

Sommaire

- Election confédérale P.2**
- 70^e congrès UMIH P. 2**
- Equiphotel P.4**
- Election CAT P.6**
- Election à l'Hotrec P.6**
- 12^e édition Jeunes talents maître restaurateur P.8**
- Rabelais 2022 P.10**
- UMIH 39 P.12**
- Course(s) des garçons de café P.14**
- Casse-tête de l'énergie P.16**
- Décret tertiaire P.17**
- Exposition P.17**

Carnet

UMIH 09 : Philippe Raja succède à Philippe Huertas

UMIH La Réunion : Patrick Serveaux a été réélu

CAT : Jean-Virgile Crance succède à Roland Héguy à la présidence

HOTREC : Alexandre Archier succède à Melissa Morandi (GNI) en tant que membre de l'Excom (comité exécutif)

Dates à retenir

27 octobre : élection confédérale à Paris en présentiel

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

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

L'aventure se poursuit

Nous sommes arrivés au bout d'un cycle. Pour Hervé et moi, la présidence de l'UMIH est terminée. Un nouveau cycle va s'ouvrir dans quelques jours lorsque les présidents départementaux auront fait leur choix. Notre organisation va vivre un moment particulier. 5 tickets se présentent à l'élection confédérale, c'est un signe de l'intérêt que suscite l'UMIH. Le syndicalisme patronal n'est pas mort, et l'envie de défendre notre profession, nos métiers, nos adhérents est toujours vive. Nous pouvons en être fier.

Cette élection va donner à l'UMIH un nouveau souffle et une nouvelle énergie pour poursuivre le travail engagé. Il me semble important de continuer d'œuvrer pour, non seulement maintenir, mais ancrer la place de nos métiers dans le Tourisme. De mettre en évidence l'importance de nos établissements dans les campagnes en termes économiques, d'emplois, de lien social et de perspectives touristiques. L'objectif est de redonner de la vie à la ruralité et de lutter contre la désertification de nos campagnes en apportant une solution économique durable.

L'un des enjeux d'un point de vue structurel, sera le rassemblement de nos organisations professionnelles. Ce sujet ne touche pas de près nos entreprises et nos adhérents. Mais l'avenir de l'UMIH en dépend et derrière cela la défense de nos métiers et de nos adhérents. D'autres sujets sont sur la table, tels que le développement durable, le coût des matières premières et de l'énergie, la pénurie de main d'œuvre,



la préservation du mot restaurant, et d'autres viendront s'ajouter au fil du temps. Le contexte économique, social, géo-politique évolue très rapidement et notre secteur doit s'adapter au fur et à mesure. Je suis sûr que les nouveaux élus vont, par leur action, donner du sens à l'ensemble de ces sujets. C'est de leur devoir et de leur responsabilité de le faire.

Dès la fin du mois, une des premières missions de la nouvelle gouvernance sera de traiter le social et notamment le dossier frais de santé, sujet crucial. Sans oublier, bien sûr, les événements organisés sur notre territoire et porteurs pour notre secteur : la coupe du monde de rugby l'année prochaine, les Jeux Olympiques et paralympiques de 2024. Ces manifestations vont braquer les projecteurs sur la France, sur sa capacité à organiser des grands événements et sur sa capacité à accueillir une clientèle touristique importante. Nous serons jugés dessus et l'avenir économique de notre activité en dépend. Je vous l'ai souvent dit : il ne faudra pas se manquer. Une dernière chose, lors de ces élections : de la concurrence OUI, des débats BIEN SÛR, un peu de tension POURQUOI PAS. Mais au terme de cette élection, nous devons être tous réunis et rassemblés pour affronter et surmonter les défis qui s'annoncent. L'enjeu politique de la nouvelle équipe sera de valoriser nos métiers, nos entreprises au sein du monde du tourisme.

Roland Héguy

Election confédérale UMIH : les candidatures en présence

Par souci de neutralité et d'impartialité, il a été décidé que l'Essentiel NOUS CHRD ne publiera pas les programmes et professions de foi des candidats à la présidence de l'UMIH.

Les 5 candidatures validées

Le 29 septembre 2022, le conseil de surveillance de l'UMIH a examiné les dossiers des candidatures reçues et a validé les 5 «tickets» suivants à la présidence confédérale (par ordre alphabétique du candidat président) :

- Laurent Duc et Nathalie Baudoin
- Alain Grégoire et Hubert Jan
- Stéphane Manigold et Grégory Pourrin
- Bernard Marty et Sabine Ferran
- Thierry Marx et Eric Abihssira

L'élection (1er et 2e tour) aura lieu le jeudi 27 octobre en présentiel à Paris, sous contrôle d'un huissier de justice. Les électeurs sont les membres adhérents de l'UMIH, soit les syndicats départementaux, les syndicats associés, représentés par leur président : GNC, Sneg&Co, France Thalasso et CSLMF (chambre syndicale des lieux musicaux festifs et nocturnes), ainsi que les structures interdépartementales : UMIH nuit, Umih bowling, Umih Prestige.

Les nouveaux président et vice-président confédéraux entreront en fonction à l'issue du résultat des élections le 27 octobre 2022.

Le 70e congrès de l'UMIH

Le Congrès se déroulera du 22 au 24 novembre 2022 à Brest et aura pour thème : S'engager pour Réussir !

Ce rendez-vous annuel aura une saveur particulière cette année, puisqu'il sera présidé par le nouveau président de l'UMIH. Pour autant, le principe-même est inchangé. Durant trois journées de travail les congressistes participeront à des tables rondes d'actualité et à des assemblées générales de branche.

L'engagement est nécessaire pour réussir les défis d'adaptation qui se posent à notre secteur d'activité et à chaque entreprise au quotidien (gestion des ressources, développement durable, numérique, équilibre financier, modèle économique). L'engagement vis-à-vis de nos salariés afin de les fidéliser et créer un environnement de travail suffisamment attrayant pour le rendre attractif. Enfin l'engagement



©Brest Métropole

au sein d'une organisation professionnelle pour défendre les intérêts de notre profession, nos métiers, nos

savoir-faire, notre identité. Des sujets qui animeront les débats durant ces trois jours.

**S'ENGAGER
POUR
RÉUSSIR !**

**70È CONGRÈS
UMIH**

BREST
**22, 23, 24 NOV.
2022**

UMIH
UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

DIALOGUES & SOLUTIONS

L'UMIH au salon EquipHotel Paris du 6 au 10 novembre 2022

Le salon EquipHotel revient à Paris Porte de Versailles après quatre années d'absence pour cause de crise sanitaire. 1200 exposants français et étrangers, ainsi que de nombreux experts seront à votre écoute sur le salon référent de l'hôtellerie-restauration en Europe. Au programme : 4 univers, 5 thématiques, 15 espaces expérientiels et plus de 100 conférences pour guider, conseiller, partager, échanger. Venez nous retrouver sur l'espace UMIH au Hall 4 Stand B077

Téléchargez votre badge gratuit en utilisant le code UMIH :
IPFUMIH : [https:// badge.equiphotel.com/visiteur.html](https://badge.equiphotel.com/visiteur.html)

Au programme

Dimanche 6 novembre, de 16 h 00 à 16 h 45, Hall 4 – salle Foodservice

Table ronde organisée par l'UMIH et son partenaire le réseau notarial NOTEL : **L'actualité de la transmission de son restaurant**, animée par Maître Paradis et Maître Lominé.

Lundi 7 novembre de 11 h 30 à 13 h 00, Hall 7.1 – salle Talks Hospitality & Tech

Table ronde organisée par la commission Ruralité de l'UMIH : **« Comment les CHR participent au développement des territoires ? »**

Sources d'emploi et d'une dynamique économique, les CHR sont au cœur du développement d'une petite ville ou d'un village. En zone rurales ils sont souvent les premiers employeurs. Comment attirer main d'œuvre, nouveaux habitants et des touristes ? De quelle façon participer au maillage de nouvelles zones d'activités ? Quelles mesures peut-on prendre pour favoriser actions durables et locales, circuits courts, mise en avant des producteurs locaux, participation à des actions communautaires... ?

Intervenants : Charles-Edouard Barbier, Président commission de la ruralité, Sébastien Gaches - Cuisinier autodidacte, gérant Hotel du Viaur, Bernard Delcros – Sénateur du Cantal, Président du Parlement rural français, Bastien Giraud – Directeur Bistrot de Pays, Martine Portet – Directrice de la MFR d'Argentonay-

Mardi 8 novembre de 14 h 00 à 14 h 45, Hall 7.1 – salle Hospitality & Tech

Table ronde sur **L'actualité de la transmission hôtelière**, organisée par l'UMIH et son partenaire NOTEL, animée par Maître Painsar et Maître Doman.

Mercredi 9 novembre de 11 h 30 à 12 h 15, Hall 7.1 – salle Talks Architecture & Design

« 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 dans les hôtels et les restaurants, tout en gardant une offre attractive, qualitative et conforme aux attentes des clients ? Éléments de réponses le temps d'un débat.

Intervenants : Mathieu Labro, Co-fondateur Take a waste, Sophie Portier, Responsable Fonds Tourisme Durable à l'Adème, Ludovic Poyau, président de la Commission Ecodurable UMIH, Laurent Bailbé, EDF

Mercredi 9 novembre de 14 h 00 à 17 h 00 sur le stand de l'UMIH Hall 4 Stand B077

Concours UMIH des jeunes barmen. Remise des prix dès 17 h 30.

EQUIPHOTEL PARIS
THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE
6-10 NOV. 2022

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

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

built by **RX** In the business of building businesses

Une nouvelle équipe à la tête de la CAT

Lors de l'AG du 15 septembre, les membres de la Confédération des acteurs du tourisme, ont choisi leur nouveau président, Jean-Virgile Crance, pour un mandat de 3 ans. Il succède ainsi à Roland Hegny, président cofondateur de la CAT. Pierre-Louis Roucaries, président d'UNIMEV, a été élu Président délégué.

La CAT en a profité pour réaffirmer ses priorités pour le Tourisme :

- L'emploi et l'attractivité de nos métiers. Il est nécessaire de poursuivre la mobilisation autour de ce thème, en écho à la campagne de communication lancée par le gouvernement « le tourisme recrute ».

- Trouver le juste équilibre entre sobriété énergétique, hausse des coûts, critère d'acceptabilité pour les clients et impact sur la rentabilité des entreprises.
- Fiscalité (notamment remboursement des PGE) et nécessité d'investir afin de moderniser et développer l'offre touristique, à l'aube des événements majeurs

Le nouveau bureau de la CAT

- Nicolas Dayot, président FNHPA, pour le secteur des hébergeurs/restaurateurs
- Jean-Pierre Mas, président EDV, pour le secteur des opérateurs de voyages
- Frédéric Aviérinos, vice-président E2F, pour le secteur des transporteurs
- Alex Maulin, président de DSF, pour le secteur des activités génératrices de flux touristiques



La CAT réunie autour de Roland Hégy, co-fondateur (6e à partir de la g) et de son nouveau président Jean-Virgile Crance (3e à partir de la g).

pour la destination France (Coupe du monde de rugby et Jeux Olympiques).
« La CAT, voix du tourisme, est devenue l'acteur incontournable du Gouvernement pour, ensemble, réussir les mutations et évolutions économiques et sociales de nos métiers. L'industrie du tourisme doit pouvoir

atteindre 10 % du PIB de la France à 5 ans (actuellement 8 % du PIB, 330 000 entreprises et 2 millions de salariés.). Je suis confiant sur notre capacité à relever les défis de notre industrie touristique grâce à la diversité des secteurs et des entreprises que nous représentons et ses multiples expertises. »
Jean-Virgile Crance, président de la CAT, président du GNC.

Election à l'HOTREC

Lors de la 85ème Assemblée générale de l'HOTREC, l'organisation européenne des hôtels, cafés, restaurants, qui s'est déroulée le 6 octobre à Stockholm, se sont tenues les élections visant à renouveler les membres du Comité exécutif (ExCom).

A cette occasion, Alexandre Archier, vice-président du GNC syndicat associé de l'UMIH, a été élu, succédant ainsi à Mélissa Morandi (GNI). Alexandre Archier s'est engagé à poursuivre le travail de Mélissa Morandi et a affirmé sa volonté de voir la France participer au sein de l'HOTREC, à l'avancée de dossiers clés et d'envergure européenne tels que la crise de l'énergie, le développement durable, la pénurie de main d'œuvre mais aussi la distribution et la location de meublés touristiques...

Au-delà de leurs frontières, les trois or-

ganisations (UMIH, GNC et GNI), réunies dans FHE (French Hospitality in Europe), continueront de défendre au sein de l'HOTREC notre secteur constitué d'indépendants et de chaînes, pourvoyeur d'emplois et de richesses tant à l'échelle nationale qu'euro-



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



malakoff humanis

SANTÉ - PRÉVOYANCE - RETRAITE - ÉPARGNE

On aime vous voir sourire

Jeunes talents maître restaurateur : 12e édition

Promouvoir l'excellence à travers l'exemple des jeunes est un des objectifs que s'est fixé l'UMIH en soutenant des concours prestigieux, tels que les worldskills, les Rabelais des jeunes talents ou encore les Jeunes talents maître restaurateur.

Le Concours Jeunes Talents est un concours national qui contribue depuis 2010 à valoriser la formation et promouvoir l'excellence de la gastronomie et du fait maison au travers du talent de jeunes apprentis, futurs espoirs de la gastronomie.

Le Concours vise les jeunes cuisiniers et apprentis officiant dans un restaurant proposant une cuisine artisanale française 100 % fait maison, basée sur des produits frais.

Ainsi qu'il est de coutume un thème commun a été défini : rognons et ris de veau en cocotte – purée de pomme de terre et un légume. Les concurrents reçoivent en début de session un panier contenant les principaux ingrédients. Ensuite, ils ont 2 h 30 pour réaliser un plat pour quatre personnes et le présenter au jury.

L'édition 2022 comprend 7 phases qualificatives. Les candidats finalistes se retrouveront le 21 novembre à Brest en amont du congrès de l'UMIH.

Les premiers qualifiés sont :

Orléans- Theo Guyon officiant au restaurant Le Bergerac aux côtés du chef Rudy Carnis, avec la recette : Mijotée de ris de veau et ses rognons, Purée façon Mokimo, Pickles de carottes.



Theo Guyon, qualifié à Orléans.

Saint-Etienne - Louryne Nerrinck officiant à la Table des Lys aux côtés du chef Marc Lecroisey, avec la recette : Mille-feuille de rognons et ris de veau cuisiné en cocotte. Crème de braisage au piment d'Espelette.

Carcassonne - Alex Huet, du restaurant Le Petit Jardin à Montpellier aux côtés du chef Clément Gueudré, avec la recette : Ris de Veau fumé au thym, mille-feuille de blette, bonbon de rognons accompagnés de la purée de ma grand-mère.

Nice - Marie Devillers qui officie au Bistrot du Port à Golfe Juan, avec la recette : Ris de veau en bourride, parmentier de rognons et jus réglissé.

Chambéry – Arthur Delaporte officie au restaurant du Casino Evian Resort à Evian(74)

Les prochaines phases qualificatives :

STRASBOURG : Lundi 17 octobre 2022, CEFPPA Adrien Zeller – 67400 Illkirch-Graffenstaden

DIJON : Lundi 24 octobre 2022, Cité de la Gastronomie, Ecole FERRANDI – 21000 Dijon



Arthur Delaporte gagnant à Chambéry.



Marie Devillers a remporté l'épreuve à Nice.

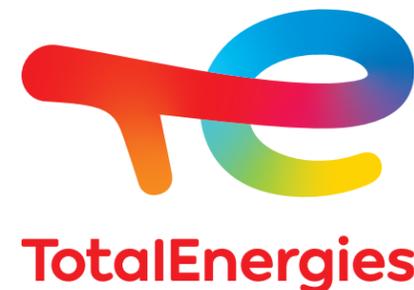


Louryne Nerrinck, vainqueur à St-Etienne.



Votre fournisseur d'électricité et de gaz naturel

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



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Plus d'informations sur 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

L'UMIH partenaire des Rabelais des jeunes talents de la gastronomie

La 10^{ème} édition des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie s'est tenue le 28 septembre dernier, aux Salons de l'Aveyron à Paris.

Les 35 jeunes lauréats, âgés de 17 à 26 ans, se sont tous distingués, durant l'année, dans leurs 13 métiers respectifs : boucher, boulanger, brasseur, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier, crémier-fromager, cuisinier-serveur, épicier, glacier, pâtisseries, poissonnier, primeur.

L'UMIH souhaitant promouvoir l'excellence des métiers, est partenaire depuis plusieurs années de la CGAD qui organise chaque année les Rabelais des Jeunes Talents destinés à promouvoir l'apprentissage et les métiers de l'alimentation. Cette récompense permet de mettre à l'honneur une trentaine de jeunes professionnels talentueux qui se sont distingués au travers de divers examens et concours au sein de leur



Comme chaque année, une soirée bien remplie en présence des représentants des OP de la restauration, notamment Jean Terlon, vice-président UMIH Restauration.

profession.

Les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie mettent aussi en valeur les chefs d'entreprise et centres de formation, véritables passeurs de savoirs.

Depuis la création des Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie en 2012, ce ne sont pas moins de 292 jeunes qui ont été honorés par leurs pairs.

Les Lauréats Cuisiniers-Serveurs



Clarisse Argout-Labbé, 22 ans, Bordeaux (Gironde)

Elle travaille dans l'entreprise familiale de traiteur, à Mérignac. Après un bac pro cuisine, elle a enchaîné avec le concours des Olympiades des métiers, qui lui a permis de monter en compétences. Très sensible aux émotions, elle aime en donner à travers ses plats et rendre les gens heureux. Pour elle, le repas est un moment important de partage et ses tartes salées comme sucrées ont toujours le goût subtil de la convivialité.



Saïd Soumalila, 23 ans, Mayotte

Il travaille dans les cuisines d'un restaurant à Avignon. Après un bac pro cuisine puis un BTS « Arts de la table et du service », mention « Dessert de restaurant », il participe au concours Worldskills. Lors de sa 2^e participation au concours Worldskills France en 2022, il décroche la médaille d'argent qui l'encourage à rêver du Bocuse d'or. Pour lui, « il faut commencer bas pour aller plus haut ». Il espère un jour décrocher son étoile au guide Michelin.



Owen Roverc'h, 17 ans, Massy (Essonne)

Issu d'une famille travaillant dans le milieu de la restauration, il sait depuis toujours qu'il souhaite devenir maître d'hôtel. En 2021, son goût pour l'excellence à la française le mène en finale du concours des Meilleurs Apprentis de France « Arts de la table et du service ». Après son baccalauréat commercialisation et services en restauration, il vient d'intégrer la célèbre école Ferrandi pour y préparer un BTS Management en hôtellerie restauration.



BoConcept, nouveau partenaire UMIH

Depuis 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 :

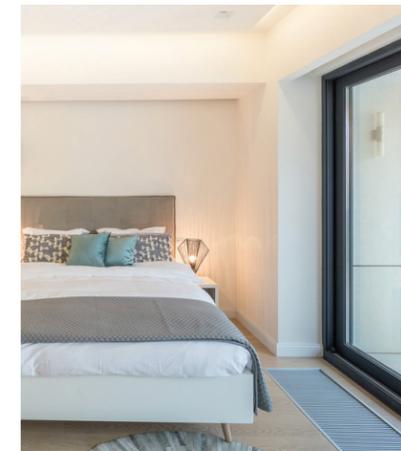
1. Un design mêlant le style scandinave et métropolitain

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 piétements 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



À la rencontre des patrimoines et des saveurs !

Au cœur du Jura, fins gourmets et autres amoureux de bonne chair se sont donné rendez-vous du 30 septembre au 2 octobre à Dole pour la 8ème édition du Week-End Gourmand du Chat Perché.

Initiée en 2015 par Patrick Franchini, président UMIH 39, cette ôde au « bien manger » est l'occasion de découvrir les bons produits du terroir de Bourgogne-Franche-Comté, mais aussi des saveurs venues d'ailleurs ! Chaque année, une ville est invitée afin de partager encore plus de gourmandises et de saveurs. Cette année, Joigny, ville de naissance de Marcel Aymé, était l'invitée d'honneur.



Villages gourmands

Pendant deux jours, producteurs locaux, artisans des métiers de bouche, chefs étoilés, mais aussi artistes en tout genre investissent la cité chère à Marcel Aymé pour partager avec les visiteurs leur passion et leur savoir-faire. « Nous avons 130 exposants qui participent à 10 villages éphémères, décrit Patrick Franchini. Ce sont des villages qui sont présents et qui sont appelés en reprenant les contes du Chat Perché de Marcel Aymé. Ce sont des endroits où nous irons à la rencontre des beaux produits et des producteurs pour pouvoir flâner dans toute la ville. »

Le Week-end Gourmand, c'est aussi un festival de spectacles et d'animations autour du bien-manger. Les spectacles ont lieu sur scène ou en déambulation dans les rues de Dole par des troupes et compagnies locales.

Déambulations gourmandes

Ainsi que l'affirme Patrick Franchini, « Le week-end gourmand du chat perché consiste à mixer les différents patrimoines : le patrimoine bâti, le patrimoine gastronomique, le patrimoine culturel et le patrimoine des acteurs qui font les métiers de bouche qui animent toute cette ville de Dole. »

L'objectif de cette fête est, en effet, de

faire découvrir les richesses architecturales et historiques de la ville de Dôle. Mais la richesse d'une ville ne se limite pas à son architecture ! Grâce au pass dégustation, les visiteurs ont pu profiter d'un parcours gourmand. A chaque point d'intérêt de la promenade de petites bouchées gourmandes,

mitonnées avec soin par les meilleurs artisans dolois, leur étaient proposées ainsi que des dégustations de vins locaux.

Les restaurateurs et cafetiers partenaires

A l'occasion du Week-end Gourmand du Chat Perché, les restaurateurs vous proposeront un « Menu Gourmand du Chat Perché » autour de produits bourguignons et/ou franc-comtois. Le tout fait maison bien sûr !

Nouveauté 2022 : l'espace Chatons

Un espace totalement dédié aux familles pour faire découvrir les goûts et les saveurs aux enfants et leur offrir un moment de partage. L'atelier maquillage de chat attire toujours autant petits et grands. Les maquillages sont réalisés par les jeunes bénévoles du BTS tourisme.



Le banquet

Le point d'orgue de ce week-end est le banquet des chefs étoilés et des MOF qui s'est déroulé le samedi soir à La Commanderie. Cette année, Romuald Fassenet et Joël Cesari ont invité les chefs étoilés Daniel Fehrenbacher et Jean-Michel Lorain et Alexandre Bondoux de la Côte Saint-Jacques pour un banquet aux couleurs de l'automne.

Une équipe de bénévoles

Le Week-End Gourmand du Chat Perché est un chantier école du Pôle tourisme du lycée Charles Nodier. Toute l'année, l'équipe pédagogique et le corps professoral du Pôle Tourisme assistent et accompagnent l'association dans ses actions et mettent en place des travaux dirigés afin de faire vivre une expérience intense de gestion de



projet événementiel à l'ensemble des élèves de BTS et licences.

Lors du Week-end Gourmand du Chat Perché, ce sont 80 élèves et une dizaine de professeurs qui se relaient pour accueillir, informer, orienter, maquiller, partager.



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).

Course(s) des garçons de café

La course des garçons de café est une occasion ludique et festive de mettre en avant les métiers des cafés, bars, brasserie, restaurant. Dans le contexte actuel de pénurie de main d'œuvre, c'est un petit clin d'œil qui a du sens.

Partout en France, les UMIH départementales, les communes et les CCI s'associent pour relancer ces courses qui sont l'occasion rêvée d'un moment festif et convivial et de braquer les projecteurs sur ces hommes et ces femmes, jeunes et moins jeunes, qui ont fait de l'accueil et du service leur métier. La liste est longue, voici quelques exemples.

Limoges le 17 septembre

Après deux années d'interruption, la course des garçons de café est revenue en force à Limoges avec deux épreuves la course locale et la finale de la course nationale. « Le contexte est particulier. La profession a du mal à recruter. Et les patrons, qui ont du personnel, ne souhaitent pas le laisser participer à cette compétition. Finalement, ils étaient plus de 80 sur la ligne de départ. C'est très bien » se réjouit Alain Guillout, président de l'UMIH 87 et organisateur avec la CCI et la ville de Limoges, de la manifestation.

Les participants, plateau en main ont parcouru 4,5 km sur un parcours très sélectif avec des pentes et des escaliers.



Julia Brissaud a gagné la Course de Limoges.

Course nationale
Hassan Mejri du Bistro du Lac à Vassivière et Julia Brissaud du Bistrot de la Cité

Course départementale
Stéphane Abadie d'Au Bureau à Limoges et Roxane V.

Grenoble le 21 septembre

A Grenoble, la course des garçons de café organisée par l'UMIH 38, est entrée dans les mœurs. Cette année, elle s'est déroulée le 21 septembre sur la Place Victor Hugo. Plateaux chargés en main, 200 concurrents, 130 étudiant.e.s et 46 professionnels des cafés, hôtels, restaurants et discothèques de l'Isère, se sont élancés sur un parcours



Grenoble le 21 septembre.

très stratégique. L'arrivée avec le plateau intact prévaut sur la rapidité d'exécution", souligne Nicolas Creissels, président de la branche cafés, bars et monde de la nuit de l'UMIH 38.

La course fut également l'occasion de mettre à l'honneur les métiers de la salle (serveur/



A Calais, avec l'UMIH locale.



A Clermont-Ferrand.

euse, maître d'hôtel, sommelier, mixologue, barman et barmaid). Les écoles hôtelières et CFA ont proposé des démonstrations (et dégustations !) de découpe, flambage...

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**



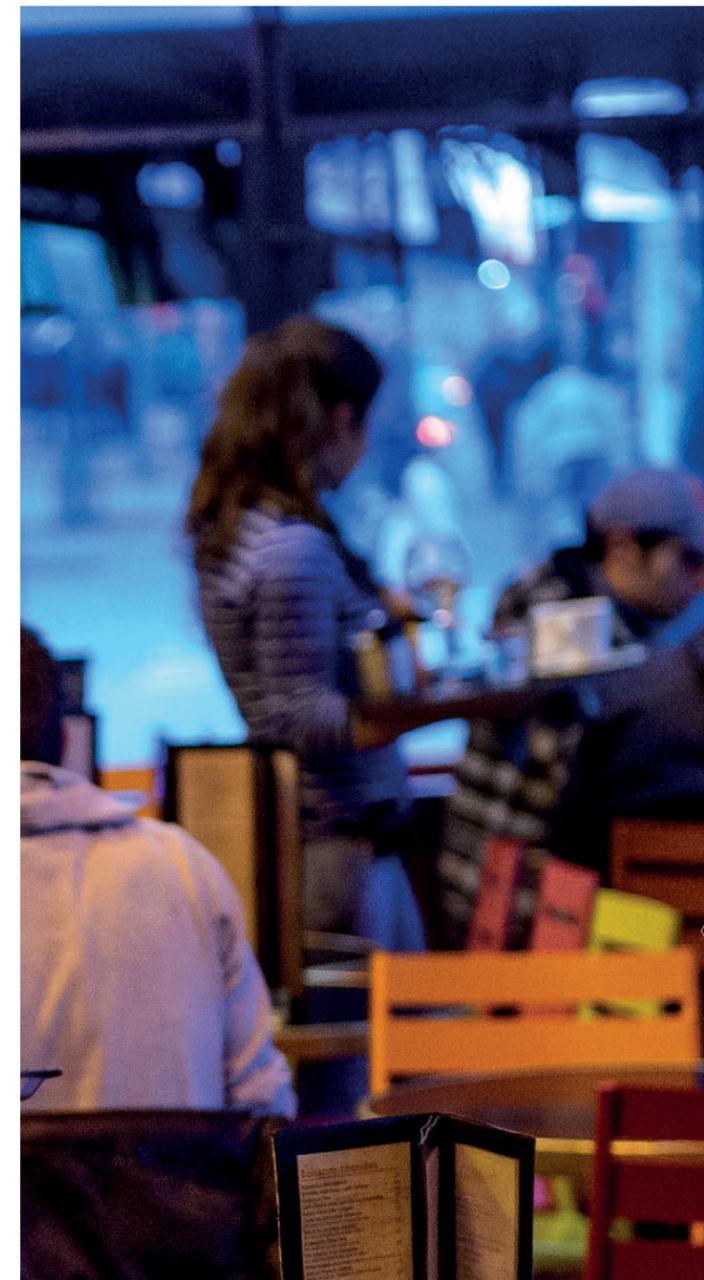
L'ACCÈS À L'APPLICATION SET NEWS 7/7 VOUS EST OFFERT PENDANT TOUTE CETTE PÉRIODE

Téléchargez l'application



FRANCE BOISSONS

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**

Le casse-tête de l'énergie

Au regard de la crise de l'énergie que nous traversons, le gouvernement a pris plusieurs mesures pour « soutenir » les entreprises.

Notamment, face à la multiplication des difficultés contractuelles entre les fournisseurs et les clients, le Gouvernement a engagé une discussion avec les fournisseurs d'énergie et signé avec eux, le 5 octobre, une charte d'engagement afin de s'assurer d'une application équitable des contrats en cours et de leurs conditions de renouvellement. A l'UMIH, nous restons très vigilants face au double jeu des fournisseurs d'énergie dans la mesure où les remontées terrain font état d'augmentation inconsidérée. A ce jour, l'UMIH appelle les fournisseurs d'énergie à prendre leur part de responsabilité et d'effort dans cette crise.



Prolongement et simplification de l'aide « gaz et électricité »

Le ministère de l'Economie et des Finances a décidé de prolonger l'aide d'urgence pour les entreprises grandes consommatrices de gaz ou d'électricité jusqu'au 31 décembre 2022 et ainsi leur permettre de continuer leur production et maintenir l'emploi.

Pour être éligibles à ces aides, les entreprises doivent avoir des achats de gaz et/ou d'électricité atteignant au moins 3 % de leur chiffre d'affaires 2021 et avoir subi un doublement du

prix du gaz et/ou de l'électricité sur la période éligible par rapport à une moyenne de prix sur l'année 2021.

Simplification du dispositif :

- Le critère de baisse ou de perte d'EBE sera apprécié soit à la maille mensuelle soit à la maille des trois mois de la période éligible, afin de donner davantage de flexibilité à l'entreprise ;
- Il sera tenu compte des régularisations de factures d'électricité et de gaz qui interviendraient avec un décalage de plusieurs mois et ne pourraient pas être fournies dans les délais.

Pour l'ensemble des volets de l'aide, les demandes sont déposées, de manière dématérialisée depuis la messagerie personnelle de l'entreprise sur le site www.impots.gouv.fr, jusqu'au 31 décembre 2022.

Restons vigilants

L'UMIH demande des explications sur les derniers ajustements annoncés par Bercy sur l'aide énergie et notamment sur le plafonnement de l'aide à 70 % de la consommation de l'année précédente, qui réduit d'un tiers le montant – déjà peu élevé – de l'aide.

De plus, l'UMIH affirme nettement sa préférence pour la décorrélation du prix du gaz de celui de l'électricité, seule susceptible de faire cesser la spéculation, plutôt que la mise en place de mécanismes complexes de prélèvements sur les énergéticiens et re-répartition par l'Etat. En effet, tel que présenté, le blocage à 180 € de la recette par MWh des énergéticiens ne réduit en rien le prix de vente. La différence allant à l'Etat, il est à craindre que les entreprises contribuent sans bénéficier de mesures d'aide à la même hauteur.



Décret Tertiaire : prolongation jusqu'au 31 décembre 2022

Le décret tertiaire, qui correspond à la mise en application de la loi « Grenelle » de 2010, paru en début d'année fixe des objectifs de réduction des consommations d'énergie à atteindre par nos entreprises d'ici 2030.

Les entreprises concernées par cette obligation sont les activités tertiaires sur une surface de plancher supérieure ou égale à 1000 m². Les cafés ou restaurants qui se trouvent dans un centre commercial, dans une galerie commerciale, au pied d'un immeuble de bureau même si leur propre surface est inférieure à ce seuil, sont concernés.

Dans le contexte économique actuel, les entreprises doivent faire face à des difficultés économiques et de pénurie de main d'œuvre, en conséquent il est difficile pour elles de se projeter en 2030. Forte de ce constat, les organisations professionnelles des activités concernées se sont mobilisées afin d'obtenir des ministères de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires et de la Transition énergé-

tique un délai supplémentaire pour déclarer la consommation énergétique des entreprises, soit jusqu'au 31 décembre 2022.

Les OP ont également obtenu la possibilité de modifier la déclaration autant de fois que nécessaire d'ici le 31/12/22 et de changer l'année de référence, y compris au cours de l'année 2023, afin de laisser le temps à chacun de sélectionner l'année de référence la plus adaptée à sa stratégie de réduction des consommations d'énergie

La plate-forme OPERAT

Depuis avril 2022, les données énergétiques des entreprises doivent être enregistrées sur la plateforme OPERAT gérée par l'ADEME. Une fois les données saisies à partir d'une année de référence, la plateforme calcule auto-



matiquement les objectifs pour améliorer la performance énergétique de l'entreprise. Les données devront être renseignées chaque année.

L'ADEME a mis en place un guide d'utilisation de la plate-forme OPERAT, que vous pouvez retrouver sur le site www.umih.fr

Une vidéo est également disponible : <https://www.dailymotion.com/video/x8bxfi6>



Sur www.operat.ademe.fr, figure le planning de déploiement de l'application Operat. Attention : la date limite n'est plus septembre mais décembre 2022.

Changement d'usage et de destination : réglementation sur les transformations destinées à accueillir vos établissements

par Maître Mathilde Lejeune, notaire à Bordeaux

La transformation d'un local destiné à accueillir une activité CHRD que ce soit la transformation d'une habitation en commerce, de bureaux en commerce, d'un entrepôt en commerce, d'un bâtiment agricole en commerce, implique deux réglementations distinctes qui se superposent, puisque lorsque les conditions de changement d'usage sont réunies il est obligatoire d'obtenir à la fois une autorisation de changement de destination et une autorisation de changement d'usage.

Evolution du cadre législatif

L'ordonnance du 8 juin 2005 a mis en place la réglementation actuelle et codifiée dans le Code de la Construction et de l'Habitation. Elle instaure une réglementation applicable à Paris et aux communes de plus de 200 000 habitants et prend en compte comme date de référence pour savoir si un local est ou non à usage d'habitation la date du 1er janvier 1970.

Ensuite plusieurs lois sont venues enrichir le texte :

- la loi LME du 4 août 2008 qui confère aux maires l'autorisation de changement d'usage. Auparavant, seuls les préfets en étaient chargés.

- la loi ALLUR du 24 mars 2014 a permis aux OPCI et aux communes de rendre applicable la réglementation pour tout ou partie de leur territoire et a assimilé la location de meublé de courte durée à un changement d'usage.

- la loi Macron du 6 août 2015 a remis en place les autorisations temporaires de transformer des locaux commerciaux en usage d'habitation pour 15 ans.

- la loi ELAN du 23 novembre 2018 est



venue renforcer les contrôles et sanctions des locations de courte durée.

Application territoriale de la législation

D'un point de vue territorial, la réglementation la plus aboutie est celle de Paris. Il s'agit d'un mécanisme encore récent dans les autres communes. Elle concerne tous les locaux d'habitation situés à Paris et dans le Petite Couronne (92, 93,94) et dans les villes de plus de 200 000 habitants (Bordeaux, Lyon, Marseille, Lille, Nantes, Nice,

Rennes, Strasbourg, Toulouse). Cette autorisation peut être rendue obligatoire dans d'autres communes si le Conseil municipal le décide ou la communauté de communes.

Notion de destination

La destination est une notion qui relève du droit de l'urbanisme. Un immeuble est construit pour une destination

précise définie dans le permis de construire. Le changement de destination consiste à modifier l'affectation de tout ou partie d'un bâtiment. Pour transformer un commerce en habitation ou inversement une habitation en commerce, une demande d'autorisation d'urbanisme doit être déposée auprès de la mairie où se situe l'immeuble, comprenant une déclaration préalable de travaux ou une demande de permis de construire.

Il existe cinq types de destination qui se décomposent en 20 sous-destinations. Il y a un changement de destination

ANNEXE : TABLEAU DES DIFFÉRENTES DESTINATIONS ET SOUS-DESTINATION

5 DESTINATIONS

Exploitation agricole et forestière

Habitation

Commerce et activité de service

Equipements d'intérêt collectif et services publics

Autres activités des secteurs secondaires ou tertiaires

20 SOUS-DESTINATIONS

Exploitation agricole
Exploitation forestière

Logement
Hébergement

Artisanat et commerce de détail
Restauration
Commerce de gros
Activités de services où s'effectue l'accueil d'une clientèle
Hébergement hôtelier et touristique
Cinéma

Locaux et bureaux accueillant du public, des administrations
Locaux techniques et industriels
des administrations publiques et assimilés
Établissements d'enseignements de santé et d'action sociale
Salles d'art et de spectacles
Équipements sportifs
Autres équipements recevant du public

Industrie
Entrepot
Bureau
Centre de congrès et d'exposition

lorsqu'il y a passage d'une destination ou d'une sous-destination à une autre. Dans le cadre du secteur CHRD, la destination applicable est celle de commerce et activités de service et la sous-destination est hébergement hôtelier et touristique ou restauration.

Le changement d'usage

La réglementation sur le changement d'usage est prévue par le Code de la construction et de l'habitation (Articles L 631-7 et suivants). Il ne s'agit pas d'une notion d'urbanisme.

L'objectif de cette réglementation est de maintenir la densité des logements dans les grandes villes en préservant les habitations existantes et en limitant leur transformation en locaux à usage autre qu'habitation. La réglementation sur les changements d'usage est une réglementation nationale mais qui a, actuellement, une portée localisée dans chaque commune. Elle constitue un sujet de plus en plus courant et connu. Elle a fait beaucoup de bruit,

notamment dans le contexte de limitation des locations de courte durée, de type Airbnb.

Il existe uniquement deux usages : l'usage d'habitation et l'usage autre qu'habitation, ce qui est le cas des locaux commerciaux, bureaux, entrepôt, etc. Pour déterminer l'usage actuel d'un bien, le législateur a fixé une date de référence, il convient de regarder l'usage qu'avait ce bien à la date du 1er janvier 1970. Il faudra également regarder si des autorisations de changement d'usage sont intervenues depuis cette date et quelle est la réglementation applicable dans la commune de situation de l'immeuble. Le changement d'usage concerne toutes les catégories de logement et leurs annexes.

Pour obtenir l'autorisation de changement d'usage une autorisation préalable de changement d'usage doit être demandée à la mairie de la commune dans laquelle est situé l'immeuble concerné.

Distinguer les types d'autorisation applicables

Le changement d'usage est autorisé sous certaines conditions fixées par le Conseil municipal ou par délibération de la communauté de communes.

Il existe deux types d'autorisation :

- Autorisation de changement d'usage sans compensation, c'est-à-dire qu'il n'est pas exigé la transformation d'un autre local. L'autorisation est accordée à titre personnelle et provisoire. Elle prend fin définitivement en même temps que l'activité professionnelle. Elle est incessible.

- Autorisation de changement d'usage avec compensation : la mairie impose que le changement d'usage soit accompagné de la transformation d'un autre local pour compenser la perte de logement. L'autorisation est définitive. On parle de compensation à titre réel. Elle est attachée au local et peut donc se transmettre. Elle a une durée indéterminée.

Le mécanisme de la compensation

La compensation consiste pour le demandeur à rendre à l'habitation des locaux dont l'usage est autre qu'habitation, pour une surface équivalente à celle transformée en un usage autre qu'habitation, ceci afin de ne pas diminuer la quantité de logements. Dans certaines villes les mètres carrés transformés ne sont pas toujours équivalents, notamment à Paris. Selon les villes, il peut y avoir des zones distinctes au niveau de la compensation. Une zone blanche où 1 m² transformé en commerce doit donner lieu à 1 m² transformé en habitation. Les zones bleues dans un secteur de compensation renforcée où il faut apporter 2 m² transformés en habitation pour 1 m² transformé en commerce. Les zones violettes sont hyper renforcées où 50 % de la surface d'habitation transformés doivent être compensés dans le même arrondissement. La compensation peut cumuler de la surface commerciale issue de différents immeubles situés dans différents arrondissements. Il faudra composer en disant que l'on prend

quelques mètres carrés sur tel local dans tel arrondissement, quelques mètres carrés sur tel autre local dans tel autre arrondissement, le tout cumulé permettant d'obtenir le quota requis pour effectuer le changement d'usage.

Risques et sanctions

L'infraction, c'est-à-dire le non-respect de la réglementation sur le changement d'usage est imprescriptible. Les sanctions encourues par les parties sont de lourdes sanctions financières, civiles et pénales. L'amende civile : 50 000 € sans mise en demeure préalable. Cette somme doit être intégralement versée à la commune dans laquelle est situé le local. Les contrevenants peuvent être le propriétaire, l'exploitant ou les locataires. L'amende pénale : 80 000 € en cas de fausses déclarations ou de manœuvres frauduleuses en vue de dissimuler ou de tenter de dissimuler les locaux soumis à autorisation. La peine peut aller jusqu'à un an d'emprisonnement. Des sanctions extra-financières : nullité de plein droit des conventions- remise

en état des lieux sous astreinte judiciaire dans un délai fixé par le tribunal, passé ce délai une astreinte de 1 000 € par jour de retard, voire jusqu'à 5 000 € en cas de récidive.

Responsabilité

Sont responsables les intermédiaires (agent immobilier, gestionnaire) soumis à des obligations, régime responsabilité civile et de droit commun. Ils ont le devoir d'informer leurs clients sur la réglementation.

Les notaires sont également responsables dans leur mission. Ils doivent procéder aux vérifications préalables, à l'audit de l'usage du bien, à l'interrogation éventuelle de l'administration. Le bailleur a lui aussi une obligation de délivrance de l'objet du bail. La Cour de cassation a confirmé l'obligation par le bailleur d'obtenir l'autorisation de changement d'usage avant la signature du bail.

Plusieurs communes guidées par l'article L631-7 du Code de la construc-

tion et de l'habitation n'ont à ce jour ni arrêté, ni règlement municipal qui fixe les conditions de délivrance des changements d'usage, c'est le cas à Rennes, Caen, Toulouse. Ou bien lorsqu'elles ont un règlement municipal spécifique ces communes ne prévoient pas nécessairement de compensation. Certains règlements ne portent que sur le changement d'usage spécifique de

location de meublés de courte durée, c'est le cas au Pays basque ou à Strasbourg.

Ce que l'on constate, c'est une évolution vers un durcissement. Il est difficile d'appréhender l'évolution de la législation. On n'est pas à l'abri d'une modification par le législateur de la date de référence.

N'hésitez pas à prendre contact avec les notaires **NOTEL** de votre région ou envoyer les questions à contact@notel.org ou encore pour connaître le notaire de votre région.

Notel
Pour revoir l'intervention de Maître Lejeune : <https://attendee.gotowebinar.com/recording/6798590880901504776>

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. 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.

+ Nous contacter : www.notel.org - contact@notel.org ou 06 47 88 88 96

Culture

L'exposition photos – Galerie du Montparnasse du 14 au 27 octobre 2022

Voyager d'un café de Palerme à celui de la Mère Lapipe, d'un pub londonien au bar à vin californien de Francis Ford Coppola, du café Florian (Venise) à un bar-concert parisien – en passant par le wagon-bar du train de nuit qui les relie – sans oublier les confidences d'un jeune soldat dans un salon de thé en Irak. Le café est une maison où tout est possible, un lieu de rendez-vous, de rencontre entre habitants d'ici et

d'ailleurs, un espace d'expression, un tremplin pour musiciens.

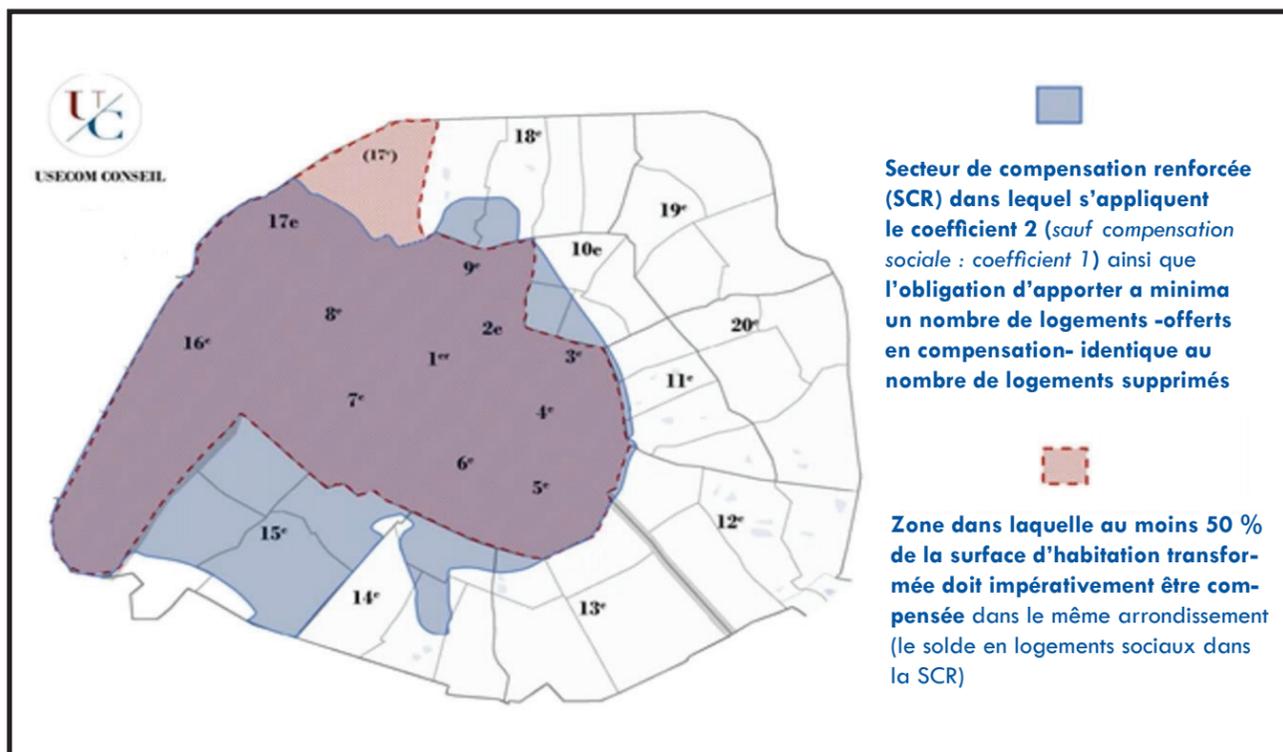
Le livre *Au bonheur des bistrots*

Retrouver tout le talent de Pierrick

Bourgault dans son nouvel ouvrage photographique *Au bonheur des bistrots*. Préface de François Morel.

Parution le 14 octobre aux Éditions de la Martinière. Pierrick Bourgault photographie les femmes et les hommes au comptoir, leurs

regards, des instants hors du temps, les couleurs de la vie sans mise en scène ni éclairages additifs. Il a signé une quinzaine de livres sur ces petits mondes, si précieux pour la qualité de l'existence. Car un café qui ferme, n'est-ce pas un théâtre qui brûle ?



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



HEUREUSEMENT,
AVEC KLESIA,
IL EST BIEN
COUVERT.

11/AVRIL 2019 WORLDWIDE PARIS - Crédits photo : Getty Images.

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