

## Sommaire

**Ruralisons l'Europe P.2**

**Rugby 2023 P. 2**

**Fête de la Mer P.4**

**Titres-restaurant P.4**

**Concours biérologie P.6**

**Equihotel 2022 P.6**

**Rue André Daguin P.8**

**Fédérations UMIH P.10**

**Partenaire P.11**

**Notel - la Check-list**

**vers le mandat P.16**

**Rendez-vous d'actualité**

**vidéo P.20**

## Carnet

**UMIH 01 : Laetitia Prévalet succède à Jean-Pierre Vullin**

**UMIH 44 : Olivier Darde succède à Frédéric de Boulois**

**UMIH 53 : Isabelle Girard succède à Eric Jouanen**

**UMIH 47 : Adrien Pedrazzi succède à Jean-François Blanchet**

**UMIH 97 : Christophe Lupon succède à Véronique Bidault des Chaumes**

**UMIH 70 : Boris Monnin succède à Richard Millerand**

**UMIH 79 : Fabrice Girard succède à Eric Favreau**

**UMIH 06 Nice-Côte d'Azur : Eric Abihssira succède à Denis Cippolini**

**UMIH 67 : Véronique Siegel succède à Roger Sengel**

**Nomination : Laurent Lutse a été nommé au grade de Chevalier dans l'Ordre National du Mérite**

## Poursuivons l'ouvrage !

La période des élections est terminée et nous connaissons l'ensemble de nos nouveaux interlocuteurs. Entretemps, notre travail avec les pouvoirs publics s'est poursuivi sans interruption. A présent, nous allons accélérer nos actions de sensibilisation et d'information des nouvelles équipes ministérielles et des nouveaux députés à nos problématiques, à nos métiers, à notre secteur, avec une configuration inédite pour l'Assemblée nationale ! C'est un travail de longue haleine et de patience. A chaque fois, il faut repartir de zéro. Le Manifeste, *Nos propositions pour faire rayonner la France*, est pour cela un excellent outil que vous avez largement relayé dans les départements et je vous en remercie.

Actuellement, chaque branche de l'UMIH travaille sur une proposition phare à présenter rapidement aux députés, telle que la protection du mot restaurant, la création d'une 6e catégorie d'ERP, la transmission d'entreprise, etc. Profitons de cette période où nos interlocuteurs politiques sont à l'écoute et avides d'informations et de contenus.

La saison estivale semble s'annoncer sous de bons auspices. Les chiffres de l'Observatoire MKG-UMIH-GNC montrent



des perspectives à la hausse, même s'ils ne sont pas équivalents à 2019 et loin de compenser les pertes enregistrées en 2020 et 2021, années de confinement, de couvre-feu et de restrictions des déplacements. Pour autant, le contexte économique conjugué avec le

calendrier de remboursement des PGE et le déficit de salariés, pourrait tout gâcher. Mais restons optimistes et poursuivons le travail en faisant du tourisme, un enjeu incontournable de la politique publique. Enfin, de nouvelles échéances attendent notre organisation à la rentrée avec l'élection à la présidence confédérale. Parallèlement, les dossiers se poursuivent et demandent des arbitrages. Nous pourrions, à quatre mois de la fin de notre mandat, décider de ne traiter que les dossiers faciles. Notre credo depuis douze ans a toujours été de faire face, d'engager les combats qui nous semblent aller dans le sens du bien commun. La signature de l'accord Prévoyance/frais de santé est de ceux-ci. Au-delà du sujet lui-même, c'est de l'image, de l'attractivité et de la modernité de notre secteur dont il s'agit. Bon été à toutes et tous.

Roland Héguy

## Dates à retenir

**du 7 au 10 juillet : Fête de la mer au profit des Sauveteurs en mer**

**du 3 au 17 juillet : Francofolies en partenariat avec l'UMIH**

**27 octobre : Election confédérale de l'UMIH**

**du 6 au 10 novembre : EquipHôtel à Paris Porte de Versailles**

**du 21 au 24 novembre 2022 : Congrès de l'UMIH à Brest**

## Ruralisons l'Europe !

L'événement européen organisé par le Parlement rural français, dont l'UMIH est membre fondateur s'est déroulé le 13 mai dernier à Lyon.

La présidence française du Conseil de l'Union européenne était l'occasion pour le Parlement rural français de promouvoir un Agenda rural européen effectif auprès des différentes instances européennes et des gouvernants des pays membres.

### Mobilisation pour l'avenir des ruralités

Dans l'optique de promouvoir l'Agenda rural européen, le Parlement rural français a organisé *Ruralisons l'Europe !*, conférence qui a rassemblé plus de deux cent cinquante décideurs européens et acteurs de la ruralité pour faire avancer l'idée d'une politique européenne des territoires



ruraux.

Lors de cet événement, l'UMIH participait à la table ronde « Rapport au travail et nouvelles ruralités ». Laurent Duc, président UMIH branche hôtellerie était présent aux côtés de Loïc Wojda, sociologue et John Billard, secrétaire général de l'Association des maires ruraux de France : « *Les droits de mutation et les normes identiques*

font disparaître les hôtels en zone rurale. Nous proposons la création de la 6e catégorie d'ERP ».

### Un agenda rural : clé de la reconnaissance

L'intérêt de l'Agenda rural européen défendu par le Parlement rural, est d'avoir un document qui fixe de grands objectifs aux Etats membres en matière de

santé, de numérique, de mobilité, de développement économique et qui se décline ensuite en agendas ruraux nationaux. Ce n'est qu'ainsi que les effets pourront être perçus par les habitants des zones rurales. De plus, pour rendre effectif cet agenda, les Etats membres doivent se prononcer en faveur d'une enveloppe financière dédiée. Le chemin est encore long.

## Coupe du Monde de Rugby 2023

En 2019, l'UMIH a signé un partenariat avec la Coupe du monde de Rugby qui se déroulera du 8 septembre au 21 octobre 2023.

La crise sanitaire a quelque peu ralenti l'organisation de cette Coupe du monde, notamment les événements prévus l'année précédant l'événement. Malgré tout, les Comités locaux de Coordination ont été installés dans toutes les régions et travaillent à la mise en place de l'événement au plus près des territoires. Conformément à la convention de partenariat signée,

l'UMIH est présente dans les 13 comités locaux de coordination.

### Souvenirs de rugby

En tant que participant à ces comités, l'UMIH a une obligation d'information et d'incitation à la participation aux différentes opérations proposées. Un questionnaire a été envoyé, dont l'objet est de recenser les liens entre les professionnels (cafetiers, restaurateurs, hôteliers, monde de la nuit) et le monde du rugby, de raconter des anecdotes, des petites histoires familiales ou sportives, etc. L'ensemble des témoignages permettra de construire la future campagne de communication pour exposer au monde entier l'art de vivre à la française et le rugby ! Le lien pour répondre à ce questionnaire vous a été envoyé par mail. N'hésitez pas à le redemander.

### France rugby tour

Autre événement lié à la coupe du monde de rugby : le France rugby tour. Le train exposition reprend sa tournée. Il s'arrêtera entre le 21 juillet et le 12 novembre dans 60 villes, durant trois jours. L'objectif étant de donner un avant-goût de la grande fête que sera la Coupe du Monde en 2023 !

Les organisateurs de cet événement ont l'ambition d'être présent sur l'ensemble du territoire, même dans les petites communes, afin que tout le monde puisse participer et bénéficier des effets positifs. C'est une véritable opportunité pour nos établissements en termes de promotion, de retombées économiques, d'attractivité et de visibilité.

Roland Héguy : « *Il faut saisir cette chance qui nous est donnée. Et pour finir de vous convaincre, je vous rappelle que les supporters du rugby ont souvent un fort pouvoir d'achat !* »



Protection, services, accompagnement social

# Souriez, vous êtes au cœur de nos engagements

- **Vous proposer** des solutions personnalisées en santé et en prévoyance
- **Vous aider** à concilier bien-être des salariés et performance
- **Être à vos côtés** dans les moments de fragilité
- **Vous garantir** des soins de qualité au juste prix
- **Agir** pour une société plus juste et plus inclusive

[malakoffhumanis.com](https://malakoffhumanis.com)



**On aime vous voir sourire**

## Fête de la Mer : l'UMIH s'engage

**Pour la 4e année consécutive l'UMIH s'engage pour la Fête de la Mer et offre le premier don au bénéfice des Sauveteurs en mer.**



de g. à dr. : Amiral Emmanuel de Oliveira, président de la SNSM, Hélène Clotour, présidente restauration UMIH 85 et ambassadrice pour la Fête de la mer, Hubert Jan, président UMIH restauration, lors de la remise du premier don par l'UMIH.

L'UMIH a renouvelé son partenariat pour la 4e Edition de La Fête de la Mer qui se tiendra du 7 au 10 qui se terminera le 31 août 2022. La collecte se fera via le logiciel d'arrondii au TPE : HEOH.

Nous comptons sur vous pour vous mobiliser sur cette belle opération.

La 4e édition se déroulera du 7 au 10 juillet 2022. Initiée en 2019 par Sophie Pano-nacle, députée de Gironde et présidente du Bureau du Conseil National de la Mer et des Littoraux, la Fête de la Mer et des Littoraux a pour objectif d'attirer l'attention et de sensibiliser les Français à la protection et la valorisation du patrimoine marin et littoral et de leur donner « l'envie de mer ».

La Fête de la Mer sera le point de lancement d'une grande campagne de collecte de dons au bénéfice des Sauveteurs en mer.

L'UMIH appelle les restaurateurs à participer à cette campagne de collecte de dons, en mettant en place gratuitement le logiciel d'arrondis sur TPE, HEOH, qui permet d'accepter les micro-dons.

Une campagne d'affichage sur l'appel aux dons est prévue permettant à la

clientèle d'identifier les restaurants partenaire de l'opération. Parallèlement une campagne de communication via les réseaux sociaux relayera les actions mises en place par les restaurateurs : composition de menu de la mer, rencontre avec les stations SNSM locales, ou toute autre activité– et en identifiant : #fetedelamer2022 & @UMIH.france.

Toutes les bonnes pratiques seront partagées !

La campagne de dons prendra fin le 31 août 2022

Hubert Jan : « Nous sommes très fiers de nous engager dans cette action collective qui oeuvre à la préservation des ressources de la mer et des littoraux et grâce à la contribution de nos restaurateurs, nous soutenons les équipes de la SNSM qui sauvent des vies au quotidien ».

Pour inscrire son établissement : <https://fetedelameretdeslittoraux.fr/snsm/>

## Fin du déplafonnement des titres-restaurant au 30 juin

**Dès le 1er juillet, le plafond redescend à 19 € ! 4 millions de salariés sont concernés.**

Cette mesure avait été prise pour relancer l'activité économique des restaurants à la suite des fermetures obligatoires subies par le secteur.

Le bilan de la mesure s'est avéré très positif. En effet, le déplafonnement a joué son rôle d'instrument de la relance économique sur le plan conjoncturel avec la consommation des stocks de titres accumulés. De plus, il a été constaté une augmentation significative du panier moyen chez les restaurateurs de 14 € à 21 €.

D'une manière globale, cette disposition a permis d'injecter 700 M€ direc-

tement en soutien de la restauration traditionnelle.

La crise sanitaire semble derrière nous, en conséquent les mesures exceptionnelles prennent fin.

Pour autant, l'UMIH demande un déplafonnement quotidien de manière pérennisée à hauteur de 29 € uniquement dans le secteur de la restauration et la suppression de l'utilisation des titres-restaurant le dimanche et les jours fériés, afin de réaffirmer le principe même du dispositif destiné aux salariés. Ces mesures sont également défendues par les émetteurs de

titres et la commission nationale des titres-restaurant.

Les dispositions ont l'avantage de poursuivre le soutien économique nécessaire aux restaurateurs, sans dénaturer la raison première du titre restaurant (titre social).

Hubert Jan, président branche restauration UMIH : « La mesure, que nous avons demandée, du déplafonnement à 38 euros pour les professionnels de la restauration a porté ses fruits, nous souhaitons pouvoir la prolonger. C'est une mesure qui ne coûte rien aux finances publiques. »

7-10 juillet  
**2022**



UMIH

UNION DES MÉTIERS ET  
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

# Fête de la MER et des LITTORAUX



**CET ÉTÉ,  
FAITES UN DON AUX  
SAUVETEURS EN MER !**

**RENDEZ-VOUS SUR  
don.snsm.org**

[www.fetedelameretdeslittoraux.fr](http://www.fetedelameretdeslittoraux.fr) • 3



Secrétariat général  
de la mer



## Finale de la 17<sup>e</sup> édition du concours de biérogologie

**Roland Héguy, parrain de l'édition 2022, a remis, mardi 10 mai, le Trophée.**

Le concours de biérogologie organisé par Les Brasseurs de France, présidé par Matthias Fekl, est ouvert aux étudiants, entre 18 et 25 ans, des établissements d'enseignement hôtelier est organisé par Les Brasseurs de France, présidé par Matthias Fekl.

48 établissements ont participé au concours à travers les sélections se sont déroulés en région.

Ce concours permet de faire découvrir aux élèves et aux enseignants la richesse et la diversité de la production brassicole et plus particulièrement des brasseries françaises, de la même



**Maxence Coulomb (1er) entouré de Marie Gibourdel (2e), Icep Formation, Caen (14) et d'Etienne Mangin (3e), académie internationale des vins, Landersheim (67).**

manière que cela est fait pour le vin. La finale s'est déroulée le 10 mai à l'école Ferrandi à Paris sous le parrainage de

Roland Héguy, qui a remis le trophée au gagnant : Maxence Coulomb de l'école hôtelière Bonneveine de Marseille, a remporté le concours avec son cocktail à base de bière sans alcool « L'Incroyablement sobre ».

Les huit étudiants finalistes ont été jugés sur quatre épreuves : le Cocktail, le Service de la bière au bar, les Alliances bières & mets, l'Analyse sensorielle et une épreuve théorique de culture générale sur la bière et la brasserie. Des épreuves techniques, nécessitant une connaissance pointue, sont jugées par un jury de professionnels de l'univers de la restauration, de la brasserie et de la gastronomie.

## EquipHotel : un salon proche de vous, avec vous, pour vous et... avec l'UMIH

**Du 6 au 10 novembre EquipHotel est de retour pour une édition sur le thème de l'hospitalité engagée. Téléchargez une invitation gratuite sur le site [www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com) et entrez IPFUMIH.**

Après deux années de crise sanitaire et dans un contexte économique difficile, EquipHotel a choisi la thématique de l'Hospitalité engagée à l'image du parrain de cette nouvelle édition Christophe Hay (Fleur de Loire – Blois). Aujourd'hui, les professionnels doivent savoir tout faire : gagner en attractivité - se projeter dans la durée et le durable - faire du beau avec du bien- miser sur le soin de soi- penser le digital à visage humain. Ce seront les thèmes développés durant les cinq jours du salon. « Cette édition de retrouvailles sera l'occasion de découvrir une pléiade d'innovations en produits et services, de rencontrer des experts, de profiter de nombreux retours d'expériences, d'assister à des conférences, ateliers, concours, scénographies et autres espaces expérientiels. Du sur-mesure

*pour dessiner, aujourd'hui, les contours de l'hôtellerie et de la restauration de demain »,* ainsi que l'explique Beatrice Gravier, directrice d'EquipHotel.

### Les conférences de l'UMIH à EquipHotel

Comme à chaque édition, l'UMIH sera présente et animera des conférences sur des sujets d'actualité.

#### Ruralité : comment les CHR participent au développement des territoires ?

Sources d'emploi et moteur d'une dynamique économique, les CHR sont au coeur du développement d'une petite ville ou d'un village. En zones rurales, ils sont souvent les premiers employeurs. Comment attirer main-d'oeuvre, nouveaux habitants et touristes ? De quelle façon participer au maillage de nouvelles zones d'activités ? Quelles mesures prendre pour favori-

ser actions durables et locales, circuits courts, mise en avant des producteurs locaux ?

#### Économie durable et CHR : quels sont les grands enjeux ?

Comment appliquer la loi climat et résilience, la loi AGEC et le décret tertiaire dans les CHR ? Comment être le plus vertueux possible tout en gardant une offre attractive, qualitative et conforme aux attentes des clients ? Éléments de réponses le temps d'un débat.

Pour Hervé Bécam, « l'engagement des professionnels doit aller au-delà du tri des déchets ou des circuits courts. La réflexion doit porter sur le projet global lui-même. De la construction ou de la rénovation de l'établissement, aux choix des matériaux, des produits proposés et au service. »

# EQUIPHOTEL PARIS

THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE

6-10 NOV. 2022



**SOURCING.  
NETWORKING.  
INSPIRATION.  
EMOTION.**

**FOODSERVICE  
DESIGN  
BIEN-ÊTRE  
TECHNOLOGIE & SERVICES**

## Inauguration de la rue André Daguin à Auch

**A l'initiative d'Ariane Daguin, une pétition circulait sur les réseaux sociaux, demandant que la ville d'Auch rende hommage au chef doublement étoilé en donnant son nom à l'une des artères de la ville. L'UMIH avait soutenu cette initiative. C'est chose faite !**

Le 14 mai dernier l'inauguration de la rue André Daguin fut l'occasion d'une fête conviviale aux portes de l'Hôtel de France. Roland Héguy était présent et a rendu un hommage remarqué au nom de la profession au formidable cuisinier que fut André Daguin, à l'ambassadeur des produits du Gers à travers le monde et au défenseur de toute une profession.

Extrait du discours de Roland Héguy 14 mai 2022 :

« André Daguin a marqué l'histoire de la cuisine française, l'histoire de sa ville, l'histoire de l'UMIH. Il fut cet extraordinaire cuisinier doublement étoilé, ambassadeur de la cuisine gasconne à laquelle il a donné toutes ses lettres de noblesse. [...]

### L'homme engagé

Avant beaucoup d'autres, il a été conscient, de l'atout formidable que représente la gastronomie pour la France, en termes économiques, d'emplois et de développement des territoires, grâce à l'attrait touristique qu'elle suscite. Il était un grand défenseur de la ruralité et de la richesse des terroirs. Il avait déjà compris que le tourisme est un « Trésor pour la France ». [...]

Dans son rapport intitulé De l'Assiette aux champs, réalisé pour le Conseil économique, social et environnemental, il formulait des propositions toujours d'actualité : privilégier les circuits courts, la saisonnalité, lutter contre le gaspillage alimentaire. Je me souviens qu'il répétait souvent que les cuisiniers sont les prescripteurs des produits du terroir.



Qualité, formation, éducation, territoire. Il avait tout dit. Nous poursuivons, aujourd'hui, son travail sur les mêmes fondamentaux.

### Le meneur d'hommes

Au sein de l'UMIH, nous nous souvenons tous du formidable meneur d'hommes, tant sur le terrain de rugby que sur le terrain syndical. Sans concession, mais pas sans dialogue, la ligne droite était toujours pour lui la meilleure voie à emprunter.

Durant ses 11 années de présidence de l'UMIH, il s'est battu pour faire reconnaître le poids économique, mais également le poids culturel et sociologique de notre secteur. Il s'est battu pour que la profession unie parle d'une seule voix, que les querelles de clocher laissent la place à l'intérêt commun d'une profession. [...]

André a toujours été un soutien pour

moi. Nous avons travaillé plus de quinze ans ensemble. Quinze années d'échanges de partage, parfois d'engueulades, mais toujours dans le respect.

Nous partageons les mêmes préoccupations quant à notre profession : élever la qualité, développer les territoires, donner envie aux jeunes de venir dans nos métiers et d'y rester, transmettre. [...]

Homme charismatique, le béret vissé sur la tête, son grand pardessus jeté sur les épaules : il avait le panache des héros d'Il était une fois dans l'Ouest ! Il représentait le Gers à Paris.

Son engagement au quotidien était de préserver les valeurs, le savoir-faire, une certaine idée du bien-manger, la richesse des territoires et du bien vivre à la française. Nous poursuivons cet engagement. [...] Adichats, André !



# Votre fournisseur d'électricité et de gaz naturel

Bénéficiez d'une remise  
spéciale adhérent UMIH  
sur votre MWh de gaz ou  
d'électricité consommés



**TotalEnergies**

**L'énergie est notre avenir, économisons-la !**

Plus d'informations sur [totalenergies.fr/professionnels](https://totalenergies.fr/professionnels). TotalEnergies Electricité et Gaz France, SA au capital de 5 164 558,70 euros - Siège social : 2bis rue Louis Armand - Paris 15 - 442 395 448 RCS

# Lutte contre GHB : une campagne simple et efficace

Le GHB continue de faire l'actualité, aggravée par le phénomène des piqûres. L'UMIH, consciente de l'inquiétude provoquée par les témoignages de victimes agressées après avoir absorbé à leur insu cette drogue ou d'autres substances illicites, demande à ses adhérents et aux professionnels de redoubler de vigilance. Dans cette optique, l'UMIH 81 en partenariat avec la Préfecture du Tarn, Raymond Boissons, France Boissons Tarn et avec la participation de 13 établissements de nuit tarnais, lance une

campagne vidéo de sensibilisation et d'information. Un tchat en ligne gratuit et disponible 24h/24 et 7 jours /7 a été mis en place et permet un échange individualisé avec un gendarme ou un policier formé. La victime n'est pas obligée de divulguer son identité. L'objectif de la campagne est de permettre à chacun de faire la fête en sécurité ! La vidéo est dans un format qui permet de la charger sur toutes les plate-



formes et réseaux et de la diffuser via une clé sur les téléviseurs et écrans (contacter l'UMIH 81).

Informations complémentaires : [www.arretonslesviolences.gouv.fr](https://www.arretonslesviolences.gouv.fr)

# La course des garçons de café inaugure le festival Les Terrasses en fête



A Rodez, la course des Garçons de café est l'évènement qui lance le festival des Terrasses en fête. Ce festival existe depuis 2008 et est piloté par Jean-François Lagarde, de l'UMIH 12. Durant tout l'été, du 17 juin au 3 septembre, les terrasses des établissements ruthénois s'animeront au rythme de concerts d'artistes locaux. L'occasion d'un moment convivial et festif et de découvrir les artistes. « C'est aussi un moyen de rappeler peut-être notre rôle essentiel dans le

tissu économique, social et culturel d'une ville », rappelle Michel Santos, président de l'UMIH 12.

### La convivialité retrouvée

Après deux années de crise sanitaire, de fermeture obligatoire, de confinement qu'il est bon de retrouver la vraie vie et la convivialité. Le lancement

officiel du festival a eu lieu samedi 18 juin avec un autre évènement d'importance : la 8e édition de la Course des garçons de café. Enfants, professionnels et amateurs se sont retrouvés à 15 h place Charles de Gaulle pour se lancer dans une course d'un kilomètre de marche dans les ruelles de la ville, plateau en main, sur lequel sont posés un verre, une tasse et un pichet remplis. Pas si facile ! « C'est aussi un moyen pour nous de susciter quelques vocations », explique Michel Santos, faisant allusion aux difficultés de recrutement.

### Partout en France les courses se multiplient

Nombreuses sont les villes associées aux UMIH départementales (ou vice versa) qui ont déjà organisé leurs courses des Garçons de café, telles que Orléans, Besançon, Saint Tropez, Le Havre, Tulle, Fougères, Chartres, Troyes, Laval, etc ; de nombreuses sont encore à venir, telles que Angers le 3 juillet, Belfort le 27 août, ou encore Lille et Saint-Omer le 11 septembre, etc. La finale nationale, pilotée par l'UMIH 87 et la CCI de la Haute-Vienne, se déroulera comme chaque année à Limoges le 17 septembre prochain.

La course des garçons de café a pour intérêt de faire sortir les professionnels des établissements, de communiquer sur ces professions, de les faire connaître, de les montrer sous un jour différent. N'hésitez pas à communiquer sur ces évènements festifs et conviviaux sur les réseaux sociaux.



# BoConcept, nouveau partenaire UMIH

**D**epuis 70 ans, BoConcept conçoit, élabore et fabrique du mobilier au Danemark. La marque accompagne vos projets pour donner du caractère et optimiser vos projets d'ouverture et de rénovation d'hôtels, bars, restaurants, bureaux et autres et construire un espace unique pour vos clients et collaborateurs grâce à ses meubles fonctionnels intelligents personnalisables et adaptables selon les configurations et vos besoins.

## BoConcept en 3 notions :

### 1. Un design mêlant le style scandinave et métropolitain

BoConcept a bâti sa réputation sur son style : alliance de design ultra épuré et ses d'atmosphères chaleureuses des villes contemporaines.

### 2. Personnalisation, fonctionnalité et modularité infini

Notre service BUSINESS BtoB et nos équipes de décorateurs d'intérieur vous accompagnent et conseillent de la conception à la livraison et l'installation de votre projet et travailleront vos envies de personnalisation parmi plus de 120 finitions en tissus, cuirs, différents piètements et matériaux

### 3. Une marque à l'écoute de son époque en proposant un service de décoration d'intérieur pour les professionnels.



## Vos avantages business :

- Un accompagnement par des décorateurs professionnels sur mesure pour votre projet
- Une large gamme de mobilier exclusif professionnel
- Une confection, une livraison et installation professionnelle
- Des remises professionnelles dédiés aux adhérents UMIH

Pour toute demande d'informations ou pour un aménagement personnalisé, voici votre contact dédié :

Sophie Salomé : Responsable marché Contract IDF chez BoConcept  
[ssee@boconcept.com](mailto:ssee@boconcept.com)



# L'UMIH 45 à l'initiative du menu-signature du Loiret

**C'est un défi d'envergure qui a été lancé à quatre écoles hôtelières du Loiret par le Département, l'UMIH 45 et la Chambre d'agriculture : concevoir et réaliser le menu-signature du département. Créer l'identité gastronomique du Loiret à partir des produits locaux et de saison. Défi relevé !**

Initialement développé par l'UMIH 45 le plat-signature du Loiret a évolué en menu-signature avec le soutien du Conseil départemental. Quatre écoles hôtelières du Loiret ont répondu présentes : le CFA des apprentis de la CMA Loiret à Orléans, le lycée hôtelier de l'Orléanais à Olivet, le lycée Jean de la Taille à Pithiviers, l'école Saint-Louis à Montargis. Au total une

plats réalisés à un jury de 10 professionnels présidé par la marraine de l'opération Marie Gricourt, cheffe étoilée de la Table d'à Côté à Ardon. Composaient également le jury Thierry Deraime, président UMIH 45, Gilbert Guttin ancien président de l'UMIH 45, Catherine Delacoute, cheffe et propriétaire du Lancelot, à Chilleurs-aux-Bois, Emmanuelle Jary, journaliste culinaire sur les réseaux sociaux.

Le vote du jury comptait pour 50 % du vote final, le jury dégustation composée de 60 personnes pour 30 % et le vote des Loirétain via le site dédié [menusignature.loiret.fr](http://menusignature.loiret.fr) pour 20 %.

Le service a été assuré par 13 élèves des écoles hôtelières. La Faïencerie de Gien a mis à disposition des écoles une cinquantaine d'assiettes issues de ses collections, pour le dressage des plats.



Le Menu-signature sera présenté à la carte des restaurants du Loiret pour découverte et dégusté par tous. À travers cette initiative, le Département du Loiret, l'UMIH 45 et la Chambre d'agriculture, ambitionnent de créer un véritable marqueur identitaire, pour valoriser les savoir-faire et les produits issus de l'agriculture locale.



quarantaine d'élèves-cuisiniers ont fait preuve de créativité et se sont entraînés pour inventer ce menu composé d'une entrée/plat ou plat/dessert. Une contrainte : utiliser des produits frais, bruts et de saison provenant de producteurs locaux.

Le 20 mai à la halle de la Chameroles, après une préparation de quatre heures, les équipes ont présenté les différents



### Le menu-signature du Loiret

#### Entrée

Truite façon gravlax, pesto de betterave et vodka, légumes pickels et blinis safranés à la mousse de chèvre, de l'école Saint-Louis à Montargis

#### Plat

Selle d'agneau de Sologne, petits pois- carottes revisités, du lycée hôtelier de l'Orléanais à Olivet

#### Dessert

Pithiviers fondant au citron vert, gelée et salade de fraises fraîches, glace à la faisselle de chèvre, du lycée hôtelier de l'Orléanais à Olivet

<https://www.facebook.com/watch/?v=544577063960765>



Devenons l'énergie qui change tout.

# CHEZ MIMI. LES COURGETTES SONT CUITES AVEC AMOUR ET A L'ÉLECTRICITÉ VERTE.

Avec EDF, toutes les entreprises peuvent passer à l'électricité verte\*.



L'énergie est notre avenir, économisons-la!

\*Certifiée avec les garanties d'origine, délivrées par un organisme indépendant. Plus d'informations sur [edf.fr/entreprises](https://www.edf.fr/entreprises).

PARTENAIRE  
PARALYMPIQUE ET OLYMPIQUE

RCS PARIS 852 081 317

# Une campagne d'image et de syndicalisation

**La question du recrutement des adhérents est toujours un sujet de préoccupation. Trouver l'idée géniale qui fera adhérer tous les professionnels du département à l'UMIH, nous sommes nombreux à en rêver.**

L'UMIH 38 diffuse depuis le 3 mai une vidéo sur les réseaux sociaux qui est à regarder. Est-ce la meilleure idée, qui peut le dire ? Elle existe, elle est drôle et explicite.

Les membres du CA de l'UMIH 38 se sont investis et engagés dans ce programme et ce sont eux qui apparaissent à l'écran. « *C'était important pour nous et nous l'avions indiqué dans le cahier des charges que les membres du CA soient impliqués* », explique Gaëtane Besson-Chavant, directrice de l'UMIH 38. Avant d'ajouter « *l'objectif était également de montrer que grâce à l'UMIH, on est entouré de professionnels qui rencontrent les mêmes difficultés, que l'UMIH est lieu d'échanges et de réponses* ».

La vidéo a dans un premier temps été diffusée sur Facebook, puis LinkedIn où elle rencontre un succès auprès



des instances économiques iséroises. La seconde étape sera la diffusion sur Instagram.

L'UMIH 38 a investi dans cette vidéo grâce à sa politique de partenariat local.

Regardez la vidéo : <http://umih38.fr/index.php/adherer-a-lumih38/>  
Si le principe vous intéresse, l'UMIH 38 se tient à votre disposition pour répondre aux questions.

# Recycler le savon des hôtels

## UNISOAP

# ENSEMBLE ET SURTOUT AVEC VOUS!

*Nos équipes restent pleinement mobilisées pour vous accompagner, échanger sur votre situation et vous conseiller dans la période actuelle.*

- En mettant à votre disposition des formats adaptés à la **vente à emporter**
- En vous conseillant pour valoriser vos offres à emporter et le **click and collect**
- En vous accompagnant dans vos **démarches administratives et financières**
- En vous conseillant sur **les bonnes pratiques** à adopter
- En continuant à **vous livrer**



## L'ACCÈS À L'APPLICATION

SET NEWS 7/7

**VOUS EST OFFERT** PENDANT  
TOUTE CETTE PÉRIODE

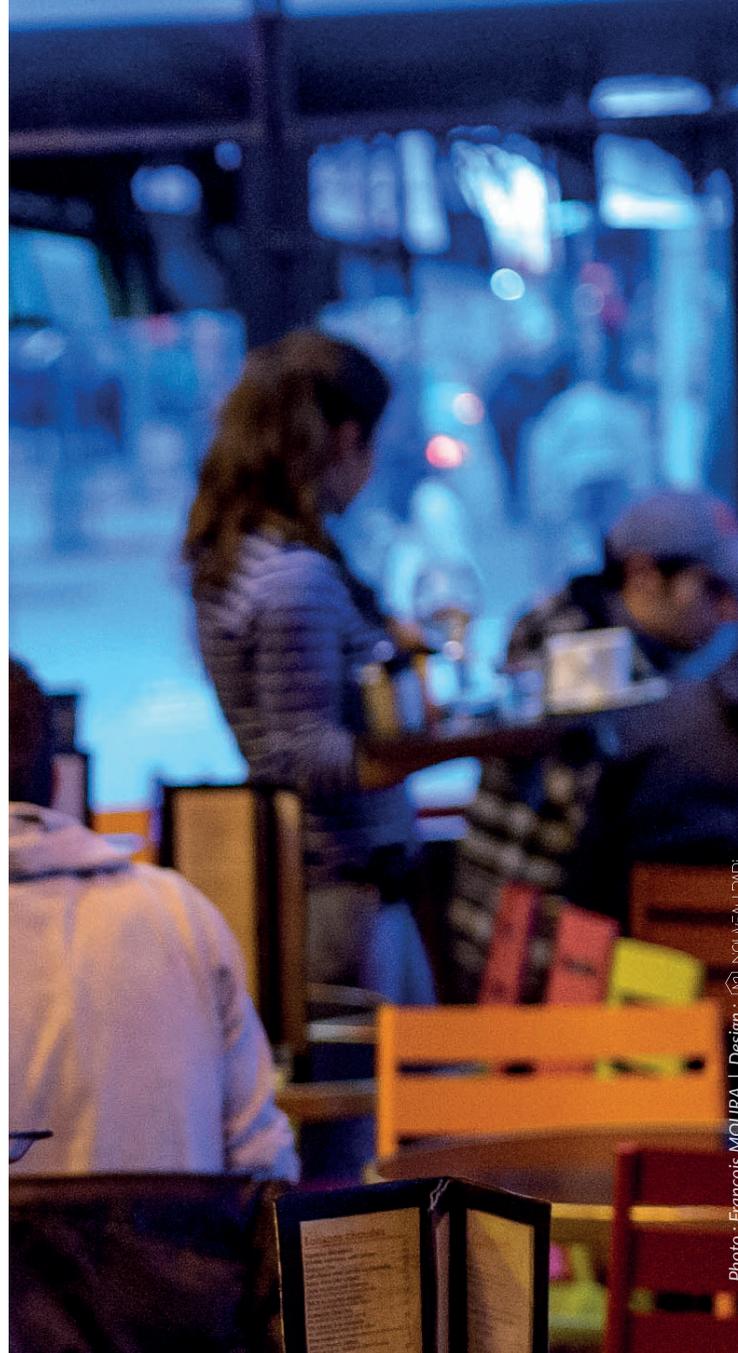
Téléchargez l'application



**FRANCEBOISSONS**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



À VOTRE **ÉCOUTE** :  
par téléphone, par e-mail

EN LIGNE **24H/24 - 7J/7** :  
sur **myfranceboissons.fr**

# Une check-list complète vers le mandat

par Maître Lominé, notaire à Paris

**Lors de la vente d'un établissement, le vendeur a une obligation d'information auprès de l'acquéreur. Si cette obligation est correctement remplie, si l'acquéreur est correctement informé dès le début de la transaction, celle-ci est sécurisée et a des chances d'aboutir relativement rapidement.**

La check-list présentée ci-dessous n'a pas la prétention d'être exhaustive, chaque établissement ayant ses spécificités, mais d'être très concrète et de proposer une liste d'éléments à réunir pour la mise en vente d'un établissement. La collecte le plus en amont possible des informations permet, au moment du mandat de vente, de gagner en précision, en temps et en sécurité quant à la transaction.

## 1- Documents relatifs à l'établissement

### - Identification de l'entité détentrice du fonds de commerce

Le fonds de commerce est-il exploité par une personne physique (la personne est installée en nom propre) ou une personne morale (le fonds de commerce est détenu par une société) ?

Si l'établissement est détenu par une société, lors de la transaction, deux situations peuvent être distinguées : soit une cession des parts de la société, ce qui nécessite des pièces concernant la société elle-même. Soit une cession du fonds de commerce est envisagée. Dans tous les cas il est important de fournir des statuts à jour. Il arrive fréquemment que les vendeurs ne fournissent que les statuts constitutifs alors qu'entretemps des

cessions de parts ont été réalisées et les mises à jour n'ont pas été retranscrites. Ce qui induit une perte de temps.

*Le régime matrimonial* peut avoir des conséquences sur la vente. Il faudra fournir le contrat de mariage dans le cas où il en existe un. Exemple : un fonds de commerce a été créé alors que les époux sont mariés sans contrat de mariage et



durant la communauté. Même si un seul des époux est immatriculé, c'est-à-dire qu'un seul exerce l'activité, lors de la vente, il faut la signature des deux époux. Le fonds est un bien dépendant de la communauté.

### - Extrait KBis

### - Certificat d'absence de procédure collective

- **Etat relatif aux inscriptions des privilèges et nantisements**  
Quand une affaire est vendue, se pose la question du désintéressement des créanciers et donc de la disponibilité du prix de vente. Si l'information concernant des inscriptions pour des montants supérieurs au prix de vente est connue suffisamment tôt dans la procédure transactionnelle, il est possible de prendre contact avec les créanciers pour tenter de négocier la distribution du prix.

*Elément fondamental :*

- **Le titre de propriété du fonds de commerce** (sauf si c'est une création). Il s'agit de l'acte d'achat soit du fonds de commerce lui-même, soit des parts sociales. Dans le cas où il s'agit de parts sociales, c'est-à-dire de la reprise d'une entreprise, il est utile au notaire de disposer des garanties d'actifs-passifs qui auraient pu être signées en parallèle et de savoir si ces garanties ont été mises en jeu ; en clair de disposer de l'historique de l'établissement.

### - Le bail

La copie du bail et des annexes, la copie des avenants.

Qu'il s'agisse d'un bailleur extérieur ou d'une société détentrice de l'immobilier, il existe toujours un bail entre la structure propriétaire et la structure d'exploitation.

Lors de la période du confinement, des bailleurs et des locataires ont pu réaliser des avenants à leur bail,

parfois pour consentir temporairement des diminutions de loyers.

- La copie des garanties et des cautions. C'est un document important à présenter surtout si le vendeur s'est porté caution pour le paiement des loyers. Le nouvel acquéreur sera sans doute dans l'obligation de se porter caution en lieux et places du vendeur. Par conséquent, il faut pouvoir enlever le cautionnement du vendeur afin d'éviter une situation ubuesque où la cession aurait été faite avec un cautionnement qui serait « actif ».

- **La copie de l'état des lieux d'entrée.** S'il n'y a pas d'état des lieux d'entrée, attention à la restitution des cautions lors de la sortie.

- **La copie des factures et quittances de loyer sur les cinq dernières années.** Dans le cas où il s'agit de la vente de parts sociales, d'une société, l'entité juridique locataire reste locataire ; ce qui est vendu c'est la société exploitant le fonds. Il est donc recommandé de vérifier qu'il n'y ait pas un passif de loyers impayés.

En cas d'absence de quittance sur cinq ans, un courrier du bailleur indiquant que le locataire est à jour des loyers et qu'aucune procédure n'est en cours est nécessaire.

- **La copie des correspondances significatives avec le bailleur,** notamment les autorisations de travaux. Ainsi si le bailleur met un terme au bail, il ne peut réclamer une remise en état d'origine.

- **Le montant du dépôt de garantie afin de savoir s'il a été réévalué ou non.**

- **Éléments sur le classement de l'établissement**

Généralement, ce sont les premiers

éléments regardés par l'acquéreur. Par conséquent, les professionnels y pensent spontanément. Il s'agit des éléments liés à la marque de l'établissement ou aux marques dont l'établissement pourrait être propriétaire. Ils peuvent avoir un impact sur la valorisation du fonds de l'établissement.

- **Licence de débit de boissons.** Vérifier que la licence est toujours en exploitation ou n'est pas sous le coup d'une fermeture administrative.

- **Les éléments comptables et financiers**

Les bilans et comptes de résultats des cinq dernières années permettent à l'acquéreur d'avoir une vision complète de son achat.

- **D'autres éléments auxquels le vendeur ne pense pas forcément,** mais qui permettent à l'acquéreur d'avoir une vision plus large de son

- **Idéalement les pourcentages** du CA réalisés avec des plates-formes de réservation, les commissions reversés, la clientèle récurrente.

- **Le chiffre d'affaires et de résultat depuis la dernière clôture comptable.**

- **Livres comptables – registre des immobilisations, comptes courants d'associés.**

- **Répartition du CA par activité si l'établissement a une pluri-activité**

- **Contrats en cours**

Il s'agit des contrats d'assurance, emprunt, crédits-baux, location de matériel, etc. De manière générale, tout ce qui engage le propriétaire et en conséquent se trouve à engager l'acquéreur. Ces éléments sont importants notamment dans le cas de vente de société parce



achat : des éléments marketing mis en place (tarifs, statistiques commerciales, taux d'occupation), les contrats avec les tour-opérateurs, agences de voyage, les comités d'entreprise.

- **Périodes d'ouverture et de fermeture, horaires, etc.**

qu'il faut penser que l'entité juridique qui existe continue d'exister avec tout ce qu'elle détient activement.

- **Liste des garanties de toute sorte (nantissement, caution ...) dont la société bénéficie ou qu'elle a consentie.**

### - Prestations de service

- **Contrat de distribution et d'exploitation** (contrats avec les fournisseurs, vidéo-surveillance, etc.)

### - Site Internet

Il est important de vérifier qui est propriétaire du site, du nom de domaine, propriété intellectuelle. Si le site a été créé par un prestataire extérieur le vendeur n'est pas forcément le propriétaire du site, il peut n'être que « locataire-utilisateur ». Il faut être vigilant à ce sujet car ce sont des questions qui peuvent poser quelques difficultés lors d'une cession.

- **Matériel, agencements et outillage.** Il s'agit de la liste du matériel, de l'outillage, des agencements et installations inclus dans la cession (valorisation article par article). Il faut bien distinguer ce qui appartient au vendeur et qui sera vendu et ce qui est en location et qui n'entre pas dans la vente. La valorisation doit être faite article par article.

- **Les notices et documentations techniques** relatives au fonctionnement et à l'entretien des équipements.

### - Enseigne

Le vendeur doit fournir les documents relatifs aux demandes et obtentions d'autorisations administratives et aux paiements des taxes afférentes aux enseignes.

- **Etablissement recevant du public.** En tant qu'ERP, l'établissement doit être aux normes sécurité, hygiène et accueil des personnes handicapées, et disposer de l'ensemble des documents concernant cette obligation.

### - Autorisation d'ouverture

- **Derniers rapports et procès-verbaux de la commission de sécurité**

- **Justificatifs des travaux réalisés depuis la dernière visite** de la commission de sécurité

- **Liste des travaux réalisés**, même minimes, qui ne nécessitent pas spécialement d'autorisation (peintures intérieures par exemple).

- **Etat des effectifs et organigramme** en fonction de la taille de l'établissement.

- **Les contrats de travail et bulletins de salaires** quelle que soit la taille de l'établissement. Quand un établissement est vendu, le personnel est repris par le nouvel exploitant.

- **Déclaration Sociale Nominative**

- **Les éventuels litiges en cours avec un membre du personnel**



- **Plan de sécurité des lieux, évacuation, piscine**

- **AD'AP**

- **Sécurité ascenseur**, plan d'entretien périodique

- **Documentation technique (rapports de vérification périodique, extincteurs par exemple).**

- **Documents relatifs au personnel de l'établissement**

- En fonction de la politique de l'établissement : **intéressement, plan d'Epargne Entreprise, frais de santé, prévoyance.**

- **Départ en retraite d'un salarié** à prévoir, financement solde de compte

### 2-Documentation relative à l'immeuble

- **Organisation juridique de l'ensemble immobilier** : bâtiment

individuel, copropriété (règlement de copropriété).

- **Tableaux et relevés des surfaces**

- **Titre de propriété**, titres antérieurs le cas échéant

- **Situation hypothécaire**

- **Servitude** avec les propriétés voisines (essentiellement pour des bâtiments individuels) : canalisations, droit de passage... Il est bon d'avoir un plan de ces servitudes afin de vérifier qu'elles ont bien été actées. Un accord verbal avec le voisin pour utiliser un droit de passage ne signifie pas que le droit existe et qu'il peut être transmis. Une servitude s'effectue dans le cadre d'un acte notarié, un acte officiel avec un plan et des conditions d'utilisation.

- **Dossier « usage » du bien** (art. L631-7 CCH). Ce point est surtout important dans les grandes villes. Il s'agit de vérifier les règles d'usage et de destination du bien, s'assurer qu'il n'y a pas eu de transformations qui n'auraient pas été acceptées.

- **Urbanisme/autorisation administrative sur l'immeuble** : autorisation d'occupation temporaire du domaine public, par exemple les terrasses.

- **Dans le cas où l'immeuble a subi des transformations, des agrandissements**, il faut fournir l'ensemble du dossier : permis de construire, déclarations de travaux, déclaration ouverture de chantier DROC, déclaration d'achèvement attestant de la conformité des travaux DAACT sur les 10 dernières années.

- Si l'immeuble à **moins de 10 ans, l'intégralité du dossier des assurances construction** (PV de réception, levée des réserves, justifications des réserves) doit être fourni

- **Fiscalité** : état des déductions TVA, en fonction des travaux effectués, taxe foncière, état des amortissements en fonction des plus-values.

- **Diagnostics techniques** : amiante, état des risques pollution, état parasites (termes, mэрule, installations techniques, gaz/électricité/DPE, analyse de l'eau (blocs climatisation, légionellose, assainissement, conformité / travaux à prévoir, ERPS / Carrez.

A l'ensemble de ces éléments s'ajoutent les informations concer-



nant le nom commercial et le fichier client.

Lors de la vente d'un fonds de commerce il est important pour le vendeur de se mettre à la place de l'acheteur et de fournir le plus tôt possible l'ensemble des éléments. Tout ce qui est anticipé est du temps gagné sur la suite. Le but est de garantir à l'acquéreur d'avoir en sa possession tous les éléments afin d'avoir une vue d'ensemble de son achat. Il s'agit surtout de protéger le vendeur au titre de l'obligation d'information et au titre d'une éventuelle garantie d'actif-passif et de sécuriser la transaction.

**Pour revoir l'intervention de Maître Lominé :**

<https://attendee.gotowebinar.com/record-ing/7094348512418335503>

Prochain webinaire :  
Le mandat de vente

**Notel** est un réseau de notaires fondé en 1998, au service de l'hôtellerie-restauration.

Cette spécialisation permet d'apporter une expertise juridique et fiscale, un conseil en matière de gestion du patrimoine, une aide pour sécuriser les fonds de commerce, les titres de société, les murs et les intérêts personnels des entrepreneurs CHR.D.

Depuis 2019, Notel est partenaire de l'UMIH avec l'objectif commun d'améliorer les services rendus aux exploitants lors de la négociation, l'achat, la vente ou la transmission d'un établissement. Ce partenariat apporte aux adhérents des avis de valeur, des expertises approfondies, la rédaction d'actes authentiques mais aussi la recherche d'acquéreurs et de vendeurs de fonds de commerce dans le secteur CHR.D.

+ **Nous contacter** : [www.notel.org](http://www.notel.org) - [contact@notel.org](mailto:contact@notel.org) ou 06 47 88 88 96

# Rendez-vous d'actualité

Depuis janvier, des rendez-vous réguliers d'actualité en vidéo, vous sont proposés afin de faire le point sur les dossiers avec les élus qui en ont la charge. L'objectif de ces webinaires est de partager la position de l'UMIH sur un sujet ou d'apporter une vision globale d'un dossier. Les aspects techniques étant par ailleurs traités dans les circulaires réalisées et émises par les services de l'UMIH.



Durant ce second trimestre, trois thèmes d'actualité ont été abordés : le 5 avril, Hélène Clotour a présenté la **Fête de la mer** à laquelle participe l'UMIH. Cet événement est organisé au profit de la Société nationale des sauveteurs en mer (SNSM). Cette année, la Fête de la mer se déroule du 7 au 10 juillet. La société Heoh a apporté des explications pratiques du principe de l'arrondi sur TPE.

Retrouvez ce webinaire : <https://drive.google.com/file/d/1dwEppaywLV7P7y8MCNbO41eO1vd0dS4W/view?usp=sharing>



Le 21 avril, entre les deux tours de l'élection présidentielle et avant les élections législatives, Roland Héguy et Hervé Bécam ont souhaité présenter le **Manifeste UMIH-GNC** réalisé pour porter la parole du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Retrouvez ce webinaire : <https://drive.google.com/file/d/1RdhDihgLoHWbqRag8UQYgt-Rt3aYNYep/view?usp=sharing>

Télécharger le Manifeste : [Manifeste-presidentielle-v2.pdf \(umih.fr\)](#)

Le 7 juin, Laurent Lutse a abordé le thème de la prévention avec deux sujets : le Saffthon avec le professeur Denis Lamblin et le GHB avec Thierry Fontaine, président d'UMIH Nuit.

Le rôle de l'UMIH est d'alerter nos adhérents sur les **dangers, dans le cas présent, de l'alcool durant la grossesse et du GHB**, aussi bien pour les clients et que pour les salariés

Retrouver ce webinaire : <https://drive.google.com/file/d/1dwEppaywLV7P7y8MCNbO41eO1vd0dS4W/view?usp=sharing>

Télécharger la vidéo de présentation du Saffthon :

[https://youtu.be/\\_rtbBJ\\_ljxk](https://youtu.be/_rtbBJ_ljxk)

Commander des kit communication de prévention : <https://www.helloasso.com/associations/saf-france/boutiques/kit-de-communication-saffthon>

N'hésitez pas à nous demander le document de présentation du Saffthon.



JOSEPH EST  
RESTAURATEUR.  
À CHAQUE SERVICE  
IL PRÉPARE PRÈS DE  
100 ASSIETTES.



HEUREUSEMENT,  
AVEC KLESIA,  
IL EST BIEN  
COUVERT.

### Complémentaire Santé – Prévoyance – Retraite

C'est parce que nous connaissons si bien les métiers de la santé, du conseil, de la restauration, de l'hôtellerie, du transport, et des commerces de proximité que nous sommes en mesure de vous apporter les solutions les plus adaptées à vos besoins. KLESIA, au service des entreprises de service depuis plus de 65 ans.

**KLESIA**  
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES