

Oui, Chefs!

N°10

LE MAGAZINE DES RESTAURANTS, HÔTELS, CAFÉS ET DISCOTHÈQUES DE L'ISÈRE

QUEL BONHEUR *de se* RETROUVER !



Fiers d'être **CAFETIERS, HÔTELIERS,
RESTAURATEURS, DISCOTHÉCAIRES !**

PAGE 12
ZOOM. L'association
des maîtres restaurateurs
de l'Isère rebondit

PAGE 16
DOSSIER. Les actions
solidaires et durables de
l'hôtellerie-restauration

PAGE 26
INTERVIEW.
Danièle Chavant,
présidente de l'UMIH38



Union des Métiers et des Industries
de l'Hôtellerie de l'Isère

CONSEIL - ACHAT / VENTE - LOCATION

Bureaux / Commerces / Locaux d'activités / Locaux industriels
Fonds de Commerce / Centres Commerciaux



**PARFAITE CONNAISSANCE
DU SECTEUR**



**TOUS TYPES
DE COMMERCES**



**CONSEILS
ET EXPERTISE**



**INTERMÉDIAIRE AVEC
JURISTES ET NOTAIRES**

AGDA Entreprise est le service **spécialisé en immobilier d'entreprise** du Groupe AGDA Immobilier, leader en Isère et intervient sur tous les types de locaux professionnels.

Nous vous accompagnons dans vos projets de vente, d'installation ou de reprise de locaux grâce à :

- ➔ Un catalogue **diversifié** sur le secteur de **Grenoble et son agglomération**
- ➔ Un accompagnement **juridique et technique**

**AU SERVICE DE TOUS
LES PROFESSIONNELS**

*Un accompagnement dans
vos projets grâce à un service
« clés en main »*



AGDA Entreprise :
**20 ans d'expertise sur la
Métropole Grenobloise**

AGDAEntreprise
groupe **AGDA** immobilier

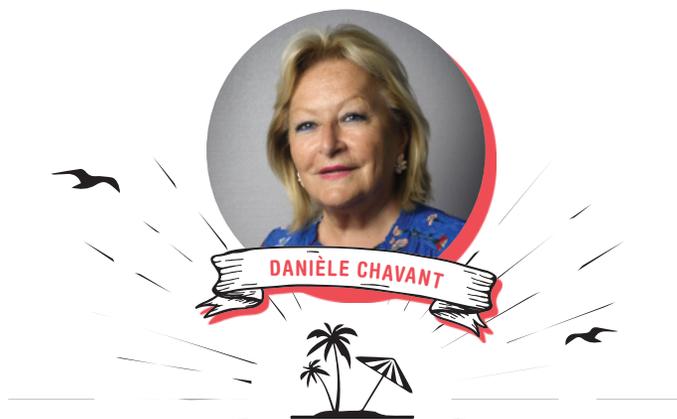
Vous avez un projet ? Contactez-nous.
2 rue Béranger, 38000 Grenoble

contact@agda-entreprise.fr

04 38 88 18 08

www.agda-entreprise.fr

**Conseils en financement, aménagement,
juridique, comptabilité...**



L'été retrouvé

Un grand merci pour la confiance que vous venez de me témoigner en me permettant de repartir 4 ans avec vous.

Je suis fière de cette nouvelle équipe dont le professionnalisme et l'engagement ont déjà fait leurs preuves.

La période que nous venons de traverser nous a montré l'importance d'être fédérés et a redonné tout son sens au syndicalisme.

Nous espérons tous, évidemment, pouvoir rapidement parler de tous ces moments difficiles au passé. Restons cependant très vigilants. Ne soyons pas trop cigale car la rentrée peut, hélas, nous réserver encore quelques tristes surprises.

Ce *Oui, Chefs!* tel que nous le construisons dorénavant sera encore plus performant dans l'information que nous vous apportons, toujours dans cette volonté de vous accompagner dans votre quotidien.

Bon été à tous.

Danièle CHAVANT
Présidente de l'UMIH38

Sommaire

N°10

6-8

LES INFOS DU MOMENT

Toutes nos actualités

9

HOMMAGES

10-11

LA PAROLE À...

Patricia Grelot-Collomb et Luc Magnin

À LA UNE

12-14

LE ZOOM

Maître restaurateur :
plus qu'un titre, un sésame !



DOSSIER

16-19

REBONDS

Les actions
solidaires,
durables
et nomades
de l'hôtellerie
restauration



20-21

L'UNION FAIT LA FORCE

La DGFIP et la DREETS aux côtés
de l'UMIH38

23-25

BIENVENUE AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS

26-27

LA VIE DE L'UMIH38

3 questions à Danièle Chavant

28-31

ÉLECTIONS

Un nouvel élan pour l'UMIH38

Oui, Chefs!

est une publication
de l'Union des Métiers
et des Industries de
l'Hôtellerie de l'Isère.

Directrice de la publication : Danièle Chavant

Rédactrice en chef : Gaétane Besson Chavant

Conseil éditorial et rédaction : Isabelle Ambregna
(Éditions Alteria)

Maquette et mise en page : Agence Com Ô Soleil

Crédits photos : Michel Battaglia ; Isabelle Ambregna ;
DR ; Rawpixel.

Imprimé sur du papier PEFC



107 rue des Alliés, 38100 Grenoble
04 76 49 00 36
contact@umih38.fr

NOVATEC pro

parfume les espaces (hôtels, restaurants, brasseries, discothèques)

Les Terrasses de Belledonne
38660 Le TOUVET
06 86 46 58 80
novatecpro@bbox.fr
www.novatec-pro.com



Le Marketing Olfactif, une invitation au voyage...



mérencholle

L'ÉQUIPEMENT POUR LES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE

Spécialiste Grandes cuisines et collectivités, Pesage industriel et commercial, Caisses Enregistreuses, Etudes, Conseil, Installation et service après-vente

11, Avenue Marie Reynoard - Zone " Porte Villeneuve " / B.P. 2412-38034 Grenoble cedex 2

Tel: 04.76.40.40.33 - Fax: 04.76.40.74.59 - S.A.V: 04.76.40.40.38 - www.merencholle.fr



Il était temps !

Après huit mois de fermeture imposée et un redémarrage progressif le 19 mai pour les établissements disposant d'une terrasse, les cafés et les restaurants ont rouvert leurs portes, le 9 juin dernier. Un retour (presque) à la normale, bon pour le moral des équipes et pour celui du grand public qui, dès les premiers jours de réouverture, ne s'est pas fait prier pour pousser la porte des cafés et restaurants – même masqué.



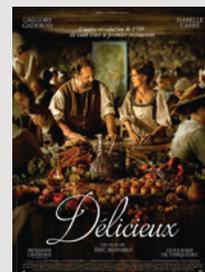
Avec sa campagne de communication « Quel bonheur de se retrouver ! », lancée dès le 9 juin, l'UMIH38 avait soigneusement préparé ces retrouvailles : insertions publicitaires dans la presse locale, affichage dans les cafés et restaurants, sur les réseaux sociaux... « Autour de cette campagne soutenue financièrement par Isère Attractivité, l'association des maîtres restaurateurs de l'Isère et Grenoble Alpes Métropole, nous fêtons nos retrouvailles avec nos clients qui nous ont tant manqués, et nous réaffirmons avec force notre fierté d'être cafetiers, hôteliers et restaurateurs après avoir été oubliés depuis 18 mois », souligne Danièle Chavant, présidente de l'UMIH38. Cette joie ne doit pas occulter le protocole sanitaire parfois fort contraignant. Il oblige les établissements à mettre les bouchées doubles - dans une période qui sera marquée par le remboursement des prêts et par l'arrêt progressif des aides et des exonérations. Tout en faisant face au récurrent problème de main d'œuvre...

« Nous restons conscients de la fragilité des mois à venir », précise Danièle Chavant, particulièrement inquiète « pour les discothèques restées dramatiquement et injustement fermées officiellement jusqu'au 9 juillet, et qui, pour la plupart, ne rouvriront qu'en septembre en Isère. »

En salles !

Il s'appelle *Délicieux* et rend hommage au tout premier restaurant né... à l'aube de la Révolution Française, en 1865. « Délicieux », comme le nom d'un petit feuilleté de pomme de terre et de truffe élaboré par un cuisinier audacieux qui, limogé par son maître, retrouve le goût de la cuisine en inventant avec son apprentie, le premier restaurant. *Délicieux* aussi pour rappeler notre attachement aux restaurants... qui en 150 ans d'existence, n'avaient jamais fermé. Un film doublement historique...

Tourné à Brezons (Cantal) en Auvergne Rhône-Alpes. Réalisation : Éric Besnard. 1h50. Sortie prévue le 8 septembre.



Gratin Grenoblois

LA SÉRIE APPÉTISSANTE DE L'OFFICE DE TOURISME DE GRENOBLE-ALPES MÉTROPOLE

Elles sont au nombre de dix et mettent l'eau à la bouche ! Dans cette série originale de dix vidéos-portraits diffusée du 10 juin au 12 août à raison d'un épisode par semaine, l'Office de Tourisme (OT) de Grenoble-Alpes Métropole met les projecteurs sur les métiers de l'hôtellerie-restauration : « *L'idée est partie d'une discussion avec Gaétane Besson Chavant, directrice de l'UMIH38* », souligne Magali Boudières, responsable de la communication de l'OT qui compte parmi les partenaires de l'UMIH38.

De ces liens renforcés pendant la période de crise sanitaire et économique, est né *Gratin grenoblois*. La série, confiée au réalisateur et monteur isérois Cyril Morat, valorise les métiers de l'hôtellerie-restauration par le prisme de l'humain. Choisis en comité associant Grenoble-Alpes Métropole, l'UMIH38 et Label Ville, les dix portraits de 1'30 à 2' chacun, font la part belle « *à des hommes et des femmes passionnés par leur métier et par leur territoire* », précise Magali Boudières en rappelant que « *plus que jamais, ce qui fait la destination touristique, c'est l'humain !* »



À Grenoble, Eybens et au Sappey-Chartreuse : dix restaurateurs, cafetiers et hôteliers à l'honneur

- ▶ **ÉPISODE 1.** Laurent Gras, *Chez le Père'Gras*
- ▶ **ÉPISODE 2.** Magda Vicario Martinez, *Café Myrô*
- ▶ **ÉPISODE 3.** Éric Noto, *Lo Zafferano*
- ▶ **ÉPISODE 4.** Thomas Rimey-Meille, *Hôtel 1924*
- ▶ **ÉPISODE 5.** Manon Bocquentin et Thaïs Giannetti, *Jeanette*
- ▶ **ÉPISODE 6.** Marc de Beaumont, *Château de la Commanderie*
- ▶ **ÉPISODE 7.** Raphaël Jail, *Les Skieurs*
- ▶ **ÉPISODE 8.** Charles-Henri Ducret, *Park Hôtel, Brasseries Chavant, Yummy Sushi*
- ▶ **ÉPISODE 9.** Stéphane Froidevaux, *Le Fantin Latour*
- ▶ **ÉPISODE 10.** Nicolas Creissels, *O'Callaghan Irish Pub*

Vous avez manqué un épisode ? Retrouvez la série *Gratin grenoblois* sur le site internet de l'Office de Tourisme de Grenoble-Alpes Métropole : www.grenoble-tourisme.com et sur les réseaux sociaux (Facebook et Instagram).



EN VUE



Cyril Laïly, 43 ans, prend la direction de l'Office de Tourisme (OT) de Grenoble-Alpes Métropole où il succède à Yves Exbrayat. L'ex-directeur de Grand Chambéry Alpes Tourisme rejoint l'OT présidé depuis l'automne dernier par **Mélina Herenger** avec comme vice-présidente **Danièle Chavant**, présidente de l'UMIH38 et ex-présidente de l'OT de Grenoble.



Pierre Mandret, 40 ans, a repris, en mai dernier, la destinée de la société de liqueurs *Basilico France*, basée à Saint-Égrève. « *Tout est parti d'une rencontre humaine avec Daniel Brigone, son fondateur* », souligne Pierre Mandret qui souhaite avant tout « *conserver le savoir-faire et les recettes créatives allant des liqueurs historiques de basilic aux plus récentes à base d'hibiscus et de poivre de Madagascar, des vinaigres, un rhum et un whisky !* » Associé au chef de cuisine Christophe Bachelet, ce passionné d'hôtellerie-restauration (aux commandes de Ekho Hôtel et du groupe de restauration Noreco à Saint-Égrève) renforcera la distribution (cavistes, épicerie fines et vrac) et la vente directe via une boutique en ligne. www.basilicofrance.fr

L'Institution Robin forme au Bachelor Thierry Marx



Bac pro dans les deux spécialités, CAP, mention complémentaire desserts, BTS, titre de chargé.e de développement événementiel en œnotourisme et... Bachelor ! À Vienne, le lycée hôtelier de l'Institution Robin (230 élèves) rejoint le campus Thierry Marx et le Collège de Paris. La formation est soutenue par la région Auvergne Rhône-Alpes, Vienne Condrieu Tourisme et le Département de l'Isère.

ART & CUISINE ALLÉGÉE À L'IMT

L'IMT de Grenoble renforce son offre de formation en intégrant, à la rentrée 2021-22, la mention complémentaire « Art et cuisine allégée ». Il constituera le 3^e centre français à dispenser, avec ceux de l'Auvergne et de l'Ain, ce diplôme de l'Éducation Nationale ouvert aux apprentis de cuisine ayant un premier niveau de formation. L'objectif ? « Valoriser leur parcours professionnel et leur expérience », insiste Christophe Étaix, responsable du secteur de la restauration et des métiers de bouche de l'IMT de Grenoble, en rappelant le manque à gagner créé par la période sanitaire. Axée sur la cuisine et la pâtisserie, cette mention complémentaire de 400 heures sur un an (en alternance) devrait faire briller les yeux des apprentis : la tendance à la cuisine saine et allégée ne cesse de s'amplifier dans la restauration, repas d'affaires inclus.

Contact : contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr

Comment former les jeunes à devenir les chefs de demain et des entrepreneurs responsables ? À Vienne, le lycée hôtelier Bellerive de l'Institution Robin offre désormais à quinze étudiants diplômés d'un BTS hôtellerie et restauration ou tourisme la possibilité d'intégrer une nouvelle formation : le Bachelor Thierry Marx. « Les valeurs de responsabilité sociale, environnementale et d'innovation en cuisine du Collège Thierry Marx correspondent à celles de notre projet d'établissement. Son campus était en cours de développement. On a répondu à l'appel d'offres, et notre établissement - soutenu par les chefs étoilés isérois Patrick Henrroux, Philippe Girardon, la maison viticole Guigal... - a été retenu ! », explique Arnaud Lemarchand, directeur du Lycée professionnel et hôtelier. À partir de la rentrée de septembre, le lycée hôtelier comptera donc parmi les 6 rares établissements français à dispenser, sur un an, le précieux Bachelor, structuré autour de trois grands piliers : le management, la RSE et la gestion du risque ; la gastronomie territoriale, les circuits courts et la diététique incluant les allergènes ; l'innovation et la communication. Une base solide pour les jeunes qui, en venant se former à Vienne, auront de quoi mettre en pratique : la cité fait partie des villes françaises de la Vallée de la Gastronomie et recèle des trésors gastronomiques et œnologiques reconnus et inattendus...

Contact : Unité de formation en apprentissage
04 74 31 18 70

DANS VOS AGENDAS



22 septembre • Grenoble
29 septembre • Vienne



Organisée par l'UMIH38 pour valoriser et promouvoir les métiers de la salle, **la Course des garçons de café** aura lieu le 22 septembre à Grenoble et le 29 septembre à Vienne. Cafetiers, restaurateurs, hôteliers, élèves en école hôtelière et CFA, commencez votre entraînement !

Homages



Philippe Tiersen

61 ans. Il présidait la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Isère (CMAI) depuis 2016. Originaire de Lille, Philippe Tiersen était arrivé à Grenoble en 1984. L'artisan électricien quitte alors la SNCF pour fonder, à 28 ans, une société d'électricité à Saint-Égrève, puis intègre, en 2005, le conseil d'administration de la CMAI dont il devient président onze ans plus tard. Fervent défenseur des valeurs de l'artisanat, très proche de nos métiers de l'hôtellerie-restauration et doté d'une grande gentillesse, Philippe Tiersen était également très investi dans l'apprentissage. « Homme d'écoute et de dialogue », reconnu pour sa « force d'action », il était reconnu pour son engagement au niveau régional en tant que 3^e vice-président et président de la commission Formation de la Chambre de métiers et de l'artisanat Auvergne-Rhône-Alpes.

Gérard Gras

70 ans. Il avait la restauration dans les veines et le goût de l'entrepreneuriat. 4^e génération du restaurant *Chez le Père Gras*, installé sur les hauteurs de la Bastille, Gérard Gras fut aussi le créateur de *Dauphiné Réception* (traiteur), à l'origine de l'installation de *la Taverne de Maître Kanter* et du *Grill Marie-Louise* au centre commercial *Les Trois Dauphins* et, dans les années 80, de l'une des premières sociétés de stockage d'archives iséroises. Surnommé affectueusement Le Papé, ce passionné d'œnologie qui fut, en 1971, le premier sommelier de l'Isère puis enseignant, avait, en 1988, transmis à ses enfants, Laurent et Aline, l'histoire familiale d'un établissement devenu une institution grenobloise, 125 ans cette année.

Fabien Aribert

48 ans. Ex-directeur du *Grand-Hôtel des Terrasses d'Uriage* (4 étoiles), il avait fait équipe avec son frère, le chef doublement étoilé Christophe Aribert. Originaire du Vercors voisin, fils de restaurateur, cet ancien d'Elior était aussi passionné de montagne que d'hôtellerie-restauration. En 2015, Il avait mené tambour battant la rénovation du *Grand Hôtel* - construit au XIX^e siècle - et co-créé le Bistrot des Terrasses. Depuis plusieurs années, Fabien Aribert dirigeait *La Croix de Chamrousse*.

Georges Vigouroux

89 ans. Premières bières belges de dégustation aux fruits, lancement du Kiosque : à Grenoble, ses idées novatrices avaient déjà fait du *Palais de la Bière* une adresse incontournable. Venu de Paris en tant que VRP, il travaille sur les salons et les foires, crée un restaurant asiatique, reprend un bistrot puis rachète avec son épouse Denise en 1972, l'établissement historique de la place Victor-Hugo. « Il allait toujours de l'avant et m'a transmis son sens de la gestion », précise son fils Christophe qui lui a succédé en 1998. En consacrant plus de 25 ans au Palais de la Bière, Georges Vigouroux faisait partie de la grande famille des restaurateurs. Fierté qu'il partageait avec Gérard Gras sur le marché de Noël de Grenoble, aux côtés de leurs fils respectifs...

Angelo Lanaro

70 ans. Il fut longtemps le propriétaire de l'Hôtel des Alpes (devenu le Kyriad DIRECT Grenoble), un établissement plébiscité par les touristes et la clientèle d'affaires pour sa proximité avec la gare de Grenoble et le quartier Europole. Ardent défenseur de la profession, Angelo Lanaro s'était impliqué à l'UMIH38 où son expertise était reconnue au sein du conseil d'administration.

“ La Parole à...

MONTAGNE : LES RAISONS DE LA COLÈRE

**Une saison sacrifiée, une année de perdue.
La fermeture des remontées mécaniques dans
les stations de ski a ébranlé les professionnels
de l'hôtellerie-restauration. Dans le Vercors
et en Oisans, Luc Magnin et Patricia Grelot-Collomb
témoignent de leur vécu et des pistes de réflexion
qui émanent de cette période semblable
à un krach boursier.**

DANS LE VERCORS.

Luc Magnin, président des Saisonniers à l'UMIH38, propriétaire et dirigeant du Grand Hôtel de Paris (Best Western) à Villard-de-Lans.

« La non réouverture a impacté l'hôtellerie de moyenne montagne qui a accusé un recul de chiffre d'affaires de 67%. Du 1^{er} octobre 2020 au 31 mars 2021, nous avons perdu en moyenne 2/3 de notre CA ! Le Club Hôtelier du Vercors a décidé de réaliser une enquête auprès de ses adhérents dont les résultats ont été portés auprès des élus de notre territoire. 64% affirment que les aides ont couvert leurs charges et 21% estiment l'inverse. 65% ont demandé un Prêt garanti par l'État (PGE) et l'ont obtenu. Toutefois les établissements auront besoin de consolider leur trésorerie, d'investir pour répondre aux nouvelles attentes de la clientèle et rester compétitifs, et bon nombre d'entre eux vont être bloqués pour cinq ans, au moins...

Cette enquête révèle aussi la défiance des professionnels vis-à-vis de leur territoire. À la question "pensez-vous que [celui-ci] offre un avenir à vos établissements ?", un tiers d'entre eux répondent par la négative. C'est énorme... et inquiétant ! Le Covid a été un accélérateur phénoménal de la périurbanisation qui fait fuir la clientèle de séjour, augmente la concurrence déloyale, fait flamber le prix de l'immobilier - nos salariés, quand nous en trouvons, ont de plus en plus de mal à se loger. Le Vercors comptait plus de 70 hôtels il y a 40 ans contre une vingtaine aujourd'hui.

Sommes-nous en train de perdre notre industrie touristique ? L'hôtellerie pèse ici 87 emplois temps plein, reverse 150 000 euros de CFE et CVAE à la Communauté de communes et représente 140 000 euros de taxe foncière. Il est urgent de mettre en place une politique touristique qui valorise le séjour. Comment ? En identifiant celui qui verse la taxe de séjour afin de lui réserver une offre privilégiée. De la qualité et non de la quantité. »



LUC MAGNIN



PATRICIA GRELOT-COLLOMB

**EN OISANS.**

Patricia Grelot-Collomb, vice-présidente des Saisonniers à l'UMIH38, présidente d'Alpe d'Huez Team, association des commerçants et des socioprofessionnels de l'Alpe d'Huez, propriétaire de l'Hôtel Les Grandes Rousses.

« L'annonce de la fermeture des stations de ski a été un coup de massue. Un uppercut. Pour un hôtel, sacrifier une saison d'hiver revient à sacrifier une année de revenus - l'été ne couvrant qu'une partie des frais fixes. Le fonds de solidarité n'a pas été conçu pour répondre aux spécificités d'une activité saisonnière : ici, un mois ne représente pas un douzième de l'année mais un cinquième ! La crise sanitaire a touché tous les professionnels : médecins, moniteurs de ski, buralistes dont les revenus issus de l'activité hivernale - 4 à 5 mois - doivent couvrir les frais fixes de l'année. Ils assurent, hors activité hivernale, un "service public" ! Alpe d'Huez Team a mené plusieurs actions parmi lesquelles la rédaction d'un document avec la mairie. Une station de ski est un écosystème où les acteurs du secteur privé et du service public doivent mener des actions hautement concertées : les liens d'interdépendance entre tous sont inhérents au fait que les infrastructures et les animations sont obligatoires pour que les hôteliers, les restaurateurs, etc. puissent exercer leurs activités. Le déséquilibre de l'un pèse sur les autres... Cette pandémie a exacerbé cette réalité : plus question d'autres choses que des actions solidairement conçues. Les forces des uns profitant aux autres ! Des choses positives émergent pourtant de cette période... La crise sanitaire nous a confrontés à une période de "no ski" : nous avons vu tous les acteurs se réinventer avec énormément de créativité et l'appui considérable de la SATA. Sans notre société de remontées mécaniques, les activités n'auraient pas pu fonctionner. »

MAÎTRE RESTAURATEUR



PLUS QU'UN TITRE,
UN SÉSAME

MR 38

Parce qu'ils défendent leurs savoir-faire et l'excellence de leur métier en faisant la part belle aux circuits courts et aux produits de saison, l'État décerne, depuis 2007, aux professionnels de la restauration française un label unique : le titre de maître restaurateur. « *L'union fait la force* », assure Michel Bellet, nouvellement nommé à la présidence de l'association des maîtres restaurateurs de l'Isère, qui croit, à juste titre, à la force de frappe de l'association, renforce son indépendance, et prépare, à l'heure de la réouverture totale des restaurants, des actions de promotion territoriales avec le concours de l'UMIH38 et le soutien du Département de l'Isère. Visibilité accrue du titre auprès du grand public, partage d'expériences... Zoom sur une association en pleine ébullition.

MICHEL BELLET :

“ Nous voulons donner plus de visibilité aux maîtres restaurateurs ”

Élu président de l'association des maîtres restaurateurs de l'Isère en avril dernier et vice-président de l'UMIH38, Michel Bellet défend les fondamentaux de la cuisine française. Propriétaire du restaurant *Au Coq en Velours* à Aoste dans le Nord-Isère, ce chef de cuisine passionné n'a jamais dérogé à la qualité ni à l'esprit familial et traditionnel de son établissement créé par ses arrière-grands-parents au début du XX^e siècle. Il a été l'un des premiers chefs isérois à apposer la plaque de maîtres restaurateurs de l'Isère. Une reconnaissance qu'il veut aujourd'hui hisser haut. Interview.

VOUS AVEZ ÉTÉ L'UN DES PREMIERS MAÎTRES RESTAURATEURS DE L'ISÈRE. QUE VOUS A APPORTÉ CE TITRE PERSONNELLEMENT ?

C'est une véritable reconnaissance ! Le titre de maître restaurateur est le seul reconnu par l'État, aux côtés bien sûr du Diplôme de l'Éducation Nationale des écoles hôtelières. Pour un professionnel de la restauration, recevoir ce titre d'État décroché après un solide audit est extrêmement valorisant. Il montre que l'on est dans le vrai. Ce titre vient en complément des distinctions remises par les guides touristiques et gastronomiques que certains ont aussi la chance d'avoir.

LE TITRE DE MAÎTRE RESTAURATEUR A-T-IL ÉTÉ UN PLUS PENDANT LE CONTEXTE SANITAIRE ?

Le titre est dans l'air du temps : travail de produits frais et locaux, mets fait-maison. C'est ce que recherche le client aujourd'hui. Cette période très instable a montré deux choses : l'importance d'appartenir à un réseau, et l'intérêt de le rejoindre surtout pour les jeunes qui s'installent ! L'association des maîtres restaurateurs de l'Isère est un point d'ancrage. Elle existe depuis 2013. Nous avons de l'expérience. Nous sommes reconnus y compris par le grand public...

COMMENT DEVIENT-ON MAÎTRE RESTAURATEUR ?

À partir d'un audit qui est effectué sur des bases professionnelles et qui permet d'obtenir le label, valable quatre ans renouvelables : il faut travailler ! Nous partageons de vraies valeurs : des produits frais, des circuits courts, le fait-maison, la maîtrise de nos savoir-faire en cuisine et en salle, c'est essentiel ! Nous défendons les fondamentaux, la vraie cuisine. Maître-restaurateur, c'est une garantie de qualité, un rapport qualité-prix également.

QUI PEUT PRÉTENDRE À CE TITRE ?

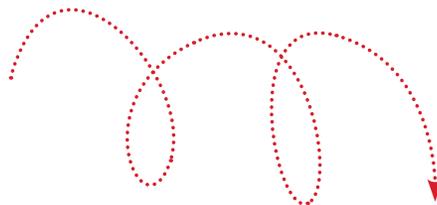
Tous les restaurateurs ! Notre association compte des chef.fe.s de cuisine du restaurant traditionnel à la table gastronomique : c'est surtout bien faire son travail, le posséder et l'exercer avec une honnêteté professionnelle.

IL Y A QUELQUES ANNÉES, L'ISÈRE FAISAIT PARTIE DES PLUS TITRÉES DE L'HEXAGONE. FAUT-IL AUJOURD'HUI REDYNAMISER L'ASSOCIATION ISÉROISE ?

Il y a eu jusqu'à 95 maîtres restaurateurs dans l'Isère. C'est un chiffre que nous pouvons atteindre de nouveau : ceci passe par le nouvel élan que nous souhaitons donner à l'association. Plus nous serons nombreux, plus nous aurons de la visibilité.

COMMENT VOUS Y PRENEZ-VOUS ?

Je suis à la présidence depuis peu. Les établissements se remettent en place à la suite de la crise sanitaire. Nous sommes en train de redynamiser l'association. Nous venons de rejoindre les locaux de l'UMIH38 qui deviendra la grande maison des restaurateurs. L'UMIH38 assure désormais le secrétariat et l'animation de l'association avec l'objectif de garantir la promotion du titre en Isère auprès du grand public et de nos maîtres restaurateurs.



QUELLES ACTIONS METTEZ-VOUS EN PLACE ?

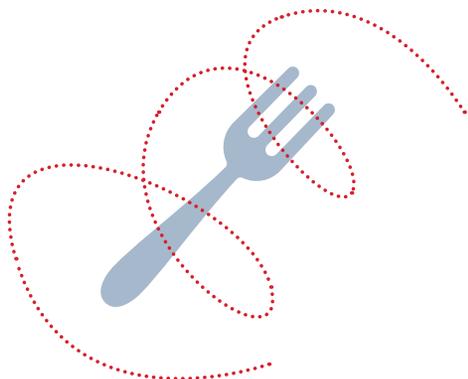
Nous nous sommes mobilisés avec l'UMIH38, à la fin du mois de mai, auprès des jeunes apprentis de cuisine pour leur faire réviser leurs épreuves. À l'issue des sessions, nous leur avons remis un carnet de route qui les accompagnera dans leur vie professionnelle. Nous étions également présents dans le Bus de l'emploi à Bourgoin et Grenoble. Pour la fête des mères, nous avons cuisiné 600 repas pour les mamans hospitalisées : l'opération qui avait démarré à Grenoble et Voiron l'an passé, a été également mise en place à Bourgoin-Jallieu et à Vienne.

LA QUESTION DE LA VISIBILITÉ EST ESSENTIELLE ?

L'Isère est un département très étendu et pour avoir des adhérents, il faut faire des choses intéressantes et visibles pour chacun. Les actions de promotion doivent donc avoir du sens par rapport au territoire : être restaurateur à Crémieu ce n'est pas la même chose qu'exercer dans le Sud Grésivaudan. Mon idée est de développer des actions spécifiques qui pourraient, par exemple, être liées à des événements culturels.

QUEL MESSAGE POURRIEZ-VOUS TRANSMETTRE AUX FUTURS MAÎTRES RESTAURATEURS ?

Qu'ils ont tout à gagner à nous rejoindre ! On travaille pour eux, en fonction des spécificités de leur territoire : montagne, plaine, lacs ; festival de jazz ou de musique classique, notre association est "à la carte" ! Cela portera ses fruits. Ce que tout le monde souhaite, c'est du concret, des actions sur le terrain, et un retour sur investissement.



Maître restaurateur MODE D'EMPLOI

COMMENT OBTENIR LE TITRE ?

- Pour qui ? Tous les professionnels de la restauration répondant au cahier des charges du label et après validation de l'audit réalisé, à la demande du restaurateur, dans son établissement
- Sur quels critères ? La cuisine (fait-maison, respect des produits, circuits courts), la salle, le service
- La durée du titre ? 4 années renouvelables

ET APRÈS ?

Une fois titulaire du titre d'État maître restaurateur, trois solutions vous sont proposées pour mettre en avant votre titre :

- Vous assurez votre propre communication
- Vous adhérez à l'association départementale des maîtres restaurateurs de l'Isère
- Vous adhérez à l'association française des maîtres restaurateurs.

Vous pouvez adhérer à l'une et/ou à l'autre des associations.

Pour rejoindre l'association des maîtres restaurateurs de l'Isère ou pour tout renseignement au sujet du titre :

Tél. : 04 76 49 66 70
maitres.restaurateurs.38@gmail.com
www.facebook.com/maitresrestaurateursisere

iQ

UNE CAISSE ENREGISTREUSE & BIEN PLUS



he
Hygiène Expert
HACCP

HYGIÈNE EXPERT, HACCP

HACCP, l'application qui simplifie le Plan de Maîtrise Sanitaire et offre un meilleur contrôle de la chaîne alimentaire.

UN ECOSYSTÈME

EXTRAORDINAIRE

- BACK OFFICE CLOUD
- CLICK & COLLECT
- RÉSERVATION EN LIGNE
- COMMANDE À TABLE

Votre interlocuteur privilégié : Alexis LHERSONNEAU
06 52 47 72 35 | alexis.lheronneau@jdc.fr

Votre agence de proximité :
1080 Chemin de La Croix Verte
ZA de la Croix Verte 38330
38330 MONTBONNOT-SAINT-MARTIN



JDC S.A. LEADER EN FRANCE

DEPUIS 1989 | 38 AGENCES | 7 DIVISIONS

CAISSES ENREGISTREUSES | TERMINAUX DE PAIEMENT
ALARMES VIDÉOPROTECTION | BALANCES DE PESAGE
GESTION DE BOISSONS | MONNAYEURS AUTOMATIQUES
HYGIÈNE EXPERT HACCP

retrouvez-nous



JDC SA

www.jdc.fr | contact@jdc.fr

LES ACTIONS

vertes, solidaires et inspirantes de l'hôtellerie-restauration



Des idées vertes et inspirantes, des actions solidaires, un autre mode de restauration : les huit mois de fermeture n'ont pas gelé les réflexions et les initiatives des professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration qui ne se sont jamais autant investis dans (et pour) leur environnement. Se serrer les coudes, s'engager vers une restauration durable et responsable, opter aujourd'hui pour la consigne, et demain pour des bacs réutilisables, décrocher un label... L'engagement porte ses fruits. *Oui, Chefs!* est allé cueillir ces idées et projets qui ont poussé de Grenoble (Capitale verte européenne 2022) à Vienne. Première récolte...

LES ACTIONS solidaires

[Solidaire]. Adj. Personnes liées par une responsabilité, des intérêts communs.



3 300

C'est le nombre de repas à 1 euro, mitonnés du 11 février au 12 mai derniers par *Chez Marius* aux étudiants grenoblois. À l'initiative de cette (inoubliable) opération solidaire baptisée *Les P'tits gueuletons* : Jacqueline Amirante et ses deux frères, Diego et Jean di Caro, cofondateurs de *Chez Marius* et du groupe *Fratelli Food*. « Sans job, les étudiants manquaient de moyens. Leur désarroi, c'est le nôtre aussi », se souvient Jacqueline Amirante dont les restaurants font appel à eux, hors crise sanitaire. En une semaine, frères et sœur montent l'opération après avoir réuni 10 partenaires et sponsors. Le 11 février, le premier *P'tit Gueuleton* - du veau marenco aux légumes du marché - est

à emporter *Chez Marius*. Chaque jour, un post sur les réseaux sociaux annonce les saveurs du lendemain et permet à 50 étudiants de réserver son plat bistrot. « Les étudiants ont aussi joué le jeu en apportant leur *Tupper* », précise Jacqueline Amirante, présidente de la restauration à l'UMIH38. Quelques jours avant la réouverture des terrasses, ses restaurants lançaient un deuxième beau geste : un job dating pour les étudiants. Douze d'entre eux ont repris du service !

AU ♥ DE L'UMIH38

Quand l'UMIH38 et l'association des maîtres restaurateurs de l'Isère se rapprochent, cela donne... un Bus de l'emploi et un *Carnet de Route* sur l'histoire de la cuisine française et les pépites du terroir dédiés aux jeunes apprentis du secteur CHR, et 600 repas servis aux mamans hospitalisées à Grenoble, Vienne, Bourgoin-Jallieu pour la fête des mères, en mai dernier. À suivre !

LE RETOUR DE SOLIDATOQUES



Alain Jolly, chef et gérant du restaurant le *BBA* à Crolles et organisateur en 2018 et 2019 de l'opération *Solidatoques* repart sous un nouveau format avec le salon *Solidatoques*, prévu le 29 août 2021 à l'Espace Bergès de Villard-Bonnot. Objectif : « 1 000 repas servis à 10 euros », annonce ce chef énergique qui, comme les éditions précédentes, reversera l'intégralité des recettes au Secours Populaire. 20 chefs, entourés de fournisseurs et de partenaires, épauleront Alain Jolly qui ouvre le salon à des exposants, petits producteurs et artisans locaux.



À VIENNE, UN PAVILLON EN OR !

Pour partager leur goût du terroir et soutenir quatre associations, 18 chefs viennois et autant de viticulteurs voisins ont eu la bonne idée, au printemps dernier, d'unir leurs forces et leurs talents.

Résultat ? 2 000 repas, concoctés par leur *Pavillon des chefs solidaires*, associant des belles quilles (Côtes Rôties, Condrieu...) ont été vendus du 29 mars et le 17 avril au Pavillon du Tourisme. Monté en moins de 15 jours sur un appel au volontariat, l'opération a cultivé la solidarité et le bon goût : « Nous avons travaillé uniquement avec des producteurs locaux ! », souligne Éric Marsella, président de l'Amicale des hôteliers, cafetiers et restaurateurs du Pays Viennois, propriétaire du restaurant *Monte Cassino*, et vice-président de la restauration à l'UMIH38. Les dons (8 euros par repas, 5 euros par bouteille) ont mis du baume au cœur du Secours Populaire, Secours Catholique, des Restos du Cœur et de La Croix-Rouge, et des locaux, qui en redemandent...

LES ACTIONS durable

[Durable] Adj. De nature à durer longtemps.



LE SONDAGE VERT DE L'UMIH38

Tendre vers le zéro déchet, mieux gérer ses emballages, décrocher un label vert : le développement durable fait partie des priorités des restaurateurs, cafetiers et hôteliers isérois selon l'enquête réalisée sur cette thématique par l'UMIH38 auprès de ses 650 adhérents à la mi-avril 2021. La gestion des déchets arrive en tête des priorités, éclairée par un fort taux de réponse des restaurateurs (86%) et des gérants d'établissements situés en zone urbaine (57%). Les résultats du sondage montrent que **80% s'estiment prêts à choisir un fournisseur qui tend vers le zéro déchet** afin de mieux gérer leurs emballages. Pandobac est l'une des pistes actuellement étudiées par l'UMIH38 (lire ci-après). 32% de ces professionnels partagent le fait d'être confrontés à l'insuffisance des containers mis à leur disposition et 23% estiment que la fréquence des ramassages doit être plus élevée. Comment (au plus vite) franchir le pas vers une démarche écologique ? **L'obtention d'un label constitue un levier pour 39% des établissements**, 19% sont motivés par un bonus-malus financier et 18% voient un effet booster dans l'accompagnement à la formation de leur personnel.



DÉJEUNER (PRESQUE) SUR L'HERBE EN VILLE

Le végétal gagne les terrasses et c'est tant mieux. À Grenoble, celles de la *Brasserie Chavant* et de la crêperie *Rouge Délice* se sont entièrement mises au vert durant le confinement à la suite des travaux entrepris par leurs gérants respectifs. Pour rendre l'ensemble des espaces extérieurs de restauration plus "éco-friendly" et mieux les délimiter des voiries, la végétalisation ne demande qu'à pousser. Un projet actuellement étudié, avec l'UMIH38, par la Ville de Grenoble.

PANDOBAC, KEZAKO ?

La solution logistique zéro déchet lancée au MIN de Rungis par Shu Zang, ex-cheffe à Paris et ingénieure, fait des émules dans la restauration : *Le Ritz* et *le Bristol* ont (par exemple) déjà adopté Pandobac qui remplace les emballages jetables (cagettes, bacs en polystyrène) en bacs réutilisables. Cette alternative écologique, associée à la technologie QR code et RFID ainsi qu'à un centre de lavage, intéresse de près l'UMIH38 qui, à la demande de 80% de ses adhérents, se rapproche des fournisseurs, partie prenante de cette gestion circulaire. Pour tous, l'encombrement n'est pas le seul problème : les emballages jetables ont un coût !

VISER LE LABEL CLEF VERTE POUR 2022

« L'Élection de Grenoble Capitale Verte Européenne 2022 est un événement et une opportunité pour l'ensemble des professionnels du secteur CHR », considère l'UMIH38 qui, au regard de son effet amplificateur sur l'attractivité du territoire, s'est penchée sur les démarches susceptibles de favoriser la transition écologique. Parmi les plus intéressantes : le label Clef Verte, premier label de tourisme durable (Teragir) et premier écolabel international pour l'hébergement touristique, qui se rapproche des restaurants... Objectif de l'UMIH38 : une vingtaine d'établissements écolabellisés Clef Verte d'ici un an. www.laclefverte.org

CHOISIR SON ÉCOLABEL

Pour faire un pas de plus vers la restauration durable, les restaurateurs peuvent se rapprocher d'Écotable et de Greenfood, décernés respectivement à Grenoble aux restaurants *Le Bon Label* (Écotable), *Gustavo* et *La Bouche'Rit* (Greenfood).



LES ACTIONS nomades



[Nomade]. Adj. Fondé sur le déplacement.

LA VENTE À EMPORTER EN CHIFFRES

76%

des chefs isérois incluant des étoilés ont activé l'option vente à emporter (VAE) selon une enquête réalisée au printemps dernier par l'UMIH38. Dans le top 3 des motivations : « Rester en activité » (89%), « garder un lien avec la clientèle » (87%), « offrir à leur établissement un levier financier » (45%). 37% sont passés à l'action pour faire travailler leurs équipes et maintenir la cohésion. Ce boom retombera-t-il comme un soufflé avec la réouverture des restaurants ? La recherche d'innovations (emballages plus à l'avenant et plus écologiques) et l'accès à une nouvelle clientèle incitent 30% des restaurateurs à continuer après le retour à la vie normale. Ils sont quasiment aussi nombreux (28%) à s'interroger sur la suite qu'ils donneront à ce mode de restauration qui représente 10% de leur chiffre d'affaires. Selon l'enquête, 70% considèrent que la VAE « ne correspond pas à leur métier ». Pratique en temps de crise mais reflet lointain d'un métier, des savoir-faire et du rêve véhiculé, du verre à l'assiette, par le restaurant...

DABBA, LA CONSIGNE RESPONSABLE

En Inde, *les dabbawallahs* sont des livreurs qui sillonnent Bombay depuis plus d'un siècle. Inspirées de ce système à la performance inégalée, deux jeunes Grenobloises, Caroline Laubertie et Marion Scapin ont créé Dabba dont les contenants en verre consignés et lavables rendent sacrément service aux restaurants ! À Grenoble, trente abonnés ont ainsi déjà stoppé le plastique et limité le jetable. Avec des solutions standard, premium, sur-mesure, Dabba trace sa route. Et essaime en Haute-Savoie et à Lyon. www.dabba-consigne.fr



LA LIVRAISON ÉTHIQUE ET LOCAL SIGNÉE SICKLO

Des repas (mais aussi des colis et des plis) livrés à vélo, associées à des conditions de travail respectueuses pour ses coursiers : la Scop grenobloise Sicklo a le vent en poupe auprès des restaurants et d'autres commerces, de plus en plus nombreux à plébisciter cette plateforme locale, éthique et écologique. Alternative aux géants de la livraison, Sicklo, associé à Coopcycle, s'investit aussi auprès des restaurants dans les actions solidaires comme la collecte de repas pour le CHU, et crée des emplois : 18 en moins d'un an ! sicklo.fr

CRISE SANITAIRE

DGFIP, DREETS, UMIH38 : l'union (a) fait la force

Instruction des dossiers dans l'urgence, échanges plurihebdomadaires sur une législation mouvante, réactivité : les professionnels du secteur CHR ont bénéficié, dès le début de la crise sanitaire, d'un accompagnement sans précédent de la DGFIP et de la DREETS (ex-DIRECCTE). « Sans l'intelligence humaine des dirigeants de ces deux administrations, nous n'aurions pas pu traverser cette crise historique », souligne l'UMIH38 qui, dans ce numéro de *Oui, Chefs !* a souhaité rendre hommage à ses partenaires.

PHILIPPE LERAY

Directeur départemental de la DGFIP, Grenoble.

« Près de 50 agents ont été mobilisés »

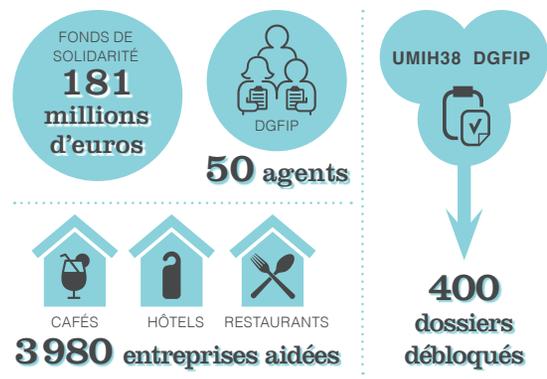
« La DGFIP a eu le rôle d'accompagner les principales victimes de la crise sanitaire autour de la gestion du fonds de solidarité. Ce fonds est une mission qui n'existait pas. Des équipes fiscales se sont donc mobilisées - 50 agents dans l'Isère ! - sur un métier qui n'était pas le leur. Ils ont travaillé au profit de l'économie, de l'État. 181 millions d'euros ont été injectés au bénéfice de ceux qui ont été fragilisés par les fermetures administratives. Les professionnels de la restauration ont été les plus concernés. Nous avons donc géré le versement du fonds de solidarité, et souhaité créer un partenariat avec l'UMIH38 qui s'est concrétisé par la création d'un dispositif de liaison directe. L'objectif ? Répondre aux questions des cafetiers, hôteliers, restaurateurs en leur donnant des informations utiles et notre assistance technique sur les dossiers complexes. Chaque mois, un (ou plusieurs) décrets étaient publiés : nous avons mis en place une équipe dédiée pour gérer les aspects plus compliqués. Ceci a été totalement novateur et l'on n'a laissé personne au bord du chemin. Ce partenariat a été original, particulier, monté dans l'urgence, stabilisé au fil du temps. Je crois qu'il a facilité la vie des professionnels, a donné l'occasion à nos services respectifs de mieux se connaître. Et humainement, a créé des liens. »

ET DEMAIN ?

« Le fonds de solidarité reste ouvert jusqu'au 31 août 2021 : il s'adapte à la réouverture partielle. Le niveau d'aides va donc diminuer, comme l'a annoncé le Gouvernement, de façon progressive »

— Philippe Leray.

LES CHIFFRES EN ISÈRE



JACQUES MULLER

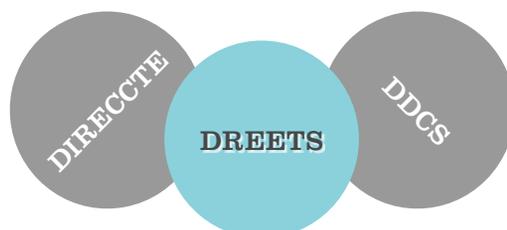
Adjoint au Délégué interministériel aux restructurations d'entreprises à Bercy. Ex-directeur de la DIRECCTE Grenoble jusqu'au 31 décembre 2020.

“Le volume de l'activité partielle a été inédit ,”

« Les premiers signaux de la crise ont été émis, début 2020, par les entreprises qui jusqu'alors, étaient plutôt en croissance. En temps normal, nos services interviennent principalement sur des problématiques de recrutement et des conditions de travail auprès des professionnels du secteur CHR. L'UMIH38 savait que la DIRECCTE (qui est devenue la DREETS) disposait d'un outil clé : l'activité partielle, laquelle repose sur une compensation financière de l'État lorsque l'entreprise ne peut plus accueillir ses salariés. La demande a été exponentielle pour atteindre dans l'Isère, tous secteurs confondus, 29 000 dossiers sur l'année 2020 ! En 2019, 414 dossiers d'activité partielle avaient été enregistrés... La mobilisation de nos services a été très forte : nous avons renforcé nos équipes avec le recrutement de quatre vacataires, auxquels se sont ajoutés des agents venus en appui pour instruire les dossiers. L'UMIH38 a été un relais actif qui nous a permis de mieux aider les entreprises à passer le cap, et de remonter les préoccupations des professionnels au niveau national. »

NOUVEAU

Depuis le 1^{er} avril 2021, la DREETS (Direction Régionale de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités) succède aux anciennes DIRECCTE et DDCS désormais regroupées dans le cadre de la réforme territoriale visant à rapprocher les services de l'État de l'utilisateur.



En Isère, la DREETS est dirigée par Corinne Gautherin

AGENDA SOCIAL

“L'agenda social mis en place par la Ministre du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion, Élisabeth Borne, vise à associer les organisations professionnelles et syndicales. Son objectif ? Continuer à travailler ensemble sur la sortie de crise en faveur des professionnels. ,”

— Jacques Muller.

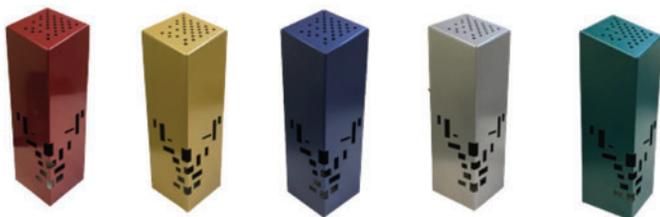
“Je tiens à remercier au nom de l'UMIH38, la DGFIP et la DREETS qui ont su bousculer leurs habitudes en l'espace de quelques semaines ! Leur écoute au quotidien, leur réactivité nous ont réellement permis d'avancer. ,”

— Danièle Chavant, présidente de l'UMIH38.



Retrouvez votre sérénité

Assainisseurs d'air STIL' AIR



Rassurez votre clientèle et vos salariés

Proposez une solution de décontamination 100% naturelle, discrète et silencieuse.

Assainisseurs d'air 100% naturel au principe actif végétal et fonctionnant en présence humaine.

Certifié virucide total (dont la COVID-19) bactéricide et fongicide. Conforme à la norme EN 14 476.



PAROLAI STIL'ECO 20, Rue Paul Hérault 38190 Villard-Bonnot

www.parolai.com 04 76 52 52 52 mlafontaine@stileco.com

Bienvenue

AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS

RESTAURANTS

Absolu - Grenoble
Le Sporting - Grenoble
My Little Terroir - Villard-de-Lans
Le Petit Charlot - La Murette
L'Eterlou branché - La Mure
The Meet - Vilette-d'Anthon
Chalet des Cortillets - Theys
Yamato Ramen - Grenoble
Café de la Gare - Jarrie
Brasserie le K - Meylan
Restaurant l'entre 2 - Les Abrets
Le Café de la place Championnet - Grenoble
Le Café du pont - Saint-Égrève
Café restaurant de l'Aiguille - Allemont
Un Air de famille - Pont-de-Beauvoisin
Agustomio - Grenoble
Auberge du Grand Joly - Sainte-Agnès
Le Retro - Lumbin
Le Chalet Per'sillé - Alpe-d'Huez
La Cabane - Alpe-d'Huez
Bistrot de la Gare - Saint-Ismier
Brasserie de l'avenue - Vaulnaveys-le-haut
Le Chistera - Vaulnaveys-le-haut
Le Wallace - Les Ardets
Amorino - Grenoble
Auberge des 2 Moucherolles - Corenc
L'Eden - Coublevie
Le Trappeur - Les 2 Alpes
Le Saint Germain - Grenoble
Le Schuss - Auris-en-Oisans
Restaurant le C4 - Voiron
La Table Verte 2 - Gières
Restaurant del Arte - Salaise-sur-Sanne

MIN Bar Chez Mumu - Grenoble
Le Val d'Amby - Hières-sur-Amby
Green Mango - Grenoble
Le Beccaria - Grenoble
Le Slalom - Villard-de-Lans
Regaly's - Voreppe
Tonyaldo - Eybens
Le Zinc - Monestier-de-Clermont
Apéri'Klub - Vienne
Le Bistrot Parisien - Grenoble
Ciao a Te - Grenoble
L'Idée - Eybens
Ristorante Da Luca - Crolles
Le Vallon Gourmand - Val-de-Valrieu
Le Rendez-vous - Meylan
Le Croqu'en bouche - Voiron
La Pyramide - Vienne
Le Bo Café & Food - Bourg-d'Oisans
Le Provence - Grenoble
3 Drôles de Mecs - Saint-Martin-d'Hères
Le Casablanca Sud - Grenoble
Les Fringant.e.s - Grenoble
Café Myrö - Grenoble
La Petite Idée - Grenoble
Comics Pizzas - Grenoble
Snack de la Virgule - Plateau-des-petites-roches
Pizzica - Grenoble
C'Midi - Grenoble
Bagelstein - Grenoble
Bistrot savoyard - Grenoble
Auberge de Marnans - Marnans
Auberge de la Malaterre - Villard-de-Lans
Le Mandibule - Meylan
Gazzetta Caffè e Ristorante - Voiron

Le Bistrot d'Arielle - Péage-de-Roussillon
Appelez-moi Jacques - Isère
Le Beale Street - Saint-Just-de-Claix
Les Burgers de Papa - Grenoble
Tutto Bene - Grenoble
Café la Gardette - Villard-Notre-Dame
Woo Hoo - Grenoble
Le Caf'ka - Grenoble
Les Agapes de l'Arzelier - Château-Bernard
Le Monest - Monestier-de-Clermont
Le Bend - Grenoble
Au Bureau - Saint-Égrève

BARS

Kiltin' - Grenoble
Café Jules Verne - Grenoble
Melt'In Art - Les 2 Alpes
Au Fût et à Mesure - Vienne
The d'Enfer Pub - Grenoble
Douceur Café - Grenoble
Chez nous 2 - Les 2 Alpes
Les Berthom - Grenoble
La Girafe - Grenoble
1989 Beergarten - Grenoble

HÔTELS

Grand Hôtel de la Poste - Vienne
Chamois Lodge - Les 2 Alpes
Hôtel Le Sherpa - Les 2 Alpes -
Arcanson - Autrans-Méaudre-en-Vercors
Hôtel Le Néron et Restaurant l'Arbre Bleu - Le Fontanil
Hôtel les Bruyères, New Sphère Bar - Alpe-d'Huez
Hôtel Aalborg - Les 2 Alpes

C'est (re)parti !

Nouveau départ pour *Les Fringant.e.s*, *Le Glacier* et *Le Café de la Place Championnet* pour qui la crise sanitaire n'a pas entamé leur énergie de bien faire ou de se lancer...



Les Fringant.e.s : inspiré.e.s et inspirant.e.s !

« Une allure vive, une mise élégante dénotant de la vitalité et une belle humeur », définit Le Larousse : il y a de tout cela dans *Les Fringant.e.s* (ouvert le 19 mai dernier) et bien plus encore ! Rue Hébert, en lieu et place du restaurant *Le Moderne*, l'enseigne privilégiant l'écriture inclusive, reflète l'esprit de ce bistro urbain coopératif, le premier à Grenoble ! « *Tout le monde doit pouvoir s'y retrouver* », souligne son directeur et chef de cuisine, Mallory Tetu, ajoutant que les statuts ont eux aussi été rédigés avec cette nouvelle orthographe. Une écriture qui en dit long sur ce lieu de vie « inspirant et créatif », au statut de société coopérative d'intérêt collectif (rare dans la restauration), géré démocratiquement par ses 70 sociétaires composés des salariés (10 équivalents temps plein), de clients et d'investisseurs. L'innovation et la créativité imprègnent le bistro tout entier : 35 heures pour toute l'équipe, deux jours consécutifs de congés, redistribution d'une partie des bénéfices aux sociétaires sous condition (l'accord de l'assemblée générale est in-

dispensable), disponibilité pour les apprentis. « *Les emmener voir des fournisseurs, leur apprendre les bons ratios, d'être bon dans l'assiette et bon ailleurs parce qu'être cuisinier, c'est un métier complet !* », souligne Mallory Tetu. À 27 ans, ce Grenoblois d'adoption, né en Normandie et diplômé de l'École hôtelière de Tain-l'Hermitage, crée un formidable liant à l'intérêt collectif avec une cuisine simple, généreuse, gourmande. Bistronomique à midi, organisée autour de tapas le soir, la table ouverte du mardi au dimanche (pour le brunch), fait la part belle aux produits régionaux, affiche des curiosités (avec sa propre tireuse et deux becs dont l'un de saison, consacré à la Blanche de la brasserie iséroise La Machine, une exclusivité). Et crée des liens de proximité, culinaires, viticoles, brassicoles et culturels... Chaque vendredi soir, un groupe de musique du monde est invité. Une petite scène a même été créée à l'intérieur (architectes : Virginie Lesueur et Alice Meybeck) sous les luminaires Leds, semblables à un ciel étoilé...



Le Glacier, la madeleine des Viennois

Depuis octobre 2019, *Le Glacier* a recouvert le cours Romestang. « *Il ne se passe pas un jour sans que quelqu'un vienne nous voir avec une ancienne photo, une anecdote* », confie son propriétaire Pierre Meymarian, heureux de raviver la flamme de cet établissement où l'on avait fêté (entre autres succès) la Coupe de France de rugby à XV remportée en 1937 par le CS Vienne. À 33 ans, cet enfant du pays, diplômé de l'ISC Paris, expérience de restaurateur en poche (il crée, à Vienne, sa première affaire à l'âge de 24 ans) a rendu *Le Glacier* aux Viennois. Créé en 1935 en lieu et place du *Café Joubert*, *Le Glacier* attire alors le Tout-Vienne voire le Tout-Lyon jusqu'en 1995, date à laquelle il change de nom pour devenir *la Taverne de Maître Kanter* puis *la Brasserie Octave*. Avec son frère Cédric, Pierre Meymarian a redonné du lustre à l'établissement : devanture vert anglais aux lettrines Art déco, salle lumineuse de 214 couverts prolongée par une vaste terrasse, tables nappées, et service typé brasserie traditionnelle avec chefs de rang et runners. Au menu ? Des fruits de mer, des plats traditionnels et des spécialités Lyonnaises mitonnés avec des produits sélectionnés chez le boucher et le fromager voisins, servis avec des vins locaux et étrangers, sept jours sur sept !



Le Café de la Place Championnet: du vélo au café (et vice-versa)

À Grenoble, le vélo comme le café tisse des liens. Ce n'est pas Régis Guérolé qui vous dira le contraire. Après avoir travaillé 25 ans au Mexique, ce Breton d'origine, ex-professeur de lettres modernes, arrive à Grenoble dans le cadre d'un projet familial. Ses premiers achats ? « *Des vélos pour toute la famille !* », sourit le gérant du *Café de la Place Championnet* qui à l'époque, ne sait pas encore qu'il deviendra cafetier. De ces vélos, tous achetés chez *Bike Corner* (à 200 mètres du café) naîtront des échanges avec Renaud Court Payen et Alex Barberoux. Depuis de longs mois, les propriétaires de *Bike Corner* ont envie de faire reflleurir *Au Bien-être*, l'ancien café de la place Championnet. À qui le confier ? « *Lorsqu'ils me l'ont proposé, je n'ai pas hésité* », se souvient Régis Guérolé qui a aussi géré des centres culturels, et enchaîne un été 2020 aux côtés de Martine, l'ancienne propriétaire, le rachat des murs signé avec ses associés et - crise oblige - « *une longue parenthèse* », se souvient le patron qui n'attendait plus que le 19 mai 2021 pour ouvrir son café. C'est fait ! Côté face, une terrasse épousant l'angle de la place. Côté pile, des murs vert tilleul avec vélo Liberia des années 40 suspendu, pédalier, affiche de Corto Maltese, (petit) coin lecture. L'esprit ? Convivial et généreux. La carte des saveurs est à son image, ouverte sur le monde et ancrée dans le territoire : « *J'aime l'idée que chaque produit ait du goût et raconte une histoire* ». D'où les sirops Bigallet, les cafés Fraica (premium), les bières locales Irvoy, Cocomiette, Edmond (sans alcool), les planches apéritives élaborées avec ses voisins, la *Laiterie Gilbert* et *Arax* et, en lieu et place du mosquito : un Spritz isérois !

LA VIE DE L'UMIH38



3 QUESTIONS À... DANIELÈ CHAVANT Réélue le 15 juin dernier, la présidente de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de l'Isère (UMIH38) entend ne pas lâcher prise sur le Plan garanti par l'État (PGE) ni sur l'emploi, nerf de la guerre du secteur CHR. Dans son viseur : la création d'une véritable Maison de l'hôtellerie et de la restauration iséroise et surtout, la volonté de donner envie, à toutes et à tous, d'être fier.es de leur profession...

“ La première Maison des restaurateurs et des hôteliers sera créée dans l'Isère ”

DANS QUEL ÉTAT D'ESPRIT DÉMARREZ-VOUS CE NOUVEAU MANDAT ?

Heureuse de la réouverture de nos établissements et de notre nouveau bureau : l'équipe est motivée ! Mais il ne faut pas oublier qu'on sort d'un tunnel de huit mois où la préoccupation actuelle est la survie de nos entreprises. Il faut impérativement que l'État revoie le remboursement du PGE (Plan garanti par l'État) sur 15 ans. Oui, nous avons emprunté mais ce n'est pas « notre » dette : c'est celle que la pandémie nous a imposés ! Et quand on nous demande de rembourser le PGE sur quatre ans, cela signifie que pendant ces quatre ans, nos entreprises ne pourront pas continuer à investir. Notre seconde bataille concerne l'emploi. Notre profession se retrouve face à une désertion : pendant la crise, nos salariés se sont tournés vers le médical... et certains y sont restés. Le Bus de l'emploi que nous avons organisé avec Apivia Macif Mutuelle, a été notre première action concrète. Nous venons également de rencontrer, début juin, le directeur de Pôle emploi Auvergne Rhône-Alpes pour travailler autour d'une démarche commune.

QUELLES ACTIONS VOUS TIENNENT PARTICULIÈREMENT À CŒUR ?

J'espère mener des actions qui redonneront du plaisir et ramèneront de la joie autour de nos métiers. On en a besoin ! Je vais réinstaller les grandes soirées de gala de l'hôtellerie comme cela existait autrefois. La première aura lieu à Vienne d'ici la fin de l'année. Il faut se réapproprier cette profession et en être fiers. Mon autre volonté est de créer LA maison de la restauration et de l'hôtellerie. Un premier pas vient d'être fait avec l'arrivée de l'association des maîtres restaurateurs de l'Isère dans les locaux de l'UMIH38. Cette Maison parlera au nom de tous, représentera l'ensemble de nos métiers, ce sera notre force. Cela n'existe pas en France, et j'en parle maintenant depuis deux ans. Ça sera le projet de mon mandat.

COMMENT VOYEZ-VOUS L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION DE DEMAIN ?

On nous a dit gentiment : il faut vous réinventer. Nous l'avons fait, nous ne sommes pas des larroyants ! Mais on ne sort pas indemnes de cette crise. Cela laisse des traces. Prenons la vente à emporter : ce n'est pas notre métier, cela va perdurer un peu... L'hôtellerie et la restauration seront très certainement de plus en plus tournées vers la responsabilité sociale et vers l'écologie : faire évoluer les rythmes de travail de nos collaborateurs ; décrocher le label Clef Verte pour donner de la visibilité à nos établissements auprès de la clientèle. Et végétaliser plus largement les terrasses de nos restaurants en ville. C'est une piste que nous étudions avec la mairie de Grenoble.

DANS LE RÉTRO

Retour d'expérience sur trois actions phares lancées par l'UMIH38 pendant la crise sanitaire.



LE BUS DE L'EMPLOI : DES CONSEILS DE PROS !

Préparation aux examens, job dating, remise d'un carnet de route : inédit par sa forme et son contenu, le bus de l'emploi organisé et affrété par Apivia Macif Mutuelle et l'UMIH38 avec le concours des maîtres restaurateurs de l'Isère, a voulu (re)donner le sourire aux jeunes de l'IMT de Grenoble, du Clos d'Or, de l'EFMA de Bourgoin-Jallieu, du Lycée Hôtelier Lesdiguières... et aux professionnels.

Acte 1 : du 25 au 28 mai derniers, les apprentis, en manque de réseau et d'expérience - la faute à l'année écoulée - ont révisé leurs épreuves en cuisine et en salle aux côtés des chefs. Acte 2 : après Bourgoin, le bus de l'emploi a roulé jusqu'à Grenoble, récoltant les CV, favorisant des échanges avec les gérants d'établissements. Plus qu'un bus, un réseau !



FÊTE DES MÈRES 2021 : DU BAUME AU CŒUR DES MAMANS HOSPITALISÉES

Pour adoucir leur quotidien et leur glisser une pensée venant du cœur et allant droit au leur, l'association des maîtres restaurateurs de l'Isère, Isère Attractivité et l'UMIH38 ont élaboré 600 repas mitonnés et servis le jour J aux mamans hospitalisées, le 30 mai, jour de la fête des mères. Un geste et une présence : Danièle Chavant (UMIH38), le Pr Grange (Hôpital Sud de Grenoble), tous deux à l'initiative de l'opération en 2020, Michel Bellet (association des maîtres restaurateurs de l'Isère) et Éric Marsella (amicale HCR du Pays Viennois) étaient respectivement à leurs côtés, au CHU Grenoble-Alpes sites nord et sud, et dans les hôpitaux de Voiron, Bourgoin-Jallieu et de Vienne.



BIEN VU(ES) : LES AFFICHES DE L'UMIH38

Reprise partout en France, cette affiche inspirée de l'image d'un iceberg a fait du bruit. En pleine crise sanitaire, le 14 mars 2021, un an exactement après la première violente fermeture des cafés, restaurants, discothèques, l'inquiétude monte pour les gérants d'établissements du secteur CHR, leurs salariés, familles et fournisseurs. Se faire entendre, se montrer, ce jour-là, était nécessaire. Créée pour l'UMIH38 par l'agence grenobloise Com Ô Soleil, l'affiche-iceberg n'est pas la seule à avoir eu de l'impact. Les banderoles #LaissezNousTravailler réalisées pour les manifestations d'octobre à décembre, tout comme les affiches « Ici » rappelant le protocole sanitaire, toutes lancées par l'UMIH38, ont elles aussi été utilisées dans de nombreux départements et... ont été très bien vues.

UN NOM EN QUESTION

Elles partagent la même passion pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et des valeurs tournées vers l'humain, le sens du service, la courtoisie. Danièle Chavant, présidente de l'UMIH38 et Gaétane Besson-Chavant, directrice, portent le même nom et n'ont pourtant aucun aïeul commun ni d'autres liens de parenté ! Outre leur patronyme commun, certains faits troublants viennent brouiller les pistes : Besson est le nom de jeune fille de Gaétane, et Bresson est le village de l'hôtel-restaurant de Danièle qui par ailleurs a une Gaétane dans sa famille. Tout le monde s'y perd et chaque jour apporte son lot de quiproquos. De quoi alimenter les fous-rire de ces deux-là qui ont aussi, en commun, l'humour et le sourire au quotidien.

« QUEL BONHEUR de se retrouver ! »



Elles et ils ont des profils différents, une histoire et des choses à dire ! C'est avec cette équipe renouvelée – et motivée – que l'UMIH38 présidée par Danièle Chavant réactive ses ambitions et partage sa fierté de représenter tous les professionnels de l'Isère : restaurateurs, hôteliers, cafetiers et discothécaires. Présentation de ces ambassadeurs et interviews express...



Danièle Chavant

(lire son interview en page 26)

UMIH38 Présidente.
Réélue le 15 juin 2021 pour 4 ans.
Présidente de l'UMIH38 depuis
2018 et ex-vice-présidente.

🏠 Propriétaire de l'Hôtel-restaurant Chavant à Bresson.



Laurent Gras

UMIH38 Vice-président.

🏠 Propriétaire et chef de cuisine
du restaurant *Chez le Père Gras*
à Grenoble.

État d'esprit actuel ? « Soulagé et partagé. »

Des inquiétudes ? « On s'est remis au travail, la clientèle avait besoin de nous et nous de notre clientèle ! Mais on a tous contracté des PGE qui se cumulent sur nos emprunts en cours et annulent toute possibilité de nouveaux investissements y compris humains, qui sont indispensables dans nos établissements. »

Priorité : « Stabiliser les équipes. »



Michel Bellet

UMIH38 Vice-président.

🏠 Propriétaire et chef
de cuisine du restaurant *Au Coq*
en Velours à Aoste.

MR Président de l'association des maîtres
restaurateurs de l'Isère.

État d'esprit actuel : « Je suis de nature
optimiste ! »

Inquiet ? : « Le recrutement des saisonniers,
le métier qui attire moins les jeunes. »

Priorité : « Conserver notre qualité,
notre dynamisme ! »



Gérard Terrone

UMIH38 Trésorier.

🏠 Propriétaire de l'Hôtel
de l'Europe et de l'Hôtel Ibis Gare
à Grenoble.

État d'esprit actuel ? « J'ai très peur de la reprise. »

Principales difficultés ? « Le tourisme d'affaires
ou d'agrément se tournent, et c'est humain
après la crise, vers des hôtels extérieurs, avec
restauration et piscine. Ce qui n'est pas le cas
de nos deux hôtels situés en centre-ville.
Le personnel ? 35% sont partis pendant la crise. »

Priorité ? « Retrouver nos clients. »



Cécile Dabadie

UMIH38 Secrétaire.

👤 Co-gérante du restaurant *Le Jardin de l'Aiglon* à Grenoble.

État d'esprit actuel ? « Remettre le pied à l'étrier, se battre pour nos métiers ! »

Principale difficulté : « Le personnel. »

Inquiète ? « Pour la restauration traditionnelle : la livraison n'est pas notre métier. »



Charles-Henri Ducret

UMIH38 Vice-président de la branche hôtellerie.

👤 🏠 Propriétaire du *Park Hôtel* à Grenoble, des *Brasseries*

Chavant (Grenoble et Voiron) et du restaurant *Yummy Sushi*.

État d'esprit actuel ? « Restaurateur n'égale pas râleur ! »

Priorité ? « Rendre la profession attractive, sexy, plus moderne et arrêter le discours sur la pénibilité ! »

L'hôtellerie-restauration de demain ?

« Grandir sur nos fondamentaux, avoir une offre accessible. »



Jacqueline Amirante

UMIH38 Présidente de la branche restauration.

👤 Propriétaire associée du *Groupe Fratelli Food* (*Chez Marius, Ferme à Dédé, Casse-croûte à Dédé, Come e Prima*), Grenoble et Sassenage.

État d'esprit ? « Contente de la réouverture et traumatisée par la crise. »

Inquiète ? « Pour l'avenir, face aux difficultés de recrutement liées à la désertion du personnel. »

Envies ? « Sensibiliser nos collaborateurs à l'écologie : ça bouge mais pas suffisamment. Être active, pas spectatrice ! ».

Envies ? « Sensibiliser nos collaborateurs à l'écologie : ça bouge mais pas suffisamment. Être active, pas spectatrice ! ».



Olivier Caillat

UMIH38 Président de la branche hôtellerie

👤 🏠 Propriétaire de l'hôtel-restaurant *Pomo*, l'*Hippopotamus*, *Les 3 Brassseurs* à Échirolles et de *la Fabryk* à Grenoble.

État d'esprit actuel ? « Aller de l'avant et reconquérir la clientèle dans l'hôtellerie. »

Soulagé ? « Tout repart - enfin ! - du côté de la restauration. Côté hôtellerie, la clientèle française et de proximité nous aide à compenser l'absence des étrangers et la chute de la clientèle d'affaires en semaine. »

Priorité : « Pérenniser les emplois et trouver des salariés. On en a perdu dans la bataille. »



Cyril Sarrasi

UMIH38 Délégué de la branche hôtellerie

👤 🏠 Propriétaire de l'*Hôtel d'Angleterre* à Grenoble

État d'esprit actuel ? « Avancer ! »

Des difficultés ? « Le taux d'occupation n'est pas encore au rendez-vous. On attend, à Grenoble, le retour de la clientèle d'affaires. »

Priorité ? « Se rapprocher de la communauté locale en donnant envie : on renouvelle notre offre avec un espace coworking et un salon accessible en journée. »



Éric Marsella

UMIH38 Vice-président de la branche restauration.

👤 Gérant du restaurant *Monte Casino* à Vienne.

🔗 Président de l'Amicale HCR du pays viennois.

État d'esprit actuel ? « Heureux de reprendre ! »

Principale difficulté : « Le recrutement. »

Inquiétude : « Je crains que les restaurants ne puissent pas tous retrouver leur vitesse de croisière. »

Priorité : « Valoriser notre profession auprès des jeunes. »



Dominique di Caro

UMIH38 Déléguée de la branche restauration.

🏠 Responsable administrative du *Groupe Fratelli Food*

à Grenoble et Sassenage.

État d'esprit ? « Optimiste ! Nos clients sont là. »

Principale difficulté ? « L'attractivité du métier chez les jeunes. »

Priorités ? « Mettre les bouchées doubles pour être rentable. 2021 sera une année blanche, sans bénéfiques. Être très vigilant sur les achats et la masse salariale. »



Patricia Grelot-Collomb

UMIH38 Vice-Présidente de la branche Saisonniers.

🏠 Propriétaire de l'*Hôtel Les Grandes Rousses* à l'Alpe d'Huez

État d'esprit ? « J'ai beaucoup d'appréhension et encore de l'amertume. »

Principales difficultés ? « En haute montagne, l'hôtellerie haut de gamme ne repart pas encore et se heurte à des annulations en juin dans l'événementiel, et toujours à des protocoles sanitaires compliqués. »

Priorité ? « Retrouver toute notre liberté. »



Jérémy Mangione

UMIH38 Vice-président de la branche cafés, bars, monde de la nuit.

🏠 Propriétaire du bar le *Bacetto*

à Grenoble.

État d'esprit actuel ? « Content de se remettre en route et de permettre à nos employés, à nos familles de reprendre une vie normale. »

Des difficultés ? « Les grosses contraintes liées au contexte sanitaire en termes d'organisation et d'équipe : pas de service au comptoir signifie service au plateau, donc de trouver un personnel qualifié »

Priorité : « Pouvoir retravailler de la meilleure des façons. »



Luc Magnin

UMIH38 Président de la branche Saisonniers.

🏠 Propriétaire du *Grand Hôtel de Paris (Best Western)* à Villard-

de-Lans.

État d'esprit ? « Plaisir de retrouver nos clients et nos équipes après un hiver blanc, sans jeu de mot. »

Des difficultés ? « Ne pas en rencontrer à la clôture de mon bilan comptable. »

Inquiet ? « Pour le recrutement. On refuse du travail, faute de main d'œuvre. »



Nicolas Creissels

UMIH38 Président de la branche cafés, bars, monde de la nuit.

🏠 Propriétaire du pub *O'Callaghan* et du bar belge *Brugs*.

État d'esprit actuel ? « Très heureux de rouvrir dans la convivialité avec l'agrandissement des terrasses rendue possible par la mairie de Grenoble. »

Inquiet ou soulagé ? « À partir du 30 juin, on va revivre en retrouvant 100% de nos capacités à l'intérieur. Espérons que ce retour à la normale coïncide avec le retour à la rentabilité que nous avons perdue avec les multiples fermetures, le couvre-feu, etc. »

Priorité ? « Reprendre de l'oxygène sans autres restrictions et prolonger ce moment de tranquillité et cette joie de vivre tant attendus. »



Sabrina Tjoutis

UMIH38 Déléguée de la branche cafés, bars, monde de la nuit.

🏠 Propriétaire des bars *Les Copains d'abord*, le *Pub des Copains*, *Little Copains* à Grenoble.

État d'esprit : « Une tranquillité d'esprit mesurée. »

Difficultés ? « Contrôler le respect des consignes sanitaires et servir au plateau qui est un vrai métier »

Priorité : « Rester ouvert ! Le plus longtemps possible. »

Vous êtes adhérent à l'UMIH38 ou vous souhaitez nous rejoindre ?

..... Tout ce qu'il faut savoir en 11 points clés



VOUS ÊTES REPRÉSENTÉ NATIONALEMENT ET LOCALEMENT



VOUS ÊTES INFORMÉ

- ▶ Abonnement *Nous CHR* (magazine national)
- ▶ Abonnement *Oui, Chefs!* (magazine local)
- ▶ Mails réguliers d'informations juridique, social, fiscal.



VOUS BÉNÉFICIEZ DES AVANTAGES ÉCONOMIQUES DE NOS PARTENAIRES

(SACEM, tickets restaurants, assurances, contrôles périodiques, ...)

Contactez-nous !



**VOUS BÉNÉFICIEZ D'UNE
PROTECTION JURIDIQUE**
adaptée à vos besoins
et négociée nationalement
pour 59€/an



VOUS ÊTES ACCOMPAGNÉ
Au quotidien, par téléphone
ou par mail l'UMIH38 répond
à vos interrogations d'ordre
social, juridique ou fiscal



VOUS AVEZ ACCÈS À LA PLATEFORME UMIH PASS

Comité d'entreprise en ligne, plus
d'un million d'offres référencées,
ouverture possible à vos salariés.

Contactez-nous !



**VOUS ÉCHANGEZ AVEC DES
INTERLOCUTEURS LOCAUX**



**VOUS PARTICIPEZ AUX ÉVÉNEMENTS
ORGANISÉS PAR L'UMIH38**



**VOUS ÊTES DESTINATAIRE DE TOUS
LES AFFICHAGES OBLIGATOIRES
DÈS VOTRE ADHÉSION**



**BESOIN D'AIDE POUR LA MISE EN
PLACE DE VOS FORMATIONS ?**
Contactez Olivier Perrot,
UMIH Formation, au 06 85 96 03 70.



UNE OFFRE D'EMPLOI À PROPOSER ?
L'UMIH38 se charge
de la diffuser.



L'ÉQUIPE DE L'UMIH38 À VOTRE ÉCOUTE AU QUOTIDIEN



**GAÉTANE BESSON-
CHAVANT**
Directrice



**VÉRONIQUE
SOLDEVILA**
Chargée des
relations adhérents
& des formations



ADELINE ROCHET
Événementiel
Animation de
l'association des
Maîtres Restaurateurs
de l'Isère

..... ILS SONT À NOS CÔTÉS ET NOUS LES REMERCIONS



Le Rendez-Vous

DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Grenoble

22/09/2021

Place Victor Kuga

Vienne

29/09/2021

Place de l'Hôtel de Ville

