





Cette année, la course des professionnels du tourisme et de l'hôtellerie-restauration, se déroulera le dimanche 23 mars 2025. Pour les équipes des cafés, hôtels et restaurants de Paris et d'ailleurs, il s'agit d'une occasion unique de fédérer un groupe et de partager une expérience collective inédite avec tous les acteurs du secteur. L'occasion également de courir avec les équipes du journal L'Hôtellerie Restauration ou du CDRE.

### **Snacking : les nouveaux contours d'un secteur en bonne santé**

En partenariat avec le salon Snack Show, organisé les 2 et 3 avril 2025 à Paris, le cabinet Strateg'eat vient de publier les résultats de la dernière édition de l'étude annuelle Speak Snacking. Principal enseignement : boulangeries, pizzerias et fast-foods confirment leur rôle de moteur de la restauration commerciale.

### **Paris Café Festival 2025 : le rendez-vous des passionnés de café**

Du 12 au 14 avril 2025, le Carreau du Temple accueillera la 6 édition du **Paris Café Festival**, un rendez-vous majeur dédié au café de spécialité. Après avoir attiré 9 000 visiteurs en 2024, l'édition 2025 promet d'être encore plus immersive, réunissant professionnels, amateurs et curieux autour d'expériences inédites.

### **Semaine des métiers du tourisme : valoriser la profession pour attirer les talents**

Pour sa 3e édition, du 17 au 23 mars, plus de 3 200 événements ont été labellisés à travers le territoire pour faire connaître la diversité des métiers et des opportunités proposés par le secteur. La ministre chargée du Tourisme, Nathalie Delattre, s'est rendue à l'école Ferrandi Paris, en compagnie Nina Métayer, pour rencontrer chefs, professeurs et étudiants de l'école parisienne.

### **Juridique**



### Comment indemniser l'absence maladie

Pendant la maladie du salarié, le contrat de travail est suspendu. Pendant son arrêt de travail, le salarié perçoit des indemnités journalières versées par l'assurance maladie. Selon un décret du 20 février 2025, le montant de ces indemnités va baisser pour les salariés payés au-delà de 1,4 Smic au titre des arrêts de travail prescrits à partir du 1er avril 2025.

### Accueillir un stagiaire dans son entreprise

Toute entreprise, quel que soit son effectif, peut accueillir des stagiaires. Toutefois, pour éviter les abus, la loi encadre strictement ce dispositif. Si le jeune n'a donc pas la qualité de salarié, son statut répond à une réglementation très précise, notamment sur l'obligation de lui verser une gratification.

### Restauration



### Michelin 2025 : Georges Blanc perd sa troisième étoile



La cérémonie 2025 du guide Michelin aura lieu le 31 mars prochain. La direction du guide rouge appelle, depuis quelques jours, certains chefs pour leur annoncer la perte d'une étoile dans cette nouvelle édition. Parmi eux, Georges Blanc, chef de la maison Blanc à Vonnas (Ain), le plus ancien étoilé au monde sans discontinuité, qui passe de 3 à 2 étoiles.

## Michelin 2025 : Les rétrogradations

Alors que l'annonce des nouveaux étoilés du guide rouge 2025 aura lieu à Metz, le 31 mars prochain, les noms des chefs ayant perdu une étoile viennent d'être dévoilés par la direction de Michelin.

### Paul Pairet ferme Ultraviolet

Fin mars, ce sera le clap de fin pour Ultraviolet. Le concept triplement étoilé, ouvert à Shanghai par **Paul Pairet** il y a treize ans, accompagne chaque plat d'une expérience multisensorielle : vidéos, musique, bruitages, odeurs... Les travaux de réhabilitation qui ont démarré l'été dernier dans la rue du restaurant expliquent en partie cette décision. " *On est les derniers locataires du bâtiment. On n'avait pas le choix pour la date de fermeture* ", note Paul Pairet.

### Guillaume Katola rejoint les Maîtres cuisiniers de France

Suite au congrès mondial des Maîtres cuisiniers de France qui s'est tenu du 16 au 18 mars derniers, **Guillaume Katola**, a été intronisé au sein de l'association. Depuis 2020, Guillaume Katola est à la tête du restaurant Adour à Meudon (Hauts-de-Seine), restaurant de l'École Ducasse.

### Le renouveau de la cuisine indienne

La restauration indienne fait partie des cuisines du monde qui vont marquer la France en 2025, selon une étude récente signée par TheFork et l'agence de conseil Nelly Rodi. Certains établissements se sont emparés de cette cuisine pour la faire redécouvrir et en changer les codes habituels. Tour d'horizon.

### Attilio Marrazzo fusionne cuisine italienne et gastronomie française

Inauguré fin 2023, le restaurant Attilio est un lieu trois-en-un qui propose une carte de bistrot le midi, un menu gastronomique le soir et une épicerie fine.

### Collis Bastel et Johann Leclercq font tourner à deux leur restaurant récompensé

Ils viennent d'obtenir le Bib Gourmand du guide Michelin après seulement un an d'installation. Pourtant, Collis Bastel et Johann Leclercq ne sortent pas du sésail et exploitent seuls leur restaurant.

## Hôtellerie



### Le programme de fidélité All du groupe Accor atteint 100 millions de membres

Le programme de fidélité ALL d'Accor vient de franchir la barre des 100 millions de membres, annonce le groupe hôtelier le 20 mars. Lancé en 2019, ce programme a doublé son nombre d'adhérents en cinq ans. ALL combine plateforme de réservation et de fidélisation, permettant aux clients d'obtenir des réductions sur leurs séjours dans les 5 600 hôtels du groupe (45 enseignes) et 110 pays.

### **Domaine de Rochevilaine : une transmission dans l'excellence**



Perché sur la Pointe de Pen Lan, l'établissement, membre des Relais & Châteaux, allie un cadre naturel exceptionnel, un patrimoine architectural préservé et une offre culinaire raffinée. Aujourd'hui, une nouvelle génération en assure la destinée : Cécile Nouail-Jaquet et son mari, le chef Maxime Nouail. Entre transmission, innovation et exigence, ils partagent avec nous leur vision du luxe hôtelier, de l'expérience client et de la gastronomie.

### **Le Jardin de Verre by Locke : quand l'appart'hotel se fait lifestyle**

Pour son premier établissement en France, l'enseigne britannique Locke frappe fort. Dans le quartier parisien de Jussieu, le spécialiste de l'hébergement long-séjour a réuni trois bâtiments un hôtel particulier du XVIIIe siècle, une ancienne usine du XIXe siècle, et un bâtiment du XXIe pour ouvrir le Jardin de verre, et y décliner sa version lifestyle et haut de gamme de l'appart'hôtel.

Formation



### **Lucy Feurte remporte la 2e édition du trophée VegOresto organisé par le lycée des métiers Saint Vincent de Paul**

Le mercredi 26 février 2025, le lycée des métiers Saint-Vincent-de-Paul à Soissons a rejoué la carte de la cuisine végétale pour la 2e fois dans le cadre du trophée VegOresto. Depuis déjà quelques années, la section restauration du lycée offre aux élèves une ouverture sur le végétal avec notamment l'exposition sur l'alimentation végétale (en libre accès pour tous les apprenants, visite de magasin bio pour découvrir d'autres produits) et le trophée VegOresto.

### **Aliénor Caviggia (EPMT) remporte la Coupe de France des jeunes chocolatiers confiseurs 2025**



**Aliénor Caviggia** - apprentie à l'EPMT en BTM Chocolatier-Confiseur - vient de remporter la 18 Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs, organisée le 15 mars 2025 à l'école EPMT par l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie. En apprentissage à La Maison du Chocolat, elle a su allier excellence technique et créativité pour convaincre le jury et décrocher ce titre prestigieux.

### **Etienne Batguzere et Sophie Scheid remportent la 31 e édition du prix Kikkoman**

La 31 e édition du concours Kikkoman - fabricant leader de sauce soja naturellement fermentée -, destiné aux élèves en bac pro cuisine et en BP cuisinier, s'est déroulée dans les cuisines de l'école Ferrandi Paris, le 17 mars. Les candidats ont dû élaborer une recette de plat principal à partir d'un panier d'ingrédients choisis par la présidente du jury, Stéphanie Le Quellec. Pour réaliser cette recette, les candidats ont utilisé les sauces Kikkoman, en mettant en valeur leurs différentes saveurs et applications. C'est **Etienne Batguzere**, section bac professionnel à Ferrandi Paris et **Sophie Scheid**, section BP cuisine du CMA formation Bourgoin Jallieu qui ont séduit les membres du jury et ont remporté ce concours.

### **Erasmus+ 2025 : une édition historique pour les apprentis du CFA-MFR La Roque d'Anthéron**

Depuis 2014, le CFA-MFR La Roque d'Anthéron propose à ses apprentis en hôtellerie-restauration une immersion professionnelle au Portugal grâce au programme Erasmus+. Cette 10<sup>e</sup> édition, qui s'est tenue du 22 février au 8 mars 2025, a marqué un tournant majeur avec des partenariats d'exception.

## Agenda



- 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 : La durée minimum du temps partiel est de 24 heures, sauf dérogation

Il n'y a pas de durée minimale conventionnelle pour un contrat à temps partiel dans les CHR. C'est la durée minimale légale de 24 heures qui s'applique. Toutefois, la loi prévoit des cas de dérogation pour avoir une durée inférieure, s'il s'agit d'un étudiant ou si la personne fait une demande écrite. Plus d'informations sur SOS Experts.