

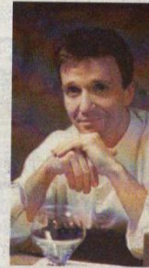
L'Hôtellerie Restauration

N° 3476
10 DÉCEMBRE
2015

ANNONCES
CLASSEES
P. 20

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



François
Pasteau
(l'Épi Dupin
à Paris)
récompensé
par
Ségolène
Royal

page 5



Fichier clients :
ce que la loi
impose aux
hôteliers

p. 12

**Peut-on facturer
le couvert des
enfants ?**

p. 13

**Le développement
durable s'invite
au congrès de
l'Anephot**

p. 11

COP 21 : Des propositions pour agir en faveur du climat

PAGES 2-5 ET 14



Pour votre parcours professionnel
mettez toutes les chances de
votre côté : entretenez votre
réseau professionnel

rejoignez
LHR Contacts
Le réseau des professionnels des CHR



LHR-Contacts.fr

ÉDITO

Quand les déchets des restaurateurs font du bien à la planète



Le développement durable, c'est avant tout du bon sens pour certains : circuits courts, produits de saison... D'autres parlent d'une source évidente d'économies : utilisation raisonnée de l'eau, dématérialisation des documents papier... L'esprit COP 21 habite la restauration et l'hôtellerie, et se greffent en ce moment des constats et des initiatives liés à l'évènement.

Arrêtons-nous un instant sur celle d'un restaurateur, Stephan Martinez, qui bataille depuis des années pour la valorisation des déchets et qui a commencé par quelques vers de terre dans sa cave. Il est à l'origine de l'opération de tri, collecte et valorisation des biodéchets du Synhorcat, qui a proposé en 2013 à des établissements parisiens de jouer une nouvelle carte environnementale à partir de ce constat. "En l'absence de tri et d'une collecte adaptée, les biodéchets des professionnels sont ramassés avec les ordures des ménages. Ils sont majoritairement incinérés ou enfouis en décharge alors qu'un traitement adapté peut permettre de fabriquer de l'énergie et de l'engrais. D'un autre côté, nos sols s'appauvrissent : des apports organiques permettraient d'enrichir efficacement les terres agricoles."

Et de la profession est née une solution installant un cycle vertueux. À l'occasion de la COP 21, le restaurateur, avec le soutien du syndicat, va plus loin : il s'attelle à collecter les déchets des points de restauration du site du Bourget pour en faire un compost 'haute couture', valorisé par lombricompostage pour la première fois à grande échelle. Le must du compost, promet-on.

POUR SUIVRE UN JOURNALISTE
www.lhotellerie-restauration.fr/publications/prenom.nom

L'Hôtellerie Restauration

abonnements : 01 45 48 45 00
abo@lhotellerie-restauration.fr
redaction : 01 45 48 48 94
redaction@lhotellerie-restauration.fr

petites annonces : 01 45 48 64 64
pa@lhotellerie-restauration.fr
publicite : 01 45 48 55 85
publi@lhotellerie-restauration.fr

Editeur : SA SEPT 5 rue Armand Bourcelle - 75027 Paris cedex 15 - Fax : 01 45 48 04 23
Imprimeur : Rotoconex - 86000 Toulon - Dépôt légal à paraître - ISSN : 227-8927
Commissaire paritaire n° 09201905 - Directeur de la publication : O. MARIHE - Pika au n° : 03 77 6

En complément du journal

Informations avec questions et réponses	Emploi & CV	Fonds de commerce	Écoles & Formation
www.lhotellerie-restauration.fr	lhotellerie-restauration.fr	application LHR Emploi	

COP 21

Des propositions pour agir en faveur du climat

À l'occasion de la COP 21, des professionnels des CHR s'impliquent pour le climat et la planète. Panorama d'actions simples et pertinentes.

Qu'est-ce que la COP 21 ?

La Conférence de Paris de 2015 sur le changement climatique a lieu du 30 novembre au 11 décembre. C'est la 21^e conférence des parties (en anglais Conférence of the parties, d'où le nom COP) à la Convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques (CCNUCC). Lors de ces conférences annuelles, les dirigeants du monde entier se réunissent pour décider des mesures à mettre en place dans le but de limiter le réchauffement climatique en cours.

Un légume de saison frais cultivé localement génère 20 fois moins de gaz à effet de serre qu'un légume frais hors saison importé.

Hôtellerie

8 mesures en faveur du développement durable

- Maîtriser les consommations d'énergie et d'eau (ampoules basse consommation, chasses d'eau économiques...)
- Proposer des petits déjeuners avec des produits de saison, locaux, en privilégiant le végétal ;
 - préférer le pain aux viennoiseries ;
 - privilégier le local pour les laitages, la confiture, etc. ;
 - éviter la charcuterie ;
 - proposer des œufs bio ou de plein air.
- Réduire et valoriser ses déchets.
- Mettre en place des lecteurs de cartes magnétiques : elles permettent d'ouvrir la porte et d'avoir de l'électricité dans la chambre (interrupteur général). Lorsque le client sort, il récupère sa clé, ce qui coupe toute l'alimentation électrique de la chambre.
 - Utiliser des produits d'entretien respectueux de l'environnement.
 - Laisser des messages à destination de la clientèle. Par exemple, pour la salle de bains : "Serviettes et draps de bains dans la baignoire signifiant à remplacer. S'ils sont posés sur le porte-serviette cela signifie que vous souhaitez encore les utiliser." Ou "L'eau est rare, merci de nous aider à l'économiser".
 - Mesurer ses progrès.
 - Impliquer ses équipes.

Avion : 2 580 g de CO₂*

Bateau : de 15 à 30 g de CO₂*

Véhicule utilitaire léger : 1 200 g de CO₂*

Camion porteur : 461 g de CO₂*

Train de marchandise : 3,74 g de CO₂*

Restauration

10 mesures en faveur du développement durable

- Utiliser des produits de saison locaux et privilégier le végétal.
- Proposer de l'eau en carafe ou des flacons d'eau micro-filtrée produite sur place.
- Servir des portions adaptées pour limiter le gaspillage.
- Privilégier les produits issus de pratiques vertueuses (pêche durable, agriculture biologique...).
- Proposer des plats végétariens.
- Trier et valoriser les déchets inévitables : déchets organiques, huiles usagées, emballages, cartons, verres...
- Impliquer les équipes.
- Réutiliser les restes.
- Gérer les approvisionnements et les stocks.
- Mesurer ou faire mesurer l'empreinte carbone de ses plats.

Composer son menu

Pour l'entrée
Évitez la char animale, mais les parures (notamment issues de la préparation du plat) sont les bienvenues pour parfumer sauces, bouillottes et autres bisques.

Le plat
Mettez en avant les légumes, légumineuses et céréales. Pour la viande, préférez la volaille et le lapin élevés en plein air, ou du porc. Si vous optez pour du poisson choisissez l'issu de la pêche durable (liste des espèces à l'usage des professionnels de SeaWeb). N'oubliez pas les crustacés et les huîtres. Pensez à réduire les portions de viande et de poisson.

Le fromage
Favorisez les fromages à pâte crue plutôt que ceux à pâte cuite.

Le dessert
Réduisez l'emploi du beurre et de la crème et privilégiez les fruits frais de saison. Si vous utilisez des fruits exotiques ou venant de loin, choisissez ceux importés par bateau.

* Émissions de CO₂ par tonne de marchandise par kilomètre

BON POUR LE CLIMAT

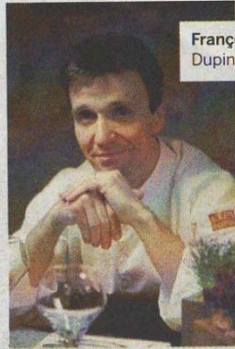
En adhérant à l'association Bon pour le climat, vous agissez en faveur du développement durable. Vous trouverez sur le site des recettes en fonction des saisons (vous pouvez aussi partager les vôtres) et un calculateur qui vous permettra de mesurer l'empreinte carbone de votre menu. Vous êtes globalisés pour que les clients vous repèrent et vous avez accès à des supports de communication.

www.bonpourleclimat.org

UNE QUESTION ? RENDEZ-VOUS SUR LES PAGES DE CONTACT

Developpement durable en COP

Ségolène Royal récompense L'Épi Dupin



François Pasteau, restaurant L'Épi Dupin à Paris (VI^e).

À l'occasion de l'ouverture de la galerie des solutions au Bourget, qui rassemble plus de 200 entreprises françaises et étrangères, **Ségolène Royal**, ministre de l'Écologie, du Développement durable

et de l'Énergie, a remis les premiers trophées Solutions climat qui récompensent les meilleures solutions en matière d'atténuation et d'adaptation aux dérèglements climatiques.

Parmi les lauréats, **François Pasteau** et son restaurant L'Épi Dupin (Paris, VI^e), coup de cœur PME dans la catégorie 'Atténuation', pour sa cuisine durable et des plats labellisés 'bon pour le climat'.

Pour cette première édition, 171 entreprises ont présenté leur candidature. Un jury, présidé par **Hervé Le Treut**, climatologue, directeur de recherche au CNRS et contributeur du GIEC, a récompensé sept lauréats.

Pommes, noisettes et hydrolat de sauge



Une recette de David Royer, Les Orangeries à Lussac-les-Châteaux.

INGRÉDIENTS pour 12 personnes

Compotée de pommes à l'hydrolat de sauge

- 1 kg de pommes à troche (ou une autre variété acidulée et sucrée)
- 10 g d'hydrolat de sauge
- 1 citron

Pommes à l'hydrolat

- 1 kg de pommes à troche (ou une autre variété acidulée et sucrée)
- 10 g d'hydrolat de sauge
- 1 citron

Biscuit noisette

- 40 g de sucre
- 40 g de jaune d'œuf
- 25 g de farine
- 25 g de fécule de pomme de terre
- 1 cuillère à café de levure
- 40 g de tourteau de noisette ou de noisettes en poudre
- 70 g de blanc d'œuf

Tulle noisette

- 100 g de sucre
- 50 g de glucose
- 10 g de jus de pomme
- 10 g de tourteau de noisette ou de noisettes en poudre

Mousse calvados

- 400 g de crème
- 200 g de mascarpone
- 15 g de calvados
- 30 g de sucre
- 1 feuille de gélatine

PROGRESSION

Compotée de pommes à l'hydrolat de sauge

- Éplucher et couper les pommes. Les mettre dans une grande casserole avec un trait de jus de citron et l'hydrolat de sauge. Laisser compoter puis mixer et laisser refroidir.

Pommes à l'hydrolat

- Éplucher et couper les pommes en morceaux. Les mettre au four avec l'hydrolat et un jus de citron environ 30 min à couvert. Réserver au froid.

Biscuit noisette

- Blanchir le sucre et les jaunes, ajouter la farine, la fécule, la levure et les noisettes. Monter les blancs en neige et ajouter délicatement à la première préparation. Cuire au four à 180 °C pendant environ 20 min.

Tulle noisette

- Mélanger tous les ingrédients puis former des

petites boules sur une plaque. Enfourner à 180 °C pendant 6 à 7 minutes. À la cuisson, la boule doit former une tulle.

Mousse calvados

- Au batteur, fouetter la crème, le mascarpone, le sucre et le calvados. Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide et la faire fondre dans un tout petit peu de crème chaude. Incorporer la gélatine à la crème obtenue puis garder au frais.

Noisettes caramélisées et massées

- Réaliser un caramel puis incorporer les noisettes. Continuer la cuisson, ajouter la peau des pommes séchées en poudre et faire masser le caramel.

Dresser les différents éléments.