

Le récap'info du 3 au 7 février 2025



Vie professionnelle



À Mayotte, 67 % des hôtels et 100 % des restaurants ont été touchés

Après les catastrophes Chido et Dikeledi, Mayotte, ses 35 hôtels et sa centaine de restaurants accusent le coup. " *L'ensemble du territoire a été balayé, de fond en comble* ", pointe **Charles-Henri Mandallaz**, président de l'Umih Mayotte. 67 % des structures hôtelières ont été touchées, qu'il s'agisse de destruction quasi-totale ou de dégâts plus légers, et la totalité des restaurants, dont 40 % sont encore fermés.

Horesta Biarritz, du 23 au 25 mars

Le salon Horesta, destiné aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche et de l'alimentation, revient du 23 au 25 mars à la Halle d'Iraty de Biarritz (Pyrénées-Atlantiques).

Juridique



Aides de l'Urssaf pour les entreprises et non-salariés touchés par les intempéries

Le réseau des URSSAF vient en aide aux entreprises et aux travailleurs indépendants victimes d'intempéries, situés en régions Bretagne, Pays de la Loire et Normandie.

HCR Bien être : solidaire des salariés victimes des tempêtes Herminia et Ivo

Les salariés de la branche HCR qui cotisent à **Klesia** ou Malakoff Humanis pour leur mutuelle ou régime de prévoyance, touchés par les conséquences des tempêtes Herminia et Ivo en France, peuvent bénéficier d'une aide financière grâce à l'activation des dispositifs de solidarité des régimes de santé et prévoyance.

Restauration



Franz-Joseph Unterlechner remporte le prix ArsNova, cuisine d'auteur



La 57^e édition du prix Arsnova (ex-Le Taittinger) s'est déroulée le 4 février dans les locaux du Cordon Bleu, à Paris. C'est **Franz-Joseph Unterlechner** qui a remporté le trophée. Chef cuisinier au Schwarzeiter Tagesbar & Restaurant à Munich, il

représentait l'Allemagne. Il est suivi de **Raphaël Garel** (restaurant Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or), qui représentait la France, et **Matthieu Maeder** (sous-chef de cuisine au Valrose à Rougemont), pour la Suisse. Les candidats ont dû réaliser deux épreuves de 4 heures, la première avec une recette de leur choix, autour de la canette, pour 8 personnes et la deuxième, imposée, autour de l'huître Gillardeau, chaude ou froide. Depuis 2013, le jury est présidé par **Emmanuel Renaut**, chef du Flocons de Sel, 3 étoiles Michelin, et concentre un nombre élevé de MOF et d'étoilés.

Magnolia, nouvelle adresse bistronomique à Pigalle

Le restaurateur **Maxime Vaudin** ouvre une table au décor inspiré des bistrotts des années 1970, confiant les fourneaux au chef britannique **Jack Bosco Baker**. Ce dernier propose une carte surprenante et percutante, mêlant influences du terroir français et de ses origines anglo-saxonnes.

Top Chef : pourquoi l'émission gagne en influence

La 16e saison de Top Chef, diffusée à partir du printemps 2025 sur M6, s'associe au guide Michelin. Un choix qui ne fait que renforcer l'influence de ce rendez-vous annuel, qui change la vie et la visibilité médiatique des jurés comme des candidats. Enquête sur une émission à la fois dénicheuse de talents et accélérateur de carrières.

La soupe solidaire de Charles Coulombeau : une démarche pour les plus démunis et contre le gaspillage

Depuis 2020, le chef étoilé **Charles Coulombeau**, accompagné de ses brigades, transforme les surplus alimentaires de ses restaurants en soupe destinée aux bénéficiaires des Restos du Cœur. Une initiative menée à La Maison dans le Parc (Nancy) et étendue aux établissements Ume et Yozora, à Metz, qui a permis de distribuer plus de 10 tonnes en quatre ans, entre ces deux villes.

Eleni group lance la marque Lôna avec Juan Arbelaez

En collaboration avec Eleni Group, le chef **Juan Arbelaez** s'installe à Annecy avec le restaurant Lôna, au Rivage Hôtel & Spa, propriété de Best Mont Blanc & MGM.

Hôtellerie



La Société des hôtels littéraires annonce un hôtel George Sand à Bordeaux pour 2026



La Société des hôtels littéraires ouvre un nouveau chapitre de son développement et annonce l'acquisition d'une septième adresse, dans le coeur historique de Bordeaux, non loin de la cathédrale. Cet hôtel particulier rendra hommage au talent et à l'oeuvre de **George Sand**. Après une rénovation complète prévue jusqu'en 2026, cet ancien hôtel particulier proposera 28 chambres et suites, ainsi qu'un spa.

Hôtellerie : le coworking, un filon à exploiter

Depuis la pandémie, le télétravail est entré dans les moeurs. Une niche porteuse à certaines conditions pour le secteur hôtelier.

L'Hôtel Bizipoz, un nouveau lieu de vie à Saint-Jean-de-Luz

La ville de Saint-Jean-de-Luz accueillera, le 1^{er} avril prochain, l'hôtel Bizipoz, lieu de vie combinant hébergement, gastronomie et convivialité. Le nom Bizipoz, issu des mots basques *bizia* (vie) et *poza* (joie), illustre l'ambition du lieu porté par le groupe Hetzi et son fondateur, **Daniel Hiribarren** : proposer " *un lieu unique qui célèbre l'authenticité et la richesse de la culture basque tout en offrant une hospitalité moderne et conviviale*. Situé sur l'îlot Foch, dans un bâtiment Art déco, l'établissement compte 52 chambres et suites de 21 à 62 m², certaines offrant une vue sur le port ou les montagnes de la Rhune. Il a été conçu par l'architecte **Luc Vaichere** et le scénographe **Cyril Houplain**.

À Biarritz, l'hôtellerie 3 étoiles monte en gamme

Avec 26 hôtels classés 3 étoiles sur un total de 53 (selon l'office de tourisme), l'offre hôtelière de Biarritz

(Pyrénées-Atlantiques) se compose pour près de la moitié d'hôtels dans cette catégorie. Ouverts à l'année, souvent proches des plages, ils intéressent une clientèle à la recherche d'un bon compromis qualité-prix, allant du golfeur ou surfeur à la famille en passant par le congressiste. Biarritz accueillant de nombreux événements. Sur le créneau de l'hôtellerie 3 étoiles, constituée d'établissements de petite taille, l'offre s'est renouvelée ces trois dernières années avec des changements de propriétaires et de belles rénovations.

Accor lance Travel Pros, plateforme de réservation pour les groupes

Accor annonce le lancement de la plateforme Travel Pros, conçue pour simplifier la réservation de groupes dans plus de 2 000 hôtels (sur les 5 700 du réseau), allant des catégories économique à luxe, et répartis sur 75 pays. Elle prend en charge les réservations instantanées dans 1 300 établissements et propose un système d'appel d'offres pour les 700 autres, avec confirmation sous 24 heures.

Formation



AGGH 2025 : Emmie Castellanos remporte le concours national des gouvernants

Organisée par l'Association des gouvernants et des gouvernantes générales de l'hôtellerie (AGGH) et parrainée par **Lionel Servant**, directeur général du Negresco à Nice, la finale de la seconde édition des Étoiles de l'AGGH, le concours national des gouvernants, s'est déroulée à Nice, le 5 février. C'est **Emmie Castellanos**, étudiante en BTS management en hôtellerie-restauration au lycée Rainier II de Monaco, qui a remporté ce concours d'excellence. **Paul Uetz**, étudiant au lycée Yvon Bourges à Dinard, a fini sur la 2^e marche du podium, devant **Elisa Reverdy** (lycée hôtelier Albert de Mun à Paris), troisième.

Hippolyte Damon remporte le trophée du meilleur cocktail sans alcool des étudiants de Paris



L'étudiant à l'EPMT a remporté le concours organisé par la Ville de Paris dans le cadre du mois de janvier sans alcool.

Nominations



- **Dominique Barlaud** nommé directeur du développement du pôle hôtellerie de Factory

Agenda



- Siprho, du 10 au 12 février, Montpellier
- 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
- Snack Show, les 2 et 3 avril, Paris