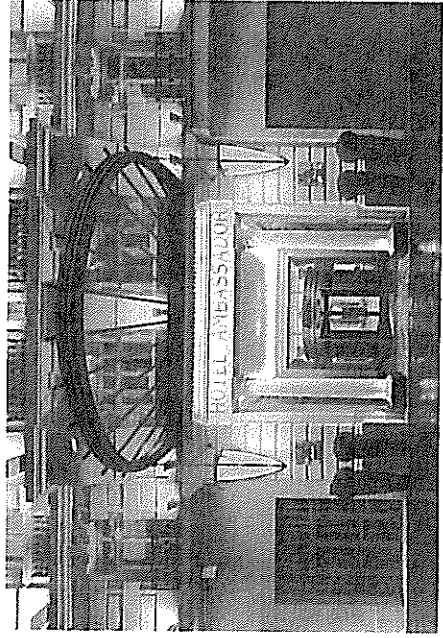


Les p'tits vendiens d'abord des p'tits Parisiens...

Paris(75)

Le nom Marriott provient d'un groupe Américain des années 1900. C'était une chaîne de restauration rapide, qui par la suite est devenue un hôtel et la 1^{er} chaîne hôtelière du monde en 1927.

L'Ambassador



Lors de mon arrivée à l'hôtel j'ai été accueillie par Mme Anne Vialle, la responsable des Ressources Humaines de l'établissement. Elle m'a d'ailleurs présenté et raconté l'histoire de l'hôtel. J'ai aussi visité la structure entière, j'y ai appris que l'entreprise contenait 297

chambres et suites. L'hôtel possède un room service 24h/24 avec wifi gratuit, il dispose aussi d'un accès à une salle de fitness avec une entrée 24h/24 également. L'hôtel a aussi une conciergerie ouverte 7j/7. L'hôtel se compose d'une équipe de 37 personnes. La cuisine est classique française. Le Marriott est une chaîne franchisée qui a une trentaine de marques à son actif, mais aussi un théâtre pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes. L'hôtel a une spécialité, il propose des Corners Asiatiques pour ses clients asiatiques. C'est une partie de

spécialité, il propose des Corners Asiatiques pour ses clients asiatiques. C'est une partie de l'hôtel qui contient tous les services liés à cette clientèle.

La clientèle est plutôt Américaine et pharmaceutique (spécialisé dans les produits de pharmacie et cosmétique) Les prix moyens sont compris entre 50 et 250 euros.

Ils ont 5 valeurs fondamentales qui sont :

- > 1) Servir le monde
- > 2) Donner la priorité aux personnes
- > 3) Rechercher l'excellence
- > 4) S'ouvrir au changement
- > 5) Agir avec intégrité

Leurs critères de recrutement sont essentiellement : la motivation, la passion du métier, savoir parler différentes langues et surtout avoir de l'expérience.

Cette visite fut pour moi très instructive et intéressante, j'ai appris à voir différemment l'hôtellerie, je suis passé de l'autre côté et j'ai pu voir des gens passionnés de leur métier qui aiment faire plaisir à leurs clients, et j'ai énormément apprécié.

Le grand restaurant, du film à la réalité

Paris 8^{ème} : Ce restaurant de cuisine gastronomique créé par Jean François Piège en 2015 nous ouvre ses portes

Etre un chef étoilé au 21^{ème} Siècle

Etre chef étoilé c'est avoir une notoriété même quand on s'appelle Jean-François Piège. Car Mr.Piège c'est quatre restaurants dont le Clover et le Clover Grill, un restaurant dédié à la braise et à la pâtisserie de grande qualité. Ensuite, il possède aussi la poule au pot, un restaurant traditionnel français mais surtout le plus connu de tous le Grand Restaurant qui a fait ses débuts le 10 septembre 2015.Ce nouveau concept est un vrai laboratoire d'idées ou Mr. Piège a apporté toute sa décoration et sa fibre artistique.

Le chef y a laissé environ 1 million d'euros d'investissement pour la création, dont la chaise à cinq mille euros ou deux cents mille euros de marbre mais aussi une verrière au même prix ou encore la moquette sur mesure à 100000 euros.

Un grand restaurant à Paris

Ouvert du lundi au vendredi le restaurant propose un service de vingt couverts midi et soir.

Un concept simple : tout le monde à la table prend la carte ou tout le monde prend le menu. Une clientèle à 85% de français et le reste étranger, les clients arrivent et ont une vue sur la cuisine. Ils longent ensuite un mur de marbre pour pénétrer dans la salle où ils sont installés pour y apprécier les grands incontournables comme le homard, le caviar et le ris de veau.

Le restaurant propose un déjeuner de 200 à 350 euros avec boisson puis le midi un diner à 400 euros environ par personne et pour finir un menu à 250 euros.

Sachez que le restaurant recrute !

Il cherche un passionné, dont l'envie d'apprendre et la polyvalence sauront convaincre la personne chargée du recrutement.

Restaurant Lasserre

Paris (75).

Ce restaurant de cuisine gastronomique française sert dans des salons privés à l'élégance classique où nous pouvons trouver des toits ouvrants pour observer le ciel parisien.

Ce restaurant est un lieu de luxe, il

Équipe de salle

L'équipe de salle est constituée de voiturier, d'un maître d'hôtel, d'apprentis, de liftiers, de chefs de rang et de commis.

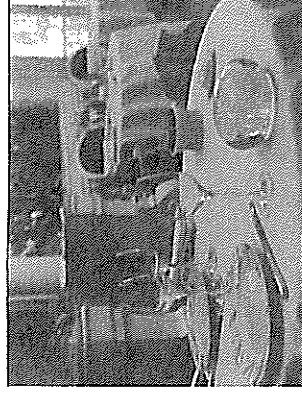
Equipe de cuisine

L'équipe de cuisine est constitué de chef/exécutif de second de chef parties entrée plat dessert viande et poisson d'apprentis et de commis

est situé dans le 8^{ème} arrondissement et a été inauguré devant le Petit Palais. Le restaurant est réputé pour sa nourriture et ses méthodes de service purement française. Sa décoration est à l'ancienne et moderne.

Les spécialités de leur cuisine est la

pomme de terre, la truffe noire et blanche, les ris de veau et les cannes de Challans.



Lors de notre visite dans cet établissement nous avons été accueillis par Mr Chavaudra. Nous avons visité des salles de restaurant, un salon puis un office pour la partie en salle.

Pour la cuisine on a vu chaque poste entrée-plat, le poste poissons et viandes. Nous avons eu la chance de voir certains plats de leur nouvelle carte ainsi que les cuisiniers et nous avons visité le poste desserts qui n'est pas relié à la cuisine.

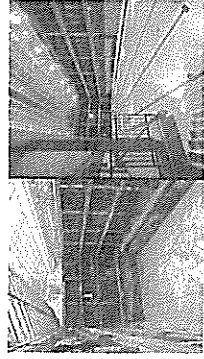
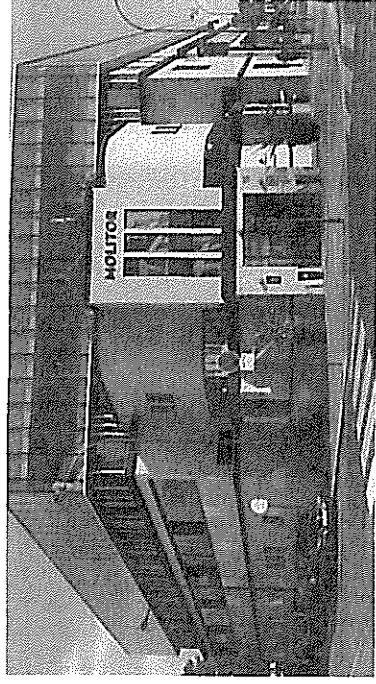
A la fin de notre visite nous sommes allés voir une salle où les cuisiniers étaient en séance photo, Mr Chavaudra nous a fait réaliser des crêpes Suzette et nous les avons dégustées puis nous sommes partis.

Ce fut une belle expérience.

Esteban Lassé

Molitor La Rolls Sofitel

Paris 75, 16^{ème} arrondissement cet hôtel restaurant qui possède 5 étoiles. Le restaurant est traditionnel et l'hôtel a une décoration style « Streets Art ». La surface du bâtiment est de 15000 m sans compter les étages.



Le Molitor est un lieu incontournable de Paris en étant pendant 60 ans la piscine la plus courue de Paris pour son ambiance avant-gardiste puis devenant le temple de l'underground parisien de 1989 à 2012.

Découvrez un Resort urbain dans le 16^{ème} arrondissement, près de Roland Garros, Jean Bouin, du parc des Princes et Bois de Boulogne pour vos promenades ou jogging. Notre brasserie urbaine vous invite à un voyage entre l'art déco et le Streets art. Ils possèdent 124 chambres proposant de nombreux services comme la piscine extérieure et intérieurs, spa, hammam, salle de fitness...

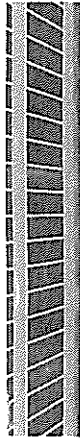
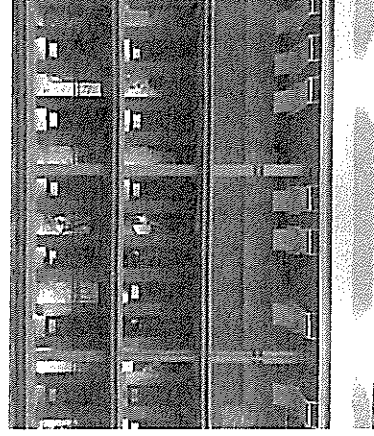


Photo : Le décor Streets Art il ne fait appel à



Pour la déco Streets Art ils ont fait appel à des graphes de rue assez connus pour graphés les cabines de la piscine intérieure il y a 70 cabines avec un artiste différent par cabine chaque graphiste peint les lieux gratuitement.

Pavillon Ledoyen : L'Abyse séduit sa clientèle.

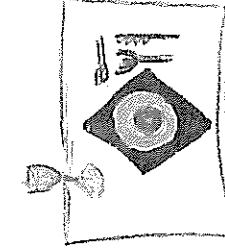
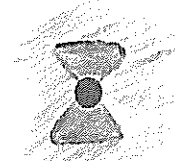
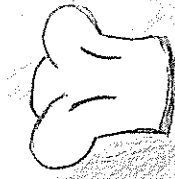
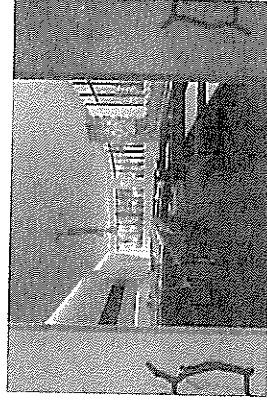
Dans le cadre d'un reportage le Pavillon Ledoyen m'a accordé un entretien avec le personnel.

Le Pavillon Ledoyen a été acheté en 2014 par la famille Alléno qui y a investi plus de 6 millions d'euros. Dans le Pavillon, il y a donc deux restaurants, Ledoyen (gastronomique) et l'Abyse (Sushi). Yannick Alléno est actuellement à la tête du Pavillon, c'est un célèbre chef cuisinier français qui a obtenu trois étoiles au guide Michelin depuis 2007. Son magnifique domaine est situé à côté du jardin de Champs Elysées.

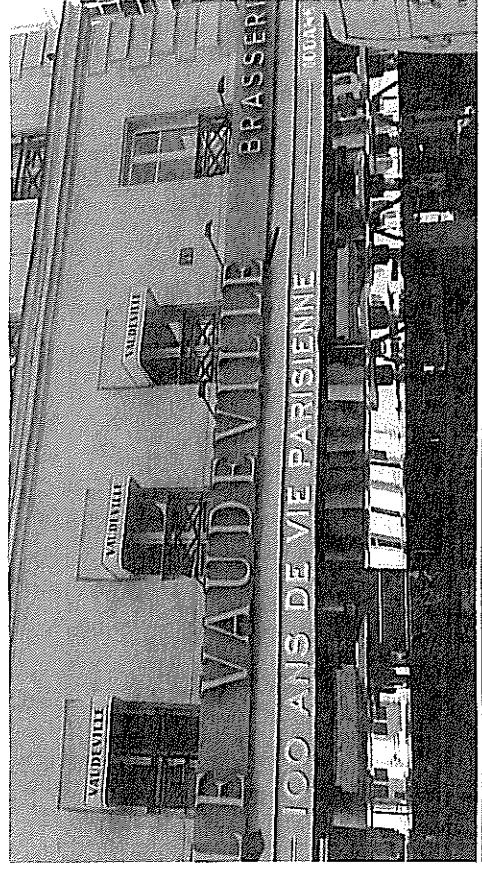


A savoir : Le premier étage du Pavillon Ledoyen est classé aux monuments historiques.

Malgré un restaurant gastronomique triplement étoilé l'Abyse m'a énormément séduit. J'ai donc été accueilli par monsieur Perskine, actuellement maître d'hôtel afin de visiter le Pavillon. Dès l'entrée je fus ébahie par une sculpture de béguettes chinoises réalisée par un artisan asiatique. Il m'a donc fait visiter l'Abyse qui est un bar à sushi de luxe avec un menu à 250€ qui peut accueillir une vingtaine de clients. Le maître sushi cuisine devant les clients tout au long du repas.



L'ancien théâtre Vaudeville devenue Brasserie.



Mr Miri Adil, de la brasserie Vaudeville, a eu l'amabilité de faire visiter l'entreprise aux apprentis de deuxième année de restauration du CFA de Saint Michel Mont Mercure. Nous sommes venus visiter de grandes entreprises parisiennes comme celle-ci que je vais vous présenter, le mardi 9 octobre 2018.

Mr Miri Adil est directeur d'exploitation. Son parcours est composé d'un Bac B Sciences, d'une mise à niveau BTS restauration en Zans regue à l'école Vatel. Il est maintenant chef de rang dans cette entreprise.

L'histoire de cette brasserie est impressionnante. Avant la brasserie était divisée en deux parties. Il y avait le bar qui était raccordé au théâtre Vaudeville. Puis par la suite le théâtre a brûlé il y a 100 ans. Ils ont décidé de conserver la brasserie. Il y a eu un changement après la rénovation en 2017 avec une augmentation de 30% du chiffre d'affaires qui confirme un rajeunissement de la clientèle.

Dans leur brasserie ils disposent d'un bar qui est ouvert de 8h à minuit, d'une salle de restaurant pour le midi, puis pour l'après-midi ils proposent un service de snacking et de limonadier. Le soir et l'après-midi un service de snacking est aussi disponible. Le service du midi est fait au plateau.

La structure est ouverte sept jours sur sept de 8H à minuit, avec 40 employés qui travaillent à tour de rôle. Ils font à peu près 105 à 200 couverts midi et soir. Le midi ils accueillent plutôt des employés de bureau et des habitués, puis le soir des connaisseurs. Certains grands hôtels conseillent à leurs clients d'aller manger au Vaudeville.

En regardant la carte, on a observé deux plats. Le plateau prestige fruits de mer à 75€ et le royal à 130€ sont attrants.

En ce qui concerne leurs critères de recrutement, ce qui comptait c'était la présentation de soi, la tenue, la ponctualité, savoir pourquoi on veut faire ce métier, aimer manger et boire. Ils nous ont donné de bons conseils de recrutement.

Amália Pliconneau

La cuisine de la Maison Constant

Les apprentis du C.F.A de Saint-Michel-Mont-Mercure ont eu la chance d'aller à Paris pour visiter trois restaurants, dont un étoilé Michelin de Mr. Constant.

Nous avons été accueillis par Mr. Cadeau le chef cuisinier et le bras droit de Mr. Constant. Nous avons également eu la chance de rencontrer le chef étoilé et pris une photo.

Le restaurant était une ancienne boucherie, qu'a été rachetée afin de créer le premier restaurant qui s'appelle « Le café », c'est un bistrot. Puis nous avons visité le restaurant étoilé « Les violons d'Ingres » puis nous avons terminé par « Les cocottes » où les plats sont servis en cocotte.

Il en a d'ailleurs d'autres dont 2 à Toulouse.

Ses trois enseignes sont ouvertes du lundi matin au dimanche soir. Ils servent d'ailleurs entre 200 à 300 couverts tous les jours.

Les employés eux, travaillent en continu et sur les 3 enseignes.

Le type de clientèle peut être composé d'avocats, de dentistes, de touristes est de notaires pour les trois enseignes.

Les prix varient selon les établissements. Au café le prix peut être de 32€ à 38€ et 42€ pour les cocottes à 90€ pour les violons d'Ingres.

Ils ne travaillent pas de produits congelés, ce ne sont que des produits frais.

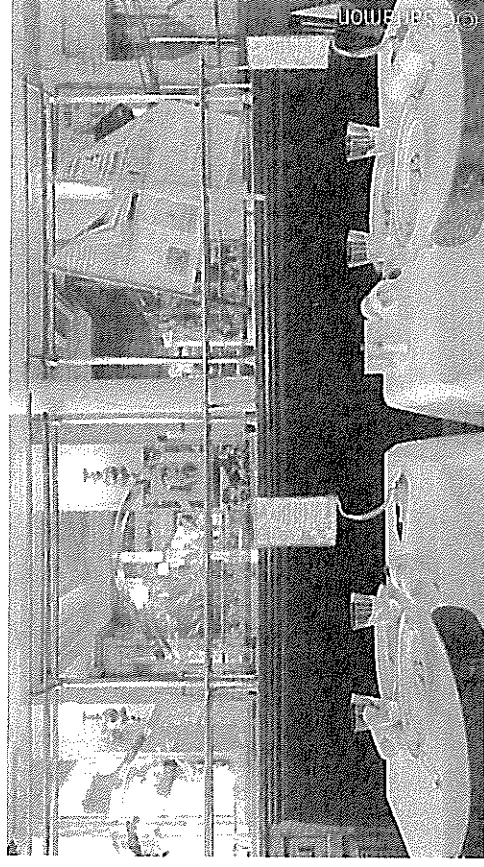
Restaurant Benoit

Le restaurant le benoit est le seul bistrot à avoir une étoile au guide Michelin.

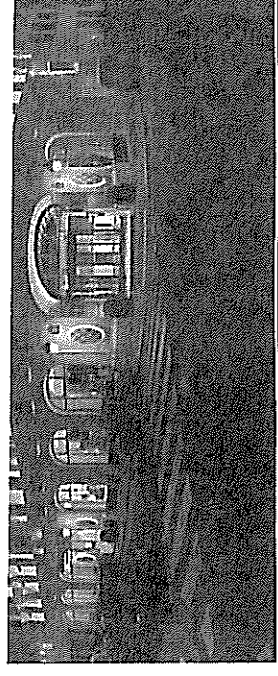
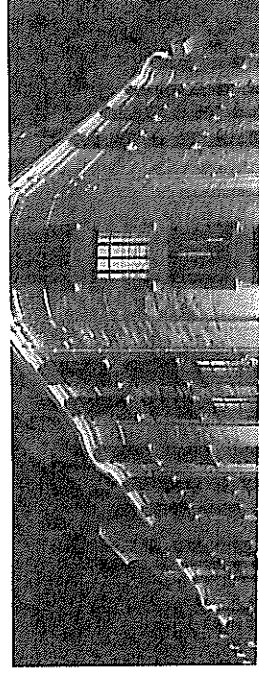
Nous sommes allés à Paris pour visiter des restaurants des hôtels pour étudier un autre type de gastronomie de la restauration.

Le jeudi nous sommes allés au restaurant Benoit. Le restaurant Benoit a été créé en 1912 par Mr Benoit Matray puis en 1965 fut nommé un nouveau propriétaire, le petit le neveu de Mr Benoit qui dirigea le restaurant pendant 30 ans et en 2005 Mr Alain Ducasse reprit le restaurant. C'est une cuisine française à l'ancienne avec des produits phares typiques des vieux bistrots (ex: la tête de veau) Le restaurant est ouvert sept jours sur sept. La brigade de cuisine est comparée à un chef et 14 ouvriers sont en salle dont treize employés. Nous avons demandé quels sont les critères de recrutement et ils nous ont répondu qu'il faut un bon profil, avoir l'envie de travailler et tous les restaurateurs recherchent du monde pour travailler étant donné que beaucoup de professionnel partent à l'étranger.

Dans les années 1970 le bistrot Benoit a décroché la première étoile au guide Michelin. Le restaurant Benoit est le seul bistrot au monde à avoir une étoile Michelin.



L'hôtel Sofitel Arc de Triomphe, l'hôtel qui fait rêver



Légende : Façade de l'hôtel Sofitel Arc de Triomphe

Cet hôtel 5 étoiles est dirigé par Mme Camille Servel, la directrice de l'hôtel. Dans cet article je vais vous présenter l'hôtel Sofitel 5 étoiles créé avant la seconde guerre mondiale qui au cours des années a été amélioré et modernisé.

Un groupe du C.F.A M.F.R de Saint Michel Mont Mercure a passé un séjour d'activité avec pour but de découvrir et apprendre les différentes méthodes de travail et aussi découvrir la ville.

Cet hôtel est très grand et très luxueux. Le mardi 9 Octobre nous avons été accueillis par Madame Camille Servel directrice de l'hôtel.

Le restaurant de Mr Constant est ouvert sept jours sur sept 24h/24 et ouvert le midi et le soir.

Ainsi le petit déjeuner se fait de 6h à 10h15 et quand le petit déjeuner est servi le personnel débarrasse tout et ensuite ils font la mise en place pour le service du midi.

Il y a plusieurs type de clients : 30% de français, des asiatiques, des belges, des américains, des anglais, des australiens et d'autres nationalités. Ainsi y a les chambres qui sont entre 700 euros à 1700 euros la nuit. Il y a différents types de chambres.

Dans l'hôtel il y a 124 chambres, 31 suites, l'appartement, une salle de fitness, 5 salles de séminaires, un bar et un restaurant bistrannique dirigé par Mr Constant. Toutes ces chambres ont un très grand espace lumineux avec de la mosaïque, une très grande douche, une très grande baignoire, un lavabo, des toilettes, un grand lit, une télévision et un canapé d'angle.

Dans cet hôtel cent trente salariés travaillent dans un climat très familial. Ainsi les gens de l'extérieur même s'ils ne sont pas dans l'hôtel ont le droit de venir manger dans le restaurant, car il est ouvert à toutes et à tous.

Madame Poutman a rénové tout l'hôtel, les chambres, les salles séminaire. En 2013 la 5^{ème} étoile a été conférée.

Thomas Remaud, classe de 2.2

Le mercredi 10 Octobre, nous, élèves du CFA de Saint-Michel-Mont-Mercure, sommes partis à Paris pour notre séjour d'activité.

L'arrivée :

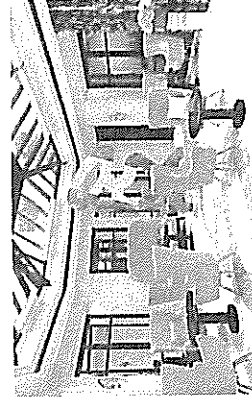
Nous avons pu rencontrer le chef cuisinier, Monsieur Guillaume Goupil, puis le chef pâtissier, Monsieur Pascal Hainique. L'hôtel compte 112 employés dirigés par Monsieur Sploti et par le responsable de restauration.

Nous avons commencé par visiter toutes sortes de restaurants avant d'arriver au Burgundy.

C'est un Hôtel cinq étoiles, qui se situe dans le premier arrondissement. Nous avons été reçus par Monsieur Sploti, le responsable d'hébergement.

L'histoire :

L'hôtel a été créé en 1870. C'était à l'époque un hôtel de passage avant que Monsieur Guillard, Nantais d'origine, ait racheté l'hôtel en 2006. Monsieur Sploti nous a confié qu'il a fallu 4 ans de travaux pour remettre l'hôtel à neuf, pour ré-ouvrir en 2010.



La visite :
Il nous a fait visiter deux styles de chambres, et une suite luxueuse, vraiment sublime.

Ci-dessus, la photo de la petite salle de repos près de l'accueil ou prendre le « Tea time ».

Visite à Paris : La maison de la truffe Marbeuf.

La maison de la truffe marbeuf est une boutique-restaurant qui nous propose une carte de brasserie chic agrémentée de truffes.

Présentation :

magnifique, pleine d'odeur, j'y ai découvert énormément de choses. Je ne savais pas qu'on pouvait faire des chips de pomme de terre à la truffe, des pâtes à la truffe... etc.

Je ne connaissais que l'huile de truffe, le beurre de truffe et le fromage. C'était donc vraiment très intéressant. J'ai beaucoup apprécié.



Ci-dessus, une photo de deux truffes : A gauche, la truffe blanche d'Alba (Tuber Magnatum Pico) à 9990 euros le kilo.

A droite, la truffe noire (Tuber Melanosporum) à 4190 euros le kilo.

Résultat de notre visite :

La visite ne nous a pas plus à tous. Personnellement, j'ai trouvé la boutique

truffes d'Alba

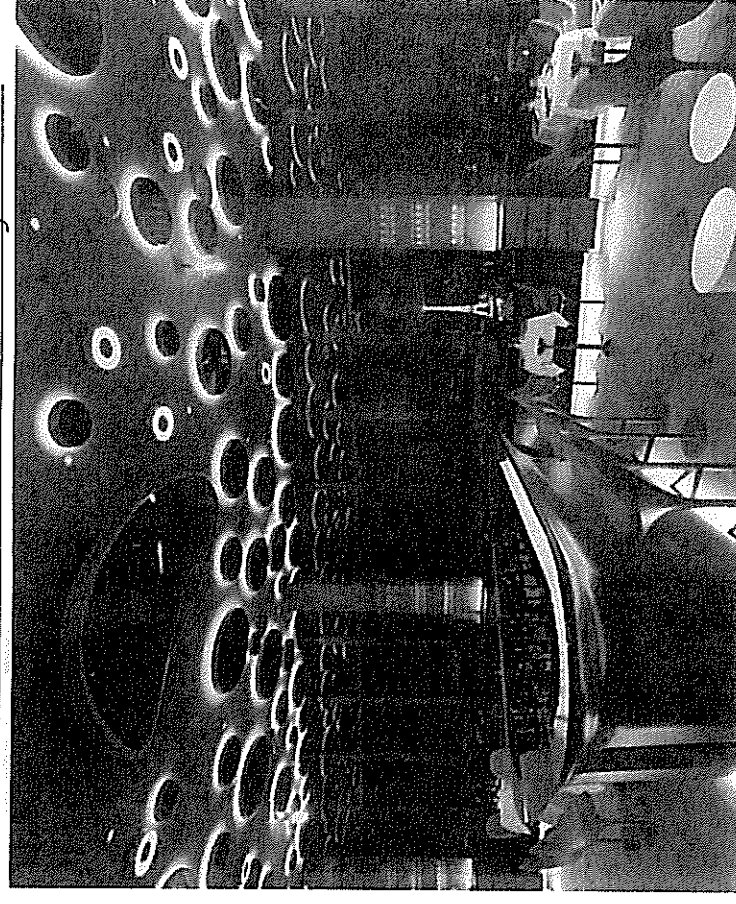
Le ciel de la capitale

INCONTOURNABLE DU GRAND PARIS LA TOUR
MONT-PARNASSE ILLUSTRE LA GRANDEUR LA CAPITALE. AU
SOMMET TRÔNE LE CIEL DE PARIS

SITUÉ AU 56ÈME MATIN, DISPOSANT
ÉTAGE DE LA TOUR D'UNE DÉCORATION
MONT-PARNASSE LE MODERNE AVEC UNE
CIEL DE PARIS OFFRE AMBIANCE LOUNGE, IL
EN PLUS D'UNE OFFRE AUSSI UN
CUISINE PETIT DÉJEUNER
GASTRONOMIQUE DE GOURMAND
TRADITION (CHEF DISPONIBLE DE 8H À
CHRISTOPHE 10H45 AINSI QU'UN
MARCHAIS), UN SALON DE THÉ.
PÂNORAMA SANS UN SALON
PAREIL SUR LE GRAND PRIVATISABLE AVEC
PARIS ET CES VUE PÂNORAMIQUE
MONUMENTS OUVERT EXISTE AUSSI DES
AUX NOCTAMBULES SALLES
JUSQU'À 1H DU PRIVATISABLES SONT

DISPONIBLES À CÉLESTE PARISIENNE
PARTIR D'UNE COMPTEZ ENTRE 100
DIZAINES DE ET 400 €. CE PRIX
PERSONNES. POUR VARIERA SELON LES
MANGER AU PLUS PLACES CHOISIES
PRÈS DE LA VOUTE

Voici ci-dessous le bar avec cette vue imprenable



Nouveau concept en France : La Bidoche

Paris (75) : Un restaurant acheté en ruines et rénové pour faire une boucherie en fessade et une boucherie en arrière-boutique crée par Alexandre le patron de la boucherie restaurant de la bidoche.



BIDOCHÉ

BOUCHERIE RESTAURANT

En premier plan on voit le nom bidoche. (Le nom du restaurant)

En deuxième plan on voit un bœuf car la boucherie vent essentiellement du bœuf.

En troisième plan on voit le mot boucherie restaurant pour dire ce que fait cette entreprise.

Histoire de l'entreprise et parcours des études.

Alexandre le gérant de l'entreprise, son parcours : il a fait un BEP et un BAC PRO en commerce et après ses études il est parti 2 ans dans une banque à New York et une fois ses 2 ans

finis il est revenu en France où il a passé un CAP en boucherie, et qui par la suite a acheté un restaurant en ruines qu'il a rénové pour ouvrir une boucherie restaurant.

Critères d'embauche

Les critères pour être embauché en service, sont la polyvalence, le sérieux être motivé et savoir tenir une salle de 30 couverts.

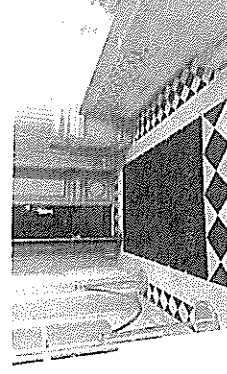
Pour les cuisiniers ils doivent avoir un savoir-faire, être polyvalents et être motivés.

Pour les bouchers ils doivent avoir un savoir-faire, motivé et polyvalent.

Concept de l'entreprise

C'est un nouveau concept venu des états unis : c'est-à-dire que l'entreprise fait boucherie restaurant et que quand client rentre dans l'entreprise il est d'abord dans la boucherie où il peut acheter sa viande et s'il veut manger dans le restaurant il demande à la serveuse qui lui propose de choisir la viande qu'il veut manger. La serveuse emmène le client dans l'arrière-boutique et pendant que le cuisinier s'occupe de son plat la

Photo prise lors de la visite de Paris au restaurant Guy Savoy.



Paris (75) Dans ce restaurant, de cuisine gastronomique, un petit groupe d'apprentis du CFA de Saint Michel Mont Mercure venu de Vendée (85) a pu faire la visite du restaurant de Guy Savoy, le célèbre chef.

Légende : Guy Savoy a été élu meilleur représentant de la gastronomie française dans le monde. Son restaurant a été élu meilleur restaurant du monde.

Lorsque nous sommes arrivés, nous avons été accueillis par un des sommeliers du restaurant. Ensuite Gabriel, le sommelier nous a emmenés dans une somptueuse salle, puis il nous a demandé de nous présenter chacun notre tour, notre parcours professionnel. Il a fait des études de cuisine et de sommellerie.



Quelques dégustations :
Le sommelier nous a fait découvrir 2 de leurs spécialités qui sont : des huîtres posées sur un lit d'aigues, contenant une crème mousseline sur laquelle l'huile était posée et sur le dessus une gelée d'eau d'huître. Pour la seconde spécialité, nous avons pu découvrir des toasts de foie gras aux truffes avec du sel de Guérande sur le dessus



Un des boulangers du restaurant a pu nous faire goûter une brioche au praliné et aux fruits

Après, avoir dégusté ces mets délicieux, Gabriel nous a fait la visite du restaurant. Nous sommes passés des salles de restaurant aux cuisines et aux différents laboratoires. Un laboratoire était en train de réaliser une verrine de fruits exotiques quand nous sommes passés dans le fournil



Quand nous sommes passés dans les salles de restaurant, nous avons pu observer l'originalité des assiettes. C'est Virginie Mo Farinista qui a créé les assiettes pour son ami Guy Savoy. On peut les retrouver sur le site internet : www.GuySavoy.com

Nous avons eu la chance de pouvoir découvrir le chef Mr Guy Savoy, avec qui nous avons pu beaucoup échanger sur le métier. Par suite de cette rencontre avec le chef nous avons été salués par l'équipe.

Jérémy Gelin.

A LA DECOUVERTE DU FOUQUET'S

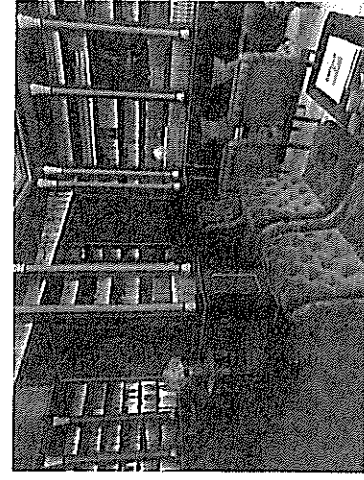


plateforme électronique et chaque suite a son propre mezzanine. Après avoir vu la suite présidentielle nous sommes descendus dans les spas et piscine. C'est la deuxième plus grande piscine intérieure chauffée à 31°C. Il possède une salle de musculation et fitness avec des équipements dernier cri. Pour continuer la visite on nous a présenté le « JOY », une terrasse avec jardin où les clients peuvent être servis que ce soit pour manger ou boire un verre. La personne qui s'occupe du bar est le Meilleur Ouvrier de France (MOF) 2011 en barman. Ensuite nous sommes partis visiter le restaurant avec comme décoration des œuvres d'art car il travaille avec la galerie d'art. Le ticket moyen est de 95€ et c'est un restaurant semi-gastronomique. A l'entrée du restaurant il y a le nom des personnes qui ont gagné un oscar et à chaque fin de la remise des oscars un banquet est organisé dans une salle au-dessus du restaurant. Le restaurant possède aussi des salles de réception qui peuvent être réservées pour des mariages. Cette visite m'a permis de comprendre que cette structure mérite sa situation et je la recommande fortement.

Guillaume Allard

Dans un futur proche, nous espérons que cela se reproduit et également en sa compagnie !!!

Une classe de 2^{me} année de CAP en restauration à Paris pour une visite de plusieurs établissements.



Après avoir fait plusieurs visites dans différents hôtels, restaurants et bars, le petit groupe d'apprentis de Saint Michel Mont Mercure a été accueilli au palace « La Réserve Hôtels and Spa » par Mme Gaweau, responsable des ressources humaines dans un salon boudoir. Mme Gaweau a fait des études de commerce international et ensuite un master en hôtellerie à Vatel à Paris.

L'Hôtel La Réserve a été créé en 2014 par Michel Reyflier, propriétaire du groupe Reyflier. Michel Reyflier était l'ancien propriétaire du groupe Coste, fondateur des marques Cochonnet et Justin Bidaou qu'il a revendues en 1996 à l'américain Savat Les. Il continue dans cette voie en tant qu'homme d'affaires dans l'hôtellerie de luxe. Il a ouvert le lundi 19 janvier 2015 La Réserve, avenue Gabriel dans un immeuble typiquement Haussmannien (façade typique du 19^{ème} siècle et du début du 20^{ème} siècle). Construit en 1854 et occupé par la famille du Duc de Morny jusqu'en 1988, il accueillit le restaurant Macain's. Ce dernier a été racheté à Pierre Cavain (cauturier de mode et homme d'affaires) en 1996.

Dans cette entreprise 200 employés travaillent, un majordome est à disposition de chaque suite boudoir. Le souhait de l'établissement est que chaque client ait comme chez lui, d'où l'absence de réception et certains bassons non payantes mis à part les vins et les champagnes qui appartiennent à Mr. Reyflier, ce qui favorise la sérénité du client.

La spécialité de cet établissement est qu'il possède un palace de 40 chambres et suites et un restaurant doublement étoilé. La typicité de la clientèle est plutôt américaine, du Moyen-Orient, des européens et des touristes. Le prix moyen par chambre est de 1200 à 1400 euros, 100 euros par ticket moyen pour le restaurant et 200 à 400 euros pour les soins au Spa avec piscine et fitness.

Pour travailler dans ce restaurant les critères de recrutement sont avoir un minimum d'expérience requis dans ce domaine. Il est possible de progresser dans ce secteur.

Pineau, Matabauy 2.2

LE SAUMON UN AUTRE DES SPECIALITES PETROSSIAN

Petrossian fut l'un des premiers en France à fumer lui-même son saumon. Aujourd'hui encore, il veille à cette tradition dans ses ateliers de fumaison, le secret d'un saumon fumer Petrossian

de saveurs. Leur traditionnel saumon fumé tranché main ou leur nouveauté, la coupe du Tsar font actuellement leur succès.

1 Le filage
Les poissons sont reçus entiers, découpés et filés entièrement à la main

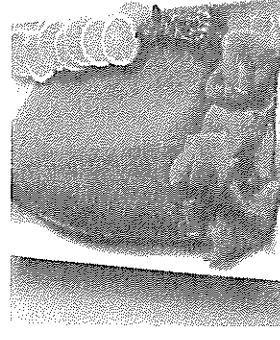
2 Le séchage
C'est une opération essentielle dans la production d'un bon saumon fumé car elle consiste à relier l'humidité et les graisses excédentaires après le lavage des poissons qui suit l'opération de solage.

3 Le salage
Du gros sel sec est déposé sur le poisson à la main. Ce sel a la caractéristique d'éliminer l'excès du gras du poisson, ainsi que le surplus d'eau

4 Le fumage
Les fours Petrossian ont été construits d'après les plans des fondateurs. Les poissons sont pendus à la verticale. La fumée est issue de la sciure de bois où n'intervient aucun élément mécanique.

5 La maturation
A la fin du processus et avant de le commercialiser, les poissons reposent dans une chambre froide sèche, au minimum 24h, de manière à révéler toutes les saveurs obtenues après la fumaison

6 Le tranchage
Petrossian reste parmi les dernières boutiques à privilégier le tranchage à la main devant le client. Il s'agit du nec plus ultra de la qualité du saumon pour une consommation quasi immédiate (3/4 jours maximum)



Saumon Fumé Tranché Main 21,60 €
Produit mythique de la maison Petrossian, depuis 1935

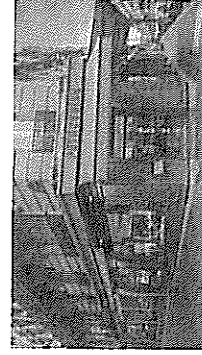
Axel Mary
[Article du 07/11/2018]
[CFA Saint-Michel-Mont-Mercure]

A LA DECOUVERTE DU CAVIAR A LA MAISON PETROSSIAN

PETROSSIAN PARIS

L'HISTOIRE DE L'ENTREPRISE PETROSSIAN

Dans les années 1920, deux frères d'origine arménienne Melkoum et Mouchegh Petrossian, initièrent Paris à la magie du caviar Petrossian, et qui soit dit en passant fondèrent la fondation des caviars du même nom. Ils en devinrent les premiers acheteurs et importateurs au monde.



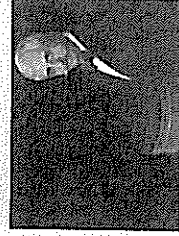
Dès 1920 les Petrossian firent la notoriété du caviar en France.

Dans ce pays, symbole de la gastronomie mondiale, le caviar devint le mets le plus prisé de France dans les années folles.

En 1992 quand Armen prend les commandes de l'entreprise le ciel lui tombe sur la tête du à la révolution en Iran et l'éclatement de l'union soviétique. Dans ce pays limitrophe de la mer

Armen Petrossian

Né tardivement en 1949 quand son père (Mouchegh Petrossian) avait alors 55 ans, le jeune Armen alors âgé de 7 ans passa la plupart de ses soirées auprès de son père et de son frère aîné. On peut dire que c'est de là que provient sa passion du caviar. Armen commença à travailler à la boutique principale en 1973 du fait de la maladie de son père. Ça ne sera qu'en 1992 qu'Armen prendra officiellement les rênes de l'entreprise est créa une variété de produits pour ceux qui ne pouvaient s'offrir ces mets de luxe.



BRASSERIE BOFINGER

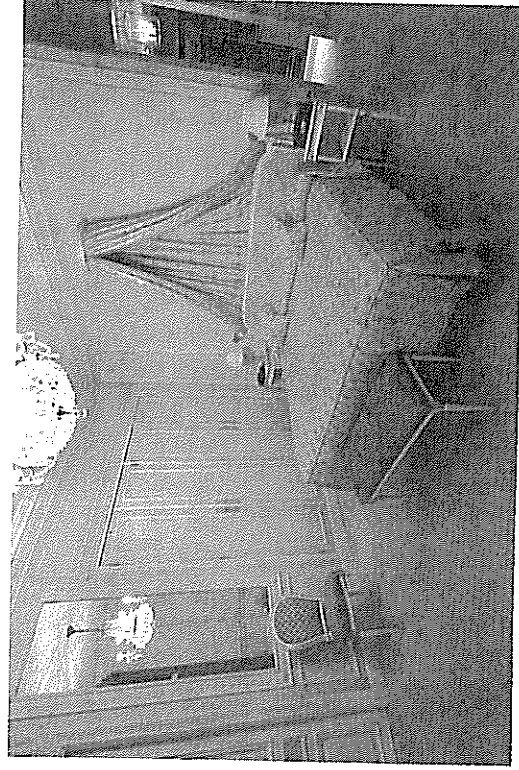
La plus vieille brasserie de Paris s'appelle le BOFINGER. Elle a accueilli un groupe de la MFR de Saint Michel Mont Mercure pour leur présenter les métiers de la restauration à Paris. J'ai été accueilli par l'assistante de direction Mme Liève. Elle m'a présenté cette brasserie qui est la plus vieille de Paris et qui est aussi inscrite aux monuments historiques. C'est la première à avoir servi de la bière pression. En 1864 l'établissement a été racheté, il y a 90 employés dans l'entreprise. Pour les fêtes ou les événements importants, il y en a jusqu'à 110. Cette brasserie fait environ 300 couverts par jour et 500 /600 le week-end. La semaine le service commence à 12h00 et dure jusqu'à 15h00, et reprend à 18h00 pour terminer à minuit et parfois 23h. Les spécialités de ce restaurant sont les



fruits de mer, la choucroute. Le prix de moyen est 58 euros le midi et 62 euros le soir avec le vin. Elle nous a présenté ses études elle a fait ses études en ressources humaines et elle vient de passer un master, les diplômes qu'elle a obtenus sont le bac pro et le BTS. Il n'y pas de clientèle particulière dans cet établissement.

Haider Ali

CFA ST-Michel visite à Paris.



Hôtel le Crillon.

Hôtel le Crillon est l'un des grands hôtels de Paris situé au pied des Champs-Élysées, sur la place de la Concorde.

L'école a été reçue par Madame Perri.

Madame Perri qui a fait une formation de maître d'hôtel qui a plus de 10 ans d'ancienneté dans l'hôtel en tant que maître d'hôtel.

Elle nous a expliqué le 19 septembre 2018 qu'ils ont reçu la distinction de palace.

L'hôtel comporte 128 chambres toutes les chambres ont leurs tailles nous avons même profiter pour visiter une ou deux chambres dont le prix de mille à deux mille euros pour la plus chère des chambres qui peut coûter jusqu'à trente-cinq mille euros.

Les chambres de trente-cinq mille euros sont souvent réservées par les ambassadeurs qui viennent séjourner à Paris pour les conférences l'hôtel a préservé tout sa façade à l'ancienne. L'idée c'est de faire sentir les clients comme chez eux.

Tous leurs produits sont fournis par le groupe Buly par exemple les linges et les serviettes.

Ils possèdent aussi vingt-trois hôtels dans le monde et sont associés avec le groupe Rose Wood qui permet d'évaluer au sein du groupe dans les autres hôtels du monde entier.

L'hôtel contient aussi un restaurant qui travaille le midi et le soir. Le midi le menu coûte 50 à 60 euros et le soir de 60 à 250 euros.

Le restaurant dans l'hôtel est gastronomique. Quatre cent personnes au total et ils ont aussi l'un des chefs pâtissier de France qui est Pablo Giquel, qui aborde chaque jour une nouvelle expérience dans l'hôtellerie. Il fait aussi les décors.

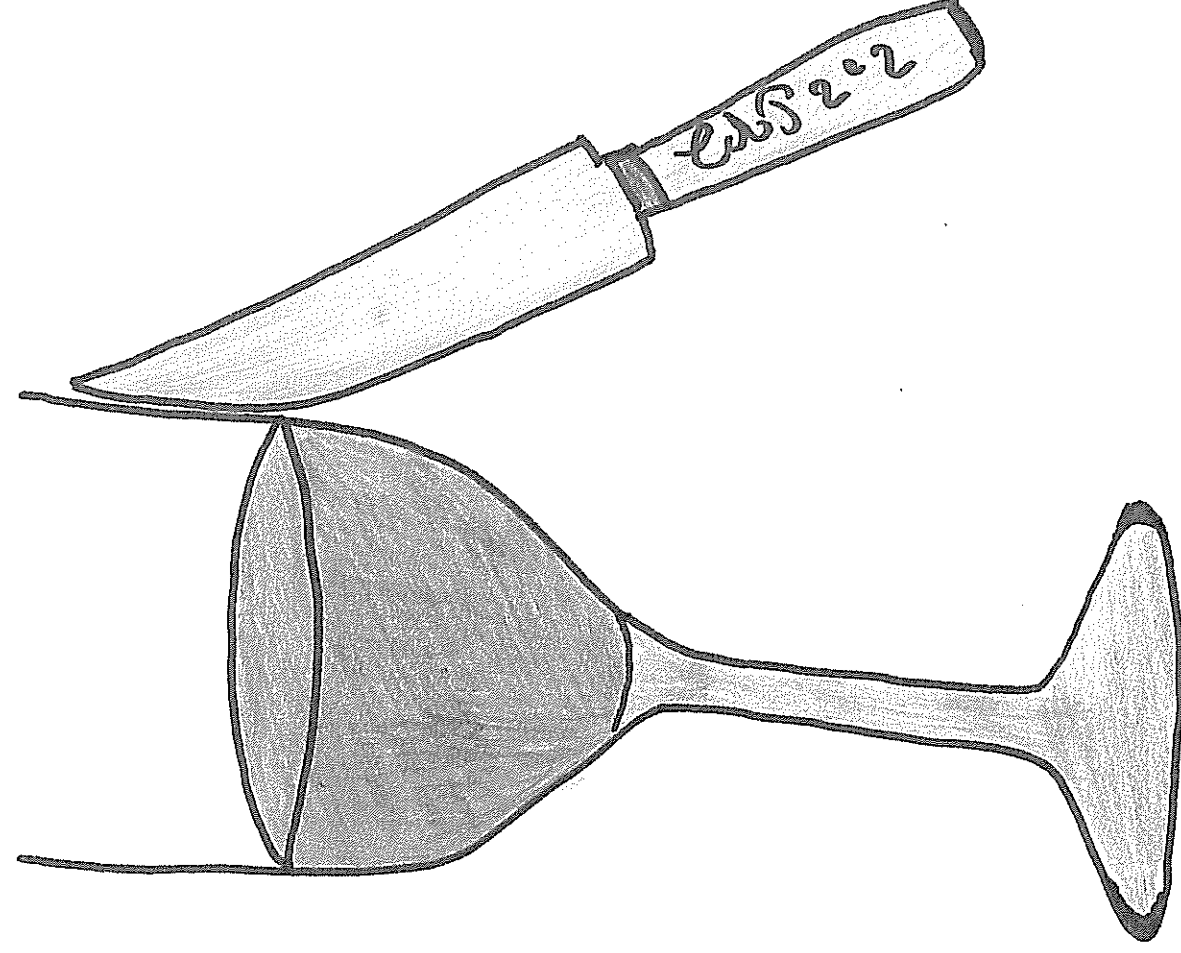
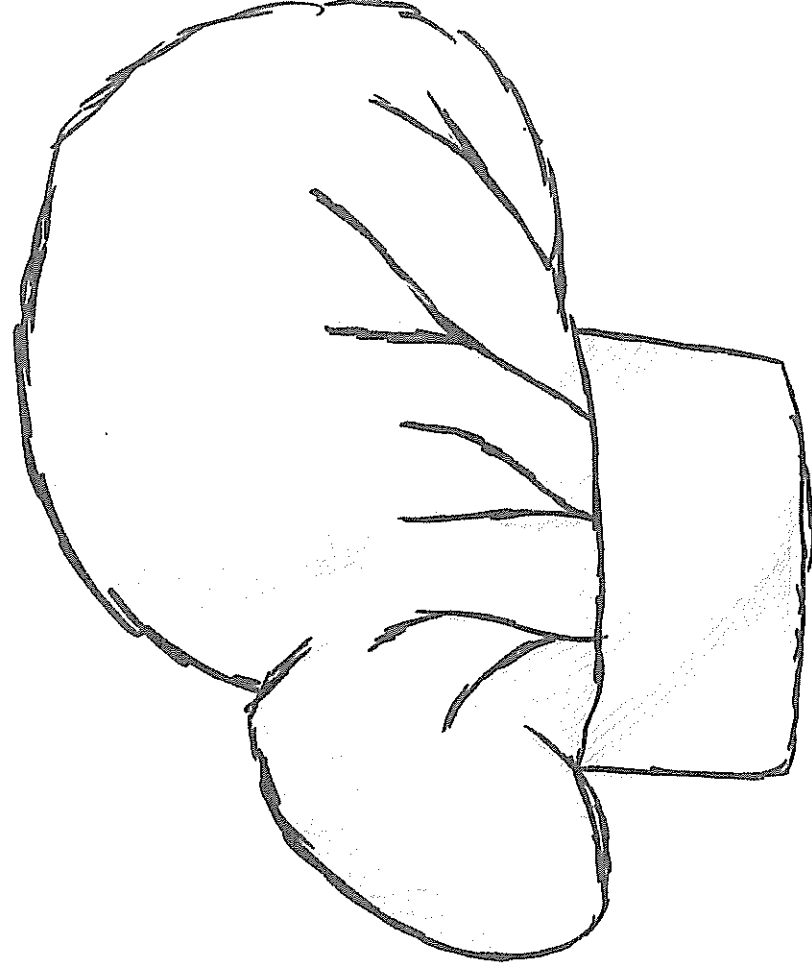
Après 4 ans de travaux ils offrent 124 chambres et suites dont certaines ont été décorées par Karl Lagerfeld.

Ce qui m'a plu dans cet hôtel c'est l'organisation. Je suis allé voir le travail. Ils sont tous passionnés par leur travail ça donne envie de continuer dans ce beau métier qui est la restauration et toute cette branche de la restauration. Maître d'hôtel, serveur, cuisinier, ça donne envie un jour de travailler dans un grand hôtel ou un palace. Depuis 2010 le client Mutoïd Ben Abdallah Ben est maintenant propriétaire, il est membre de la famille royale saoudienne. Fermé en mars pour travaux, l'hôtel a ré-ouvert le 5 juillet 2017, le 19 septembre 2018 ressort la distinction Palace, et devient ainsi le 25

palace de France. Depuis ils ont attiré un grand nombre de clients, qui est par exemple les stars, les ambassadeurs.

L'hôtel est toujours complet, ils ont aussi des voitures à la disposition des clients, qui emmènent les clients en ville ou au restaurant en dehors de l'hôtel. On prend toujours soins de clients, et leur objectif est de faire sentir les clients comme chez eux.

Moussa Bamba



Le pré CateLAN



Si vous allez manger au pré CateLAN, vous serez peut-être accueillis par monsieur Chauveau. Il y travaille en tant que maître d'hôtel depuis 40 ans. Il connaît ce restaurant par cœur, c'est grâce à lui que cet établissement a autant évolué.

Le pré CateLAN est un restaurant gastronomique récompensé de trois étoiles par le guide Michelin. Ils ont beaucoup travaillé pour y arriver. Comme dit monsieur Chauveau : « Le plus dur n'est pas d'obtenir la 3ème étoile mais de les conserver ».

Le restaurant est composé de deux salles qui peuvent s'ouvrir sur un jardin extérieur magnifique. La décoration des salles est simple, moderne et luxueuse. Elle a été récemment rénovée. Lors du service, il y a deux sommeliers, deux maîtres d'hôtels et deux commis par salle. Ils font environ 40 couverts par services.

Le type de clientèle du pré CateLAN est composé de beaucoup de sociétés, de clients du 7ème, du 8ème et du 15ème arrondissement. En général, ce sont des gens plutôt aisés car le pré CateLAN propose deux menus différents en plus de la carte des vins. Le menu proposé le midi est à environ 200€ sans les vins.

Le menu du soir est proposé à un tarif de 400€, vins non compris. La cave du pré CateLAN propose une polyvalence de vins allant d'un prix de 70€ à 1500€.

Monsieur Frédéric Anton a repris cet établissement en tant que chef cuisinier, en 1997. Il cuisine désormais simplement des produits majoritairement français. Le dressage de l'assiette est travaillé et raffiné car c'est un dressage digne d'une cuisine triplement étoilé au guide Michelin.

Le pré CateLAN fait aussi hôtel luxueux et calme. Si vous voulez vous faire recruter au pré CateLAN, il vous faut au moins un diplôme, une tenue correcte et professionnelle mais surtout être passionné et motivé, en cuisine ou bien en salle.

Evan Guillou.

La maison blanche

Perché sur le toit du théâtre des Champs Élysées au 15 de l'avenue Montaigne, le restaurant la Maison Blanche surplombe Paris, offrant une vue imprenable sur la tour Eiffel, les Invalides et Notre Dame.

La Maison Blanche offre un îlot de paix en plein cœur de Paris. Le chef Fabrice Giraud y offre une cuisine exquise et étonnante, fruit de ses nombreuses inspirations. L'ambiance du lieu évolue le jour et la nuit tantôt table d'affaires, rendez-vous galant ou lieu de fête. Le restaurant a créé une boîte de nuit à l'intérieur du restaurant ce qui permet de faire connaître le restaurant d'une autre manière, cela permet ainsi de toucher tous genres de clientèle.

Ce restaurant propose des repas idéal et moderne pour un repas en toute intimité avec votre conjointe ou collègues d'affaires. Durant la saison estivale avec des vues improbables sur la tour Eiffel. Ce lieu prestigieux vous propose également différentes animations comme le yoga pour entretenir votre forme sur le toit du théâtre.

La maison blanche vous propose des menus compris de 48 euros jusqu'à 150 euros avec une cuisine moderne, créative, cuisine régionale, méditerranéenne et gastronomique. Le chef de cuisine Fabrice Giraud crée des spécialités à partir des produits de saisons.

Julie Richard

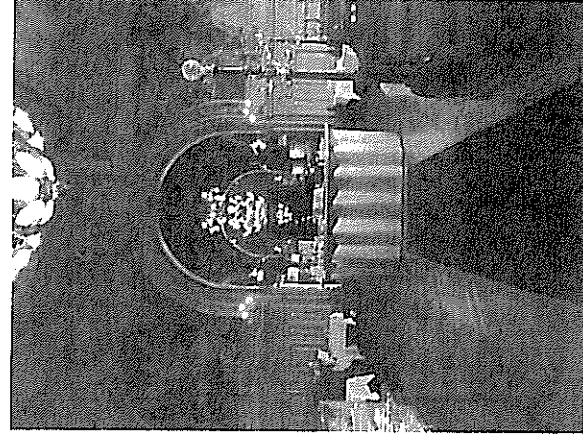


L'histoire de la maison blanche

Le personnel se compose de deux équipes : une le midi et une le soir. L'effectif total est de 50 personnes.

Cet établissement aurait pu ne pas exister car les députés de Paris ne voulaient pas construire un restaurant sur le toit de ce monument, car ils disaient que ça dégraderait ce monument historique datant de 1990. Afin de pouvoir construire ce lieu les députés et les directeurs sont arrivés à un accord. Pour poursuivre cette construction ils ont fait appel à une architecte originale. Suite à cet appel elle a donné la forme de cube au restaurant afin que le restaurant ne se voit pas d'en bas de l'avenue.

Gare de Lyon : Un train très spécial qui vous bluffera !



Le train bleu, ce restaurant iconique de la gare de Lyon est un lieu majestueux où le spectacle s'affiche aussi bien en cuisine qu'en salle. Monsieur Gonsard nous a fait découvrir cet établissement chargé d'histoire ou règne une atmosphère particulière et unique

« Le temps s'arrête par l'originalité de l'instant »

Le train bleu séduit avec sa cuisine gastronomique et par la qualité du service. En plus des 2 salles classées où se trouvent le restaurant ainsi qu'un espace bar avec des salons phares aux décors luxueux.

Monsieur Gonsard nous a accueilli en tant que jeunes apprentis en restauration du CFA de Saint Michel Mont Mercure dans ce célèbre restaurant.

Anciennement, le restaurant s'appelait le buffet de la gare.

En effet ce restaurant se situe au-dessus de la gare de Lyon. Ce n'est qu'en 1970 qu'il a changé de nom. Cet

Beaucoup demandent « Est-ce un train bleu ? »

Non, ils se sont inspirés du train car ils ont mis en place des rembarres et des sièges ainsi que des banquettes bleues pour faire un rappel du train bleu qui reliait Paris et Angers dans les années 1900.

Ce restaurant attire des touristes via la gare de Lyon mais il y a beaucoup d'habités qui viennent régulièrement pour avoir une belle prestation de luxe. Certaines personnes

« Une équipe très bien organisée »

Il y a 2 équipes, une de jour et une de nuit. En tout, ils sont plus de 120 employés. Monsieur Gonsard est Maître d'hôtel depuis 8 ans dans ce restaurant.

C'était une visite très enrichissante : sortir de notre

établissement à un certain charme pour avoir gardé une décoration des années 1700.

réserver les salons pour des séminaires ou réunions. Il y a 3 salons : le Turc, le Marocain, le Tunisien.

Cet établissement propose des menus entre 60 et 80 euros, avec des plats typiques français. Leur particularité est qu'ils servent les clients à l'aide d'une voiture comme pour le tailage du gigo, l'omelette norvégienne ou encore la crêpe Suzette devant le client.

coin de campagne, voir un tel établissement nous a « bluffés ». Du simple commis au 1^{er} Maître d'hôtel ils ont tous une prestance incomparable. Un beau restaurant à voir et une superbe cuisine à goûter !

Lucile Audouin