

Le récap'info du 3 au 7 mars 2025



Vie professionnelle



" La technologie est essentielle mais ne remplacera jamais le contact humain, assure Karen Serfaty (Food Hotel Tech)

La 7e édition du salon consacré aux innovations technologiques pour l'hôtellerie et la restauration se déroulera les 19 et 20 mars prochains à Paris, porte de Versailles, avec près de 200 exposants et 8 000 visiteurs attendus. Un rendez-vous à ne pas manquer, face à la place croissante prise par ces innovations dans le secteur, assure sa présidente.

Gault&Millau récompense trois jeunes talents du Nord-Ouest



Le 3 mars 2025, la Dotation jeunes talents, instaurée en 2014 par Gault&Millau, a été décernée à trois chefs prometteurs dont les ouvertures de restaurants se situent à Paris, Angers et Bellême. La cérémonie a eu lieu au Cordon Bleu à Paris, avec le chef Michel Roth comme parrain.

Juridique



L'Urssaf aux côtés des entrepreneurs victimes du cyclone Garance à la Réunion

Dans une information mise en ligne sur son site internet le 3 mars 2025, le réseau des Urssaf a annoncé qu'il activait des mesures d'urgence pour accompagner les employeurs et travailleurs indépendants dont l'activité a été affectée par le cyclone Garance à La Réunion en février 2025.

HCR Bien être : solidaire des salariés victimes du cyclone Garance à la Réunion

Les salariés de la branche HCR qui cotisent à Klesia ou Malakoff Humanis pour leur mutuelle ou régime de prévoyance, touchés par les conséquences du cyclone Garance qui a frappé l'île de la Réunion, peuvent bénéficier d'une aide financière grâce à l'activation des dispositifs de solidarité des régimes de santé et prévoyance.

Restauration



Michelin 2025 : 77 restaurants décrochent un Bib Gourmand



" Nous avons été enthousiasmés par l'excellence de la table et le remarquable rapport qualité-prix, a indiqué Gwendal Poulennec, directeur international du guide Michelin, lors de la présentation de la sélection le 3 mars, tout en assurant les chefs de sa volonté d'assurer la promotion de ces " petites pépites souvent inconnues.

Nouvelle Garde remet l'esprit brasserie au goût du jour

Après Paris (Brasseries Martin, Bellanger, Dubillot, des Prés), Neuilly-sur-Seine (Brasserie Charlie) et Lille (Brasserie Champion), Nouvelle Garde signe sa septième adresse, La Brasserie Barbotin à Marseille. Le groupe, créé en 2019 par Victor Dubillot et Charles Perez, base son succès sur un sourcing affûté, des prix abordables, des établissements dans l'air du temps, et des équipes motivées.

Olivia et Mickaël Féval reçoivent chez eux

Le chef étoilé et sa femme ont troqué leur restaurant aixois contre une table de chef, dans leur maison de Bouc-Bel-Air. Une façon de gagner en liberté et en qualité de vie.

À Londres, brasseries et bistros à la française reviennent à la mode

Si la cuisine hexagonale n'a jamais cessé de plaire outre-Manche, elle connaît actuellement un net regain d'intérêt à Londres, dans ses versions brasserie et bistrot. Pour preuve, 2024 a vu fleurir nombre d'adresses dans cette veine, parmi lesquelles Café François, Henri, Joséphine Bistro, et Camille à Borough Market.

Hôtellerie



Accompagnement sur mesure : un levier pour optimiser son hôtel indépendant

Comment prendre de la hauteur quand on dirige seul son établissement ? Comment faire le point sur ses process, son organisation, ses locaux, ses équipes, ses coûts, dans un marché toujours plus complexe et concurrentiel ? Externaliser certains aspects de la gestion et de la direction, pour une période donnée, peut être une solution. Illustration avec la société Hop3, créée par Claire Chartier.

Grand Jardin : l'hôtel-ferme veut transformer les pratiques touristiques et alimentaires



Romain Viennois, cofondateur des auberges de jeunesse The People Hostel, ouvrira en 2026 un hôtel agricole dans le Perche. Son objectif : offrir un tourisme responsable et une alimentation durable, en immersion dans la vie d'une ferme.

Alfred Hotels ouvre sa première adresse à Paris

Le groupe poursuit son développement en France et annonce l'acquisition de l'hôtel de Maubeuge (29 chambres), son premier établissement murs et fonds situé à Paris. Entre la gare du Nord un hub majeur pour la clientèle d'affaires et la Butte Montmartre haut lieu du tourisme parisien, l'hôtel compte s'adresser à toutes les gammes de clientèle et fera l'objet d'une restructuration cet hiver afin de rejoindre les standards de la marque 3 étoiles.

Formation



Un stage d'exception pour un jeune apprenti français à Porto



C'est une expérience hors du commun qu'a vécue Mattéo, jeune apprenti en deuxième année de CAP au CFA - MFR La Roque d'Anthéron, dans le cadre de son stage professionnel Erasmus+. Intégré au sein du prestigieux restaurant DOP à Porto, dirigé par le chef **Rui Paula**, il a en effet eu l'opportunité de participer à la réception et au déjeuner du président de la République française, **Emmanuel Macron**, et du Premier ministre portugais, **Luis Montenegro**. Une reconnaissance rare pour un apprenti.

Nouvelle formation bar à l'école d'Hôtellerie et de Tourisme de Lannion

L'École d'hôtellerie et de tourisme de Lannion (anciennement Lycée Saint-Joseph Bossuet) enrichit son offre avec l'ouverture, en septembre 2025, d'un Certificat de Spécialisation Employé de bar en alternance. Pensé pour répondre aux besoins des professionnels, ce cursus propose un rythme hebdomadaire optimisé (formation les mardis et mercredis) afin de faciliter le suivi des alternants par leurs employeurs.

Romain Raoul : "Faire du lycée hôtelier de Dinard une référence incontournable"

Proviseur du lycée hôtelier de Dinard et vice-président de l'Association européenne des écoles d'hôtellerie et de tourisme, Romain Raoul nous livre sa vision du secteur hôtellerie-restauration et de son évolution.

Nominations



- **Frédérique Raveau** devient directrice du développement du groupe Appart'City
- **Maxence Barbot** nommé chef pâtissier du Bristol Paris

Agenda



- Franchise Expo, du 15 au 17 mars, Paris
- Prowein, du 16 au 18 mars, Düsseldorf (Allemagne)
- Food Hotel Tech, les 19 et 20 mars, Paris
- Horesta, du 23 au 25 mars, Biarritz
- CHR Pro Expo Alsace, du 23 au 25 mars à Colmar
- Snack Show, les 2 et 3 avril, Paris

Question juridique : Peut-on bénéficier des allocations chômage en cas de démission ?

Si vous démissionnez de votre emploi, vous ne pourrez pas, en principe, bénéficier du versement des allocations chômage puisque vous aurez volontairement mis fin à votre activité. Cependant, plusieurs cas de démissions, considérées comme « légitimes » par la réglementation, peuvent donner droit à indemnisation par France Travail. Cette liste est limitative et compte 17 cas différents.