24 FÉVRIER 2011 N° 3226

L'Hôtellerie Restauration

ANNONCES CLASSÉES À PARTIR DE LA PAGE 12

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

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

ıonces publicitaires, ..
connaissent des taux de

temps pour toute
ses forcément déjà
unication sur le web
els, de s'accorder les
'oile.
proclament les outils
selle. N'exagérons rien.
Marshall McLuhan,
n temps, qui publia - en
nitoire du "*village global*".
ıs n'importe quel village,
e monde. L. H.

ion

URS GRAPHISTES
Delville et Nathalie Hamon

UR DE LA PUBLICITÉ
RRE LESAGE

UR DE LA PUBLICATION
AN BRUNEAU

TION GRAPHIQUE
anifesto
SION PARITAIRE
79916
gal à parution
ı : 56 112 - ISSN 0750 - 3717
ON
ıtre - 45 770 Saran
1 418 141,74 €
actionnaire : Bureau de Presse

PAPIER 100 % RECYCLÉ

resse PRO

laboratoires que compte l'établissement, vente d'articles réalisés par les étudiants, témoignages de jeunes apprentis, expositions autour du thème des cinq continents. Un moment d'échanges privilégiés avec les étudiants et apprentis, ainsi que les enseignants autour de la pédagogie, de l'apprentissage et des débouchés professionnels pour les jeunes et les adultes en reconversion professionnelle.
www.egf.ccip.fr

Le restaurant Quick d'Avignon a rouvert ses portes

Le restaurant Quick d'Avignon (13) qui avait été fermé à la suite de la mort en janvier d'un adolescent, dont l'enquête a établi qu'elle était liée à un repas pris dans l'établissement, a rouvert ses portes le week-end dernier, rapporte l'Agence France-Presse.
Quick, qui a évoqué un possible "*dysfonctionnement local*", a "*repris en exploitation directe le restaurant*", situé dans la zone commerciale Cap Sud, a indiqué l'avocat de l'enseigne. Le parquet d'Avignon a ouvert une information contre X pour homicide involontaire, en pointant des manquements graves aux règles d'hygiène.

Relais & Châteaux déménage

Tout en restant fidèles au XVIIe arrondissement de Paris, Relais & Châteaux s'installera prochainement au 58-60 rue de Prony, où le réseau a loué 995 m² de bureaux à Hansainvest Investment.
Il s'agit de l'immeuble Prony-Jouffroy d'Alban, dont les parties communes sont aménagées par le designer **Christophe Pillet** sous l'égide de World's D.

Luc Dubanchet : *"Notre succès vient du travail que nous avons fourni ces six dernières années pendant lesquelles nous avons suivi la même ligne éditoriale : défendre la jeune cuisine créative."*

Sébastien Demorand, Cyril Lignac et Aude Rambour, pour une démonstration sur le thème de la paella revisitée.

(Attica à Melbourne, Australie) au Veau cru, espuma de concombre-citron, pain de seigle poêlé au beurre de **Bertrand Grébaut** (Septime à Paris). Du Pressé de pain d'épices vapeur de **Thierry Marx** (Mandarin Oriental Paris) au Chocolait banane citron vert de **Jérôme Chaucesse** (Crillon à Paris).
Il y a aussi l'espace partenaires avec des dégustations, des *"café tendance"* où les professionnels témoignent. *"Le OFF est incontournable*, assure **Alexandre Gauthier**, La Grenouillère à La-Madelaine-sous-Montreuil (dont l'ouverture du nouveau restaurant aura lieu dans quelques semaines). *On n'a pas toujours le temps d'aller chez les collègues et ici, on découvre beaucoup de choses. Cette fois, je viens participer à un débat"*.
Le OFF, c'est aussi l'occasion pour l'équipe d'Omnivore de lancer son carnet annuel. Un *Carnet Omnivore* 2011 nouvelle version (maquette et couleurs

Retrouvez l'Omnivore Food Festival en vidéo sur www.lhotellerie-restauration.fr

de rester des défricheurs. Nous n'attendons pas quinze ans pour mettre en avant un chef, comme en témoigne notre palmarès", affirme Luc Dubanchet.

Giovanni Passerini élu Omnivore créateur de l'année

Le *Carnet* a ses coups de cœur auxquels des prix sont décernés. Le grand prix, c'est l'Omnivore créateur, remis à **Giovanni Passerini**, de Rino à Paris. *"C'est le chef emblématique de l'année. Cet ancien second de* **Peter Nilsson** *va exploser"*, confie Luc Dubanchet. L'Omnivore révélation est attribué à **Christian Puglisi**, Relae à Copenhague (Danemark). *"On parle beaucoup de René Redzepi* [restaurant Noma à Copenhague, NDLR] *qui est exceptionnel, mais à côté, il y a ce restaurant, à moins de 50 euros, une cuisine magnifique et le client face à une table non dressée et un petit tiroir où ses couverts l'attendent."* L'Omnivore nouveauté récompense **Sven Chartier**, Saturne à Paris, pour sa *"cuisine radicale."* L'Omnivore friend à **Alexandre Couillon**, La Marine à Noirmoutier. L'Omnivore plat créatif revient à **Julien Duboué**, Afaria à Paris pour sa parillada de fruits de

mer et coquillages au foin. L'O
Piège, Hôtel Thoumieux à Pa
Vincente Loyola, Aux Deux A
à **Magnus Nilsson**, Faviken M
5 000 exemplaires, le *Carnet Or*
www.omnivore.fr et dans quelq
Après Deauville, la destinati
Festival n'est pas encore con
dans quelques jours", indique
se concentrer sur l'Omnivore
York.

Omnivore World Tou

Après New York, il y a deux ans,
valises pour proposer des mast
à Moscou. Au mois d'avril, 5 ch
s'envoleront pour la capitale ru
moscovites. Sur le même modè
juin, à Copenhague en août et d
déterminée à la fin de l'année.

AFIN D'OPTIMISER LE POSITIONNEMENT MARKETING

Artisan-référenceur, la solution pour améliorer sa visibilité sur internet

Diplômé d'école hôtelière et propriétaire d'un hôtel durant de nombreuses années, Thomas Yung a créé cette société, il y a quelques mois, afin d'aider au référencement et au positionnement des entreprises indépendantes et des sites touristiques sur les moteurs de recherche web.

Artisan-référenceur est une société qui s'adresse aux hôtels, restaurants ou chambres d'hôte, qui souhaitent optimiser leur positionnement marketing et faire en sorte que leur site internet apparaisse en première page des moteurs de recherche, un avantage décisif dans la concurrence avec les grands groupes. Elle permet aussi à un établissement indépendant traditionnel de ne pas passer par les sites distributeurs, donc d'économiser des commissions. Le référencement exige des connaissances techniques, notamment une grande familiarité avec les pratiques du web. Or, les établissements indépendants n'ont souvent ni le temps, ni les connaissances nécessaires pour s'occuper de cet aspect de la politique de commercialisation d'un établissement.
Thomas Yung, le fondateur d'Artisan-référenceur, est titulaire d'une maîtrise de gestion hôtelière. Il a d'abord rejoint un éditeur de logiciels hôteliers pour finalement racheter et gérer un hôtel. Il explique : *"Après avoir vendu* [mon hôtel], *j'ai décidé de créer Artisan-référenceur pour partager avec d'autres hôteliers indépendants ce que j'avais appris et ce qui avait fait le succès de mon établissement : un site internet efficace, visible et qui engrange des réservations !"*
Thomas Yung revendique son passé d'hôtelier : *"Je parle la même langue que mes clients, j'ai vécu leurs problématiques. Je suis un artisan, je traite tout, de A à Z, à l'exception de création graphique. Ma problématique est de vérifier et de faire en sorte que le webmarketing soit cohérent pour le client."* La montée en puissance des réseaux sociaux ne peut que rendre pertinente ce nouveau type de démarche commerciale.

ARTISAN-RÉFÉRENCEUR
THOMAS YUNG · TÉL. : 02 90 92 02 03
THOMAS@ARTIREF.COM

Les vainqueurs de la Bourse Evian-Badoit d

Des prix d'une valeur de 10 000 € ont été remis sur la scène de l'Omnivore professionnels.

La Bourse Evian-Badoit de la création, ouverte à tous les professionnels de la restauration, récompense chaque année trois projets de cuisine (ouverture de restaurant, rénovation, nouveau concept, projet événementiel ou de communication...) ou réalisations culinaires particulièrement innovants ou créatifs. Pour étudier les projets et choisir les vainqueurs, **Luc Dubanchet**, patron d'Omnivore, a présidé un jury composé de **Thierry Marx, Alexandre Gauthier, Christophe Dufau** et **Sébastien Demorand.**
Cette deuxième édition a couronné **Anne Xiradakis**, une designer qui a inventé sa "*lunch box composée d'ustensiles et de matériel facile à transporter permettant de réaliser des recettes de grands chefs facilement et n'importe où*". Le deuxième vainqueur est **Pietro Russano** et son projet Retro'Bottega Paris. Il s'agit d'une épicerie fine italienne au cadre vintage et décalé dans laquelle on trouvera des produits de qualité quasiment introuvables, des objets de

des prix raisonnables.
35 et 55 euros le soir
offre concentrée, trav
les intermédiaires pou
personnel en salle ma
notion d'accueil. Les t
avons un peu dépassé
une récompense utile'
La troisième éditio
pourront déposer l
d'avril sur le site in

UN GÉANT DE LA CUISINE S'EST ÉTEINT

Décès de Santi Santamaria

Santi Santamaria est décédé le 16 février 2011. Le chef catalan du restaurant Can Fabes de Sant Celoni (3 étoiles Michelin) était âgé de 53 ans.

Santi Santamaria est mort à Singapour le 16 février 2011, des suites d'un malaise cardiaque. Il venait d'inaugurer en juin dernier son nouveau restaurant à Singapour. Santi Santamaria incarnait une gastronomie espagnole au sommet. Dans son restaurant de Can Fabes, à Sant Celoni (près de Barcelone), le chef catalan perpétuait une cuisine faisant la part belle au produit. Cet amoureux de la gastronomie française était un admirateur de **Paul Bocuse, Michel Guérard, Louis Outhier** et **Roger Vergé**. C'était un amoureux de la tradition et du terroir, qui se flattait de faire partie de la même famille que **Guy Savoy** et **Daniel Boulud**. Santi Santamaria était un épicurien. Il considérait la cuisine comme un art, mais surtout comme un plaisir, un acte d'amour. Il l'expliquait dans son dernier livre, *La Cocina al desnudo* (La Cuisine à nu) : *"Pour aimer ma cuisine, il faut être disposé à sentir la nature à travers elle."* C'est avec cette philosophie que Santi Santamaria a fait école.

Son associé, Xavier Pell
le restaurant Can Fabes
y a quelques mois, nou
restaurant Evo, à Barce
en dégustant une salad
lettes d'agneau : *"Nous*
que les produits que no
nous savons aussi que
tuer des sensations, une