

L'Hôtellerie Restauration

4 MARS 2010 N° 3175

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

SECRETS DE CHEF



PASCAL AUSSIGNAC
PUBLIE SON PREMIER LIVRE
pages 42-49

HÔTELS

**ACCOR VEUT VOIR
L'AVENIR EN ROSE** pages 8-10

VIE PROFESSIONNELLE

- Le CPIH, la Fagih et le Synhorcat se rassemblent dans une nouvelle fédération page 14
- Les candidats français au Bocuse d'or s'affrontent lors du salon Sirest ideas page 16

JURIDIQUE

- L'accord social dans les CHR applicable depuis le 1^{er} mars page 18

L'ÉVÉNEMENT
PAGES 4-6

MICHELIN 2010

Gilles Goujon dans les cuisines de L'Auberge du Vieux Puits, à Fontjoncouse dans l'Aude.



GILLES GOUJON sacré 3 étoiles

Découvrez le palmarès en page 6



4 MARS 2010 - N° 3175 - COMMISSION PARIATAIRE N° 0910 T 79916 - ISSN 1151-2601

PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

- FRUITS ET LÉGUMES
- EAUX MINÉRALES, BIÈRE
- ARTS DE LA TABLE
- AMÉNAGEMENT DE TERRASSES
- DÉVELOPPEMENT DURABLE, ÉNERGIE



© BÂCHES DU LUBÉRON



Cahier central
Retrouvez
les annonces de
ventes de fonds,
d'offres et de
demandes
d'emploi

M 01692 - 3175 - F: 3,00 €



CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER DE 116 PAGES,
D'UN ENCART SIMON JERSEY, DE DEUX ENCARTS GAFINC
ET D'UN ENCART BULLETIN D'ABONNEMENT

Édito

LES ÉTOILES DU BONHEUR

Bien sûr, il est toujours agréable de faire partie d'une 'élite', et Dieu sait si la France n'est pas avare de récompenses, diplômes, médailles, distinctions, honneurs et autres breloques sportives, politiques, syndicales ou universitaires. On finit par se demander s'il reste un peuple, plus de deux siècles après la nuit du 4 août. La profession n'échappe évidemment pas à ce phénomène qui s'est notablement renforcé depuis qu'est apparue la 'peopolisation' des cuisiniers, juste revanche d'un métier longtemps considéré comme une obscure servitude. Alors, comme chaque année, le pseudo-psychodrame du Michelin s'est joué dans les règles de l'art : 'fuites' éperdument exploitées par certains chroniqueurs, commentaires forcément critiques (il y a en France autant d'inspecteurs du Michelin que de sélectionneurs de l'équipe nationale de foot) et angoisses dans les cuisines, surtout pour ceux qui sentent venir le vent d'une sanction forcément injuste, avant l'euphorie des nouveaux promus. Vous lirez dans ce numéro le palmarès de l'édition 2010 du guide rouge, une liste probablement parmi les plus commentées dans les conversations du jour malgré une actualité, hélas, marquée par les catastrophes. Mais il n'est pas inutile non plus de méditer sur les statistiques fournies par l'éditeur du Michelin : 558 restaurants étoilés, 555 'Bib Gourmands', et 1 470 'piécettes' qui proposent un menu au prix maximum de 19 euros. C'est aussi cela le Michelin, et pas seulement le firmament de la gloire des multi-étoilés. Et puis un restaurateur peut très bien vivre sans étoile, même si, comme le dit **Alain Ducasse**, "on vit mieux avec". Sans oublier que le Michelin compte 8 072 adresses, ce qui laisse de l'espoir pour plusieurs milliers d'autres.

L. H. R.

L'Hôtellerie Restauration

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
DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : CHRISTIAN BRUNEAU
• COMMISSION PARITAIRE n° 0910 T 79916
• Dépôt légal à parution
• Diffusion : 56 112 • ISSN 1151 - 2601

IMPRESSION : Imprimerie DULAC - 27120 PACY-SUR-EURE



Presse PRO

4-19 L'ACTU DE LA SEMAINE

20-21 QUESTIONS-RÉPONSES & BLOGS DES EXPERTS

■ OÙ SONT LES FEMMES ?

- 22 • Au piano ou en salle, en sommellerie ou dans l'encadrement hôtelier : ce mois-ci, portrait d'Andrée Rosier, restaurant Les Rosiers, à Biarritz (64).

■ RESTAURATION

- 24 • Le Ventre de l'Architecte à La Cité radieuse de Marseille (13) renaît et accueille son nouveau chef **Alexandre Mazzia**.
• **Dorothée Alexander**, critique gastronomique allemande, réalise son rêve avec L'Ancienne Auberge à Puycelsi (81).
26 • **Bistro K**, enclave lyonnaise au cœur de Londres, propose une cuisine française simple mais raffinée sous la houlette de **Jean-Michel Aulas**.
28 • Après trois ans de travaux, la célèbre **Mamounia** de Marrakech rouvre ses portes avec trois restaurants baptisés **Le Marocain**, **Le Français** et **L'Italien**.

■ CAFÉS, BARS, VINS

- 30 • **La Mine** : le bistrot de pays d'Aurore et **Laurent Fau** à Sahorre (66).
• **Alain Simon**, meilleur sommelier vins et spiritueux du Royaume-Uni, a délaissé la jet-set pour rejoindre Saint-Nazaire (44) avec le **Dizo**, sa cave à vins enrichie d'un sympathique bistrot.
32 • Restaurant bio, organisation d'événements autour du vin : des atouts qui ont valu un premier prix national d'œnotourisme pour la **Maison Cazes** à Rivesaltes (66).

■ HÔTELS

DÉCO

- 36-38 • Cinq architectes d'intérieur dévoilent les facettes de leur métier, véritable clef de voûte de la rénovation d'hôtels.
39 • **Le Secret de Paris** révèle ses mystères.
40 • **Les Manoirs de Tourgeville** (14), le dernier fleuron du groupe familial **Floriat**.
41 • **Sofitel chouchoute la femme américaine**.
• Au Costa Rica, le lodge 100 % écolo de **Joël Marchal**.

■ CAHIER CENTRAL À PARTIR DE LA PAGE 40

Retrouvez nos annonces de ventes de fonds, d'offres et de demandes d'emploi.

■ SECRETS DE CHEF

- 42-49 Carte blanche à **Pascal Aussignac**, propriétaire (avec son associé **Vincent Labeyrie**) de 4 établissements à Londres (dont le **Club Gascon**, 1 étoile Michelin qui fête ses dix ans cette année)
L'Hôtellerie Restauration dévoile trois recettes, en français, extraites de son premier livre intitulé **CUISINIER GASCON**



■ PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

PAGES 50 À 81

- FRUITS ET LÉGUMES 50-55
EAUX MINÉRALES, BIÈRE 56-57
ARTS DE LA TABLE 58-70
COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE PAR CAROLINE MIGNOT PAGES 62-63
• L'Atelier de Biarritz : l'art d'accorder de l'importance à chaque détail • L'instant du café, le petit grain en plus
AMÉNAGEMENT DE TERRASSES 71-76
DÉVELOPPEMENT DURABLE, CLIMATISATION, ÉNERGIE 77-81

Avec la crise économique et les nouvelles contraintes réglementaires, les rénovations d'hôtels se multiplient et les architectes d'intérieur prennent toute leur place. Cinq professionnels issus de la 'nouvelle vague' de ce métier méconnu en dévoilent les facettes.

ÉVELYNE DE BAST

L'architecte d'intérieur, clef de voûte de la rénovation

Notre métier peut se comparer à celui de metteur en scène", déclare l'architecte d'intérieur Jean-Philippe Nuel. Son confrère Philippe Maidenbergh ajoute : "Des mises en scène certes, mais toujours soumises aux contraintes techniques imposées par les réglementations." La créativité demeure pourtant leur première qualité. Ils donnent les tendances de l'hôtellerie. "Sans être péremptoire, observe Laurent Moreau, on peut dire que les couleurs claires représentent une tendance forte dans les rénovations." Certaines réalisations récentes l'ont démontré, à l'image des hôtels conçus par Carole Picard pour le groupe Asset Management, tel le BLC, dans le XI^e arrondissement de Paris, avec sa mise en valeur exclusive du blanc.

Aménagement des espaces

Pourtant, au-delà du jeu des couleurs et des matériaux, certains préfèrent parler d'espaces et d'organisation. "La vraie tendance actuelle dans la rénovation réside dans l'aménagement des espaces, affirme Jean-Philippe Nuel. Je fais un parallèle entre la vie quotidienne et celle à l'hôtel puis je le traduis toujours en termes d'organisation d'espace." En revanche, si le côté esthétique est important, il n'est que la partie émergée de l'iceberg - "20 % de notre travail", estime Laurent Moreau. Car les contraintes réglementaires sont de plus en plus importantes, entre les impératifs environnementaux et ceux liés à la sécurité et à l'accessibilité. En outre, la communication entre les différentes administrations complexifie le travail de l'architecte. "La réglementation concernant les normes environnementales dans la construction - comme la démarche HQE - est respectée par tous et tous les immeubles sont en principe zéro carbone, souligne Jean Philippe Nuel. Mais il est souvent difficile, si l'on ne prévoit pas une rénovation totale, de prendre en compte certains aspects de la régle-



mentation comme l'économie d'eau, d'énergie, les déchets..."

Jongler avec les contraintes

"Les contraintes les plus importantes proviennent de la réglementation en matière d'accessibilité, d'autant que les contrôles vont souvent au-delà de la réglementation", constate Philippe Maidenbergh. Comment en effet ouvrir des portes de 90 cm dans des bâtiments en béton, pour les mettre aux normes ? Des systèmes de dérogation existent, mais ils ne peuvent être garantis. Les assurances auxquelles souscrivent les architectes font office de garde-fous, mais pour éviter tout problème, il n'est pas rare que ceux-ci fassent appel en amont à des bureaux de contrôle extérieurs. Autre sujet de frustration pour les architectes d'intérieur : les éclairages. Eu égard à la nouvelle régle-

De g. à d. : Laurent Moreau, Christine Gerondeau, Jean-Philippe Nuel, Carole Picard et Philippe Maidenbergh.

OÙ LES RETROUVER ?

WWW.JEANPHILIPPENUEL.COM
WWW.MAIDENBERGARCHITECTURE.COM
WWW.LAURENT-MOREAU.FR
WWW.CAROLEPICARD.FR
WWW.CHRISTINEGERONDEAU.COM

SUITE PAGE 38

mentation, les hôtels doivent émettre un nombre de lux suffisant par mètre carré. Là encore, certains vont tester eux-mêmes l'intensité lumineuse à l'aide d'un appareil spécifique, alors que d'autres demandent l'avis d'experts. Mais tous rejoignent **Christine Gero** quand elle déclare que *"l'hôtellerie est faite d'ambiance, et trop de lumière tue l'ambiance"*. Et si les LED sont aujourd'hui incontournables, ils présentent deux inconvénients majeurs : ils ne donnent pas assez de lumière et demeurent onéreux. Sans parler du problème de recyclage des lampes basse consommation.

Le coût des rénovations

Enfin, quoi de plus audacieux pour un architecte que de travailler sur un bâtiment ancien qu'il réhabilitera en lui donnant une autre fonction ? Pour ces anciennes prisons, tribunaux désaffectés ou encore hôpitaux abandonnés destinés à être transformés en hôtels, ce sont les architectes des Bâtiments de France qui interviennent. À Nantes, pour la transformation du palais de justice en Radisson, *"cela n'a pas vraiment posé de problème"*, indique Jean-Philippe Nuel, car il s'agissait d'un bâtiment du XIX^e siècle. Tandis que pour l'Hôtel-Dieu à Marseille, bâtisse du XVIII^e siècle, il était impératif de respecter les escaliers et les façades.

Ces rénovations ont un coût souvent considérable mais *"l'important est de savoir ce que l'on inclut dedans"*, confie Laurent Moreau. Pour un hôtel 3-4 étoiles, d'une capacité de 50 à 100 chambres, une rénovation totale - incluant plomberie, salles de bains, modifications des espaces, aménagements intérieurs, sécurité, accessibilité et décoration - se situe dans une fourchette de 70 000 à 100 000 € par chambre (plutôt 120 000 € en 4 étoiles), estiment les cinq architectes. Sans compter leurs honoraires. Évidemment, dans l'éco-chic, on sera largement en dessous. *"La pire incertitude pour nous, en matière de rénovation, estime Jean-Philippe Nuel, réside dans les planchers et les surfaces du sol. Il faut donc toujours prévoir un devis spécifique, que l'on utilisera ou non."*

Véritables ensembliers et créateurs d'espaces de vie, les architectes d'intérieur sont là pour sublimer les souhaits de l'hôtelier tout en respectant la vocation de son établissement, à savoir répondre aux besoins du client. Ils sont aussi des garants indispensables pour éviter bien des catastrophes dans des opérations lourdes. ■



Le nouvel espace affaires de l'hôtel Le Méridien Étoile (Paris, XVII^e), composé d'un salon de 100 m² et d'un espace extérieur de 50 m², revu et corrigé par l'architecte Jean-Philippe Nuel.

L'HÔTEL BASSANO SOUS LES FEUX DE LA RAMPE, AVEC LAURENT MOREAU

L'architecte aime jouer avec les lumières. Et à l'Hôtel Bassano, l'un de ses derniers chantiers, il s'en est donné à cœur joie.

"Je joue avec tous types d'éclairages, explique Laurent Moreau, néons, halogènes, LED, lampes à incandescence..." Après l'éclairage des façades de l'Hôtel de Banville ou les lumières tamisées du lobby du Pullmann Versailles, c'est au tour des chambres du Bassano (Paris, XVI^e) de voir toutes leurs lumières acquérir leur propre code et leur signification.

Depuis la porte d'entrée, le client est dirigé vers un desk étroit, situé dans une alcôve qui porte, en fond mural, une photo de porte cochère bleu canard, symbole de l'esprit parisien. Bleu et gris (celui de l'ardoise des toits) vont d'ailleurs être les thèmes dominants du Bassano. L'architecte joue sur les contrastes, entre les gris mats et les bleus scintillants (tissus de chez Chivasso ou Peppe) : tables de chevet, placards sans portes en placage Oberflex, contre des têtes de lit, des sous-mains, et des fauteuils en simili bleu canard. Mais la plus grande originalité vient de la salle de bains. En résine moulée de chez Stone Art, elle forme un seul bloc évoquant une cabine de bateau. Enfin, la lumière a été travaillée partout dans l'hôtel : dans le lobby, avec des LED rasants qui conduisent à la réception ; au



Une des chambres de l'hôtel Bassano relookée par Laurent Moreau

bar, où les lumières éclairent du dessous les bouteilles et les verres colorés ; dans les escaliers, pour une lumière diffuse et intime. Le montant total des travaux réalisés en six mois, période durant laquelle l'hôtel n'a jamais été fermé, se monte à 1,6 Mc. Un investissement qui comprend, outre la déco, les salles de bains (hors plomberie), les espaces collectifs et les mises aux normes de sécurité.

HÔTEL BASSANO

15 RUE DE BASSANO

75116 PARIS

TÉL : 01 47 23 78 23

WWW.HOTEL-BASSANO.COM