présenté leur savoir-faire, ainsi que trois de leurs réalisations. **Jean-Philippe Nuel**, bien connu des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, s'est montré conceptuel, précisant "qu'un projet, c'est avant tout un travail de cohérence et qui doit donner du sens"



Debout, de gauche à droite : **Nicolas Borella, Didier Knoll, Laurence Medaouri, Nicolas Adnet, Jean-Philippe Nuel, Laurent Moreau, Fabrice Knoll**. Assis, de gauche à droite : **Stella Cadente, Christine Borella, Chafik Gasmî**.

indépendamment du client. Pour Borella Art Design, agence spécialisée dans l'architecture intérieure d'hôtels de luxe, seule la qualité prime. **Didier et Fabrice Knoll**, dont la réputation n'est plus à faire, ont de leur côté voulu rappeler qu'un peu d'humour dans les projets ne faisait pas de mal, "sérieux s'abstenir". Avec **Laurence Medaouri**, le public a découvert une spécialiste des ambiances textiles qui recherche avant

tout la cohérence, car "dans tout projet, il faut du sens, des sens, et du bon sens", a-t-elle ajouté. Pour sa part, le studio Hertrich et Adnet a mis en avant le sérieux de la démarche : "On ne fait pas de la décoration hôtelière comme on fait de la décoration d'appartement", a répété **Nicolas Adnet**. Il a souligné le mérite des décorateurs spécialisés qui savent proposer des projets "en apparence les

plus simples possible, même s'ils cachent une grande complexité". Enfin, deux décorateurs moins connus du public de professionnels achevaient les présentations : le studio de **Chafik Gasmî**, qui travaille notamment pour la marque Baccarat de Starwood Capital et plus précisément sur l'hôtel Louvre Baccarat, et **Stella Cadente**, qui s'est spécialisée dans les boutique-hôtels.

ÉVELYNE DE BAST

Des travaux évalués à 500 000 €

Bourg-en-Bresse Charlie et Virginie Langlais sont les nouveaux propriétaires du Best Western Hôtel de France, pour lequel ils ont engagé d'importants travaux de rénovation.

Le Best Western Hôtel de France s'embellit

En octobre 2011, **Virginie Langlais** et son mari **Charlie** rachetaient le Best Western Hôtel de France situé dans le centre-ville de Bourg-en-Bresse (01). Les hôteliers ont eu un coup de cœur pour cet établissement trois étoiles de 44 chambres construit en 1853. "Après avoir travaillé dans l'hôtellerie à l'étranger pendant vingt ans, nous avons décidé de rentrer en France en 2010. Nous ne sommes pas du tout originaires de la région, mais nous avons été séduits par le charme de cet hôtel à l'architecture Belle Époque. Même si nous savions qu'il faudrait se lancer

dans d'importants travaux pour le rénover", explique Virginie Langlais.

RÉNOVATION EN TROIS TEMPS

Le couple a défini trois phases de travaux. Le ravalement de la façade vient d'être terminé et le changement des fenêtres est en cours. À l'automne, ce sera au tour de l'accueil, de la salle de petit déjeuner puis à une partie des chambres d'être rénovés. Des travaux qui ont été évalués à 500 000 €. Enfin, en 2014, deux chambres seront rendues accessibles aux



Virginie Langlais est la nouvelle propriétaire du Best Western Hôtel de France : "Notre objectif est de faire de cet établissement l'hôtel référence du centre-ville de Bourg-en-Bresse."

personnes à mobilité réduite, et l'ascenseur montera jusqu'au troisième étage. "Cette

rénovation est nécessaire car notre objectif est de faire de cet établissement l'hôtel référence du centre-ville de Bourg-en-Bresse", explique la directrice. L'hôtel attire une clientèle d'affaires mais aussi des touristes de passage. La brasserie de **Georges Blanc**, accolée à l'établissement, apporte une valeur ajoutée.

STÉPHANIE PLOUD

Best Western Hôtel de France

• 19 place Bernard • 01000 Bourg-en-Bresse
Tél. : 04 74 23 30 24 • www.bestwestern-hotelfrance.com

Une opération estimée à 80 M€

L'établissement, d'une superficie de 7 200 m², devrait être livré début 2017.

La future poste du Louvre intégrera un hôtel 4 étoiles

La poste du Louvre (Paris, 1^{er}) devrait être totalement transformée. "Le projet, confié à l'architecte **Dominique Perrault**, représente une surface de 35 000 m², au sein duquel il est prévu d'installer de nouvelles activités comme des services publics, des bureaux, des logements sociaux et un hôtel", annonce le site Business Immo. En France, c'est le plus grand centre de distribution du courrier et le seul bureau de poste ouvert jour et nuit, sept jours sur sept. Il accueille plus de 3 000 clients

par jour. D'après les premiers éléments du projet, "le rez-de-chaussée devrait accueillir le bureau de poste, des commerces et des services qui seront placés autour d'une place intérieure végétalisée ouverte sur la ville. L'actuel premier niveau et son entresol seront transformés en bureaux, le deuxième étage sera réservé à la distribution et la préparation du courrier, et le dernier niveau, totalement transformé, accueillera un hôtel, un restaurant et une terrasse panoramique."



Un hôtel 4 étoiles de 7 200 m² prendra place dans les murs de la poste du Louvre.

L'hôtel, d'une superficie de 7 200 m², bénéficiera d'une vue sur Beaubourg, l'église Saint-Eustache et, plus loin, Montmartre. La catégorie 4 étoiles est visée. Le montant prévisionnel de l'opération a été estimé à 80 M€. Les travaux devraient débuter d'ici à la fin de l'année 2013, pour une livraison en 2017.

É. DE B.

14 Hôtellerie

97 % de taux d'occupation cet été

Saint-Cyprien Le complexe hôtelier haut de gamme du groupe Roussill'hôtel a rouvert cet été après d'importantes transformations. Il dispose désormais d'un centre de thalasso-thérapie intime et propose une cuisine gastronomique.

L'hôtel thalasso spa L'Île de la lagune mise sur le bien-être et l'exclusivité

La famille **Lormand**, propriétaire du groupe Roussill'hôtel, a misé sur le haut de gamme pour rénover l'hôtel L'Île de la lagune à Saint-Cyprien (66). Construit en 1981 comme un hôtel-résidence, l'établissement a été métamorphosé en boutique-hôtel 4 étoiles. À sa tête, **Alicia et Xavier Lormand** ont supervisé les sept mois de travaux pour un investissement de 2,5 M€. L'architecte **Roger Diamant Berger** et le décorateur **Kristian Gavaille** ont combiné des touches vintage et design, avec l'association de la brique et du marbre, et de grandes fleurs qui parsèment le fond de la piscine et les plafonds de la thalasso. Alicia et Xavier Lormand ont délibérément privilégié l'échelle humaine : l'établissement comporte 24 chambres et suites et 9 cabines de soin. Cette taille permet d'exercer l'art de recevoir, valeur-clé du groupe. Alicia et Xavier Lormand sont sur place tous les jours et accueillent les clients, parmi lesquels de nombreux habitués. L'esprit méditerranéen et chaleureux n'a pas disparu du nouveau cadre, venant ajouter une touche de décontraction à l'élégance. Avec un taux d'occupation de 97 %, Xavier Lormand est satisfait de cette

première saison estivale. Pour cet établissement ouvert sept jours sur sept, l'objectif est aussi de fonctionner à l'année. Les cures de thalasso-thérapie sur six jours et les salles de séminaire y contribueront. L'autre stratégie est de fidéliser une clientèle locale : Xavier Lormand a imaginé un calendrier d'événements quasi quotidiens d'octobre à avril. 'Afternoon tea' le dimanche, 'jeudi permis' avec nuit offerte, happy hours et soirées jazz ou encore portes ouvertes et tables d'honneur visent à faire redécouvrir le lieu aux Catalans.

THALASSOTHÉRAPIE HAUT DE GAMME

La thalasso-thérapie de L'Île de la lagune fait l'inverse de ce que l'on trouve ailleurs. Le nombre de cabine est limité à quatre pour les soins à l'eau de mer et cinq pour les soins spa. Carita et Talgo sont les deux fournisseurs de ce lieu équipé avec les appareils les plus récents. Installée au dernier étage de l'hôtel, la tisanerie ressemble à un bar panoramique. La piscine chauffée sur le toit de l'hôtel offre elle aussi une vue imprenable du Roussillon, de la mer à la montagne. Le groupe valorise ici son savoir-faire en thalasso-thérapie,



L'Île de la lagune compte 24 chambres et suites.

gastronomique : un chef qui "cuisine avec une vraie technicité et sait sublimer les produits les plus simples". **Philippe Galindo**, vingt-cinq ans de métier, a fait ses débuts à Marseille, au Petit Nice, puis a poursuivi sa carrière en Espagne, du Ritz à Madrid au Byblos Andaluz à Marbella. Il a créé une carte sur mesure pour l'Almandin, le restaurant gastronomique de l'établissement, et l'Aquarama, sa déclinaison lounge. Le chef travaille les produits méditerranéens en légèreté, les revisite parfois - sur les traces d'El Bulli -, joue des références ibériques, comme la Paella de pignons de blé, dos de lapin rôti, et poivron vert au gril. Philippe Galindo aborde cette première saison avec "humilité et beaucoup d'attention aux retours des clients" et un évident plaisir à travailler en confiance avec Xavier Lormand pour faire parler de la table de l'Almandin.

ANNE-SOPHIE THÉRON

développé dans plusieurs de ses établissements. **Nolwenn Prigent**, la spa manager, a été formatrice six ans aux Flamants roses, à Canet-en-Roussillon (66). Elle a participé à la conception du lieu, inventé le massage signature du spa - aux huiles de fruits du Roussillon - et veille à la personnalisation des soins pour chaque client.

INFLUENCES HISPANIQUES ET LÉGÈRETÉ DANS L'ASSIETTE

Xavier Lormand a trouvé de l'autre côté des Pyrénées la personnalité culinaire qu'il cherchait pour le restaurant

L'Île de la lagune - Hôtel thalasso spa
• Bd de l'Almandin • 66750 Saint-Cyprien
• Tél. : 04 68 21 01 02
• www.hotel-ile-lagune.com

En bref

PLUS DE 100 000 CHAMBRES EN ASIE POUR LE GROUPE ACCOR

Avec l'ouverture de l'hôtel ibis Hong Kong Central & Sheung Wan, le groupe dispose désormais d'un réseau de plus de 100 000 chambres en Asie. Lors de la conférence Economy Hotels World Asia qui s'est déroulée du 10 au 12 septembre à Singapour, l'enseigne a présenté un développement accéléré dans cette région du monde avec 536 hôtels répartis dans 16 pays sur toute la zone Asie Pacifique. Pour **Michaël Issenberg**, patron de la marque pour ce secteur, "Il est satisfaisant que nous célébrions l'événement avec cet hôtel, qui devient le 'flagship' [l'hôtel phare] de la marque ibis dans la région, et qui montre notre détermination à offrir à nos clients des prestations hôtelières exceptionnelles sur le segment économique." Le développement du groupe Accor dans la région représentait déjà, au cours du premier semestre 2012, 57 % du total des chambres ouvertes. Cette ouverture coïncide également avec l'organisation d'une conférence à Paris sur les grandes étapes du redéploiement de la marque ibis dans le monde.

É. DE B.

Une baisse mesurée à Paris

D'après le baromètre HotStats de Tri Hospitality Consulting, les chiffres de la fréquentation touristique en juillet sont en recul par rapport à l'an dernier.

L'hôtellerie de chaîne européenne a marqué le pas en juillet

Ville	Taux d'occupation en %	Évolution 2012-2011 en %	RevPAR en €	Évolution 2012-2011 en %	Bénéfice brut d'exploitation (GopPAR) en €	Évolution 2012-2011 en %
Amsterdam	85,3	-1,7	134,33	-5,0	69,33	-9,1
Athènes	65,5	-6,6	111,90	-19,1	33,90	-50,4
Berlin	80,1	3,5	89,37	13,7	39,01	19,7
Londres	81,7	-9,7	189,72	-6,3	137,30	-3,0
Milan	71,7	-6,2	86,06	-11,9	11,45	-58,3
Moscou	77,0	4,2	97,12	6,7	66,09	44,0
Paris	86,4	-0,9	184,58	6,2	91,68	5,5
Prague	72,5	-2,2	49,22	8,1	21,69	28,9
Vienne	72,6	-1,7	89,69	-3,9	28,57	-14,0
Varsovie	81,0	5,8	68,19	18,6	33,90	23,9

Source : Hot Stats Survey

Juillet 2012 a été en recul par rapport à l'an dernier, d'après le baromètre HotStats de Tri Hospitality Consulting. La ville de Londres, avec 81,7 % de taux d'occupation, a perdu quasiment 10 points par rapport à juillet 2010. Avec 189,72 € de RevPAR - certes le plus élevé des 10 villes européennes étudiées -, la capitale britannique enregistre un recul de 6,3 % avec un bénéfice brut d'exploitation par chambre de 137,3 €, soit 45,62 € de plus que celui enregistré pour les hôtels parisiens. Dans le trio de tête des villes où les hôtels ont bénéficié des taux d'occupation les plus élevés, Paris se situe à la première

place avec 86,4 % (-0,9 % par rapport à juillet 2011) suivie par Amsterdam avec 85,3 % (+1,7 %) et Varsovie à 81 % (+5,8 %). Les villes où le RevPAR est le plus élevé sont donc Londres (189,72 €), Paris (184,58 €) et Amsterdam (134,33 €). D'après Tri Hospitality, Paris et Amsterdam sont des destinations de loisirs qui bénéficient toujours d'une forte activité touristique en été. Mais cette année, Londres se positionne à un autre niveau. Selon le bureau d'études, des événements tels que les Jeux olympiques et le Salon aéronautique de Farnborough (110 000 visiteurs) ont permis de réaliser d'excellentes performances.

ÉVELYNE DE BAST

Hôtellerie

Sous les ors du palais Potocki

Cette distinction souhaite valoriser les collaborations entre, d'une part, les architectes et designers et, d'autre part, les responsables de commerces parisiens (hôtels, cafés-restaurants, commerces alimentaires...).

L'hôtel Madison, lauréat du premier prix Paris Shop & Design

En créant le prix Paris Shop & Design, la chambre de commerce et d'industrie de Paris (CCIP) a voulu jouer sur la synergie avec le Salon maison et objet, qui se déroulait du 7 au 11 septembre à Paris-Nord Villepinte, et la Paris Design Week, du 10 au 16 septembre. Ce nouveau prix est une occasion de présenter, sous les ors du palais Potocki - le bâtiment phare de la CCIP -, ce qui se fait de mieux en matière de design et de décoration dans le secteur du commerce. Soixante-six candidats avaient envoyé leur dossier dans les sept catégories suivantes : alimentaire, équipement de la personne, équipement de la maison, bien-être/santé/beauté, cafés-restaurants, hôtels et services aux particuliers. Dans la catégorie hôtels, le prix a été remporté par l'hôtel Madison, situé face à l'église de Saint-Germain-des-Prés, en raison de la rénovation innovante menée par l'architecte **Denis Doistau**. Ce dernier a voulu souligner le challenge que ces travaux ont représenté : "L'hôtel étant ouvert, il fallait faire en sorte de respecter son fonctionnement et la tranquillité des clients." **Caroline Demon**, directrice du Madison, explique : "L'hôtel se présente comme une poupée



Remise des prix Paris Shop & Design à la CCIP : **Denis Doistau**, architecte, et **Caroline Demon**, directrice de l'hôtel Madison, reçoivent ensemble le prix dans la catégorie hôtels.

russe : au fur et à mesure que l'on pénètre à l'intérieur, on en découvre tout le charme."

Dans la catégorie restaurant, le prix a été remis à l'Opéra Restaurant, installé à l'intérieur du palais Garnier.

Le jury était composé de onze personnalités représentant, notamment, la mairie de Paris, la CCIP, le comité régional du tourisme, l'ordre des architectes d'Île-de-France, l'Agence pour la promotion de la création industrielle et la revue *Intramuros*. **ÉVELYNE DE BAST**

En bref

Réouverture du Campanile Reims centre cathédrale

Depuis sa réouverture, le Campanile Reims centre cathédrale, anciennement Hôtel de Reims, connaît une fréquentation en hausse constante. Six mois de travaux ont suffi pour rénover entièrement l'établissement (à l'exception des chambres qui avaient déjà été entièrement refaites avant l'achat). La rénovation des espaces collectifs, ainsi que celle du restaurant - dont la carte a été signée par **Pierre Gagnaire** - a représenté un investissement d'environ 700 000 €. L'établissement a été classé 3 étoiles après les travaux. "Nous sommes arrivés au mois d'août en tant que gérants, déclarent **Laurent Mallet** et son épouse, et depuis, l'hôtel n'a fait que progresser. Nous sommes situés face au stade ; nous recevons les équipes de football le week-end - la montée en première division de Reims nous a fait du bien - et la semaine, étant donné notre situation centrale, nous avons une clientèle d'affaires et des touristes."

Au 1^{er} semestre 2012, le prix moyen d'une chambre a reculé de 2 %

Hotels.com vient de publier les résultats de son Hotel Price Index, un indice permettant de suivre l'évolution des prix et du marché de l'hôtellerie dans le monde. Ces résultats s'appuient sur les réservations effectuées au premier semestre 2012 dans environ 140 000 hôtels dans le monde. L'étude révèle une hausse moyenne des prix de 4 % (par rapport à la même période en 2011). Les marchés de la région du Pacifique (+ 6 %), de l'Amérique du Nord (+ 5 %) et

des Caraïbes (+ 5 %) accélèrent leur reprise tandis que les prix ont augmenté d'à peine 1 % en Europe, au Moyen-Orient et en Amérique latine. En France, le prix moyen a reculé de 2 % malgré une faible progression de 1 % à Paris. Colmar et Grenoble (+ 14 %) ou encore Antibes (+ 13 %) présentent les plus fortes progressions. En revanche, Pau (- 13 %), Vichy (- 20 %) et Évian-les-Bains (- 27 %) enregistrent les plus fortes baisses.

Après Macao, Las Vegas Sands Corporation s'implante à Madrid

D'après le site *Tophotelprojects.com*, la compagnie Las Vegas Sands Corporation a choisi Madrid pour la construction d'un complexe sous l'appellation EuroVegas. Il comprendra un casino et 12 hôtels, pour environ 36 000 chambres. Le projet de la compagnie, encore à l'étude, devrait représenter un investissement de 18 milliards d'euros dont 25 à 35 % devraient être financés par des fonds d'investissement. L'entreprise a également annoncé le début de la deuxième tranche de travaux sur son projet de Macao, le Sands Cotai Center, pour un montant de 13,7 milliards de dollars (10,6 milliards d'euros). Il comprendra notamment l'un des plus grands Sheraton du monde, d'une capacité de 3 896 chambres. Le complexe devrait présenter au total une capacité de plus de 6 400 chambres. Dans ce dernier projet, la compagnie Las Vegas Sands Corp a déjà investi plus de 8 milliards de dollars (6,2 milliards d'euros) avec la construction en cours de 5 hôtels de luxe, représentant une capacité de 9 000 chambres et 57 restaurants ou bars. **É. DE B.**

SERFIGROUP
Revolutionne L'IPTV

1,50€ ht /jour et par chambre*

Faites vivre une expérience unique à vos clients !

Détails sur serfigroup.com

04 92 15 85 00
marketing@serfigroup.com

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

LE YIELD MANAGEMENT

SANS = TO : 81%
PM : 101 €

AVEC = TO : 87%
PM : 108 €

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

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

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

brûlée Pasquier

les Plaisirs 'Minute'

Panacotta Caramel & Spéculoos

Panacotta Framboise & Spéculoos

30 sec micro-ondes

Des desserts tendance et un service rapide !
décongélation possible à 4°C : 5 heures

Merci à tous les PASQUIER au capital de 11.000 € dont le siège social est situé BP 23 - 42300 LES CERQUEUX - RCS ANGIERS 414 834 140

téléconcepts

Vous offre des solutions sur mesure

e-TVconcepts

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

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

France et Export : N° Vert 0 800 103 213 www.teleconcepts.fr

CAPIC
Constructeur depuis 1955

L'équipement de la bonne cuisine

CAPIC Quimper France / Tél 02 98 64 77 00 / www.capic-fr.com

Résultats d'examens

IRFA NORMANDIE MAINE

Hérouville Saint Clair (14)

CAP

Agent polyvalent de restauration Alicia Lechartier.

Cuisine Judicaël Illien, Adama Douba Alifa, Yann Gardin, Mathilde Meriel, Laëtitia Degardin.

Services en brasserie-café Franck Pilard, Nathan Elmer, Anaëlle Cazier, Julien Montaille.

CFA DE LA CCI DE LOISE

Nogent sur Oise (60)

BVP

Cuisinier Brice Dejouy, Jordan Joly, Thomas le Coudrey.

Restaurant Julie Barbier, Josepha Portier.

CAP

Cuisine Jérôme Adam, Alexandre Amadoro, Jérémy Caron, Damien Carpentier, Nicolas Cleroy, Cédric Coquel, Zélia Corroyer, Christophe Crevel, Marion Dumas, Kévin Dumast, Sullivan Dutour, Jovani Flavigny, Jérémy Guerrero, Antony Guibert, Stéphanie Guyot, David Hein, Jérémie Hennequin, Dylan Honrado, Samir Houari, Guillaume Jardin, Morgane Julian, Florent Korenika, Ophélie Laglenne, Nicolas Lemeray, Alexis Munegoni, Coralie Petit, Paul Pila, Valentin Poirier, Alexis Porret, Benjamin Regner, Johann Ribeiro De Freitas, Tony Ridon, Arthur Saison, Benoît Thimon, Anthony Vast, Marine Vatin, Romain Westerdyk.

Restaurant Alexis Barbosa De Amarin, Lauren Bouck, Benjamin Bouhet, Quentin Bulenger, Julian Caugy, Romain Charle, Lucas Esposito, Bryan Grall, Justine Grondin, Jean Paul Hainaut, Mathilde Hanus, Maxime Hellal, Thibaut Herpsont, Catherine Lambert, Nicolas Langeron, Mélissa Lederne, Virginie Legrand, Pierre Lemarie, Lalé Lombardi, Maxime Maupetit, Manonie Passet, Justine Pradalier, Robin Rundstadler, Sébastien Terrisse, Ophélie Wattelier.

CFA DE LA RESTAURATION DE MEURTHE ET MOSELLE – CFIH

Nancy (54)

CAP

Cuisine Adrien Baptiste, Jonathan Baron, Aurélie Becherand, Anthony Bega, Logan Bockhorni, Alexandre Bonnifait, Delphine Bottiau, Marine Camarra, Adeline Carriere, Maude Chaumont, Jérémi Colin, Jordan D’agostino, Fabien Dallavalle, Sébastien De Bue, Margaux Dechanet, Rodrigue Delaigle, Estelle Denis, Quentin Dusart, Maxime Ferry, Sabine Ferry, Arnaud Geoffroy, Florentin Gerard, Yoann Giannetti, Nicolas Grailles, Alexis Hugel, David Lagarde, Camille Lagozyne, Pascale Laurin, Elyse Leroy, Aurélie Leveque, Elodie Mangue, Sarah Marcot, Loïc Martin, Vincent Mary, Nicolas Michel, Loïc Moncieu, Andréa Nups, Yohann Pavan, Charlotte Perrin, Guy Pousselet, Victor Prive, Edgard Quinet, Agathe Quinet, François-Xavier Royer, Romuald Ruffenach, Ennier José Ruiz Chirinos, Jordan Schemyte, Patrick Simon, Matthieu Simon, Jean-Michel Sosson, Margaux Thomas, Stéphanie Trachsel-Moret, Antonio Trinidad, Antoine Tschitschmann, Jean-Philippe Veisse.
Restaurant Léa Bertrand, Roselyne Bottalico, Laëtitia Camozzi, Laure Coqueron, Florine Deguy, Brenda Haraux, Jonathan Henry, Coralie Herve, Amélie Hocquel, Victoria Huin, Benjamin Ieko, Abdellah Lagdaoui, Alexia Malisz, Szilvia Mbamba Maben Dôme, Marysa Mengel, Jennifer Michoux, Florence Minel, Aleksandar Ogorelica, Christelle Piant, Aurore Pierrel, Célia Roger, Cynthia Strehlen, Faroukh Temirov, Amandine Wintz.

Services hoteliers Bérenger Begin, Jérémy Gille, Christophe Haute, Christelle Ndombasi, Louise Thiery.

Brevet professionnel

Cuisine Arthur Arnette, Guillaume Bies, Carl Clément, Magalie Nagel, Vanessa Nicolas, Alexis Reb, David Schmitt, Cyril Schoumaker.
Restaurant Lucie Barbillon, Ludovic Oudard, Emilie Pernollet.

Mention complémentaire

Cuisinier en dessert de restaurant Clément Barotin, Ophélie Bernel, Clément Boitard, Julien Brevod, Mathilde Doridant, Benjamin El Founi, Guillaume Pignatelli, Christopher Szymczak, Rodolphe Techer.
Sommellerie François Crussard, Tamas Varga.

CIFOP - CFA DE CCI D ANGOULEME

L'Isle d'Espagnac (16)

CAP

Boucher Kévin Dardillac, Kévin Diepelt, Simon Gauthier, Anthony Genin, Bastien Guilline, Camille Roulon, Damien Veysiere.

Boulangier Tom Agardt, Julien Ameloot, Clément Augeraud, Maxime Auguste, Aurélien Biraud, Mohamed Bouzian, Nicolas Chabochen, Anthony Chalifour, Alexandre David, Rémi Desaix, Michel Duclaud, Dylan Duval, Guillaume Fixe, Jérémie Gardien, Charlie, Clément Joly, Arthur Ladrata, Dylan Magne, Maxime Mareste, Miakaël Martin, Florian Monguillon, Florian Petraroueff, Florian Petrarque, Arnaud Pitauda, Jordan Portin, Julien Prioux, Maxime Seguini, Corentin Silva Morais, Benjamin Sourisseau, Florian Tatti, Florian Theillout, Teddy Vigiert.
Pâtissier Aude Boete, Benjamin Combas, Loïc Courtois, Marie-Fanny, Cyril guilloux, Sébastien Hauff, Benoit Lemarchand, Fleurbella Mallet, Joel Marchand, Jordan N’Guyen, Valentin Penaud, Romaric Raynaud, Steven Regis, Adrian Rousseau, Kévin Terradek, Melvin Tisseuil.
Charcutier Jean-Yves Bernard, Kévin Boyden, Lionel Canit, Maxime Goujeaud, Loïc Michonneau, Louis Mondelet, Kévin Pauliac, Matthieu Roux.

Cuisinier Alex Berjoa, Alexandre Berteau, Emeline Bouteville, Florian Dumontet, Quentin Lacotte, Gwendoline Poullailleau, Flora Quintard, Mélanie Richard, Jérôme Riviere.

Restaurant Fabien, Cocquet, Mickaël Combes, Mélody Destrez, Manon Labelle, Auréane Paulais, Tiffany Raboteau, Justine Rigollau.

Mention complémentaire

Dessert Mickael Chauchet, Romaine Cherrier, Benjamin Courgez, Maxence Dauphin Mechain, Awa Quessard, Guillaume Tarda.

Pâtisserie, boulangerie Antoine Angrand, Corentin Lelavandier.

BEP

Cuisine Bertrand Aubry, Virginie Gautard, Kévin Geral, Vianney Lepine, Alexandre Mesner.

Restaurant Pierre Dagnaud, Marina Leroy, Jérémy Pailloux.

MFR DE BOESSE

Argentan les Vallées (79)

CAP

Cuisine Jonathan Cadu, Yohann Cobigo, Marie Derbord, Kathleen Kara, Florian Porchaire, Immy Touzeau.

Restaurant Amandine Baillon, Marina Bremaud, Alison Clairgeau, Lucie Guillevot, Jordan Herault.

LYCEE DES METIERS - CFA ANDRÉ SIEGFRIED

Hagenau (67)

CAP

CTM boucher Nadège Dumas, Mickael Fix, Johan Ladu, Elodie Scherer, Jérémy Simon, Florian Voegele, Gaetan Barbier, Julien Bender, Perrine Hetzel, Tommy Keller, Maxime Kennel, Xavier Kruth, Julien Lagas, Corentin Lutz, Logan Maestri, Jonathan Merker, Pierre Ohlmann, Gaëtan Rosse, Sabrina Voltzenlogel, Dylan Zeidler.

Boulangier Kevin Bitzer, Alexis Blanck, Audrey Bolidum, Thibault Buhrel, Kévin Da Silva, Joran Fullenwarth, Michel Gillingm, Maximilien Holtzer, Nathanael Ketterer, Antoine Laemmel, Doug Laguerre, Aline Leichman, Julien Martin, Yohann Masson, Martial Metzger, Jonathan Mosack, Jérôme Muller, Clément Nicola, Giovanni Oliveira, Julien Ottmann, Jérémy Pfeiffer, Kévin Rohmer, Julien Rothan, Dorian Royer, Yannick Ruppe, Mathieu Stephan, Quentin Weiss, Kévin Weiss, David Werle.

Pâtissier Julien Abraham, Frédéric Bene, Robin Bourgeois, Stéphane Dreistadt, Brice Gruber, Laurent Hocq, Quentin Uhru, Maxime Ostertag, Laetitia Ott, Steve Pfeiffer, Gino Rendina, Benjamin Ritter, Jérémy Scheidt, Leslie Schott, Adeline Schwoerer, Elody Timmel, Arthur Vidal, Guillaume Wust.

Brevet professionnel Boulanger Matthieu Atzenhoffer, Jonathan Bellet, Gabriel Darrieumerlou, Frédéric Dausch, Jérémy Deck, Laurent Kieffer, Gaëtan Le Bouvier, Gaëtan Metzger, Mickael Pfeiffer.

CFA CCIP - ECOLE GREGOIRE FERRANDI

Paris (75)

CAP

Boulangerie Tom Adida, Baptiste Boe, Alexandre Bouffaut, Ségolène Dalsace, Charly Desile, Raphaël Fourreau, Arthur Hannoun, Tatiana Kravetz, Hugo Le Gall, Adrien Leborgne, Jonathan Leroux, Pierre Martin, Margaux Peyserre, Xavier Picavet, Yoan Prime, Marion Rakovic, Franck Robveille, Olivier Vedy.

Connexe boulangerie Mohamed Ait Daoud, Raphaël Antunes, Romain Clement, Kevin Damerval, Nicolas Gazan-Houssemand, Guillaume Gomez, Nicolas Konde Nicolle, Stanislas Langot, Benjamin Maillard, William Marin, Michael Morvan, Eloi Perrin De Brichambaut, Stéphane Poujeau, Alexandre Saluzzo, Michel Sandoz, Qian Song, Adrien Theet, Antonine Van Der Zyppe, Eduardo Wong Da Silva.

Pâtisserie Guillaume Amatu, Alicia Andre, Anthony Barre, Samy Ben Ali, Corentin Beuron, Simon Bienvenu, Arthur Boulicaut, Romain Bourreau, Nicolas Curatella, Vincent D’andrea, Yann Danoun, Bastien David, Alexis De Carvalho, Alexy Demandrille, Ludovic Denis-Petit, Agathe Elloy, Kevin Fally, Corentin Feve, Alexis Folsche, Godefroy Gaye, Alexandre Gillet, Kevyn Guilbert, Valentin Hamiaux, Laure-Emmanuelle Henry, Jullian Hequet, Maxence Hery, Bérenger Hiboul, Etienne Joly, Youcef Laaloudj, Pauline Lalouer, Valentin Lebeau, Nathan Marchal, Angéline Mauger, Etienne Menez, Thomas Michaut, Matthias Moreau, Jeremy Page, Adrien Pagillon, Paul Renard, Théo Sarrazin, Loup Sourbet, Nicolas Taheri, Christian Teixeira, Geoffroy Vedrenne, Audrey Vial, Stanislas Wenger.

Pâtisserie Post BAC en 1 an Martin Chauveau, Benjamin Couvret, Laetitia Decker, Claire Ferrandon, Elisabeth Geoffroy, Fleur Guinaudeau, Elsa Khavas, Kristelle Larde, Audrey Lecoq, Nicolas Lecourt, Timothée Lucas, Camille Maimbourg, Margaux Mallard, Amélie Millet, Andréa Monteiro, Emeline Pasquinnelli, Lucille Rager, Héroïse Richard, Aritea Rossignol, Clément Thery, Ornella Tuzi, Pauline Venangeon, Lucille Vigneron.
Connexe boulangerie Mohamed Ait Daoud, Raphaël Antunes, Romain Clement, Kevin Damerval, Nicolas Gazan-Houssemand, Guillaume Gomez, Nicolas Konde Nicolle, Stanislas Langot, Benjamin Maillard, William Marin, Michael Morvan, Eloi Perrin De Brichambaut, Stéphane Poujeau, Alexandre Saluzzo, Michel Sandoz, Qian Song, Adrien Theet, Antonine Van Der Zyppe, Eduardo Wong Da Silva.

Cuisine Julien Bigot, Ilan Borde, Emilien Bourgeois, Maximilien Dieupart, Van Anh Duong, Pauline Faucheux, Julien Felgines, Ophélie Goncalves, Diego Huerta Chabert, Baptiste Joly, Guillaume Passat, Alexandre Rengner, Jérôme Ringelstein, Marvin Ziemba.

Cuisine Post BAC en 1 an Marlène Agostini, Simon Becquart, Victor Chabenat, Pierre Corre, Lise Deveix, Simon Devos, Thomas Ernoult, Clémence Grandet, Adrien Hegele, Giuseppe Lofaro, Grégoire Meaudre, Arthur Pautte, Marion Renolleau, Ninon Trehin Lalanne, Etienne Villfroy.

Service de restaurant Marion Caudrelier, Ba Thuan Chau, Adrien De Philip, Antoine Francois, Thomas Huot-Soudain, Kevin Ifrah, Sandy Luis Recio, Christophe Lux, Maëlle Nicolas, Grégory Pagnon, Margaux Paradeis, Thomas Samadet, Jeremie Santos Silva.

Service de restaurant post BAC en 1 an Adeline Brun,Solenne Cador, Angelo Caliadro, Fanny Cusset, Jimmy Delpierre, Fany Furlan, Laura Gillot, Alexis Hajas, Laura Lavo, Justine Legalois, Yoann Luszezinski, Damien Pozo, Kévin Zynger.

BAC professionnel

Boulangerie pâtisserie 2 ans William Artigue, Cécilia Cardoso, Christophe Henry, Claude Herve, David Lange, Corentin Lavadoux, Sarah Louis, Fanny Madrange, Arnaud Marie-Louise, Rachel Marques De Paiva, Alexandre Monti, Adrien Ozaneaux, Antoine Paionni, Elisabeth Pelleau, François Poletto, Etienne Rennesson,

Nicolas Riverais, Guillaume Taillebois, Alexane Vienne, Ilyes Benkaci, Adélaïde Bernard, Nicolas Bordier, Kevin Brochard, Adrien Chevalier, Pierre Couvidat, Côme Debeaumont, Alix Guthmann, Raphaël Henry, Julien Hoarau, Guillaume Jahier, Marie Lagarde, Steven Levesque, Florian Milliet, Vincent Perrin, Laurent Ragu, Quentin Regnault, Antoine Renault, Jordan Van Acker.
Cuisine 2 ans Louis Autheman, Camille Begliomini, Léa Boehm, Arnaud Bourgeois, Laura Charreire, Benjamin Chevreux, Elodie Fabre, Anaïs Girardot, David Gremillet, Jérôme Jay, Marie Jeanniard, Jean Kuentz, Rémi Lasnier, Thomas Le Boulter, Grégoire Montlouis, Ludovic Noe, Justine Paret, Livia Ricordel, Enzo Scaramuzzino, Thomas Tran, Alexandre Venner, Martin Vial.

Restauration option production culinaire 3 ans

Charles Asselineau, Florentin Barbosa, Marine Bourdin, Marine De Oliveira, Yann Deslandes, Nicolas Forni, Kevin Girard, Maxime Laplace, Joëlle Leorier, Pierre Liard, Emilie Manhes, Dimitri Martin, Nicolas Mayer, Manon Mikolajczyk, Nicolas Moreau, Camille Nayrolles, Antonin Remondin, Thibaud Rochette, Eloi Spinnler, Camille Thomas, Pierre Toutitou, Vincent Van Vaeck, Pierre Bady, Catherine Bal, Mélissa Bonneau, Matthieu Boucheron, Baptiste Dadat, Theo Garnier, Romane Laronze, Claire Lemal, Laura Martinez, Marion Ory, Manon Parsy, Jeremy Perdoux, Constance Pommereau, Rémi Tissot, Noemie Tonnelier, Simon Wasselin.

Service 2 ans Sergueï Aver Gelesniakoff, Cyril Bossard, Mathieu Boudot, Hugo Clavaud, Guillaume Dubois, Thomas Duquenne, Clara Fayon, Florian Hanicotte, Louis Huet, Ronan Kerever, Loreline Kohl, Anaïs Lemonnier, Arthur Meziere, Charles Henri Moec, Andréa Papasergi, Angeline Roussel, Emilie Sans, Oscar Spitz, Laura Vaisriere.

BTS restauration option B Thomas Aussant-Geru, Côme Bevilard, Thianh Bichel, Charley Breuvert, Jonathan Diaz, Mélanie Dodane-Dromard, Laurent Dudit-Gamant, Galien Emery, Thomas Estrader, Michael Fink, Gregory Fleury, Matthieu Fouquier, Stéphanie Gbatognon, Laudia Gbe, Jason Gouzy, Raphaël Grima, Laura Guidevaux, Alexandra Heldmaier, Elisa Hiver, Virginie Horvath, Fanny Lafosse, Félix Le Louarn, David Marbotte, Anne-Lore Monteau, Robinson Persouyre, Christophe Pluvinage, Matthieu Poirier, Guillaume Rouxel, Maxime Salvi, Chloé Scaggion, Léa Schoery, Gautier Soury, Vincent Thay, Angélique Thome, Yannis Thomias, Xavier Tichit, Clémence Tremé.

Mention complémentaire employé traiteur Pierre Aslangul, Xavier Audren, Guillaume Ballet Kebengue, Alice Balleux, Kevin Barlemont, Nicolas Beckerich, Adrien Brossard, Claude Cohen-Skalli, Pauline Durand, Constance Eklou, Fabien Gaune, Yoann Jagoury, Constance Laquitaine, Julie Lefevre, Valentine Lobry, Thomas Rieger, Tiffanie Samper, Grégoire Seguin, Edouard Tran Thiet.

LYCEE POLYVALENT ATLANTIQUE

Luçon(85)

BTS

AGTL Marianne Bernier, Laure Beteau, Meline Charouit, Faustine Chateigner, Laura Deborde, Janis Fort, Adeline Joguet, Caroline Mette, Jessica Paillou, Emilie Potereau, Marine Rigagneau, Lucille Sionneau.
VPT Lise Bresteau, Laura Brunstein, Marion Chevreux, Laure Chupin, Julie Mainguet, Frederique Mengue Asseko, Anthony Rabaud, Lili Radiere, Jack Terry, Harry Terry, Amandine Thebaux.

CAMPUS PRO LILLE

Hellemmes Lille (59)

CAP

Agent polyvalent de reception Nelly Servaye, Sylvie Wartel.

Boucherie Anthony Herin, Alban Jacquart, Cyril Marchyllie, Joffrey Sammarcelli, Florian Six.

Boulangerie Guillaume Havet, Axel Baida, Stéphane Dелеplace, Yannick Pley, Yohann Vandecasteele.

Cuisine Aline Delannoy, Ludivine Halluin, Ahlassane Tolo Bah, Remy Fabre, Emmanuelle Lenfant, Sihem Bouzaib, Tobias Dupont, Christopher Dutrannois, Alicia Morelle, Erwan Schoonaert, Faouzi Hassini, Arnaud Verleyen, Jocelyn Descamps, Bruno Derensy, Rodolphe Duhamel, Guillaume Dumont.

Pâtisserie Martial Heibing, Jean-Luc Delcroix, Françoise Massez, Jouad El Bouchtili, Nour Eddine Maghroudi.

Poissonerie Abdelkader Benaïda, David Burette, Agnès Kraskinski, Christian Telle, Maurice Vandembulcke.
Restaurant Raphaël Giacco.

CQP RECAPE

Cuisine Effoua Aba, Steven Cabre, Alain Jamme, Tristan Lahaut, Patrice Lheureux, Khardiata Ndiaye, Samuel Roly.
Restaurant Elodie Baroux, Benjamin Catenne, Zahir Chetouane, Alexandre Fendler, Mathilde Rachdi, Dondup Tashi.

CFA DE LA VILLE DE LORIENT

Lorient (56)

CAP agent polyvalent de restauration Anthony Crazer, Steven Guayder, Gaëlle Harnois, Typhaine Le Corre, Fanny Le Pape, Christopher Lecalier, Sid Ahmed Mekkaoui, Ludivine Mezerette, Mickael Riggs, Mario Grill, Marvin Le Floch, Aurelie Le Moal, Fanny Louis, Vanessa Manier, Amelie Mathieu, Laetitia Morvan, Guillaume Tennier.

CFA UFA MICHEL SERVET

Lille (59)

CAP

Cuisine Pierre Baudchon, Clement Benoit, Angélique Bossu, Azzedine Boufedijkh, Yoann Castelain, Clement Chochois, Samantha David, Amandine De Visscher, Simon Delecluse, Melody Delliaux, Corentin Delobel, Ludovic Depret, Maxime Dubacq, Louise Duchemin, Thomas Elind, Emeline Groulez, Raphael Helle, Amael Konde, Charles Meesmaecker, Rowendra Sanyasi, Guillaume Tourneux, Justine Truffin, Brian Vanaverbeck.
Restaurant Nadia Achour, Thomas Arbonnier, Emeline Bavay, Augustin Boulet, Axel Evrad, Francesca Fouconnier, Benjamin Lebreton, Adeline Myatovic, Julien Onraet,

Maxime Rempelberg, Justine Verhoest

BAC PROFESSIONNEL

Cuisine Alexia Deversenne, Caroline Lienart, Quentin Parmentier, Yohan Pent, Sophie Renard, Steven Ringeval, Benoit Stien.

Restaurant Romain Brantus, Audrey Hacot, Thomas Hanicot, Pauline Lorthioir, Lisa Sane, Christopher Vermersch, Mehdi Zairi.

BTS

Option A Charlotte Debon, Boris Delecroix, Yohann Ruggiero, Philippe Vandestienne.

Option B Allison Brancalione, Matthieu Demazure, Paméla Elias, Pierre Jorrand, Quentin Kerckaert, Gregory Scieux, Kevin Thelier, Louis Tipsez, Romain Wargnier.

MENTION COMPLEMENTAIRE SOMMELLERIE

Romain Colinet, Tiphaine Houssin, Aurore Taissidre.

LYCEE PROFESSIONNEL FUNAY - HÉLÈNE BOUCHER

Le Mans (72)

CAP

Restaurant Julie Altazin, Gaetan Chemin, Blandine Dubois, Dylan Labillois, Mathieu Leblanc, Leslie Letourneau, Jordan Mauboussin.

Services Hôteliers Kingue Bernard, Laura Breton, Emeline Desierrey, Laëtitia Keller, Cecilia Palie, Oceane Saintry, Manon Tribote.

Cuisine Alexandre Boisson, Iman Boukhaev, Ludivine Braas, Florian Charron, Yohann Langlais, Sofia Libessart, Helene Marchel, Pauline Medard, Damien Sery, Houdhoifati Soilihi Mahamoudou, Farida Youssouf.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURANT Nourina Ali Mohamed, Mathilde Andre, Clémence Anneau, Julien Bart, Alexandre Bigot, Florian Boivin, Myriam Bonnefons, Alexandre Bouleau, Alan Chenu, Corentin Chevallier, Charlotte Chobeaux, Emmanuelle Chupin, Quentin Clementz, Emilie Couturier, Yvain Daubterre, Leo Dreux, Jean-Loup Dufeu, Cedric Dumesnildrieu, Julien Duveau, Willy Edon, Anaïs Fouquet, Fanny Fournier, Maxime Gaillard, Charlène Gallet, Aurélie Gaumer, Clothilde Germain-Jouvet, Tiphaine Hatet, Cécile Hery, Alexandre Hounicheren, Johanna Launay, Julie Laurent, Maxime Le Floch, Roland Lebreton, Mickaël Lechat, Benjamin, Lefevure, Nicolas Legendre, Jacques Lequellec, Jordan Leroy, Maxime Mallet, Anaïs Marchand, Joanna Marnay, Thibault Met, Julien Michaleczek, Anthony Michard, Mélanie Michelin, Cyril Millet, Audrey Moriceau, Virginie Naud, Maxime Onzia, Aurélien Pasquier, Steven Portier, Coralie Raveneau, Tony Ribot, Pauline Salmon, Laura Schneider, Cindy Sommer, Loic Soret, Mathieu Toucheboeuf, David Vissonneau.

LYCEE NOTRE DAME DU ROC - LES SORBETS

La Roche Sur Yon (85)

CAP

Boulangier Lucie Allemand, François Battin, Thibault Baudry, Thibault Boutry, Maxime Brunet, Amel Chafa, Alexandre Chauvet, Myriam Martinot, Patrice Péroque, Cyril Rousselot, Baptiste Savarieau.

Pâtissier Charles Arnaud, Quentin Babu, Léa Bonnin, Christian Botineau, Johan Brochard, Eloïse Charrieau, Chloé Cloarec, Jérémy Dubourg, Kévin Durand, Fanny Eriteau, Adeline Forgerit, Antoine Guinard, Félix Herrmann, Anaïs Laforest, Simon Lardiere, Laura Mace, Baptiste Maitre, Sébastien Manceau, Kévin Marmion, Charlène Molle, Emélie Olry, Thomas Pabud, Elise Provost, Valentin Quintric, Raphaëlle Suzenet, Fabien Tapon, Aurélien Tougne.

BEP RESTAURATION Guillaume Bourreau, Tatiana Clavereuil, Paul Commerngat, Alicia Corre, Cédric Coz, Arnaud Doucet, Marcelin Dreillard, Anita Drioton-Girard, Charlie Durand, Barbara Fruchet, Alexis Gaborit, Kévin Gillet, Johann Gonzales, Léa Guinaudeau, Solène Landais, Cassandrae Le Breton, Leslie Linaux, Vincent Pequet, Laëtitia Plaire, Samuel Poiraud, Sébastien Rabiller, Coralie Raveleau, Matthias Rene, Pierre Rey, Florian Richard, Emilie Selles, Yann Senard, Kévin Souici.

BAC PROFESSIONNEL

Boulangier Pâtissier Florian Amiaud, Sylvain Bachelart, Justine Bernaudeau, Pierre Berthelot, Marlon Boutonnet, Sylvain Caquineau, Antoine Carcaud, Mathilde Charrier, Noémie Constantin, Steven Couedel, Marine Delanoue, Luna Doucet, Guillaume Duc, Benoit Durand, Rebecca Durand, Timothée Godin, Quentin Guilbaud, Martin Guillot, Anne Guston, Maxime Guyet, Marie Jarry, Pierre-Marie Jugieau, Paul Launay, Manon Louineau, Jimmy Michaud, Maëva Moline, Mickaël Moulignier, Héléne Potier, Pierre Pouponnot, Tony Prevot, Guillaume Robreau, Bastien Talon, Paul Tesson, Anaïs Vedovati, Florian Veille, Martin Ydier, Romain Ydier-Houis.

Restauration Aurélie Aoudia, Martin Audubon, Justine Baty, Sophie Charrier, Manuel Chusseau, Charles Cliquet, Benjamin Collas, Sacha Darret, Carole Duchene, Marie Duranteau, Adrien Fernandez, Melody Gatine, Anthony Guyon, Florian Herpin, Cynthia Jernot, Laszlo Le Duc, Quentin Loizeau, Ugo Lorentz, Alexandre Maladri, Paul Marie-Louise, Camille Martin, Clément Martin, Arthur Martineau, Gaëtan Michel, Audrey Minguet, Samuel Molle, Valentin Morice, Jérémy Nizet, Justine Pare, Héléne Petit, Estelle Pierre, Morgan Potier, Pierre-Hugues Proux, Alban Ramaen, Pierre Ranieri, Cindy Ratier, Frédéric Raud, Leslie Richard, Alexis Rousseau, Evan Routurier, Georges-Sylvain Theuil, Michel Viollier.

BAC TECHNOLOGIQUE HOTELLERIE Fanny

Bartkowski, Victoria Benard, Marie Cadon, Orianne

Chiron, Maxime Gallo, Elodie Gandrillon, Henri Gantois,

Gaëlle Gibert, Alexandre Giraud, Noëlia Gonzalez

Carrasco, Enora Guedas, Sarah Herve, Ingrid Hinault,

Benjamin Marchand, Stéphan Martin, Félix Patouiller,

Marine Pelloquin, Pauline Peaoud, Samy Sbiti, Angèle

Sire, Corentin Tavernier, Clémence Nadine Trichet,

Florentin Vasseur.

CFA SOPHIE GERMAIN

Thionville (57)

Cap

Cuisine Emilie Burckel, Julien Christiany, Dylan Lopes,

Marie Olmi, Pierre Tulinski, Gabriel Zagari, Yoann Zmuda.

Restaurant Julie Christiany, Laurent Darques, Marion

Staub.

34 Résultats d'examens

LYCEE DES METIERS JEAN GUÉHENNO

St Amand Montrond (18)

BEP

Production culinaire Catia Da Silva Sampaio, Aurélien Desbois, Alexandre Fontaine, Matthieu Guernion, Lucas Laine, Léo Margueritat, Clément Mathiot, Kévin Mortreux-Bouillet, Jordan Nicod, Fabien Parillaud, Christine Rangeard, Clément Sinegre.

Production Service Grégory Bailly, Adrian Courseau, Stella De Benedetto, Peter Desvaux, Aurore Guillaumin, Jean-Baptiste Mallet.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Alexis Auchere, Vanessa Beauvais, Alexis Boccanfuso, Céleste Chadel, Gwenaëlle Chichery, Kévin Clabau, Benjamin Darros, Aurélien Durand, Emeline Girard, Pierre Hermelin, Quentin Mery, Vivien Rocher, Amaury Sellier, Sullivan Vanier, Gaëtan Vigourous.

LYCEE PROFESSIONNEL SIMON LAZARD

Sarreguemines (57)

BAC PROFESSIONNEL

Boulangerie Pâtisserie Manon Barat, Laura Boesch, Tiffany Boldan, Maxime Bur, Tiffany Greff, Bastien Kinol, Vincent Rauch, Coralie Rohr, Laetitia Schwarz, Jeremy Wagner, Cédric Wolodkiewicz, Lisa Fournier, James Lenhard, Romain-Gautier Antoine, Nicolas Beck, Elodie Ewig, Jonathan Schott, Cassandra Terlizzi, Alexis Lefevre, Florian Renard, Anaïs Bergmann, Cindy Feisthauer, Alexandra Kempfer, Mathieu Lostetter, Pierre Matz, Nancy Oberlin, Audrey Oswald, Jordan Roger, Florian Schild, Pierre Weber, Anaïs Buhr, Judith Herbeth, Jordan Jonas, Manon Karamol, Tiffany-Marie Pennerath, Joanne Tiraboschi, Anicee Viscomi, Morgane Felt, Pierre-Loup Kervella, Ivan Schmitt-Bach, Mathieu Gondolf, Tiffany Vogt, Jérémy Parasecoli, Florian Saadoud, Corentin Gout, Axel Lauer.

Hôtellerie Restauration Amandine Klein, Roxane Trojak, Sascha Beck, Alex Chevalier, Alexis Demange, Jonathan Durand, Kevin Fath, Geoffrey Gille, Amandine Helleringer, Josephine Hermann, David Johann, Dimitri Muller, Eléonore Raynaud, Mélanie Schille, Simon Schneider, Patricia Starck, Vincent Vogel, Sandy Zeis, Floriane Helmer, Thomas Steiner, Chloe Diebold.

GROUPE CCI FORMATION

Le Mans (72)

CAP

Cuisine Valentin Beury, Matthieu Blondeau, Caroline Bobet, Jean-Philippe Bordin, Richard Bottier, Vincent Brouard, Sarah Buffard, Emilien Camus, Mathilde Chatellier, Adrien Chatillon, François Chereau, Héloïse Cholet, Mathieu Cottun, Benjamin Deslandes, Gaëtan Desnots, René-Michel Dutertre, Gwenaël Fernier, Alexandre Fontaine, Benoît Freslon, Julie Gautier, Christelle Gouot, Jason Gourdin, Jonathan Grange, Lauréna Jeanne, Hugo Laboe, Audrey Lahaye, Erwan Langevin, Armand Largenton, Brice Lebray, Julie Lefebvre-Vigroux, Joseph Lefevre, Tim Liger, Anaïs Ligneul, Corentin Louedec, Julien Mauduit, Julien Mechinaud, Jean-Charles Mercier, Mélanie Moreau, Bernard Morin, Adeline Pierre, Aude Portier, Titouan Provost, Lucas Rebout, Kévin Riox, Nicolas Salmon, Steven Taugourdeau, Quentin Trougneux.

Restaurant Sofiane Ait-Elhoune, Pauline Aubry, Mégane Avice, Charlène Barbat, Julie Baussan, Anaïs Benard, Elodie Bigot, Alison Blanchard, Marion Bouchereau, Cassandra Buat, Anaïs Chardron, Julie Chauveau, Elodie Chereau, Adeline Come, Laura Damange, Margaux Degand, Aurélien Fouchard, Charlotte Gerard, Elodie Gerau, Jean-François Girard, Cindy Guehenneç, Martin Guivarc'h, Jérémy Harel, Arnold Herve, Fabien Heurtaux, Florent Kante, Soane-Paulo Kioa, Clémence Lainault, Emilie Medard, Steven Norelle, Sébastien Ogis, Cassandra Pezard, Adeline Poignant, Frédéric Portier, Shanelle Purland, Christopher Ramalho, Maxime Ramelot, Lisa Roulier, Isabelle Salmon, Virginie Servin, Nabil Shahid.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Mathieu Aubry, Nicolas Balidas, Lucie Bouquerelle, Ludovic Cheron, Alan Daumard, Alexandre Desmarres, Lolita Garreau, Jordy Gilouppe, Dimitri Godefroy, Océane Huard, Jonathan Hubert, Anaïs Lalande, Marvin Le Clainche, Marine Lecourt, Flavie Legeard, Antoine Lemeunier, Morgan Morvan, Claire Muret, Jessy Pardessus, Sylvestre Polus, Sandrine Poo-Sing, Sonia Reaud, Angéline Robichon, Thomas Tricot, Lucile Vereau, Antoine Vossaert.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Cuisinier en desserts de restaurant Sabrina Bourdin, Clémence Louedec, Aboubacar Majani, Maël Petit, Dimitri Tessier.

Employé traiteur Nicolas Delpech-Beaudoin, Baptiste Esnault, Lolita Lesiourd, Ludivine Percheron, Ghislain Tesson, Edouard Vidis.

LYCEE POLYVALENT DE BALAGNE

L'île rousse (20)

BEP HOTELLERIE RESTAURATION Manon Abraham Adam, Sarah Bennani, Sarah Cancela, Charly Gemen, Julien Hardy, Abdelouafi Kharroubi, Mathilde Lhoste, Florian Meyrignac, Charlie Montineri, Pauline Padilla, Rudy Perez.

CFA DE LA CMA REGION NORD PAS DE CALAIS

Valenciennes (59)

CAP

Restaurant Stacy Baes, Vanessa Benaziz, Stéphanie Pire, Aurélie Sille.

Cuisine Nicolas Celet, Corentin Cottrez, Angelino Delettrez, Matthieu Demay, Christopher Doyen, Mickaël Letord, Angélique Loire, Jérémy Matuszak, Dimitri Orban, Jordan Staszczyk, Antoine Windels.
Charcuterie Jonathan Bertaux, Baptiste Clairbaux, Rémi Classe, Cyril Delannoy, Thomas Derche, Thibault Devin, Maxence Fontaine, Maxime Gilliard, Jordan Guyot, Julien Houdart, Jason Houdelet, Nicolas Lesage, Thomas Lesieur, Gaëtan Mercier, Jérémy Moneuse, Lise Mouton, Varinka Osselaer, Stéphane Trouillet.
Pâtisserie Aymeric Barbier, Randa Benaoun, Maxime

Blondel, Sébastien Bouillet, Florian Bressan, Clément Caillaux, Christopher Canonne, Margaux Cospereç, Corentin Delecolle, Kilian Delvaux, Sabine Desgrouisilliers, Aurélien Dhainaut, Cédric Dujardin, Pierre-Henry Fencki, Thomas Fievez, David Flament, Arnaud Gary, Yoann Gollunski, Justine Hego, Jean Claude Leroy, Julien Liagre, Arthur Lopez, Dimitri Maes, Mathieu Masquelet, Guillaume Midavoine, Franck Mignot, Sébastien Monier, Thomas Nieseemann, Alexandre Pantegnies, Rodrigue Peyronnet, Alexandre Priez, Romuald Real, Antoine Romanowski, Thomas Skulteti, Maxime Stachera, Maxime Thomas.

Boucherie Christophe Becue, Aurélien Bonnier, Gaëtan Briche, Sébastien Carcel, Alexandre Comyn, Alexandre Contesse, Alexandre Debande, Eddy Derche, Damien Desumeur, Mathieu Di Pietrantonio, Brandon Dupuis, Thibaut Duwez, Youssef Elhamdaouy, Kévin Gilet, Tony Gillot, Guillaume Gueant, Romain Hof, Pierre Jeanson, Alexis Lagache, Samir Laidouni, Kévin Lanselle, Sébastien Leneuret, Thomas Leveque, Thomas Lourdez, Kévin Mathieu, Victor Marechal, Mohammed Mellah, Xavier Mennevret, Guillaume Montigny, David Plouchard, Adrien Porcq, Tony Roussel, Christophe Sarrazin, Jezabel Senechal, Corentin Smague, Jean Baptiste Vannuffel, David Wacheux.

Boulangerie Renaud Avron sart, Kévin Ballereau, Sofiane Bekka, Jason Bienaine, Dimitri Blandin, Gaëtan Bourlard, Florian Brachot, Benjamin Bruniaux, Jordan Care, Logan, Danquoins, Nicolas Delfosse, Jérôme Demanet, Fabien Desbouche, Jacky Devaux, Benjamin Develay, Philippe Devemy, Anthony Devoye, Alexis Dillies, Alexandre Domagala, Quentin Drubigny, Nicolas Dupont, Loïc Fronval, Loïc Garcia, Thomas Gataux, Teddy Gratpanche, Henri Grymonprez, Manon Haese, Nicolas Joly, Joris Laigle, Dylan Leclercq, Valentin Lefebvre, Charles Lenglen, Samuel Lopes, Kévin Loubry, Yoann Marquant, Sylvain Marquegnies, Philibert Pereira, Hubert Pollet, Timothy Pruvost, Jérôme Renard, Kévin Rodriguez, Jordan Rufin, Gaëtan Touze, Sabine Wailliez, Audrey Wavrant, Stéphane Wulbercq.

BEP HOTELLERIE RESTAURATION

Services Quentin Baudour, Cyril Bouquet, Anthony Conde, Malo Ivanic, Sébastien Offre.
Production culinaire Jérémy Blondiaux, Laurie Deladerrière, Jennifer Delaplace, Quentin Lefebvre, Maldin Makhloufi, Valentin Martinache, Gauthier Minez, Sheherazade Oussedrate, Camille Prevost, Julien Vanoutryve.

BREVET PROFESSIONNEL Benoit Cordonnier, Benjamin Delacourt, Antoine Dumortier, Geoffrey Mongellaz, Sylvain Pin, Maxime Taulet.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Boulangerie Caroline Bouillon, Damien Chombart, Christophe Dhaussy, Jonathan Fievez, Valentin Flament, Kévin Grossemy, Baptiste Hartemann, François Xavier Jumiaux, Pierre Vincent Lazewski, Sarah Marez, Morgan Masquelet, Quentin Regnier, Amaury Senechal.
Pâtisserie boulangerie Gauthier Marques Faria.
Pâtisserie glacierie chocolaterie Océane Busin, Jean-Charles Cardon, Alexis Delplanque, Sébastien Drode, Davy Kusmierski, Julien Lefebvre, Maxence Legrand, Clémence Quenton, Timothy Urbain, Thomas Weiss.

Traiteur Valentin Barbotin, Adrien Bourlet, Jérémy Brassens, Alban Chopard, Jérémie Janot, Christopher Joye, Romain Lefranc, Jérôme Rerat, Rudy Saucy, Damien Touleron, Aurélie Verlinde.

CFA DE LA CMA DU TARN

Albi (81)

CAP

Cuisine Benjamin Besson, Omar Bourahima, Mahair Cherrou, Johann Coatanroch, Paloma Cros, Camille Della Ragione, Sophie Demougeot, Nicolas Deville, Anthony Fernandes, Tiphaine Galinier, Sophie Gasc, Ananda Joignant, français-Jean Limouzy, Sarah Menager, Allan Morlaix, Mathilde Nouvel, Mike Pruvost, Camille Rey, Restaurant Nadège Bardy, Gaëlle Benazech, Héléne Bernal, Camille Combes, Eymeline Cousin, Laura Da Silva Vieira, Julia Hermet, Laurie Hernandez, Alexandre Martinez, Camille Marty, Rabah Mebarki, Salim Mebarki, Jimmy Philéas, Ruben Pinto, Brice Rypinski, Jenny Salles, Mélanie Tranier, Rémy Velazquez, Tatiana Wiedemann.
Agent polyvalent de restauration Nicolas Verdejo.
Boulangier Jotyar Abdulbaqi, Rémi Armengaud, Benjamin Assie, Guillaume Astier, Ahmed Bellir, Christophe Bressy, Boris Colin, Cédric Detroit, Benoit Fabre, Nicolas Illion, Cyril Jaures, Anne Laure Maury, Vincent Meravilles, Benoit Paget, Romain Rubatto, Benjamin Sarda, Allan Sohier.

Pâtissier Maxime Andrieu, Thibaud Ballard, Nohan Basogain, Michel Betranccourt, Théo Bleschet, Amélie Brunet, Benjamin Cluzel, Samuel Fabre, Flavien Gatimel, Gautier Gout, Romain Houles, Alexia Huc, Virgilia Lebigre, Guillaume Maffre, Bryann Ouvette, Kévin Rouch, Bastien Trevisol.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Boulangerie spécialisée Charlie Adami, Charles-Antoine Alglave, Julien Dias, Gauthier Fournier, Cyril Gayet, Cédric Marchèse, Ludovic Marchèse.

Employé traiteur Youssef Ait Rahou, Laurie Capelle, Anthony Coron, José Guimaraes, Yannick Schmitt.

CFA INTERPROFESSIONNEL 28

Chartres (28)

Boulangier Rémy Arcouet, Bastien Aumont, Mathieu Beaufils, Alexis Bauge, Rémy Bonneau, Sebastien Burstica, Emmanuel Cochin, Sinan Cagran, Yann Couleau, Jérémy Darsel, Mickael Dinspel, Mathieu Doguet, Romain Fauconnier, Alexandre Fillon, Benjamin Guilbeaud, Cantin Guillière, Leo Jais, Flavien Jallier, Frederic Jaunet, Guillaume Lavo, Robin Leduc, Olivier Leroy, Alban Lodier, Anthony Mathieu, Rémi Nivelles, Maxime Pallu, Mathieu Pieters, Erwan Piton, Valentin Pitou, Alexis Rimboeuf, Maxime Rochette, Alexis Rocquain, Jordy Rouleau, Benjamin Rouxel, Mathieu

Servouinn Aurélien Vallee, Thomas Yson.
Charcutier préparation traiteur Alexis Aubry, Antoine Barbatte, Matthieu Guillemot, Claire Jouin, Andréa Louvet, Jordan Pons, Baptiste Romain.
Pâtissier Anthony Baraillon, Pauline Barlier, Nicolas Bertault, Myriam Bourguet, Baptiste Buisson, Laurent Chardon, Rapahel Coeuret, Julien Courtel, Wannapha De Bibikoff Khumchana, Mickael Delahaye, Charlotte Deperrois, Sixfried Dessaux, Antoine Devilliers, Florian Droguet, Dylan Duroc, Fabien Franco, Laura Francois, Nicolas Galerne, Celine Garcia, Julien Gaudin, Florian Guerin, Marion Guillemin, Christophe Guillon, Quentin Hacault, Flavien Harrouet, Jonathan Hervet, Sebastien Houlette, Baptiste Jannic, Judith Jaulneau, Christian Khounsombat, Romain Lacoux, Laura Laplace, Killian Larue, Nicolas Lauvray, Anthony Laval, Lindsay Le Drogo, Héméric Leroux, Rémi Lesade, Vincent Libérateur, Thibaut Marneur, Alexis Mateo, Alexis Pétorin, Allan Pitel, Lea Poissonnier, Maud Prevost, Florian Renard, Anthony Rigot, Morgan Ropars, Nicolas Sagot, Lucie Solanas, Martin Tipa, Jordan Vallée, Cédric Yousfene, Marc Zuindeau.

Chocolatier Confiseur Gwenn Blondeau, Manon Boucher, Damien Chaboche, Marion Guillin, Axel Lecomte, Camille Nogueira Nunes, Florian Ory, Romain Taillandier.

Boucher Gaetan Boix, Florent Butteau, Loïc Carcy, Raphael Charles, Thomas Cochon, Donovan Damas, Edouard Darmigny, Maxime Debordeaux, Olivier Delahaye, Cédric Huberty, Benjamin Lecaille, Marie Leroy, Marine Massey, Benjamin Pinceloup, Cyril Poirier Faivre, Florian Toulgoat, Aurelian Travert, Alexis Tribolles.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur Marion Bensalem, Morgan Blanchet, Laura le Manach, Florian Marchand, Quentin Loyer, Mathieu Meunier, Héléne Michelet, Clément Moulin.
Boulangerie spécialisée Damien Dulyse, Jordan Guillin, William Laine, Noé Lebrun, Erwan Menivalle, Johnny Moreau, Paul Pezet, Maéva Robe, alexis Rondin, Maximilien Temoin, Christopher Tetart.

CFA DE LA CMA REGION NORD PAS DE CALAIS Lille (59)

CAP

Boulangier Dimitry Berthel, Mehdi Bouasla, Zied Bouzouita, Dylan Canfin, Maxime Carpentier, Julien De Oliveria, Dylan Debryune, Martin Desbuquois, Antoine Deweerd, Lison Duhem, Jordan Ghettem, Julien Girard, Cyril Goemaere, Morgan Huitolor, Thomas Jozwiak, Yohann Ladeiro, Johnatan Lepers, Quentin Nuttin, Vincent Panico, Jordan Pla, Romain Potteau, Nelson Renard, Benjamin Trachet, Jordan Trindade, Cédric Vanwongerthem, Claude Vianne.
Boulangier connexe Antoine Candeille, Corentin Capon, Charles Castel, Vincent Damide, Alexis Delefosse, Mathieu Deleurence, Nicolas Desrozies, Rémi Dumont, Lucas Flippo, Anatole Hancquart, Victor Jouvenez, Alexandre Labitte, Sébastien Lotten, Mathieu Mazingarbe, Hamza Sofian Ouahab, Jonathan Vanhoute, Martin Willem.

Pâtissier Simon Boury, Dorian Cardinas, Samuel Cramette, Dany De Oliveira, Coraline Debrock, Gaëtan Declercq, Florian Delahotte, Valentin Delreux, Valentin Denhez, Jérôme Dhulster, Antoine Dufloor, Jonathan Federighi, Damien Fernandes, Julien Fouques, Florian Haquette, Gérome Lanier, Mickaël Le Meur, Nicolas Liagre, Kévin Logeon, Ludovic Monsorez, Guillaume Tassart, Antoine Tellier, Mallauray Verbovue.
Pâtissier connexe Claire Bossant, Marie Catel, Jason Dewulf, Lara Hernandez, Julien Hooghe, Franck Hugot, Pétronille Huon, Jade Lemettire, Jimmy Neuzé, Grégory Nowak, Marion Ottevaere, Valentin Pluquet, Alexandre Salmebier, Rebecca Soulcie, Amélie Thery, Icham Van Rechem, Olivier Voun, Clément Zerouali.

Chocolatier confiseur Romain Bourel, Lievin Burette, Yvann Burger, Laura Buyse, Ludivine Coquel, Franck Coste, Thomas Delannoé, Julien Florin, Pierre-Yves Floug, Nicolas Ghys, Maximilien Gouwy, Adrien Grain, Florian Havegheer, Aurore Hequet, Sandra Iannarilli, Maxime Lahousse, Romain Leclerc, Katleen Maes, Thomas Mensier, Léo Nouaille, Florian Sockeel, Mickaël Tassart.
Boucher René Bée, Yassine Belghit, Mahamed Bellahssen, Jefferson Billaut, Cyril Cnockaert, Alexandre Coevoet, Nicolas De Clerck, David Decock, Nils Devos, Romain Dryssens, Thibaut Holvoet, Valentin Khalfa, Maurin Lefebvre, Laurent Luyszen, Lucas Mayeur, Philippe Nuon, Julien Pouplier, Jérôme Smague, Emilien Thibaut, Quentin Tournaux, Sébastien Tuot, Julien Van Inghelandt, Rémy Van Moekercke, Jérémie Wicquart.
Charcutier Thomas Bermond, Quentin Dejaegher, Alexis Duriez, Jimmy Knockaert, Emmanuel Le Rouzic, Guillaume Lefranc, Mathieu Minois, Maryline Petiberghien, Brandon Salomez.

Vente Amandyne Baert, Kelly Beauboucher, Cendra Birakoun, Dylan Blond, Mélodie Bracq, Mélanie Chochois, Céline Clay, Céline Descamps, Ophélie Donze, Marine Halluin, Gaëtan Hottois, Morgane Pépin, Adeline Smague, Préscillia Van Houtte, Victoria Vanhuyse, Tiphanie Vansingle, Caroline Vieren.

BREVET PROFESSIONNEL

Charcutier traiteur Gaëtan Bailleul, Kévin Desbuquoy, Nicolas Rommelaere, Marc Vandorpe, Tristan Wojciechowski.

Boucher Damien Beauvois, Antoine Roty, Olivier Verdrière.
MENTION COMPLEMENTAIRE

Vendeur spécialisé alimentation Ismahane Amara, Elodie Blaze, Kelly Charley, Laura Daudus, Clément Deffenain, Nadège Senave.

Employé traiteur Amandine Caudmont, Benjamin Dquesnoy, Steven Malfoy, Geoffrey Marchand, Warren Salome.

Pâtisserie Florent Bailleux, Alisson Chevalier, Guillaume Darcourt, Elodie Deplano, Alexandre Descampes, Nadir Haderbache, Clémentine Lyoen, Kévin Silva, Sébastien Trausnel.

Boulangerie Dan Da Clara, Cyril De Paepe, Matheis Lanoy, François Rambour.

LYCEE PROFESSIONNEL ILE JEANTY

Dunkerque (59)

CAP

Cuisine Anaseddine Benlahrech, François Brebant, Julien Byache, Bruno Coze, Héléne Dusart, Anaïs Franco, Alexis Grincourt, Alicia Haudiquet, Loïc Lefebvre, Anthony Loucher, Vanessa Renou, Krystina Suszwalak, Kévin Turquet, Mathilde Welzel.

Restaurant Ophélie Abdallah, Stecy Brioit, Matthieu Decriem, Marvin Genly, Laura Gilles, Elodie Leclercq, Laura Loup, Marie-Laure Mortier, Audrey Pieters Slowinski, Keshia Sarteaux, Kim-Jordan Thong.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Cuisinier en dessert de restaurant Clément Degrugilliers, Alexis Depret, Maxime Durez, Gwenaël Engrand, Amandine Gillot, Christopher Lefort, Moulhati Mahamoud, Jonathan Pouilly, Johan Vandycke, Maxime Wadoux.

BEP

Option production de services Gwendoline Becam, Maxence Becam, Christophe Caytan, Amanda Druart, Valentin Leliepault, Emilie Martin, Clément Michiel, Jonathan Monthe, Antoine Plouchart, Leila Rouabah, Cindy Vandaele, Léa Vandeweghe, Kassandra Verbeke, Melvin Vermersch, Clément Adam, Stéphanie Druelle.

Option production culinaire Céline Ambrosio, Rémy Blanckaert, Jordan Bocquelet, Dana Bouchery, Audrey Braem, Massimo D’anna, Marine Delissen, Emeline Deneuille, Damien Deversenne, Jordan Frecinat, Manon Guillemot, Pauline Guitton, Brandon Haezebaert, Marion Lecocq, Adrien Lemaire, Alexis Lematre, José Pereira, Thibaut Pouchele, Alexis Pouwels, Jessy Renaux, Dimitri Talleu-Dufosse, Antoine Wyts, Jordan Roussel, Joyce Sierra, Nicolas Stéphane Verdonck.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION Nassim Boutfires, Laëtitia Bouy, Charly Butelle, Coralie Crampe, Benjamin Delpierre, Nicolas Fery, Maxence Landy, Manon Letessier, Mehdi Lievin, Malvina Morelle, Dimitry Pajak, Elise Pierens, Julie Salome, Prescillia Saudemont, Joyce Sierra, Sébastien Van-Loocke, Stéphanie Vanderberghe, Laëtitia Weisse, Fabien Bailleul, Christopher Delannoye, Stéphanie Druelle, Allyson Fourcroy, Pryscillia Lapotre, Mélanie Le Calvez, Kévin Vollebout, Delphine Wallaert.

CFA FACULTE DES METIERS IFCOM IFHOR Bruz (35)

CAP

Services en brasserie café Alexandra Bertin, Anaïs Bourhis, Damien Fresneau, Steven Hanesse Le Nestic, Christopher Lamour, Alexandre Lasbley, Anthony Morel, Christelle Roch.

Restaurant Maéva Apert, Samia Bentot, Steve Blossier, Gwendal Bouvais, Marine Chevallier, Ludivine Cuny, Jules Delourmel, Mélanie Feuaveau, Jordan Gousset, Maéva Guillouf, Adeline Hamon, Cindy Jacques, Damien Le Dean, Prescillia Richeux, Daisy Ricoul, Cassandra Riocht, Benoît Robin, Anne Thebault, Diaraye Thiam, Lucie Travers.

Cuisine Juan Camilo Ayala Gonzalez, Justine Bardin, Tristan Baudouin, John Bouvet-Briere, Elliot Brochain, Antoine Brusseau, Matthieu Chartier, Romain Debiagi, Erwan Delalande, Fiona Duvivier Picault, Maéva Fabre, Tiffany Gargottin, Jean-Philippe Huleux, Alexandre Hure, Guillaume Jeuland, Antoine Jourmier, Romain Judeaux, Erin Khan, Rémy Lavigne, Dylan Le Cam, Valentin Le Cor, Cyril Massone, Adrien Merouze, Jennifer Michelet, Manuel Moy, Romain Ory, Nicolas Parenteau, Victorien Pautrel, Cédric Rui, Mickaël Sallé, Louis René Salmon, Alyson Tavignot, Anna Ziolkowska.

BEP HOTELLERIE RESTAURATION

Option cuisine Corentin Bonnier, Bryan Brunel, William Carau, Alexis Duvain Hourdél, Cassandra Duteil, Killian Gerard, Brice Gicquiaux, Kévin Hardy, Antoine Herrard, Matthieu Klein, Florian Lacroix, Fabien Lemoine, Mérédith Lume, Fabien Rehault, Anthony Texier, Alexis Thomas, Antoine Toros Gaudioso, Mélanie Venegas.

Option salle Steven Basset, Antoine Bouesnard, Damien Chainon, Christa Dalmat, Margaux Drouin, Audrey Gautier, Marie-Anne Gouarin, Chloé Guillemois, Ken Josset, Danielle Leblanc, Océane Lechat, Marie-Caroline Marietti, Amélie Sorais, Sandy Touzart, Yann Trouvé, Gladys Vaufleury.

MENTION COMPLEMENTAIRE

Sommellerie Jean-Baptiste Dalibert, Anaïs Dole, Lucas Fordinal, Thibault Germaine, Christopher Guyon, Maxime Journiac, Marion Léon, Juliette Nicol, Paule Rebeyrolle, Bastien Sanquer, Pierre Tillard, Goulven Varin.

Cuisinier desserts de restaurant Eloïse Anger, Tony Bernard, Manon Calvez, Maxime Dion, Marion Guillemer, Marion Haret, Antoine Lavoue, Damien Le Quillec, Jacques Lebreton, Estelle Loury, Quentin Meheust, Benoît Nourrit, Guillaume Rubert, Nicolas Tatar, Kévin Thomas, Killian Tondeux, Matthieu Tortorici, Amandine Toulouse.
Barman Leslie Blaire, Julian Costard, Sara Damarly, Guillaume Delaunay, Aurélien Hamel, Amandine Jampy, Kévin Labourde, Baptiste Lamare, Anaïs Le Damany, Raphaël Llantia.

BREVET PROFESSIONNEL

Restaurant Ségolen Henry, Marie Saint Martin, François Simon, Jean-Christophe Veillaux.

Cuisine Aurélien Audureau, Mathieu Blanchet, Antonin Brucato, Teddy Duflot, Alexandre Gourdet, Benjamin Jourdrén, Killian Le Ray, Alexandre Marrier, Lydie Milo, Gaëtan Moreau, Jérémy Pigeon, Erwann Rihet, Antoine Saillard, Alvin Saubin.

BAC PROFESSIONNEL RESTAURATION

Option cuisine Justine Bruneau, Maël Colin, Florian Folleville, Laura Goupil, Mickaël Guillet, Loïc Le Bolzer, Solenn Le Tiec, Cyril Monnier, Céline Motais, Steven Orain, Amandine Pavis, Romain Tertrais.

Option salle Clarisse Brossault, Thomas Forest, Alicia Fortin, Alban Lemardeley, Gaëtan Louis, Sandy Rivelon, Killian Robin, Clotilde Thomas, Thalia Zaine.

L'Hôtellerie Restauration • 20 septembre 2012 • N° 3308

□ Courriers des lecteurs

Une question ?

Rendez-vous sur les Blogs des Experts de Pascale Carbillet

sur www.lhotellerie-restauration.fr

Un salarié saisonnier a droit à 4 jours d'absence pour son mariage

Une salariée, employée du 1^{er} juin au 30 septembre 2012 en CDD saisonnier, se marie fin septembre. Dois-je lui payer les 4 jours qu'elle prend pour son mariage ?

CORNELIA

Le statut des salariés titulaires d'un contrat à durée déterminé (CDD) est en principe aligné sur celui des salariés bénéficiaires d'un contrat à durée déterminée. Sauf exceptions, ils ont les mêmes droits et les mêmes obligations. Ce principe d'égalité de traitement est posé par l'article L.1242-14 du code du travail : "Les dispositions légales et conventionnelles ainsi que celles résultant des usages applicables aux salariés titulaires d'un contrat de travail à durée indéterminée s'appliquent également aux salariés titulaires d'un contrat à durée déterminée, à l'exception des dispositions concernant la rupture du contrat de travail."

En revanche, un salarié en CDD ne peut bénéficier que des avantages conventionnels (ou des usages) pour lesquels il remplit les conditions d'attribution (Cass.soc. 31 mai 2005 n° 02-45.862). De ce fait, le salarié titulaire d'un CDD peut se trouver exclu du bénéfice de certains avantages dont l'octroi est subordonné à des conditions d'ancienneté qu'il ne remplit pas. L'article 25-1 de la convention collective des HCR relatif aux

congés pour événements familiaux, accorde à tout salarié, sur justification, une autorisation exceptionnelle d'absence de 4 jours pour son mariage. Cela n'entraîne pas de réduction de rémunération. Il n'y a pas de condition d'ancienneté pour en bénéficier. Par conséquent, votre salariée a bien droit à 4 jours d'absence rémunérés pour son mariage. De plus, la convention collective prévoit que, lorsque le salarié doit se rendre dans un lieu situé à plus de 250 km aller-retour de son lieu de travail, il bénéficie d'un jour supplémentaire non rémunéré, pouvant être pris ou non sur les congés, en accord avec son responsable hiérarchique.

Enfin, ces 4 jours d'absence sont assimilés à des jours de travail effectif et entrent dans le calcul des droits aux congés payés.

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

Quel est le point de départ de l'imposition des heures supplémentaires en cas de modulation du temps de travail ?

Certains de nos salariés sont sous contrat de travail à temps modulé sur une base lissée à 39 heures. Notre entreprise compte moins de 20 salariés. Notre comptable a établi les fiches de paie du mois d'août en supprimant les 2 lignes 'total brut' et 'total brut soumis à l'IR' pour faire place, depuis le 1^{er} août, à 'total brut' uniquement. Or, le net fiscal de bas de page a considérablement augmenté. Est-ce normal ? Merci de pour votre réponse.

ISABELLE

L'exonération d'impôt sur le revenu prévue par la loi Tepas est supprimée pour les rémunérations des heures supplémentaires et complémentaires effectuées depuis le 1^{er} août 2012. Quant à la suppression d'exonération des cotisations sociales et patronales sur ces heures supplémentaires, elle est effective depuis le 1^{er} septembre. La déduction forfaitaire de 1,50 € par heure supplémentaire est maintenue uniquement pour les entreprises de moins de 20 salariés.

Dans les cas particuliers de modulation, d'annualisation des heures supplémentaires et de travail par cycle, les allègements sociaux de

la loi Tepas continuent de s'appliquer aux heures supplémentaires ou complémentaires versées jusqu'à la fin de la période de décompte du temps de travail en cours, mais seulement jusqu'au 31 décembre 2012. Contrairement à ce qui est prévu pour les exonérations sociales, la loi ne comporte aucun aménagement de calendrier pour l'exonération fiscale de ces heures lorsque le temps de travail est organisé sur une période différente du mois calendaire. Cependant, Jérôme Cahuzac, ministre délégué au Budget, a indiqué le 18 juillet devant l'Assemblée nationale qu'une instruction devrait préciser que si le

cycle de travail est en cours au 1^{er} septembre 2012 et se termine avant le 31 décembre, l'ensemble des heures supplémentaires de l'année allant jusqu'au 31 décembre seraient exonérées d'impôt sur le revenu. La circulaire n'a pas encore été publiée. C'est la raison pour laquelle votre comptable a fait disparaître la ligne 'total brut soumis à l'IR' ou plus exactement 'net imposable' qui doit prendre en compte les heures supplémentaires et leur majoration.

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

La loi ne définit pas de pause spécifique pour les repas

Mes horaires étant compris entre 6 heures et 14 heures, j'ai une pause de 20 minutes qui ne me permet pas de manger correctement. Ai-je droit à une pause repas en plus ?

RICHARD



L'administration recommande une pause de 45 minutes pour le repas, mais elle ne l'impose pas.

Ni le code du travail, ni la convention collective des CHR du 30 avril 1987 et ses avenants ne prévoient un temps minimum légal réservé à la pause repas. Mais cela ne veut pas dire qu'il n'existe pas de règle. En effet, l'article L.3121-33 du code du travail prévoit que "dès que le temps de travail quotidien atteint six heures, le salarié bénéficie d'un

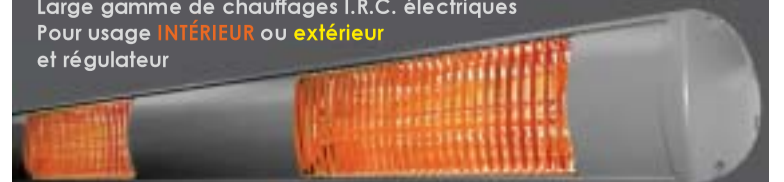
temps de pause d'une durée minimale de vingt minutes. Des dispositions conventionnelles plus favorables peuvent fixer un temps de pause supérieur." C'est à ce titre que vous bénéficiez de cette pause de 20 minutes après 6 heures de travail. En matière de pause, c'est la seule obligation qui incombe à l'employeur. Celui-ci a la possibilité de faire coïncider cette pause avec la prise du repas. Mais dans ce cas-là, il s'agit uniquement du respect des règles de droit, sans aucune prise en compte des conditions de travail des salariés. L'administration recommande en effet une pause de 45 minutes pour le repas. Elle le recommande, mais elle ne l'impose pas. Enfin, le temps de pause ou le temps consacré au repas n'est pas considéré comme du travail effectif. Vous pouvez donc demander à votre employeur de rallonger votre pause déjeuner mais, dans ce cas, cela réduira votre temps de travail et par conséquent votre salaire. Sauf si, pendant ce temps de pause, vous restez à la disposition de l'employeur et ne pouvez vaquer librement à vos obligations personnelles. Dans ce cas, cela redevient du travail effectif qui doit être payé.

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

Pour votre **TERRASSE** ou **véranda**

Optez pour l'**EFFICACITÉ**
et la **fiabilité** du leader Tansun

Large gamme de chauffages I.R.C. électriques
Pour usage **INTÉRIEUR** ou **extérieur**
et régulateur



Adexi Distributeur • Tél. 02 40 11 14 95 • steadexi@free.fr

9,40€

Taux horaire minimum conventionnel

9,40€

Taux horaire smic

3,49€

Valeur du repas

3 031€

Plafond Sécu

1 638Indice du coût de la construction
Révision : + 7,55 %
Renouvellement : + 39,76 %**10,2%**Taux de chômage au 2^e trimestre 2012

Juridique

Mise en place de nouveaux dispositifs

C'est la fin du régime fiscal et social sur la rémunération des heures supplémentaires. Toutefois, la déduction forfaitaire de cotisations patronales est maintenue pour les entreprises de moins de 20 salariés.

Les heures supplémentaires coûtent désormais plus cher

La loi de finances rectificative pour 2012, publiée dans le *Journal officiel* du 17 août, instaure la suppression du régime fiscal et social spécifique aux heures supplémentaires, créé par la loi du 21 août 2007, dite loi Tepas. Les heures supplémentaires et complémentaires effectuées depuis le 1^{er} août sont soumises à l'impôt sur le revenu. Celles accomplies à compter du 1^{er} septembre 2012 sont soumises aux cotisations salariales et patronales, sauf dans les entreprises de moins de 20 salariés, où est maintenue la déduction forfaitaire de cotisations patronales. La direction de la Sécurité sociale (DSS) a diffusé une circulaire, en date du 18 août, expliquant la mise en place de ces nouveaux dispositifs.

NOUVEAU RÉGIME SOCIAL DES HEURES SUPPLÉMENTAIRES

Quelle que soit la taille de l'entreprise, toutes les heures supplémentaires et complémentaires effectuées à partir du 1^{er} septembre 2012 ne donnent plus droit à une réduction des cotisations salariales (qui était plafonnée à 21,50 % de la rémunération brute du salarié). En revanche, les entreprises de moins de 20 salariés continuent de bénéficier de la déduction forfaitaire patronale dans les mêmes conditions qu'auparavant. Le montant de celle-ci doit être fixé dans un décret à paraître, mais la DSS a confirmé que le montant de cette réduction sera maintenu à 1,50 € par heure. Il existe une dérogation lorsque la période de décompte du temps de travail ne correspond pas au mois calendaire et est en cours au 1^{er} septembre 2012. L'exonération de cotisations salariales et patronales reste alors applicable pour la rémunération des heures supplémentaires ou complémentaires versée jusqu'à la fin de la période de décompte du temps de travail en cours et au plus tard le 31 décembre 2012. Dans sa circulaire du 18 août, la DSS a apporté des précisions sur la date d'entrée en vigueur des mesures d'abrogation, en fonction de l'organisation du temps de travail.

DÉCOMPTÉ SUR LA SEMAINE CIVILE

Lorsque le temps de travail est décompté sur la semaine civile (à partir du lundi 0 heure jusqu'au dimanche minuit), les heures supplémentaires et complémentaires ne donnent plus droit aux exonérations sociales dès le 1^{er} septembre 2012. Cependant, comme le décompte du temps de travail est généralement calqué sur la semaine et que le 1^{er} septembre tombe un samedi, l'administration a indiqué que le nouveau régime des heures supplémentaires s'appliquerait à celles effectuées à partir du 3 septembre.
Exemple : un salarié réalise chaque semaine 35 heures réparties sur 5 jours, soit 7 heures par jour. S'il effectue 4 heures supplémentaires le 1^{er} septembre, celles-ci pourront bénéficier de la réduction dans sa version

antérieure. En revanche, celles effectuées à compter du 3 septembre ne donneront plus droit aux exonérations.

DÉCOMPTÉ EN CAS D'AMÉNAGEMENT DU TEMPS DE TRAVAIL

Pour les salariés qui relèvent d'un accord d'annualisation et dont la période de décompte du temps de travail prend fin au plus tard le 31 décembre 2012, les heures effectuées au-delà de 1 607 heures bénéficieront toujours des exonérations sociales attachées à la loi Tepas. Et cela, même si la rémunération est versée dans les premiers jours du mois de janvier 2013.

Exemple : un salarié qui dispose d'un accord d'annualisation du temps de travail s'achevant le 31 décembre 2012, a réalisé 20 heures supplémentaires le dernier jour de ce mois. Ces heures payées en janvier 2013 permettent de bénéficier des allègements Tepas dans leur version antérieure.

Seules les heures effectuées dans le cadre d'un accord s'achevant au plus tard le 31 décembre 2012 bénéficient du régime social applicable aux heures supplémentaires. Dans le cas où la période de décompte de la durée du travail s'achève au 1^{er} janvier 2013, les heures supplémentaires réalisées en 2012 ne seront pas éligibles à la réduction salariale, ni à la déduction patronale (s'il s'agit d'une entreprise d'au moins 20 salariés). L'administration a également précisé qu'aucune proratisation n'est admise pour le calcul des exonérations sociales. Par exemple, pour un décompte du temps de travail allant du 1^{er} mai 2012 au 30 avril 2013, il est impossible de proratiser le seuil annuel sur la période allant du 1^{er} mai 2012 au 31 août 2012. Pour les salariés en forfait annuel renonçant aux jours de repos - ce qui porte le nombre de leurs jours travaillés au-delà de 218 - l'administration a indiqué que, si la période prévue par l'accord arrive à terme au plus tard le 31 décembre 2012, la rémunération versée au titre des jours travaillés supplémentaires donne bien droit à la réduction salariale et à la déduction patronale.

SUPPRESSION DE L'EXONÉRATION D'IMPÔT SUR LE REVENU

L'exonération d'impôt sur le revenu est supprimée pour les heures effectuées depuis le 1^{er} août 2012, quelle que soit la taille de l'entreprise. À l'inverse de ce qui est prévu pour les exonérations sociales, la loi ne comporte aucun aménagement de calendrier lorsque le temps de travail est organisé sur une période différente du mois calendaire. Cependant, le ministre délégué au Budget, **Jérôme Cahuzac**, a indiqué le 18 juillet devant l'Assemblée nationale qu'une instruction devrait préciser que, si le cycle de travail est en cours au 1^{er} septembre et se termine avant le 31 décembre, l'ensemble des heures supplémentaires de l'année seraient exonérées d'impôt sur le revenu.

INCIDENCE SUR LE BULLETIN DE PAIE

Il faut tenir compte de la suppression de l'exonération d'impôt sur le revenu pour calculer le net imposable, ce dernier réintégrant le montant des heures supplémentaires et leur majoration.

Par exception, la CSG et la CRDS calculées sur les rémunérations exonérées d'impôt sur le revenu au titre de la loi Tepas étaient intégralement déductibles. Cette mesure n'a désormais plus lieu d'être sur des rémunérations redevenues imposables. On en revient donc aux règles habituelles de calcul, soit CSG déductible à 5,10 %, CSG non déductible à 2,40 % et CRDS non déductible à 0,50 %.

À consulter : circulaire N° DSS/5B/2012/319 du 18 août 2012 relative au régime social applicable aux heures supplémentaires et au taux du forfait résultant de la loi n° 2012-958 du 16 août 2012 de finances rectificative pour 2012.

PASCALLE CARBILLET

Comment estimer le seuil des effectifs

Le calcul des effectifs est défini par les articles L.1111-2, L.1111-3 et L.1251-54 du code du travail.

- Le seuil des effectifs se calcule au 31 décembre de l'année précédente, soit le 31 décembre 2011, en fonction de la moyenne au cours de l'année civile des effectifs au dernier jour de chaque mois (article D.241-26 du code de la Sécurité sociale).
- Les employeurs qui ont atteint ou franchi pour la première fois le seuil de 20 salariés en 2008, 2009, 2010, 2011 ou 2012, conservent pendant 3 ans le bénéfice des mesures prévues pour les entreprises de moins de 20 salariés.
- Les salariés en CDI à temps plein comptent pour une unité chacun, même s'ils sont temporairement absents (congés payés, maternité, maladie, ...). En revanche, l'employé embauché en CDD pour remplacer un salarié absent (pour maladie par exemple) ne sera pas pris en compte dans le calcul des effectifs.
- Les salariés titulaires d'un CDD sont pris en compte au prorata de leur temps de présence au cours des 12 mois précédents. Par exemple, un salarié qui a travaillé 3 mois au cours des 12 derniers mois compte pour 3/12, soit 0,25 unité.
- Pour les salariés à temps partiel, il convient de diviser la somme totale des horaires inscrits dans le contrat par la durée légale du travail. Un salarié travaillant 20 heures par semaine compte pour 0,57 unité (20 ÷ 35 heures).
- Les apprentis et autres titulaires d'un contrat de formation en alternance (contrats de professionnalisation, stagiaires, ...) ne sont pas pris en compte. Il en va de même pour les mandataires sociaux rémunérés, tels que les gérants minoritaires ou égalitaires de SARL.

Modèle à jour au 1^{er} septembre 2012

Le taux horaire légal du smic est fixé à 9,40 € depuis le 1^{er} juillet 2012. En revanche, il faut désormais tenir compte de l'abrogation de la loi Tepas sur les heures supplémentaires. Ce qui modifie les modalités de calcul de la CSG et de la CRDS, du net imposable qui prend en compte les heures supplémentaires et supprime la réduction de cotisations salariales.

Bulletin de paie à 39 heures

Ce modèle correspond au statut d'un serveur rémunéré au smic hôtelier, bénéficiant de deux jours de repos hebdomadaire. Ce serveur est présent lors des deux repas mais n'est nourri qu'une fois par jour par son employeur. Il n'a pas été absent au cours du mois de travail effectué.

PRÉSENTATION DU BULLETIN DE PAIE

(1) La durée de travail de cette entreprise est bien de 39 heures par semaine, soit 169 heures par mois. Le smic se calcule sur la base de 35 heures, soit 151,67 heures auxquelles on ajoute 4 heures supplémentaires par semaine majorées à 110 %. À cela, on rajoute les avantages en nature nourriture pour obtenir la rémunération brute du salarié. Outre le fait que la majorité des logiciels de paie intègre cette présentation, celle-ci est aussi mieux adaptée pour s'y retrouver en matière de calcul quant à la réduction Fillon.

L'Umih et le Synhorcat préconisent pour leur part de conserver une présentation du bulletin de paie sur la base de 169 heures avec une ligne supplémentaire uniquement pour le montant de la majoration des heures supplémentaires.

Les deux organisations maintiennent, sur la 1^{re} ligne, le montant du salaire dû à l'employé pour une durée du travail de 39 heures par semaine, c'est-à-dire 169 heures multipliées par 9,40 €, soit 1 588,60 €. Puis, sur la 2^e ligne, ne figure que le montant de la majoration de 10 % des heures supplémentaires effectuées entre la 36^e et la 39^e, soit 17,33 x 9,40 x 10 % = 16,29 €. On y ajoute les avantages en nature nourriture et indemnités compensatrices, soit 44 x 3,49 = 153,56 €. Ce qui donne un salaire brut de 1 758,45 €.

(2) L'horaire conventionnel étant de 39 heures, on peut mensualiser les 4 heures supplémentaires (4 x 52 semaines ÷ 12 mois = 17,33 heures).

(3) L'intégralité de la rémunération redevient imposable, on doit revenir aux règles de droit commun du calcul de la CSG et de la CRDS, soit CSG déductible à 5,10 %, et CSG + CRDS non déductibles à 2,90 %. L'assiette de la CSG et de la CRDS est portée à 98,25 % du salaire brut + cotisation patronale de prévoyance et de mutuelle = 1758,45 x 98,25 % + 7,03 + 16 = 1750,71

(4) Taux applicable à un restaurant, café-tabac et un hôtel-restaurant.

(5) Depuis le 1^{er} janvier 2011, les salariés bénéficient d'une mutuelle de branche obligatoire, avec une cotisation de 32 € répartie à parts égales entre l'employeur et le salarié, soit 16 € chacun.

(6) La réduction forfaitaire de cotisations salariales sur les heures supplémentaires qui était plafonnée à 21,50 % de la rémunération brute est désormais supprimée. Elle permettait une réduction de cotisation salariale de 38,53 €.

(7) Seules les entreprises de moins de 20 salariés peuvent continuer à bénéficier de la déduction forfaitaire patronale de 1,50 € par heure supplémentaire.

(8) Les heures supplémentaires et leur majoration sont réintégrées dans le net imposable auquel il faut rajouter la CSG et la CRDS non déductible.

Bulletin de paie (À conserver sans limitation de durée)

Employeur	Salarié
Nom ou raison sociale :	Nom, prénoms :
Adresse :	Adresse :
N° Siret :	N° SS :
N° Urssaf :	Emploi : serveur
Code APE :	Niveau : I
Convention collective : CCN des CHR du 30 avril 1997, et ses avenants n° 2, 2 bis, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	Échelon : 1

Période du : 01.09.12 au 30.09.12

Horaire de travail : 169 heures

Salaire	Nombre d'heures	Taux horaire	Montant (€)
Salaire de base (151,67 x 9,40) (1)	151,67	9,40	1425,70
Heures supp. à 110 % (2)	17,33		179,19
Heures supp. à 120 %			
Heures supp. à 150 %			
Avantages en nature nourriture	22	3,49	76,78
Indemnités compensatrices nourriture	22	3,49	76,78
Avantages en nature logement			
Salaire brut			1758,45

Cotisations sociales	Part employeur		Part salariale		
	Base	Taux (%)	Montant (€)	Taux (%)	Montant (€)
CSG (déductible) (3)	1750,71	—	—	5,10	89,29
CSG + CRDS (non déductibles) (3)	1750,71	—	—	2,90	50,77
SS maladie	1758,45	12,80	225,08	0,75	13,19
SS vieillesse plafonnée	1758,45	8,30	145,95	6,65	116,94
SS vieillesse déplafonnée	1758,45	1,60	28,14	0,10	1,76
Contribution autonomie solidarité	1758,45	0,30	5,28	—	—
Accident du travail (4)	1758,45	2,30	40,44	—	—
Allocations familiales	1758,45	5,40	94,96	—	—
Retraite complémentaire	1758,45	3,75	65,94	3,75	65,94
Assurance chômage	1758,45	4,00	70,34	2,40	42,20
AGFF	1758,45	1,20	21,10	0,80	14,07
FNGS	1758,45	0,30	5,28	—	—
SS Fnal	1758,45	0,10	1,76	—	—
Taxe d'apprentissage	1758,45	0,50	8,79	—	—
Taxe additionnelle	1758,45	0,18	3,17	—	—
Participation formation continue	1758,45	0,55	9,67	—	—
Prévoyance	1758,45	0,40	7,03	0,40	7,03
Mutuelle frais de santé (5)			16,00		16,00
Réduction forfaitaire HS (6)					
Total retenues			748,93		417,19
Déduction forfaitaire heures sup. (7)	17,33	1,50	(- 26,00)		
Réduction Fillon					
Réduction AN					
Salaire net					1 341,26
Salaire net imposable (8)					
(Salaire net + CSG + CRDS non déductible)					
(1 341,26 + 50,77) = 1 392,03					1 392,03
Prime de transport					
Avantage nourriture					- 76,78
Avantage logement					
Salaire net à payer					1 264,48

(Salaire brut - la totalité des cotisations salariales - AN)

Payé le 30/09/12 par virement du :

Repos compensateur	Cumul des heures	Droits acquis	Utilisés	Reste

Durée congés payés : art. L. 3141-3 à L.3141-11

Durée préavis : art. L.1234-1 à L.1234-8

“Afin que cela débouche sur l’emploi pour la jeunesse”

Montpellier L’inauguration du lycée Georges Frêche, le 7 septembre dernier, a mis en avant la confiance des élus, institutionnels et professionnels dans le potentiel des secteurs de l’hôtellerie-restauration et du tourisme en Languedoc-Roussillon.

Le lycée Georges Frêche, un engagement pour l’avenir



Les partenaires professionnels, réunis autour du président de la région Languedoc-Roussillon, **Christian Bourquin**.

LES PARTENAIRES PROFESSIONNELS

- **Hôtellerie** : **Xavier Debaisieux**, hôtel Domaine de Verchant, Castelnaud-le-Lez ; **Franck Manna**, groupe Park and Suites, Montpellier.
- **Tourisme** : **Magali Marin**, groupe Promeo, Sète ; **Paolo Toeschi**, EPCC Pont du Gard, Vers-Pont-du-Gard ; **Miguel Espada**, groupe Garrigae, Pézenas.
- **Service et restaurant** : **Christian** et **Jacques Mazerand**, Le Mazerand, Lattes ; **Éric Cellier** et **Pierre Morel**, La Maison de la Lozère, Montpellier ; **Charles Fontes**, Réserve Rimbaud, Montpellier ; **Pascal Sanchez**, Mia, Montpellier.
- **Cuisine** : **Jacques** et **Laurent Pourcel**, restaurant Le Jardin des sens, Montpellier ; **Gilles Goujon**, restaurant Auberge du vieux puits, Fontjoncouse.
- **Barman** : **Julien Escot**, bar Le Papa doble, Montpellier.
- **Traiteur** : **Gérard** et **Bernard Cabiron**, Traiteur Cabiron, Montpellier ; **Didier Germain**, Traiteur Germain, Montpellier.
- **Boulangerie** : **Jean-Luc Beauhaire**, Maison Beauhaire, Léguevin.
- **Pâtisserie** : **Gérard Bertin**, pâtissier, Sète.

Symbole de l’importance de la filière hôtellerie-restauration et tourisme, le lycée Georges Frêche a réuni pour son inauguration, le 7 septembre dernier, des élus, des institutionnels, des professionnels, des élèves et une assistance nombreuse. **Christian Bourquin**, président de la région Languedoc-Roussillon, et **Christian Philip**, recteur de l’académie de Montpellier, **Massimiliano Fukas**, l’architecte des lieux, **Thierry Lataste**, le nouveau préfet de la Région, **Hélène Mandroux**, maire de Montpellier, et **Jean-Luc Demortier**, proviseur du nouveau lycée, sont intervenus en associant excellence et avenir, emploi et réussite, jeunesse et économie.

UN BÂTIMENT INNOVANT

Les professionnels de toutes les filières enseignées se sont engagés aux côtés de la Région et du rectorat en signant un accord de partenariat tripartite. Tous les parrains de référence pour cette première promotion étaient présents (voir encadré). **Gérard Cabiron** a précisé qu’ils le seraient tout au long de l’année, en intervenant au lycée et en les accueillant dans leurs établissements.

Gilles Goujon a souligné l’importance d’avoir rassemblé dans ce lycée l’ensemble des métiers qui sont autant d’acteurs économiques de la région. **Christian Bourquin** a mis en perspective les investissements réalisés et ceux à venir, “pour cette économie d’avenir qu’est le tourisme dans notre région, afin que cela débouche sur l’emploi pour la jeunesse”. L’investissement de 80 M€ (et 2,5 M€ pour les équipements) a été intégralement financé par la région Languedoc-Roussillon. La ville de Montpellier a cédé le terrain pour 1 € symbolique et réalisé les aménagements environnants. La Banque européenne d’investissement a accordé à la Région un prêt de 400 M€ destiné à la modernisation et la construction de lycées. Signé lors de l’inauguration, ce prêt a déjà permis de construire ce bâtiment innovant en termes techniques et environnementaux, et financera notamment quatre autres ouvertures de lycées hôteliers. C’est l’architecte italien Massimiliano Fukas qui a conçu ce complexe en courbes de béton, habillé de 17 000 triangles métalliques. L’intérieur comprend de vastes cuisines et des salles lumineuses, et de nombreux chênes ont été plantés à l’extérieur. Le lycée porte le nom de l’ancien

président du conseil régional Georges Frêche, décédé en 2010. L’ouverture des quatre restaurants est prévue en novembre, et sera suivie de celle de l’hôtel d’application.

ANNE-SOPHIE THÉRON

Lycée Georges Frêche • 401 rue Le Titien
• 34000 Montpellier

“Faciliter le dialogue”

Les 128 nouveaux élèves du lycée Guillaume Tirel font leur rentrée

Après la traditionnelle rentrée administrative du 6 septembre, le lycée Guillaume Tirel (Paris, XIV^e) a choisi d’accueillir de façon plus ludique ses 128 nouveaux arrivants, le lendemain, à l’hôtel Pullman Montparnasse. Les jeunes ont pu se rencontrer, créer des échanges intergénérationnels. Ils sont issus des classes de seconde bac pro option culinaire et production, option commercialisation et services en restauration, de mention complémentaire accueil-réception, de baccalauréat technologique et de mise à niveau BTS.

“VOIR LA RÉALITÉ DU TERRAIN”

“Cette visite va nous servir de socle pédagogique pour le reste de l’année. Les professionnels de chaque service ont bien expliqué le travail d’une journée type. Cela permet de voir la réalité du terrain”, explique **Gérard Laufmüller**, professeur d’hébergement, à l’origine du projet. À 8 h 30, les enseignants



De gauche à droite : **Patrick Arnoult**, directeur général du Pullman Montparnasse, **Olivier Tang**, nouveau chef de travaux à Guillaume Tirel, **Évelyne Olayat-Bardisa**, nouvelle proviseur du lycée, et **Nicole Grimbert**, proviseur adjoint.

vérifiaient la tenue : costume cravate pour les garçons, et tailleur chaussures à talons hauts pour les filles. Fins prêts, ils ont écouté le parcours de **Patrick Arnoult**, directeur général de l’hôtel parisien, qui leur a prodigué quelques conseils. Puis, trois anciens élèves ont témoigné de la nécessité d’être formé au métier. L’occasion aussi de présenter en cette rentrée la nouvelle équipe dirigeante : **Olivier Tang**, chef de travaux, et **Évelyne Olayat-Bardisa**,

Paris À l’hôtel Pullman Montparnasse, les jeunes ont rencontré leurs professeurs, **Olivier Tang** (chef de travaux) et **Évelyne Olayat-Bardisa**, proviseur du lycée.

proviseur du lycée. L’après-midi, retour à Guillaume Tirel. Les jeunes ont planché sur un jeu de piste réalisé par **Catherine Binefa** et **Titia Nysingh**, respectivement professeurs de gestion et de français et d’anglais. “Les questions étaient liées aux matières générales et au monde de l’hôtellerie-restauration.” Ce fut aussi un bon moyen de se familiariser avec les locaux. “Il est important de faciliter le dialogue entre les professeurs et les élèves, assure **Évelyne Olayat-Bardisa**. Nous projetons de nous ouvrir à l’international : nous jumeler avec des écoles au Japon, au Mexique, à Chicago.

Nous avons ajouté des cours d’anglais en lien avec le contexte professionnel dans les emplois du temps. Nous souhaitons rouvrir l’hôtel pédagogique à la clientèle. Nous projetons également de créer un internat avec 190 lits en 2014-2015.”

HÉLÈNE BINET

Lycée Guillaume Tirel

• 237 bd Raspail
• 75014 Paris

Retrouvez les témoignages de trois élèves avec le mot-clé **RTR722817** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr



La classe de mention complémentaire accueil-réception dans les couloirs de l’hôtel Pullman Montparnasse à Paris (XIV^e).

“Nous avons besoin de visibilité et de sécurité financière”

La semaine a été chargée pour Gérard Guy, président de la CPIH : réunion du bureau et audition par le député Thomas Thévenoud, chargé d'une mission d'information sur l'impact du taux réduit de TVA dans le secteur. PROPOS RECUEILLIS PAR SYLVIE SOUBES

Gérard Guy : “Le secteur doit donner son véritable poids aux organisations professionnelles”



De gauche à droite : **Robert Touchet**, président des restaurateurs de la CPIH, **Thomas Thévenoud**, député de Saône-et-Loire, **Gérard Guy**, président de la CPIH et **Philippe Lefèvre**, secrétaire général de la CPIH.

L'Hôtellerie Restauration : Comment réagit votre équipe face aux différentes annonces du Gouvernement ?

Gérard Guy : La grosse préoccupation, c'est la hausse de la TVA qui, si elle était effective, perturberait terriblement la profession. Avoir une fiscalité qui change sans arrêt n'est pas tenable. Nous devons investir mais, pour cela, nous avons besoin de visibilité et de sécurité financière. Nous constatons un peu

partout une baisse des chiffres d'affaires et nous ne pourrions pas maintenir l'emploi, le cas échéant. N'oublions pas que sur les 200 000 entreprises que compte le secteur, plus de 160 000 sont des TPE avec moins de cinq salariés. L'activité chute, entre - 10 à - 30 % selon les régions. Si la fiscalité bouge, cela va devenir ingérable. Dans les petites entreprises que nous représentons et défendons, nous n'avons pas besoin d'attendre les commissions mixtes paritaires pour augmenter nos collaborateurs. Les rapports sociaux ne sont pas les mêmes que dans les grandes entreprises. Nous savons que pour garder nos collaborateurs, nous devons les encourager.

Qu'avez-vous défendu face au député Thomas Thévenoud ?

L'État doit prendre en compte notre quotidien. Tout ne cesse d'augmenter : le gaz, les matières premières, les loyers... En outre, nous avons signé un contrat avec l'État. Que l'on nous demande de faire un bilan d'étape, soit. Il y a fort à craindre, si la TVA remonte, que la restauration traditionnelle se recroqueville sur elle-même. Si nous ne pouvons pas conserver nos salariés, nous allons fermer davantage. Que veulent nos gouvernants ? Seuls les restaurants de chaîne pourront rester ouverts sept jours sur sept. Quelle image de la France veut-on donner aux touristes ? Nous sommes des entrepreneurs individuels et nous avons besoin de trésorerie. Quand on a terminé un crédit, que fait-on ? On en reprend un autre.

Vous appelez la profession à se mobiliser à vos côtés...

Oui, car nous devons faire ressortir le poids économique de notre secteur mais, pour y arriver, nous devrions être beaucoup plus syndicalisés que nous ne le sommes. Je voudrais que les gens comprennent que nous effectuons un travail important mais que, sans eux, nous manquerons de puissance. Le secteur doit donner son véritable poids aux organisations professionnelles. Il y a vraiment urgence.

La vigilance s'impose

Strasbourg À l'occasion de la Foire européenne, les hôteliers et restaurateurs ont soulevé plusieurs problèmes tels que les prix cassés sur internet ou le paracommercialisme.

Concurrence et TVA au cœur des préoccupations de la profession

À la Foire européenne de Strasbourg, le 7 septembre dernier, l'hôtelier **Patrick Diebold** s'est penché sur le phénomène des prix cassés sur internet au détriment des marges des professionnels et sur les critiques parfois acerbes dont sont victimes hôteliers et restaurateurs sur le web. Il a plaidé pour une réglementation afin d'éviter ces dérives. Il a également critiqué la multiplication des chambres d'hôte et des gîtes venant concurrencer directement les établissements hôteliers soumis à des obligations plus strictes.

“MÊMES DROITS ET MÊMES DEVOIRS”

Le restaurateur **Roger Sengel** a renchéri sur le paracommercialisme : buvettes, chefs à domicile - hors cadre légal - ou autres agriculteurs dans des fermes-auberges non répertoriées : “Nous demandons simplement que [ces gens] soient soumis aux mêmes droits et aux mêmes devoirs [que nous]”. Le discours de Roger Sengel a été prononcé avant que la ministre du Tourisme **Sylvia Pinel** n'indique qu'aucune hausse de la TVA pour la profession n'a été prévue dans le budget 2013. Mais depuis



De gauche à droite : **Claude Feurer**, directeur général de Strasbourg Événements et organisateur de la Foire européenne, **Patrick Diebold**, président du Syndicat des hôteliers, restaurateurs et débitants de boissons de Strasbourg, et **Roger Sengel**, président de l'Umih Bas-Rhin et Alsace.

des années, l'inquiétude sur ce dossier renforce la vigilance : “Ce n'est certainement pas par complaisance que le syndicat Force ouvrière s'est rangé avec détermination du côté des employeurs que nous sommes, ses représentants redoutant un retour en force du travail dissimulé.” Il semblerait que l'appel ait été entendu... pour le moment.

FLORA-LYSE MBELLA

550 adhérents revendiqués

Le bureau de l'Umih 14 a annoncé rejoindre l'Association des professionnels indépendants de l'industrie hôtelière. L'Umih conservera néanmoins une présence dans le département.

Des défections au sein de l'Umih Calvados au profit de l'Apiih

Lors de l'assemblée générale extraordinaire de l'Umih 14, qui s'est déroulée le 10 septembre, le bureau, présidé par **Patrick Moutafis**, a entériné son départ de l'Umih pour rejoindre l'Association des professionnels indépendants de l'industrie hôtelière (Apiih), fondée par le Nantais **Philippe Quintana**. L'Apiih est aujourd'hui partenaire du Synhorcat. Patrick Moutafis, désormais chef de file de l'Apiih Basse-Normandie qui revendique “550 adhérents”, évoquera ce choix devant la presse le jeudi 20 septembre, à Caen, en présence de Philippe Quintana. L'Umih, de son côté, maintient toutefois sa présence dans le Calvados. “Cette décision, prise par moins de 10 % des adhérents présents et sans en informer la présidence confédérale de l'Umih,

n'entraîne pas la disparition de l'Umih dans le Calvados”, a indiqué le syndicat de la rue d'Anjou dans un communiqué. “L'Umih 14 demeure puisque l'Umih CFFPA 14, créée en 1913 et dirigée par **Michèle Montier**, représentera désormais l'Umih sur l'ensemble du territoire du Calvados.” Et Michèle Montier d'affirmer : “Les adhérents de l'Umih dans le Calvados pourront continuer de faire entendre leur voix au niveau national grâce à l'action de notre confédération qui, au quotidien, défend nos intérêts, notamment au sujet du taux de TVA dans la restauration ou de la lutte contre la concurrence déloyale. La défense de nos intérêts dépend avant tout de notre unité et de la cohérence de nos actions. C'est ensemble que nous resterons forts et entendus par les pouvoirs publics.”

En bref

PERNOD RICARD, CHAMPION DE L'INNOVATION

Pernod Ricard a été classé ce mois-ci dans le Top 20 des sociétés les plus innovantes par le magazine américain *Forbes*. Situé au 15^e rang du classement (il était 16^e l'an dernier), Pernod Ricard est aussi au deuxième rang des groupes européens derrière le Britannique ARM (10^e au niveau mondial) et sur la première marche du podium des sociétés françaises devant Danone (25^e), Essilor International (28^e), L'Oréal (34^e) ou encore LVMH (71^e). Pernod Ricard est également en tête du palmarès des groupes du secteur des boissons devant les Chinois Kweichow Moutai et Wuliangye Yibin (respectivement 18^e et 20^e), et le britannique Diageo (33^e). Pour **Thierry Billot**, directeur général adjoint en charge des marques : "Progresser encore d'une place par rapport à l'an passé est une réelle fierté pour le groupe comme pour ses marques. C'est le résultat d'une politique systématique d'innovation portée par tout un écosystème créatif au sein de l'entreprise que nous avons construit ces dernières années". De son côté, **Martin Riley**, directeur marketing groupe, rappelle : "L'innovation est présente dans la vie quotidienne du groupe. On recense aujourd'hui plus de 300 projets innovants. L'innovation est la responsabilité de tous chez Pernod Ricard. Le groupe est résolument tournée vers l'action."

OFFRE DE RENTRÉE CHEZ C10 AUTOUR DU KIR

C10 met actuellement l'accent sur les crèmes de fruits et en particulier sa Crème de cassis nouvelle récolte. Ainsi, pour l'achat de douze bouteilles de la gamme, dont six de Crème de cassis nouvelle récolte, C10 offre six bouteilles de chardonnay Terroirs de cépages. Un vin frais et onctueux aux arômes d'ananas et de noisette, qui se mariera avec les saveurs fruitées des Crèmes de fruits Fuego, souligne le distributeur. Autre focus de rentrée : la gamme des sirops Fuego s'enrichit d'un sirop de sucre de canne, idéal pour la confection du mojito.

Découvertes en perspective

Paris Du 29 septembre au 1^{er} octobre, le Nouvel An du saké rassemblera amateurs éclairés et professionnels, afin de faire découvrir la richesse de cette spécialité japonaise encore mal connue dans l'Hexagone, ainsi que des accords mets et sakés.

Le saké comme vous ne l'avez jamais... su

Toshiro Kuroda crie à l'imposture. Non, l'alcool servi dans les restaurants asiatiques en fin de repas n'est pas du saké, "c'est le plus souvent un alcool de riz issu de la distillation". Le saké, lui, répond des règles de fabrication très strictes, explique celui qui a créé l'épicerie japonaise la plus étonnante de la capitale, Workshop-Issé : "Issu d'une fermentation particulière, double et parallèle, le saké est un vin de riz pouvant atteindre 15 à 16° alcooliques. Son identité, plus discrète que le vin, tient dans l'absence de tanins et une faible acidité. Il existe plusieurs variétés de riz très spécifiques et le degré de polissage du grain joue sur le résultat final." C'est au cœur du grain de riz que l'on trouve la concentration d'amidon nécessaire au développement des arômes. Depuis six ans, Toshiro Kuroda



Le Nouvel an du saké aura lieu du 29 septembre au 1^{er} octobre. La dernière journée sera réservée aux professionnels.



Toshiro Kuroda dans l'espace restaurant-dégustation qu'il a créé.

s'efforce de faire venir les meilleurs sakés du Japon. Pas si simple, puisqu'il existe des centaines de variétés. Leur typicité varie en fonction du terroir, du producteur, du vieillissement. Chez Toshiro Kuroda, le saké retrouve toutes ses lettres de noblesse. On y parle ginjô, l'excellence même. L'aventure gourmande est au rendez-vous et les découvertes y sont plus intéressantes les unes que les autres. Les papilles sont bluffées.

UNE CENTAINE DE RÉFÉRENCES

Afin de mieux faire partager son amour du produit, celui-ci a créé l'Association française des amateurs de sakés : les Beccs

fins de sakés. À ses côtés, **Éric Briffard**, chef du Cinq (Hôtel George V), **Olivier Poussier**, Meilleur sommelier du monde 2000 ou encore **Christophe Pelé**, restaurant La Bigarade, ou encore le comédien **Gérard Depardieu**, grand amateur du Japon. Et c'est chez lui, au 95 rue du Cherche-Midi, à Paris, que se déroulera le Nouvel An du saké. Un événement prévu du 29 septembre au 1^{er} octobre, cette dernière journée étant réservée aux professionnels. Une centaine de références seront proposées à la dégustation, des producteurs japonais de grands crus seront présents, des accords mets et sakés seront mis en avant par des chefs parisiens. Olivier Poussier commentera les dégustations et **Rob MacHardy**, chef barman du Club Silencio, évoquera les cocktails à base de saké. À noter également la participation d'un forgeron japonais, affûteur de couteaux, et une exposition d'objets d'art liés au service du saké. **SYLVIE SOUBES**

Pratique

Le Nouvel An du saké :

samedi 29 et dimanche 30 septembre, journées grand public, lundi 1^{er} octobre, journée réservée aux professionnels. Inscription auprès de workshop@ksm.fr ou par téléphone : 01 42 96 26 74. **Entrée payante : 35 euros.**

PAROLES D'ESTHÈTES

Croiser **Toshiro Kuroda**, c'est entrer dans un autre univers. À la clé, une multitude de nouvelles saveurs. Plusieurs chefs et sommeliers se sont déjà pris au jeu avec un grand bonheur. Voici, en avant-première de ce Nouvel An du saké, quelques émotions partagées.

Akrame Benallal, chef du restaurant Akrame à Paris : "Des légumes cuits à l'horizontale - betteraves blanches, navets en botte, artichauts poivrade - à la vapeur de Dassai 50. Un saké délicat, qui apporte une certaine amertume. À associer à la viande de veau."

Pascal Leonetti, sommelier de l'Auberge de l'III à Illhausern : "Je garde un souvenir impérissable de deux sakés. Le premier est un junmai ginjô, traduisez eau du désir, d'un producteur nommé

Kuheiji. Un saké d'une belle typicité, travaillé de très belle manière. Le second m'a semblé exceptionnel, tout d'abord par son degré de polissage, 77 %, et surtout sa grande pureté. Il s'agit du junmai daiginjo 23 % Dassai. La gamme d'odeurs est fraîche et aérienne, exprimant des dominantes fruitées, de melon, d'épices, de gingembre. La structure de bouche rappelle le côté cristallin des grands rieslings allemands. Les associations les plus réussies sont, à mon goût, les légumes, le céleri, le radis, les préparations à base de gingembre, les poissons cuisinés froids, le fogu, ce poisson qui peut être mortel. Je pense également aux crustacés, aux langoustines, au crabe et aux huîtres. Certains accords sur les fromages de chèvre me paraissent judicieux. Je reste persuadé que la température de service, comme pour le vin, est fondamentale. L'idéal pour moi se situe entre 12 °C et 17 °C en fonction des différents sakés."

Jean-Christophe Rizet, chef du restaurant La Truffière à Paris : "Au fil des années et des dégustations, mon palais s'est familiarisé avec ce vin de riz. Je continue à découvrir des sakés, comme le Mizuho Kuromatsu de Kenbishi avec des accords surprenants sur des jambons ibériques, des classiques comme le Dassai 23 équilibré sur la douceur, les sakés de la maison Masumi ou Kazenomori comme le saké perlant que j'ai découvert récemment, les Kuheiji, ou les Kokuryu avec lesquels nous avons fait des menus accords mets et sakés. Mes préférences vont vers des sakés relativement secs, plus intéressants pour des accords en cuisine, et des sakés plus doux sur des entrées printanières ou des crustacés. Des sakés plus secs avec du caractère peuvent supporter des accords plus audacieux, avec des viandes rouges. Plus les plats sont marqués en saveurs, plus le saké se révèle."

Sébastien Chatillon, chef sommelier au Chateaubriand d'Inaki Aizpitarte, Paris : "[Je recommande le] Mizuho Kenbishi sur un thon snacké et des pommes de terre en chips, ou sur un bœuf avec une salade très fraîche aux herbes, coriandre et menthe qui apporte un contraste frais sur le côté 'animal' du saké. Le Shoju Nishiyama Brewing se marie avec une nage de coquillages - couteaux - avec des reines-des-prés, du pourpier qui font ressortir l'amertume. Un saké pétillant non filtré en automne, pour sa tonalité de levure, accrochera les saveurs de terre d'une poêlée de girolles, de cèpes ou de pleurotes avec un peu de sel noir ou peut se servir sur un turbot aux haricots cuits au beurre monté à la manzanilla, pour ouvrir l'ensemble des saveurs. Les sakés Ichiro, et les autres sakés plus fins, se servent sur des oursins avec du sel de mer."

La recette de saison

CREVETTES VANILLÉES FLAMBÉES AU RHUM FIGES CONFITES

LA RECETTE DU CHEF

Marc Galais

Responsable du pôle culinaire Transgourmet

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 + 20 min

Pour 8 personnes : 24 crevettes entières crues (8/10) • 12 figes • 200 g de mesclun • 2 gousses de vanille • 50 cl de vin blanc moelleux • Sel, poivre, rhum, vinaigrette, beurre, huile, fumet de crustacés

1 Laver et décortiquer les crevettes en gardant la tête et la queue, mettre à confire les figes dans le vin moelleux à frémissement.

2 Préparer le mesclun, fendre les gousses de vanille afin de récupérer les graines.

3 Faire sauter les crevettes avec un peu de beurre et d'huile, et la vanille.

4 Flamber au rhum et déglacer avec une pointe de fumet de crustacés.

5 Dresser sur une planche avec les figes confites et le mesclun assaisonné.

SON AVIS

La consommation de crevettes a augmenté dans les années 2000. Il existe de nombreuses espèces parmi lesquelles la crevette rose (dite bouquet) et la crevette grise qui sont les plus consommées. Translucide à l'origine, le bouquet devient rose après cuisson. Sa carapace plus ou moins striée et variable en couleur permet d'en identifier la provenance.

AUTRE SUGGESTION

Cette recette se décline en version viande :

Filets de caille vanillés flambés au rhum, figes confites

LE CONSEIL TRANSGOURMET

Pour donner du volume à vos crevettes, incisez-les sur le dos dans la longueur, elles vont s'ouvrir à la cuisson (effet papillon).

Coût matière 8,20 € *

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

* Se reporter au blog pour en savoir plus.



ACCORD METS ET VINS

Quel vin proposer avec les crevettes ? L'avis de Paul Brunet, auteur du Blog des Experts 'Vins au restaurant' sur www.lhotellerie-restauration.fr : Pour cette recette originale, l'accord ne semble pas évident. Mais dans la sélection Transgourmet, le côtes de bergerac moelleux du Château Grange Neuve - issu d'une exploitation familiale où la vigne est présente depuis 1898 sur les flancs de la vallée de la Dordogne - se mariera très bien avec le rhum et la vanille. Ses 2 cépages (50 % de sémillon et 50 % de sauvignon) apportent respectivement moelleux et rondeur puis fraîcheur. Du volume, du gras, une pointe d'exotisme et surtout un très bel équilibre. Plus qu'un accord, un mariage d'amour !



C'est la saison

IDÉES PLAT DU JOUR

Les crevettes

- Cassolette de crevettes au gingembre
- Brochettes de crevettes tandoori

La caille

- Filet de caille au caramel d'épices
- Millefeuille de filets de caille et foie gras

LE FRUIT DU MOIS

La figue

Issu du figuier (famille des moracées), ce fruit est formé par toute l'inflorescence et devient charnu après la fécondation. Il est très fragile et ne supporte pas les coups. Sa chair est sucrée et très riche en glucose. On distingue les figes fleurs - ou premières figes - et les figes d'automne (septembre et octobre) que l'on fait sécher pour la vente ou l'exportation. La figue petite violette ou blanche est la plus sucrée et juteuse ; la figue grosse violette, verte et noire, est plus filandreuse, granuleuse et moins juteuse. Attention, le choix d'une figue tient dans sa fermeté. Une figue dont la queue est fendue ou détachée est une figue bien mûre voire trop mûre. La conservation des figes peut se faire au réfrigérateur à 6 °C. Mais il est conseillé de les consommer le plus rapidement possible, et même dès leur achat. Elles ne supportent pas la congélation, mais on peut les conserver dans l'alcool. Elles se consomment en accompagnement de viandes (porc, canard, volaille, lapin), en pâtisserie, rôtie au miel ou en pâte de fruit, en liqueur ou alcool, en salade (salée ou sucrée), en confiture. Pour la cuisine, il est préférable d'utiliser les figes de style violette, à peau plus épaisse. Elles se tiendront mieux à la cuisson. Lavez doucement et brièvement les figes fraîches avant de les consommer. Utilisez les figes séchées après les avoir réhydratées dans le jus, l'eau ou l'alcool. (Extrait du Blog des Experts 'Le dictionnaire des fruits et légumes' de Frédéric Jaunault)



Focus

LE MESCLUN

Spécialité niçoise dont le nom provençal est donné à un mélange de salades semées ensemble ou séparément et récoltées au stade de jeunes pousses. Selon les saisons, il est composé de chicorées (frisée, scarole, pain de sucre, verte), de laitues (feuille de chêne verte ou rouge, tête de Nîmes), de roquette, de cerfeuil et de cresson alénois.



L'AVIS DE LA NUTRITIONNISTE

Marie-Line Perrin

Sprim Box



Laitue, mâche, roquette, cerfeuil, ou encore chicorée, feuille de chêne, pousses d'épinards, pourpier, pissenlit...voici quelques exemples de jeunes pousses de légumes-feuilles qui peuvent composer le mesclun. À saveur douce, amère ou piquante, le mesclun se consomme le plus souvent en salade. Très riche en eau (92 % en moyenne), le mesclun se caractérise par sa faible valeur énergétique (15 kcal pour 100 g), mais aussi par une large diversité en minéraux et oligo-éléments (vitamine C, vitamines du groupe B - B9 notamment -, fer, cuivre, magnésium...) Le mesclun représente également un apport en fibres significatif (entre 1,5 et 2,5 g pour 100 g). Habituellement servi arrosé d'un filet d'huile d'olive ou parfumé avec des fines herbes et de l'ail, il peut accompagner les viandes froides, les purées ou les fromages doux.

Retrouvez les produits utilisés pour réaliser cette recette sur www.transgourmet.fr



La rentrée signifie souvent budget serré. Voici quelques suggestions pour que vos ventes de vins n'en pâtissent pas.

Bonnes résolutions de la rentrée : comment marier économies et plaisir

Quand le budget se resserre, le vin devient sujet à discussion pour les clients. Certains décident de consommer moins voire de s'abstenir, d'autres sélectionnent des vins moins coûteux, d'autres encore se décident à emporter le flacon non terminé. Selon **Géraldine Carret**, les bonnes résolutions se traduiraient par : "Boire moins, mais mieux". La sommelière et codirectrice de la brasserie-bar à vins l'Elleixir à Limonest, près de Lyon, ajoute : "Les clients peuvent choisir leur vin au verre. Ceux qui optent pour une bouteille peuvent également l'emporter s'ils ne l'ont pas terminée. Pour les personnes qui n'osent pas, c'est à nous de proposer cette option." Et de souligner : "Il ne faut pas assommer le client. Le vin doit rester abordable, c'est aussi cela notre métier".



La sommelière **Géraldine Carret** et le chef **Laurent Bouvier**, l'Elleixir à Limonest.

MARGES ET CONSOMMATION OPTIMISÉES

"Au verre, le pavillac Baron Nathaniel est à 6,50 €. Je le revends au prix auquel je l'ai acheté. Le beaujolais-villages du domaine Jambon, cuvée Cerise sur le gâteau, est à 4,50 € le verre", poursuit Géraldine Carret : Les vins d'Alsace sont

extraordinaires aussi. Je ne fais pas de marge sur les vins de **Marcel Deiss** car je veux les faire découvrir." Autre exemple de marge bien pensée : le champagne Nicolas Feuillatte Palme d'or 1999 est vendu au prix de 110 €. Cette pratique permet d'obtenir un bon taux de rotation des vins et des

consommateurs ravis. "Le midi, nos clients dépensent en moyenne deux titres-restaurants. Nous sommes satisfaits s'ils consacrent, par personne, 5 € de budget pour le vin. Dans notre établissement, nous devons aussi faire des propositions qui ne dépassent pas 10 € par personne", explique Géraldine Carret.

PROPOSITIONS ACCESSIBLES

Pour la rentrée, la sommelière évoque des propositions accessibles, tel le montlouis cuvée Touche mitaine, du domaine Rocher des Violettes, qu'elle associe avec un Risotto aux queues de gambas ; le bourgueil Nuit d'ivresse de **Catherine** et **Pierre Breton**, "qui se marie aussi bien avec un poisson qu'une viande", ou l'anjou rouge de **Joe Pithon-Paillé** : "Nous le vendons

29 € la bouteille." Elle cite aussi le marsannay Le Clos, du domaine **René Bouvier**. "À la carte, la bouteille est vendue 33 €." Elle conseille aussi de choisir des IGP (indications géographiques protégées, anciens vins de pays) : "On va trouver en IGP collines rhodaniennes des bouteilles de 6 à 7 € HT. Elles ne sont pas classées en saint-joseph, mais en sont très proches." Elle évoque d'ailleurs la syrah cuvée Papa de **Stéphane Montez**, ou Les Garennes de **François Villard**. "En côtes du rhône, la cuvée Marilou du domaine Parc des Seigneurs est à 5 € HT environ. J'aime marier ces syrahs avec le pâté en croûte de foie gras que l'on sert avec une compotée d'oignons. Hier, j'ai associé le côtes du rhône Parc des Seigneurs 2006 à un homard en tarte pâte feuilletée et carpaccio de thon."

CHASSER LE BLUES GRÂCE AUX COCKTAILS

L'exotisme des cocktails permet de jouer sur les saveurs, les couleurs et l'humeur pour faire swinguer la rentrée. Surtout quand les cocktails sont préparés avec passion. Voici deux idées de cocktails à réaliser avec du vin (sauternes et porto) dévoilées par **Arnaud Grosset**, cogérant du Monkey Club à Lyon, un lieu cosy mais décalé. Sa carte comprend une vingtaine de références. Le trentenaire passionné évoque le Sautern Cup. "Il date de 1936 et a été créé par **Eddie Woelke**", barman de renom de la période de la Prohibition. "Le Sautern Cup est assez léger et frais, il contient seulement de petites touches d'alcool et, grâce au concombre, il reste très moderne."

SAUTERN CUP

Directement au verre :

- 1 cl de cognac
- 0,5 cl de Maraschino
- 0,5 cl de Bénédictine
- 0,5 cl de Chartreuse jaune
- 0,5 cl de Cointreau
- 0,5 cl de citron jaune pressé
- 4 cl de sauternes
- 4 cl de soda
- 3 belles lamelles de concombre

Laisser infuser dans un beau verre à vin.

CHICAGO FIZZ

Au shaker :

- 4 cl de rhum vieux cubain
- 2 cl de porto
- 1 cl de sirop de gomme arabique
- 2 cl de citron pressé
- 0,5 cl de blanc d'œuf

Rallonger avec 6 cl de soda
Servir dans un verre Highball



Le Sautern cup, préparé par **Arnaud Grosset**, le patron du Monkey Club à Lyon.

Service gagnant

INCITEZ LE CLIENT À EMPORTER LA BOUTEILLE

Faut-il inscrire sur la carte des vins la possibilité de ramener le flacon entamé ? Cette indication déclenchera peut-être une vente et permettra au client de conjuguer passion et raison. Les professionnels pourront créer un lien privilégié avec leurs consommateurs.

Autre solution : le vin au verre. Il suffit d'opter pour des appellations connues qui se consomment aussi bien en apéritif qu'en accompagnement. Ainsi, le client se décide plus vite, voire choisit un vin alors qu'il avait décidé de ne pas le faire.

PRATIQUE : LE VINÉTUI



Emballage Vinétui.

L'association Vin & Société, qui représente la filière viti-vinicole française, a lancé l'an dernier une opération qui permet aux restaurateurs partenaires d'obtenir des Vinétuis, emballages destinés aux clients souhaitant emporter une

bouteille entamée chez eux.

Plus d'information : arnaud.terrisson@vinetsociete.fr

DÉCOUVERTES ET IMPÉRATIFS

Les propositions de la rentrée peuvent se décliner avec des petites appellations. Il existe de très bons rapports qualité-prix, comme par exemple, ce côte roannaise, cuvée du Domaine des Pothiers, au prix HT de 4,55 €, et qui révèle à la fois fruit, matière et délicatesse, ou ce côteaux du lyonnais rouge de **Jean-Michel Jomard**, cuvée Virtuose, qui porte parfaitement son nom. Ce vin réunit fruit et élégance, au prix HT de 4,85 €. Ces appellations moins connues impliquent, pour les vendre, un minimum d'informations. Les consommateurs sont aventuriers, si on leur explique ce vers quoi ils s'aventurent. Annoncer la typicité d'un vin et avec quoi il se marie rassure le client et l'aide à choisir.



Côte roannaise, Domaine des Pothiers, un excellent rapport qualité-prix.

CHOISISSEZ DES FLACONS CONNUS

Si l'on veut limiter les références et proposer des vins dans un budget serré, il faut faire des choix. En blanc, un mâconnais, par exemple, semble un bon compromis. Il associe réputation, bon rapport qualité-prix et se marie à de nombreux plats. En rouge, il faut s'intéresser à la région d'implantation de restaurant. Cela permet de rassurer le client qui retrouve des appellations connues. Les Champenois nous apprennent d'ailleurs que leurs bulles se dégustent, en toutes circonstances, de l'entrée au dessert.

Produits & Équipements

Recentré sur son cœur de métier

À l'occasion du centenaire du groupe, son président présente les aspirations et les projets de l'entreprise. PROPOS RECUEILLIS PAR HÉLÈNE BINET

Philippe Barbier : "Pomona a pour mission d'aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients"

L'Hôtellerie

Restauration : Cette année, le groupe Pomona a 100 ans. Que cela signifie-t-il pour vous ?

Philippe Barbier :

Fondé en mars 1912 par Max Monnot, fils de négociant en vins, le groupe Pomona a subi en 100 ans divers bouleversements, modifications, innovations, mutations et changements de métier. Cela n'a pas

été un long fleuve tranquille mais nous en sommes toujours sortis plus forts. À l'origine, Pomona était grossiste en fruits et légumes, avant de se lancer dans le commerce de détail - dont les produits surgelés - à partir des années 1960. Entre 1980 et 1990, le réseau s'élargit avec l'apparition de la quatrième gamme : transformation et distribution de légumes prêts à l'emploi, la prestation de service logistique pour les grandes et moyennes surfaces et le développement des activités concernant les produits de la mer. L'entreprise couvrait donc un large éventail de produits alimentaires. Le développement a été un peu éparpillé. Le groupe Pomona a donc décidé depuis 2001 de se recentrer sur son cœur de métier historique : la distribution



Philippe Barbier, président de Pomona.

livrée, aussi bien pour la restauration commerciale (30 %) que collective (70 %). Qui plus est, les cinq branches du réseau sont dorénavant bien distinctes. Pour la restauration hors domicile : TerreAzur (fruits, légumes et produits de la mer frais), PassionFroid (produits surgelés, laitiers, carnés), EpiSaveurs (produits

alimentaires et boissons). Et pour les commerces de proximité : Délice & Création (auprès des boulangers-pâtisseries) et Saveurs d'Antoine (auprès des bouchers-charcutiers traiteurs). Pomona continue à se développer dans le métier de grossiste, avec pour mission d'aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients.



Le nouveau logo du groupe.

2012, c'est aussi l'année d'une nouvelle architecture de marques ?
En effet, le recentrage stratégique et le développement sur de nouveaux

marchés ont conduit Pomona à la refonte des identités visuelles du groupe et de ses cinq branches. Conçu par l'agence de design Landor, le nouveau logo relie - grâce à une main - les mots 'groupe' et 'Pomona'. Quant aux cinq marques, elles ont dorénavant chacune une forme et une couleur pour les différencier et portent la caution du 'Groupe Pomona'. Nos 150 000 clients - toutes branches confondues -, et ceux à venir s'y retrouveront mieux.

Quel est le rôle de vos commerciaux ?

Pomona a plus de 1 600 commerciaux en restauration - itinérants ou sédentaires -, qui sont issus d'écoles hôtelières ou de commerce. Ils sont également formés en interne à l'école des chefs [au siège social d'Anthony dans les Hauts-de-Seine, NDLR]. Ils doivent bien évidemment avoir un rôle de conseil : savoir vendre un produit (il existe 4 500 références dans chaque branches) mais aussi pouvoir donner des idées de recettes adéquates aux professionnels. Notre objectif est de les aider, en proposant par exemple des produits au meilleur prix aux restaurateurs qui font du service à table pour sauvegarder leurs marges, des produits bruts avec moins de main-d'œuvre pour soulager les restaurants traditionnels ou encore en ayant des gammes modernes - finger food, verrines... - pour ceux qui veulent optimiser leur chiffre d'affaires avec du snacking.

Quelles sont les nouveautés pour la rentrée ?

La branche TerreAzur a lancé en septembre sa gamme de champignons pour la restauration commerciale et sa gamme de découpes portionnées de poisson frais pour la restauration collective.

LE LIVRE POMONA

100 ans au cœur de notre alimentation

retrace l'aventure d'un grossiste qui, en 1912, s'est spécialisé dans le négoce de la banane.

Près d'un siècle plus tard, il est devenu leader dans la distribution de produits alimentaires pour les professionnels des métiers de bouche. En six chapitres chronologiques et trois cahiers thématiques, l'ouvrage - réalisé par Histoire d'Entreprises Production - revient sur le développement de cette entreprise toujours familiale qui compte aujourd'hui près de 9 000 employés.



EN CHIFFRES

- 8 900 collaborateurs
- 2,8 milliards d'euros de chiffre d'affaires au 30 septembre 2011
- 140 sites en France
- 24 000 clients livrés chaque jour
- 1 600 camions sillonnent l'Hexagone



NOUVELLES RECETTES POUR ST MÔRET® ET TARTARE® AVEC UN CONCOURS À LA CLÉ

Depuis juillet 2012, St Môret® et Tartare® ont un nouveau goût et un nouvel emballage. Leur texture est plus souple donc plus facile à tartiner et leur stabilité est parfaite à chaud comme à froid. Ils conviendront aussi bien aux sandwiches qu'aux canapés ou aux verrines. De plus, la dénomination fromage, à utiliser sur les cartes, est facile à revendiquer. Un concours 'Le sandwich 2012' a été lancé et sera clos le 31 janvier 2013. Il suffit de créer sa recette de sandwich élaborée avec St Môret® ou Tartare®. En février, les sept meilleures recettes seront élues par un jury de professionnels et un tirage au sort aura lieu pour départager les sept finalistes. Le gagnant sera récompensé par un voyage de trois jours et deux nuits à New York.

www.alliancefoodservice.fr

EUROCAVE PROFESSIONAL INNOVE AVEC VOV3 ELECTRONIC, DISTRIBUTEUR DE VIN AU VERRE

Après avoir lancé en 2008 le Vin au Verre 3 (VOV3), un distributeur de vin au verre préservant les bouteilles entamées sous azote jusqu'à trois semaines, EuroCave Professional lance cette année le Vin au Verre 3 électronique (VOV3 Electronic), afin de faciliter le quotidien des restaurateurs.

Avec le même design, les mêmes capacités de stockage et de service que son aîné, le Vin au Verre 3 electronic offre désormais un calibrage de trois doses par bouteille (dégustation, demi-verre ou verre plein). Il se démarque par un boîtier de pilotage, la VoVbox, un système de gestion qui permet de suivre précisément et en temps réel l'évolution du chiffre d'affaires. Compatible avec de nombreux systèmes d'encaissement, la VoVbox assure une facturation automatique des consommations et peut se connecter avec d'autres distributeurs à dosage (café, soda, bière...), offrant la possibilité d'une gestion unique et centralisée. La VoVbox permet d'obtenir des statistiques de ventes : le restaurateur saura ainsi identifier ses meilleures ventes. Enfin, connectée à plusieurs Vin au Verre 3, la VoVbox est un moyen pratique d'étoffer son offre de vins au verre.

L'Hôtellerie Restauration

L'hebdo des C.H.R. • 3 €

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

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

RESPONSABLES DE RUBRIQUE

WEBNEWS/RESTAURATION/FORMATION

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

ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES/VINS/LICENCE IV/CAFÉS

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

SERVICE JURIDIQUE

Pascale Carbillat
E-mail : pcarbillat@lhotellerie-restauration.fr

VIDÉO

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

SECRETARIAT DE RÉDACTION
Roselyne Douillet et
Hugo Nicolaou

RÉDACTEURS GRAPHISTES
Patricia Delville et Nathalie Hamon

DIRECTEUR DE LA PUBLICITÉ
JEAN-PIERRE LESAGE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
CHRISTIAN BRUNEAU

CONCEPTION GRAPHIQUE
Claude Veyrac/Richard Kubicz/
Provenances

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

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



Presse PRO

Le 27 septembre prochain, **L'Hôtellerie Restauration** organise la 3^e édition du salon LHR Emploi, le salon emploi de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Si vous êtes à la recherche d'un emploi dans le secteur, ne manquez pas cette opportunité de rencontrer directement les recruteurs ! Rendez-vous de 9 h à 18 h au Centquatre (Paris, 19^e).

LHR Emploi
LE SALON EMPLOI DES PROFESSIONNELS
de **L'Hôtellerie Restauration**

Jeudi 27 septembre 2012 de 9 h à 18 h

Au Centquatre 104, rue d'Aubervilliers - Paris 19^e

LISTE DES RECRUTEURS

Recruteurs	Secteur d'activité	Recruteurs	Secteur d'activité
Académie internationale de management en hôtellerie & tourisme	Formation	Hôtels - Res.com	Hôtellerie, restauration
Accor	Hôtellerie, restauration	Ikea	Restauration
Adagio - Adagio Access	Hôtellerie	La Criée	Restauration
Alain Ducasse Entreprise	Restauration	L'Hôtellerie Restauration	Hôtellerie, restauration
Anephot	Formation	Ladurée	Restauration
Bateaux Parisiens	Restauration	Lenôtre	Restauration
Buffalo Grill	Restauration	Le Pain Quotidien	Restauration
Century 21 Horeca	Autres	Louvre Hotels	Hôtellerie
Chez Papa	Restauration	Pomme de Pain	Restauration
Club Med	Hôtellerie, restauration, loisirs	Reso Emploi France	Autres
Concorde Hotels & Resorts	Hôtellerie	Restaurants Crescendo	Restauration
Del Arte	Restauration	Securitas Accueil	Autres
École de Paris des métiers de la table, du tourisme et de l'hôtellerie	Formation	Score	Restauration collective
Elior	Restauration	Sherpas	Restauration collective
Frogpubs	Restauration	Sodexo	Restauration collective
Groupe Bertrand	Restauration	Sodexo Prestige	Restauration
Groupe Flo	Restauration	Starbucks Coffee	Restauration
HCR Prévoyance & Santé	Autres	Stylma	Intérim, cabinet de recrutement
Hôtel Le Royal Monceau - Raffles Paris	Hôtellerie, restauration	Synhorcat	Hôtellerie, restauration, formation
Hôtel Pax Opéra	Hôtellerie	Turijobs.fr	Autres
		Umih formation	Formation
		Vizelanguages	Formation

DÉCOUPEZ VOTRE PASS PRIORITAIRE

PASS PRIORITAIRE

POUR LE JEUDI 27 SEPTEMBRE 2012 • 9 h à 18 h
AU CENTQUATRE • 104 rue d'Aubervilliers - Paris 19^e

Stalingrad - Lignes 2 et 5
Riquet ou Crimée - Ligne 7
Marx Dormoy - Ligne 12

 Ligne 54 - Arrêt Riquet
Ligne 60 - Arrêt Crimée/Curial

Nom :

Prénom :

E-mail :

LHR Emploi

LE SALON EMPLOI DES PROFESSIONNELS
de **L'Hôtellerie Restauration**



Organisé par **L'Hôtellerie Restauration**

De nombreuses opportunités

Présents sur le salon LHR Emploi, les recruteurs des groupes Elior, Crescendo, Louvre Hotels, Saros et Le Pain quotidien détaillent leurs perspectives d'embauches pour 2013.

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE EVEILLARD

Trois questions à cinq experts du recrutement

DANIELLE DUMONT, RESPONSABLE PARTENARIATS SOURCING AU SEIN DE LA DIRECTION DU DÉVELOPPEMENT DES RESSOURCES HUMAINES DU GROUPE ELIOR

L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi participez-vous au salon LHR Emploi ?

Danielle Dumont : Nous recrutons tout au long de l'année et recherchons des talents de tous niveaux, du CAP au bac + 5, afin de conforter notre position de leader. La diversité des profils est un levier de croissance.

Quelles sont vos perspectives de recrutement ?

De 5 000 à 6 000 personnes par an, sachant que le groupe Elior représente quelque 8 500 restaurants et points de vente en France.

Quels avantages proposez-vous aux candidats ?

Nous veillons à l'épanouissement professionnel de nos salariés. Ainsi, nous proposons un programme d'intégration, des passerelles pour faciliter la mobilité ou encore des modules de formation, à la fois dans les domaines techniques et le management.

ARNAUD SAPPARRART, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE CRESCENDO

L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi participez-vous au salon LHR Emploi ?

Arnaud Sapparrart : Nous voulons rencontrer nos futurs collaborateurs et faire connaître notre enseigne. Nous sommes un groupe indépendant qui gère 60 restaurants à travers la France, avec un concept original : proposer une cuisine à base de produits frais dans une ambiance de restaurant, à des prix de cafétéria.

Quelles sont vos perspectives de recrutement ?

À raison de 4 ou 5 nouveaux restaurants ouverts chaque année, une quinzaine de postes sont à pourvoir de façon régulière.

Quels avantages proposez-vous aux candidats ?

D'exercer leur métier au sein d'une enseigne dynamique. Quant aux plus motivés et aux plus performants, ils peuvent, à moyen terme, devenir directeur ou directeur associé d'une unité. Chez nous, les amoureux du produit travaillent des produits frais dans des unités modernes ; les amoureux du commerce se retrouvent dans des restaurants vivants et fréquentés, et les amoureux des relations humaines font partie de petites équipes, jeunes et dynamiques.

EMMANUELLE JOVANI, RECRUITMENT & TALENT DEVELOPMENT MANAGER, LOUVRE HOTELS GROUP



L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi participez-vous au salon LHR Emploi ?

Emmanuelle Jovani : Louvre Hotels Group, présent dans 40 pays grâce à ses 6 enseignes, se démarque par son développement prospère et sa croissance durable. Tout au long de l'année, nous intégrons de nouveaux collaborateurs qui accompagnent cette stratégie.

Quelles sont vos perspectives de recrutement ?

Nous envisageons de recruter environ 1 500 personnes en 2013, dont 10 % de managers. Les profils que nous recherchons vont des réceptionnistes aux directeurs d'hôtels, en passant par des serveurs, cuisiniers, adjoints de direction. Nous privilégions les personnalités et la diversité. Initiative, exigence, sens du service sont les qualités que nous mettons au premier plan.

Quels avantages proposez-vous aux candidats ?

Louvre Hotels Group s'attache à faire évoluer ses collaborateurs en fonction de leur

potentiel, de leur personnalité et de leur motivation. Pour cela, nous favorisons le développement des carrières et les promotions, et privilégions la mobilité interne. Ainsi, 80 % de nos managers sont issus de la promotion interne. Notre université, U, facilite l'intégration et la montée en compétence de nos équipes. Au sein du groupe, 90 % des postes sont des CDI. Notre organisation du temps de travail permet de conjuguer vie professionnelle et vie privée. Enfin, nous proposons un système de rémunération conjuguant salaire fixe et prime variable liée à l'atteinte d'objectifs, une mutuelle et une prévoyance.

ANTOINE HOOREMAN, RESPONSABLE RECRUTEMENT ET DÉVELOPPEMENT DES RESSOURCES HUMAINES AU SEIN DU GROUPE SAROS (RESTAURANTS LA CRIÉE ET CASA SUD)



Antoine Hooreman (groupe Saros) rappelle qu'une photo sur un C.V. n'est pas obligatoire, "mais elle permet au recruteur de se souvenir d'une personne rencontrée parmi tant d'autres".

L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi participez-vous au salon LHR Emploi ?

Antoine Hooreman : Pour rencontrer de nouveaux profils qui souhaitent intégrer la première chaîne de restauration de poissons et fruits de mer en France.

Quelles sont vos perspectives de recrutement ?

La Criée ouvre 5 nouveaux restaurants chaque année en France. Nos prochaines ouvertures auront lieu à Meaux, Evry, Annecy, Laval et Périgueux. Nous recrutons l'ensemble des équipes de ces futurs restaurants, soit une vingtaine de salariés par établissement. Quant aux profils recherchés, ils vont de directeur de centre de profit à directeur adjoint, en passant par assistant manager, chef de rang et, en cuisine : responsable, second, commis, écailler...

Quels avantages proposez-vous aux candidats ?

Nous leur proposons d'évoluer au sein d'un environnement dédié au thème de la mer, au contact de produits naturels. Par ailleurs, intégrer La Criée, c'est travailler dans une structure où l'implication et la vitalité seront récompensées par un accompagnement individualisé, grâce à notre centre de formation à Paris. Ajoutons à cela des demandes de mobilité géographique systématiquement étudiées, une mutuelle et, pour nos salariés d'encadrement et de salle, une rémunération au pourcentage sur l'activité du restaurant.

NATHALIE ALONSO, RESPONSABLE DES RESSOURCES HUMAINES AU SEIN DU GROUPE LE PAIN QUOTIDIEN FRANCE



"Avoir le sourire et l'envie d'être là", sont les deux conseils aux candidats que donne **Nathalie Alonso**, responsable des ressources humaines au sein du groupe Le Pain quotidien France.

L'Hôtellerie Restauration : Pourquoi participez-vous au salon LHR Emploi ?

Nathalie Alonso : J'anticipe de fortes perspectives de développement et de recrutement. D'ici à 2013, nous allons passer de 6 à 12 restaurants à Paris.

Quelles sont vos perspectives de recrutement ?

Nous comptons embaucher 25 personnes par nouveau restaurant. Nous recherchons des profils variés, qui vont du serveur au cuisinier, en passant par le commis. Chez nous, le serveur ne reste pas serveur : s'il est motivé, il peut devenir responsable de salle, puis assistant du directeur et, enfin, directeur. Le tout, parfois, en moins d'un an.

Quels avantages proposez-vous aux candidats ?

Des horaires en continu, ce qui signifie que l'on peut concilier vie professionnelle et vie privée. À cela s'ajoute une ambiance de travail conviviale, une phase de formation et un contact permanent avec le terrain : même un directeur reste opérationnel et proche des clients.

Conseils pratiques

Lors de ces journées de recrutement, toutes les conditions sont réunies pour trouver un emploi ; encore faut-il savoir optimiser sa visite. Petit guide de survie.

Préparer ses entretiens lors d'un salon de recrutement

Participer à un salon de recrutement ne s'improvise pas. Pour mettre toutes les chances de son côté, il convient de procéder par étapes, sans se laisser gagner par l'ambiance décontractée et informelle de ces forums.

S'INFORMER ET CIBLER

Les sites internet des salons sont en général très documentés sur les entreprises présentes, les manifestations ou encore les détails pratiques (horaires, transports...) Il est nécessaire de cibler les recruteurs qui vous intéressent le plus et de rédiger une fiche de renseignements pour chacun d'entre eux : positionnement, métiers proposés, particularités. Il convient de sélectionner un nombre réduit d'entreprises afin de ne pas s'éparpiller.

SOIGNER SA PRÉSENTATION

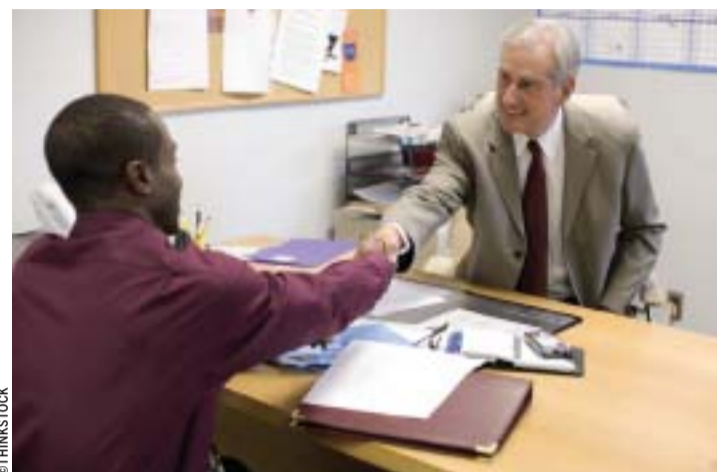
Comme pour un entretien d'embauche, la tenue et l'attitude doivent être irréprochables, pour laisser une bonne impression aux recruteurs, qui vont rencontrer beaucoup de candidats en peu de temps. Adoptez une attitude volontaire, préparez votre

argumentaire et précisez ce que vous cherchez, vos expériences et ce que vous savez de l'entreprise. Entraînez-vous à faire votre présentation rapidement et devant un public.

PROFITER AU MIEUX DU SALON

Arrivé sur le salon, prenez connaissance du plan des lieux. Évitez d'errer et de passer plusieurs fois devant un stand avant de vous y arrêter. Le recruteur, s'il vous a aperçu, pensera que vous n'êtes pas assez motivé. Relisez vos fiches sur l'entreprise avant de vous présenter sur le stand. Vous aurez préparé votre dossier complet à laisser au recruteur à la fin de l'entretien (C.V., références, lettre de motivation). En partant, notez les informations recueillies lors de l'entretien et les choses à faire après le salon (rappeler, écrire ou encore noter un prochain rendez-vous). Enfin, n'oubliez pas de relancer les recruteurs quelques jours plus tard.

Astuce : faites un premier repérage le matin, quand il n'y a pas encore foule, mais présentez-vous sur un stand plutôt en milieu de journée. En effet, si vous êtes



Comme pour un entretien d'embauche, tenue et attitude doivent être irréprochables.

le premier, l'impact sera moins fort car le recruteur verra défiler ensuite beaucoup d'autres candidats. Et si vous attendez la fin de la journée, le recruteur risque d'être fatigué et moins concentré. **VALÉRIE MEURSAULT**

Un travail de sensibilisation est nécessaire

Une enquête sur les stéréotypes, réalisée par l'association IMS-Entreprendre pour la cité, confirme l'impact des idées reçues sur l'évolution de carrière des femmes.

La mixité, un enjeu fort dans la gestion des ressources humaines

Deux grands groupes du secteur de l'hôtellerie-restauration ont fait de la diversité un axe stratégique fort. La lutte contre les discriminations (de sexe, d'âge, d'origine sociale ou culturelle...) et la mise en place d'une politique volontariste en faveur de la diversité ont, en effet, été inscrites dans les priorités RH des groupes Sodexo et Accor. L'égalité professionnelle hommes-femmes fait partie de ce défi. Ces deux leaders sur leur marché font vœu d'exemplarité dans un secteur où les femmes sont souvent très bien représentées parmi les salariés, mais beaucoup moins nombreuses à accéder aux postes à responsabilité. Cette limite observée dans l'évolution de carrière des femmes repose sur des facteurs complexes d'ordre culturel et psychologique. Une enquête réalisée par l'association IMS-Entreprendre pour la cité analyse et décrypte ce phénomène appelé 'le plafond de verre'.

POSER UN DIAGNOSTIC

Sodexo et Accor, signataires de la charte de la diversité et engagés sur ces thématiques, ont participé à cette étude regroupant neuf entreprises et plus de 1 200 managers. "Il est essentiel de poser un diagnostic avant de lancer des actions", confirme **Frédérique Poggi**, directrice diversité au sein de la direction des ressources humaines du groupe Accor. Pour Sodexo, qui a créé en octobre 2011 un conseil de la diversité et de l'inclusion soutenu et piloté par la direction générale, il était important de mieux comprendre les mécanismes



Frédérique Poggi est en charge de la politique diversité du groupe Accor.

de la discrimination. "Les freins à l'évolution de carrière des femmes font partie des problématiques identifiées et sur lesquelles nous voulons travailler", déclare **François Rebeix**, directeur du développement des ressources humaines de Sodexo. Alors que les femmes représentent 59 % des salariés, elles ne sont plus que 29 % dans l'encadrement (contre 14 % il y a cinq ans). Le problème est le même chez le leader de l'hôtellerie. La représentativité des femmes y faiblit à mesure que l'on grimpe les échelons de la hiérarchie avec 43 % de femmes parmi le personnel encadrant, 27 % à la direction des hôtels et 16 % sur les 175 postes clés. L'enquête met en lumière la force des idées reçues, des stéréotypes particulièrement intériorisés par les



François Rebeix pilote la stratégie du développement des ressources humaines du groupe Sodexo.

femmes. "J'ai été frappé par le niveau d'autocensure des femmes", confirme François Rebeix. "Il faut donc aussi s'adresser à elles pour lutter contre ce phénomène", explique Frédérique Poggi. Que ce soit chez Accor ou Sodexo, cette sensibilisation représente donc une étape clé dans le long processus de rééquilibrage et de mixité des équipes de managers. Sodexo a lancé une campagne en avril dernier avec des ateliers et prévoit, d'ici à février 2013, une centaine de sessions animées par plus de 900 managers formés sur ces sujets. Accor profitera de la restitution de l'enquête auprès des directions opérationnelles pour lutter contre les stéréotypes et expliquer le lien entre mixité et performance.

En parallèle, des signaux forts sont envoyés aux salariés pour lutter contre les discriminations.

DES ACTIONS CONCRÈTES EN FAVEUR DE LA DIVERSITÉ

Sodexo a ainsi invité, en mars 2012, les deux réseaux de femmes du groupe à rejoindre un nouveau réseau baptisé Unis-vers. L'objectif à terme est de faciliter l'accès des femmes aux postes à responsabilité. Car c'est bien ce 'plafond de verre' qu'il s'agit de briser. Accor se donne des objectifs chiffrés avec, en 2015, 35 % de femmes à la direction des hôtels et 50 % de participantes au programme de formation au management hôtelier (IHMP) conçu en partenariat avec l'Essec. Chez Sodexo, les profils du sexe le moins représenté dans un métier sont privilégiés à compétences égales dans les recrutements et les promotions. "Il faut être vigilant à ne pas faire de politique préférentielle mais plutôt donner confiance aux femmes et encourager de nouveaux comportements managériaux", explique François Rebeix. Enfin, pour ces deux groupes, la valorisation et la communication de parcours féminins exemplaires vers des postes à responsabilité vont être renforcées. La mise en avant de ces 'rôles modèles' restent le meilleur moyen de tordre le cou aux idées reçues.

V. M.

Retrouvez les principales conclusions de l'étude avec le mot-clé **RTR521381** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Des choix qui peuvent peser sur l'activité

Pour nombre de chefs de moyenne ou petite entreprise, le recrutement tient du casse-tête. Comment sélectionner le bon candidat ? Comment réussir son intégration ? Quelques conseils pour aborder sereinement une embauche.

Recrutement : les bonnes pratiques des PME

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est dominé par les petites et moyennes entreprises (PME) et les très petites entreprises (TPE). Pour elles, le recrutement ne peut pas s'appuyer sur des outils de ressources humaines structurés. Et les conséquences du choix d'un candidat pèsent lourd sur leur activité. Seul face à un besoin de compétences, le restaurateur ou l'hôtelier indépendant se sent souvent démuné. "Ce n'est pas son cœur de métier. C'est pour cette raison que de plus en plus de PME s'adressent à nous", confirme **Gaëlle Gervais-Huault**, directrice du secteur hôtellerie-restauration du groupe Adecco, qui développe des offres sur mesure. Pourtant, quelques principes permettent de mener un recrutement sans tomber dans les écueils les plus courants.

IDENTIFIER LE POSTE EN AMONT

Première étape fondatrice : l'analyse des besoins et la définition d'une fiche de poste. Il est en effet essentiel de se poser les bonnes questions. "Il faut lister le maximum d'informations en amont", confirme Gaëlle Gervais-Huault. Quel type de cuisine mon restaurant développe-t-il ? Combien d'employés le futur collaborateur aura-t-il à encadrer ? Qu'est-ce que j'attends de mon candidat



Gaëlle Gervais-Huault dirige le secteur hôtellerie-restauration au sein du groupe Adecco.

en termes de missions ? Quels sont mon environnement de travail et mes contraintes horaires ? Quels sont les critères indispensables et facultatifs ? Ai-je besoin d'un débutant ou d'un professionnel expérimenté ? Il ne faut pas négliger dans sa réflexion la définition du salaire mais aussi de l'inventaire des avantages du

poste ainsi que ses perspectives d'évolution (ouverture d'un autre établissement, projets de nouvelles cartes ou de nouveaux concepts).

DÉTECTER LE BON PROFIL EN ENTRETIEN

Si les compétences techniques du candidat peuvent être facilement contrôlées, il n'en va pas de même pour le savoir être. Or, c'est cette qualité comportementale qui fera la différence et c'est sur elle que reposera la réussite d'un recrutement. La clé réside dans le choix des questions. "Elles doivent être concrètes et reposer sur des mises en situation", conseille Gaëlle Gervais-Huault. Sur la ponctualité, présentez une situation au candidat : il commence son service à 7 heures, à quelle heure part-il de chez lui ? Que fait-il si, un jour, un empêchement risque de le mettre en retard ? Sur l'hygiène : que

fait-il si, interrompu en cuisine, il est appelé ailleurs et revient sur son plan de travail ? Sur sa motivation : pourquoi a-t-il choisi ce métier ? Pendant tout l'entretien, il ne faut pas perdre de vue la culture de son entreprise et s'interroger sur la capacité du candidat à s'y adapter.

RÉUSSIR L'INTÉGRATION

Les ruptures de contrat interviennent très souvent durant la période d'essai. Cette phase décisive mérite toute l'attention de l'employeur. "La première semaine est primordiale. Il ne faut pas improviser mais au contraire accueillir le nouveau venu et prévoir ses activités", précise Gaëlle Gervais-Huault. Choisir un référent, de préférence sans lien hiérarchique, peut permettre d'anticiper d'éventuelles tensions et de mettre en place une médiation. Dans tous les cas, un bilan doit être fait au bout d'une quinzaine de jours. **V.M.**

Les jeunes plébiscitent les petites entreprises

Une enquête, réalisée par le groupe Adecco auprès de 3 000 candidats de moins de 26 ans entre novembre et décembre 2011, bouscule les idées reçues. Ainsi près de huit jeunes sur dix souhaitent idéalement travailler dans une PME/TPE. Mieux, un jeune sur trois pense effectivement travailler dans ce type d'entreprises. Leur attractivité repose, aux yeux des jeunes, sur l'anticipation

d'une bonne ambiance, de prises d'initiative facilitées, du respect des valeurs et de la liberté d'expression. Deux autres atouts sont mis en avant : l'esprit familial (24 %) et la possibilité d'évoluer rapidement à des postes stratégiques (15 %).

Savoir suggérer des qualités tout en restant modeste

Le recruteur interroge toujours le candidat sur sa personnalité. Inévitables dans un entretien, ces questions sont souvent embarrassantes. Il faut donc s'y préparer.

Comment répondre aux questions personnelles d'un recruteur

Question classique pour le recruteur, épineuse pour le candidat : "Quels sont vos qualités et vos défauts ?" Stratégique et déterminante, elle vise à évaluer le fameux savoir être et à cerner la personnalité du postulant. Il ne faut donc surtout pas chercher à l'éluder.

CHOISISSEZ DES DÉFAUTS AVOUABLES

Commencer par les aspects les moins positifs de son caractère révèle de l'assurance et de la franchise chez le candidat. Toutefois, il faut prendre soin de choisir des défauts avouables et, si possible, les présenter comme des atouts. Être tatillon, maniaque sur le rangement et la propreté ou encore être autoritaire peut, en effet, se révéler utile dans une brigade de cuisine. En revanche, les coléreux, les paresseux ou les velléitaires doivent impérativement

passer sous silence ces défauts rédhibitoires pour tout employeur.

PARLEZ DE VOS ACTIONS CONCRÈTES

Pour parler de ses qualités, il est important de ne pas simplement énoncer et affirmer son efficacité, sa persévérance ou sa puissance de travail mais plutôt de les illustrer par une action concrète. Pour le recruteur, les faits auront davantage d'impact et prouveront votre connaissance du terrain et des contraintes du métier. Pour se montrer plus percutant, il est conseillé de lire attentivement les détails de l'offre et du poste à pourvoir, et de vous renseigner sur l'entreprise. À partir de ces informations, vous pourrez en déduire les qualités particulières exigées, comme la créativité dans un restaurant dont le concept se veut novateur. Les



©THINKSTOCK

Pour se montrer plus percutant, il est conseillé de lire attentivement les détails de l'offre et du poste à pourvoir, et de vous renseigner sur l'entreprise.

mettre en valeur peut faire la différence. Autre astuce : décrypter les ressorts de sa motivation permet de suggérer des qualités tout en restant

modeste. Cela peut être aimer travailler en équipe, avoir le goût de la performance ou donner un élan à une équipe. Quoiqu'interdites, les

recruteurs posent parfois des questions sur la vie privée. Une des plus courantes concerne les enfants. Elle est souvent posée aux jeunes candidates. Le recruteur cherche, en réalité, à vérifier qu'il n'y a pas d'incompatibilité entre l'organisation professionnelle et la vie personnelle. Vous avez alors intérêt à reformuler la question. "Vous faites allusion, je suppose, aux exigences en termes d'horaires du poste." Cela permet d'aborder le véritable sujet d'inquiétude et, pour le candidat, de rassurer son employeur potentiel sur sa capacité à répondre à ses besoins. Il ne faut toutefois pas entrer dans des détails sur votre vie privée. Enfin, si le C.V. a indiqué des loisirs ou hobbies, il faut alors pouvoir les développer en insistant sur les compétences acquises à travers ces expériences et celles qui sont exploitables dans le cadre du travail. **V.M.**

De nombreux chefs présents

Gastronomie, golf et générosité au 20^e trophée Clarke-coupe des chefs



Ambiance décontractée pour les chefs présents au trophée Clarke 2012.

Créé par **Edmond de Rothschild**, **Michel Rostang**, président du GRIP (Groupement des restaurateurs indépendants pétillants) et **Frank Rooskogler** (président du GRIP'Suisse), le trophée Clarke connaît

un succès grandissant. Pour l'édition 2012, qui avait lieu les 9 et 10 septembre derniers, une trentaine de chefs étaient présents, dont le trio triplement étoilé de l'Hôtel de ville de Crissier (Suisse) : **Frédéric Girardet**, **Philippe Rochat**

Megève L'édition 2012 a été l'occasion d'une grande vente aux enchères au profit de l'association ELA.

et **Benoît Violier**. "Au-delà de la compétition golfique, il fallait marquer ce 20^e anniversaire du trophée Clarke. L'idée de s'associer à des sportifs de haut niveau et à des chefs étoilés pour une vente aux enchères au profit de l'association ELA, qui lutte contre la leucodystrophie, a passionné les amateurs de gastronomie et de golf", affirme **Philippe Standaert**, MOF et directeur général du Domaine du Mont d'Arbois, à Megève (74).

DES LOTS SPORTIFS ET GASTRONOMIQUES

Parmi les lots mis aux enchères se trouvaient, entre autres, un maillot de l'équipe de France de football dédié par **Michel Platini** et **Zinedine Zidane**, parrain de l'association, ou encore la raquette utilisée par **Jo-Wilfried Tsonga** pendant le tournoi de Roland-Garros.

D'autres lots, plus gastronomiques, étaient proposés : un dîner pour deux et une nuit au Flocons de sel à Megève ou deux menus dégustation aux Crayères à Reims (51). La vente, animée par **Nelson Monfort** et **Stéphane Plaza**, a permis de récolter 15 000 € pour l'association. Les chefs ont joué le jeu en offrant des lots, mais aussi en participant aux enchères. **Michel Rostang** a remporté une journée de ski avec le champion olympique **Antoine Deneriaz**. **Chantal Jeannelle** - représentant **Nadine de Rothschild** - a acquis le témoin du relais français féminin d'athlétisme (4 x 400 m) aux Jeux olympiques 2012, remis par **Muriel Hurtis** et **Floria Guei**. **FLEUR TARI**

Retrouvez l'ensemble des chefs et restaurateurs participants avec le mot clé **RTR622955** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Sensibiliser les entreprises

Évry Le ministre veut promouvoir l'apprentissage chez les jeunes et améliorer leurs conditions de vie.

Thierry Repentin en visite à la faculté des métiers de l'Essonne

Lundi 17 septembre, **Thierry Repentin**, ministre délégué à la Formation professionnelle et à l'Apprentissage, s'est rendu à la faculté des métiers de l'Essonne à Évry (91), accompagné d'une délégation composée, entre autres, de **Marianne Louis**, conseillère régionale d'Île-de-France, **Laurent Munerot**, président de la chambre des métiers de l'Essonne, **Philippe Lavialle**, président de la chambre de commerce et d'industrie de l'Essonne, **Francis Chouat**, maire d'Évry, **Serge Dassault**, sénateur de l'Essonne, et **Emmanuel Maurel**, vice-président du conseil régional d'Île-de-France. Lors de cette journée, plusieurs objectifs ont été évoqués : faciliter

la recherche d'entreprise pour les futurs apprentis, lutter contre les stéréotypes dans l'accès aux métiers et valoriser les solutions de logement de courte durée pour les apprentis dont les lieux d'étude et de travail sont souvent éloignés. La faculté des métiers de l'Essonne espère sensibiliser de nouvelles entreprises pour le placement des jeunes. En effet, 3 000 apprentis sont inscrits mais, à ce jour, seuls 2 200 ont signé un contrat d'apprentissage. Après la visite des principaux ateliers techniques, le ministre a déjeuné au restaurant d'application afin d'échanger avec les formateurs, les tuteurs chefs d'entreprise et apprentis.



H. B. **Thierry Repentin** (1^{er} en partant de la droite), ministre délégué à la Formation professionnelle et à l'Apprentissage, lors de sa visite à Évry.

En direct des Blogs des Experts

Changements des règles HACCP : où en est-on ?

Bonjour, j'ai appris par un responsable que les règles d'hygiène et d'HACCP, entre autres les règles de la marche en avant, allaient changer prochainement, apparemment avant la fin de l'année. Avez-vous des informations à ce sujet car nous n'en avons pas du tout entendu parler ?

MARC

Dominique Voisin - auteur :

Bonjour, ce qui change au 1^{er} octobre 2012 :

- Obligation de formation de 14 heures pour une personne par établissement.

- Réf. : décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

- Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

- Fin septembre, sera proposé un nouveau CD de formation à distance permettant d'obtenir l'attestation réglementaire (avec n° ROFHYA) exigée par la DDPP lors des visites de contrôle.

Présentation sur simple demande à : dvconsultant@dvhaccp.com

↳ Lire la suite de la discussion et réagir avec le mot-clé **RTK0305** sur le moteur de recherche de www.lhotellerie-restauration.fr

Blog des Experts 'Hygiène & HCCP' par Dominique Voisin

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

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

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