

# oui, Chefs!

LE MAGAZINE DE L'UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE DE L'ISÈRE

N°2

**EMPLOI,  
TERRASSES, DÉCHETS,**  
*LES DOSSIERS BRÛLANTS  
ET PARFOIS INQUIÉTANTS DU MOMENT !*



**UMIH 38**

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

**Réglementation : accessibilité, hygiène...**

**PORTRAIT : L'APAVE, AU SERVICE DE SES CLIENTS  
COMMENT OBTENIR LE STATUT ARTISAN CUISINIER ?**

## LOCATION DE LINGE

HOTELS • RESTAURANTS • COLLECTIVITÉS • INDUSTRIES

Blanchisserie industrielle • Linge professionnel • Vêtements de travail



BLANCHISSERIE MOREL BORDET

1 rue Vaucanson, 38170 Seyssinet-Pariset - Tél. 04 76 21 21 42 - [www.bmb.fr](http://www.bmb.fr)

© Comptex - [www.fr-comptex.fr](http://www.fr-comptex.fr) - Crédits photos : Shutterstock - Juillet 2017

# S O M M A I R E

**P04-05**  
ACTUALITÉ  
LES INFOS DU MOMENT



**P06-07**  
ZOOM SUR :  
LES DOSSIERS BRÛLANTS



**P08**  
PORTRAIT :  
HAROLD HUILLIER,  
DIRECTEUR APAVE ISÈRE



**P09**  
PROFESSION  
RÉGLEMENTATION



**P10**  
LA VIE DE L'UMIH38  
RETOUR EN PHOTOS



**P11**  
LES NOUVEAUX  
ADHÉRENTS



### « Oui, Chefs ! »

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

Directeur de la publication : Fabien ZEBBAR  
Rédacteur en chef : Danièle CHAVANT

Crédits photos :

Istock / UMIH38 / Marie Etchegoyen (M6) / C.Mills

107 rue des Alliés - 38100 Grenoble

**04 76 49 00 36**

**contact@umih38.fr**

Réalisation : agence Com Ô Soleil

Imprimé sur du papier PEFC



**LE PETIT MOT DU**  
Conseil d'administration de l'UMIH38

numéro 2

2016 fut, à l'UMIH38, une année riche en changement et en nouveautés. 2017 se poursuit dans cette voie. Nous sommes plus que jamais aujourd'hui animés par cette volonté de nous rapprocher de vous, adhérents à notre organisation professionnelle, de toujours mieux être à votre écoute pour vous soutenir dans votre quotidien souvent difficile.

#### Nous sommes présents à vos côtés :

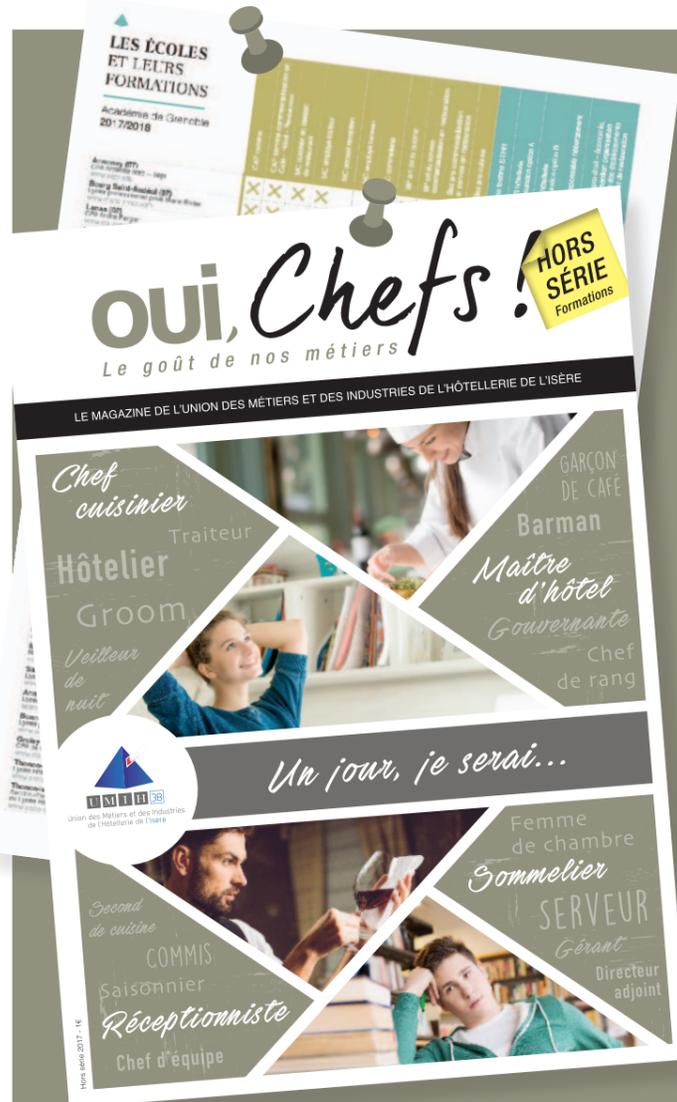
- en répondant rapidement à chacune de vos interrogations d'ordre juridiques, sociales ou fiscales (plus de 1 000 par an),
- en vous envoyant régulièrement par mail des informations synthétiques et nous l'espérons, efficaces,
- en communiquant fréquemment sur notre page facebook,
- en continuant à vous défendre auprès des instances publiques, économiques et touristiques locales,
- en développant des partenariats pour vous faire bénéficier d'offres avantageuses.

Nous mettons en place des événements et rendez-vous marquants tels que la Course des Garçons de Café, l'Arbre de Noël, Isère Food Festival, le stand UMIH38 au Salon Dauphinois ou encore le Calendrier *Les Chefs s'effeuillent*, pour **vous rencontrer et valoriser la Profession**.

En 2017 de nouveaux événements continuent à voir le jour. Retenez dès à présent la date du lundi 9 octobre : l'UMIH38 vous ouvre ses portes. L'opportunité d'échanger sur nos problématiques communes, avec nos partenaires, fournisseurs et experts. Des *ApéroReso* vous seront également bientôt proposés.

Enfin nous nous attaquons en cette année 2017 à un chantier vital pour notre Profession : la formation et l'emploi. Des actions à court et long terme sont d'ores et déjà prévues. Rendez-vous dans les pages « Zoom sur » de ce numéro pour en savoir plus.

**ENSEMBLE, NOUS SOMMES PLUS FORTS !**



« LE GOÛT DE NOS MÉTIERS »  
un hors-série spécial FORMATIONS

Ce numéro spécial de *Oui Chefs* est spécialement conçu pour faire connaître les métiers de l'hôtellerie restauration.

Contactez-nous pour en obtenir plusieurs exemplaires, idéalement à mettre à disposition de vos clients dans votre établissement. En effet, vos clients ont des enfants, des petits-enfants qui cherchent peut-être leur voie.

Entre témoignages et informations pratiques sur les formations, ce document se veut rassurant pour les parents : le secteur de l'hôtellerie restauration recrute et recherche des personnes qualifiées et offre de réelles possibilités d'évolution et d'épanouissement.

contact@umih38.fr

GUIDES PRATIQUES

→ EN AVANT VERS LE NUMÉRIQUE !

Site internet, facebook, instagram, vente en ligne... vous êtes perdus rien qu'à l'évocation de ces mots ? Pas de panique, un guide pratique a spécialement été élaboré pour les restaurateurs par l'UMIH et la Direction Générale des Entreprises : *En avant le numérique*. À travers de nombreux témoignages, ce guide donne des clés pour apprendre à utiliser l'outil numérique aussi bien en cuisine, en salle, que dans la gestion de l'e-réputation. Le numérique peut aider votre entreprise à conquérir de nouveaux marchés et à mobiliser vos salariés, profitez-en !



→ VAINCRE LE GASPILLAGE

L'un destiné aux professionnels de l'hôtellerie, l'autre à ceux de la restauration, ces deux guides proposent des mesures simples, faciles et rapides à mettre en œuvre pour limiter durablement l'impact sur l'environnement et améliorer la performance économique de votre établissement.

Retrouvez les guides :  
*En avant vers le numérique* et *Vaincre le gaspillage*  
sur : [www.umih.fr](http://www.umih.fr) > salle de presse > ressources.

NOUVEAUTÉ :  
UN BOX FERMIER AU MIN



Début octobre, un box fermier ouvre au MIN de Grenoble. Plusieurs producteurs isérois s'associent pour proposer aux clients du MIN un large choix de produits locaux : volaille, bœuf, veau, agneau, œufs, safran, miel, terrines, saucissons, fromages de chèvre et de vache, faisselles...

Contact  
Marché d'Intérêt National de Grenoble  
04 76 09 58 45



PROTECTION JURIDIQUE

À compter de janvier 2018, la Protection Juridique sera obligatoire et incluse à la cotisation annuelle de l'UMIH38 à un tarif négocié nationalement. Pensez à résilier vos contrats à temps ! Une info sur les garanties apportées par la Protection juridique proposée par l'UMIH (CFDP) ? **Contactez-nous.**



ARTISAN CUISINIER :

UNE RECONNAISSANCE OFFICIELLE DU SAVOIR-FAIRE DES CUISINIERS

Pour l'UMIH, qui milite depuis des années pour la reconnaissance de l'artisan cuisinier afin de valoriser le métier, ce statut s'inscrit dans un dispositif global de valorisation de la gastronomie française.

« La cuisine française, c'est la mise en valeur de tous les métiers de bouche. Enfin les cuisiniers accèdent aujourd'hui à l'artisanat ! Ce statut d'artisan cuisinier est le fer de lance de notre gastronomie et la préservation de notre patrimoine. C'est une avancée pour notre filière, majeure pour l'économie de notre pays. »

Roland HEGUY,  
Président confédéral de l'UMIH.

COMMENT OBTENIR LE STATUT D'ARTISAN CUISINIER ?

Si vous souhaitez obtenir volontairement la qualité d'artisan cuisinier, vous pouvez, dès aujourd'hui, vous immatriculer au répertoire des métiers.

Conditions cumulatives pour obtenir la qualité d'artisan cuisinier :

- S'immatriculer au répertoire des métiers.
- Exercer une activité de fabrication de plats à consommer sur place.
- Être le chef d'entreprise : personnes physiques ou dirigeants sociaux.
- Justifier détenir un diplôme dans la restauration ou avoir 3 années d'expérience en tant que cuisinier.
- Justifier d'une cuisine et d'une carte 100% « fait maison ».

Contact  
Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat de l'Isère  
04 76 70 82 09  
contact@cma-isere.fr



FORMATIONS :  
À CONSOMMER SANS MODÉRATION !

Connaissez-vous les actions de branche 2017 du FAFIH ?

- Financées à 100 % par le FAFIH, ces formations de courte durée permettent de faire monter en compétence votre personnel. 60 thématiques sont possibles dont, par exemple, les techniques professionnelles, le management et la gestion, le développement commercial, les normes et sécurité, les techniques culinaires ou les langues.
- Vous bénéficiez également de 2 formations en intra par an.
- Votre budget annuel « plan de formation » permet de pallier aux demandes de formations non incrites en action de branche.

Contact UMIH Formation

Olivier PERROT  
06 85 96 03 70  
olivier.perrot@umihformation.fr  
[www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)  
[www.fafih.com](http://www.fafih.com)



LE CHIFFRE

1<sup>ère</sup>

Représentativité patronale :  
l'UMIH est la première organisation professionnelle au sein de la branche HGR avec 77 % des entreprises adhérentes et près de 70 % des salariés.



## LES DOSSIERS BRÛLANTS ET PARFOIS INQUIÉTANTS DU MOMENT !

### EMPLOI : L'UMIH38 SE MOBILISE

Le secteur de l'hôtellerie restauration connaît des difficultés majeures pour recruter. Des centaines d'offres restent, en Isère, sans réponse ou avec des solutions provisoires et non adaptées. L'UMIH38 s'attaque donc à ce dossier, vital pour la Profession.

#### Deux objectifs :

- À court terme : faciliter la mise en relation entre l'offre et la demande.
- À plus long terme : accroître la fréquentation de nos filières de formation, notamment dans le Service.

#### Ce qui est en cours :

- Travail de fond amorcé avec la DIRECCTE, Pôle emploi et l'Académie de Grenoble.
- Campagne de promotion des métiers de l'hôtellerie restauration pour motiver les jeunes à intégrer nos filières de formation (*Oui Chefs spécial formations* ; sets de table diffusés dans les restaurants...) en lien avec les écoles hôtelières et les CFA.
- Recensement des offres d'emploi (CDD, CDI, apprentissage).
- Diffusion large des offres d'emploi en utilisant notamment les réseaux sociaux, les événements de la Profession (Course des Garçons de Café, Nocturne des Commerçants, Isère Food Festival...) et les écoles hôtelières et les CFA.

Envoyez-nous vos offres d'emploi, nous les diffuserons sur notre page facebook umih38 et auprès des demandeurs d'emploi.

### DÉCHETS : IL EST TEMPS DE S'EN INQUIÉTER

Les déchets sont aujourd'hui un sujet de préoccupation pour notre profession. Sur le territoire de **Grenoble Alpes Métropole** (La Métro), chaque redevable de la TEOM (Taxe d'Enlèvement des Ordures Ménagères) peut présenter chaque semaine 1100 l de déchets ménagers résiduels et 1100 l de déchets recyclables. Au-delà, l'usager professionnel a la possibilité d'établir un contrat avec la collectivité afin de financer les volumes supplémentaires pris en charge par le service public ou de faire appel à un prestataire privé : c'est le dispositif de la **redevance spéciale** mis en place progressivement par La Métro.

En anticipation, et afin de permettre aux restaurateurs de **réduire leur note finale de la redevance spéciale**, un groupe de travail, initié par le MIN et l'UMIH38 en collaboration avec La Métro, élabore des solutions pour diminuer ces déchets. Il s'est notamment penché sur la récupération des **biodéchets** auprès des restaurateurs. Ces derniers, jetés au quotidien dans des sacs et bacs spécifiques, pourraient ainsi, à terme, être récupérés deux fois par semaine. Une expérimentation commence à l'automne sur le centre ville de Grenoble. Concernant les **cartons, papiers, cagettes et autres plastiques**, vous pouvez les déposer au MIN (carte d'accès : 50% de réduction pour les adhérents UMIH38).

En parallèle de ces initiatives, l'UMIH38 a adressé un courrier au Président de La Métro pour lui faire part de ses inquiétudes quant à la mise en place de la redevance spéciale. Bien que le propos ne soit pas la remise en cause du principe même de cette redevance dont la finalité peut se comprendre, sa mise en place sur le territoire n'est pas sans poser certaines difficultés (disparité de traitement entre les professionnels, notamment).

Nous sommes une fois de plus mobilisés, affaire à suivre...

### TERRASSES : UNE GESTION CHAOTIQUE À GRENOBLE

Les attributions de terrasses à Grenoble sont depuis plus d'un an chaotiques. Avec les beaux jours, les terrasses se sont petit à petit installées. Les incohérences et les absurdités, pointées par l'UMIH38 concernant les attributions des terrasses à Grenoble sont maintenant une réalité.

#### GENÈSE DU DOSSIER :

Pour mémoire, c'est Grenoble Alpes Métropole qui attribue depuis 2016 les terrasses dans l'agglomération (Service Conservation du Domaine Public). Chaque commune fixe cependant ses propres règles d'occupation du domaine public.

En novembre 2016, l'UMIH38 est convié par la Ville de Grenoble à un temps d'échange, en présence des élus pour **la présentation des nouvelles règles d'attribution des terrasses**. Règle alors exposée : toute nouvelle autorisation de terrasse à Grenoble sera attribuée pour une durée d'un an avec une autorisation jusqu'à 22h. Quelques établissements avaient d'ores et déjà reçu des autorisations en ce sens. L'UMIH38 s'oppose ce jour-là à cette règle.

En janvier 2017 à la suite de réunions d'échanges entre professionnels/habitants et élus, la Ville de Grenoble informe que dorénavant :

- **Toute nouvelle demande de terrasse** (pour la restauration uniquement. Aucune nouvelle terrasse ne sera attribuée pour les bars) **sera attribuée, pour une durée d'un an, jusqu'à 23h.**
- **Lors d'un changement de propriétaire, la terrasse demandée par le nouvel acquéreur sera attribuée dans les mêmes conditions que ce qui était attribué au propriétaire précédent.**
- Pour chaque demande de terrasse, le dossier, après une instruction par les services de La Métro, est étudié lors d'une **commission mensuelle** constituée d'élus de la Ville de Grenoble et des services concernés (hygiène, police municipale...)
- **Chaque terrasse attribuée sera effective après la publication d'un arrêté individuel.**

#### Les inquiétudes de l'UMIH38 :

- **Installation d'une distorsion de concurrence entre professionnels** : comment justifier que sur une même place, dans une même rue, dans un même quartier, certains établissements rentrent leur terrasse à 23h (et certains même à 22h quand leurs arrêtés remontent à 2016) quand d'autres continuent à l'exploiter jusqu'à 1h ?
- **La Ville de Grenoble et La Métro ne prennent pas en compte la Loi Pinel** stipulant que toute personne souhaitant se porter acquéreur d'un fonds de commerce peut, **par anticipation**, demander à l'autorité compétente une autorisation d'occupation temporaire du domaine public pour l'exploitation de ce fonds. L'autorisation prend effet à compter de la réception par l'autorité compétente de la preuve de la réalisation de la cession du fonds.
- **La règle d'attribution des terrasses à Grenoble n'est mentionnée dans aucun document officiel.**
- **Les premières commissions d'attributions depuis janvier 2017 montrent des défaillances quant à la règle édictée.**

#### L'UMIH38 demande à la Ville de Grenoble :

- Des autorisations de terrasse attribuées jusqu'à 1h du matin sans distinction entre les établissements.
- Une règle claire, juste, portée à la connaissance de tout futur acquéreur d'un fonds de commerce.
- Une information précise, lors du dépôt d'un dossier de demande de terrasse à La Métro, sur les délais de traitement et sur la possible date d'attribution effective de la terrasse.
- Possibilité pour un débit de boisson, au même titre que les restaurants d'envisager la création d'une terrasse.
- Respect de la Loi Pinel.
- De considérer les exploitants de restaurants et de débits de boisson comme des personnes responsables et soucieuses du respect de la loi avant de les considérer comme des potentiels fauteurs de trouble.

Un prochain rendez-vous avec les élus est prévu. Nous vous tiendrons informés.

## FOURNISSEURS - PORTRAIT

### HAROLD HUILLIER, Directeur de l'agence Apave de l'Isère L'Apave, au service de ses clients.

Créée il y a 150 ans, l'Apave mène une mission de conseil et d'accompagnement des entreprises, dans toutes les problématiques auxquelles elles peuvent être confrontées. Une mission qui prend tout son sens dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

« Depuis 150 ans, l'Apave vient en aide aux entreprises et aux collectivités dans la maîtrise du risque technique, humain et environnemental », explique Harold Huillier, directeur de l'agence Apave de l'Isère. Une association qui s'est transformée en 2004 en société par actions simplifiée, un statut qui garantit son indépendance. **Une belle histoire née à la fin du 19<sup>ème</sup> de la volonté de plusieurs industriels, qui souhaitaient alors améliorer la sécurité et développer la standardisation de leur activité. Cette Association des Propriétaires d'Appareils à Vapeur, donnant l'acronyme Apave, auquel a été ajouté le « e » pour électricité, joue depuis sa création un rôle essentiel auprès des chefs d'entreprise, pour leur permettre de mener à bien leurs projets.**

Et, à l'heure où les contraintes législatives se renforcent de toutes parts, notamment dans les métiers de l'hôtellerie, un accompagnement dans le domaine semble plus que jamais pertinent. « Aujourd'hui, entre le droit du travail et les normes liées à l'hygiène, je connais peu de métiers qui doivent faire face à autant de règles que ceux de la restauration et de l'hôtellerie », appuie Harold Huillier, **passionné par son métier et l'accompagnement qu'il peut apporter aux chefs d'entreprise.**

#### VALORISER SON PATRIMOINE

Car si l'accompagnement par l'Apave est souvent considéré comme un coût pour l'entreprise, elle doit être vue, selon Harold Huillier, comme un moyen de valoriser son patrimoine, dans des métiers où il est important de penser à la transmission ou la vente de son activité.

« Quand vous achetez une voiture, votre choix se tournera sûrement vers celle qui a été bien entretenue, par un garage agréé. C'est la même chose pour les établissements qui se font accompagner par l'Apave ! »

Avec 10 000 collaborateurs dans le monde et 150 basés dans l'Isère, l'Apave constitue aujourd'hui l'un des leaders du marché, 150 ans après sa création. **L'association devenue aujourd'hui une entreprise en plein développement, garde en tête l'esprit de ses débuts** et la même envie de servir ses clients, « un point commun que nous avons avec les métiers de l'hôtellerie », conclut, en souriant, Harold Huillier.

« On peut vraiment apporter une aide et une valeur ajoutée pour les métiers de l'hôtellerie. »



#### L'Apave est partenaire de l'UMIH38. Profitez de ses offres !

Aide à distance gratuite sur toutes les problématiques de contrôles périodiques réglementaires, de sécurité incendie, de réception après travaux, d'accessibilité, de préparation aux commissions de sécurité.

**10% de remise sur l'ensemble des prestations APAVE.**

Cendrine VIEUX-COMBE - Port. 06 19 37 23 74 - cendrine.vieux-combe@apave.com - www.apave.fr

## PROFESSION - RÉGLEMENTATION

### Trouver la bonne aide :

À découvrir sans tarder le site :

[www.aides-entreprises.fr](http://www.aides-entreprises.fr)

Une base de données regroupant plus de 2 000 aides aux entreprises, à l'échelle locale, nationale ou européenne.

Le site vous oriente vers l'interlocuteur de référence sur chaque dispositif visé.

PME, TPE, porteurs de projets de création d'entreprise et de reprise d'entreprise, ce site, également disponible sur smartphones et tablettes, est fait pour vous !

### Contrôle d'Hygiène : tout pour être prêt !

#### Pour être prêt pour un contrôle d'hygiène, vous devez :

▲ Avoir déclaré votre établissement auprès de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).

▲ Suivre une formation à l'hygiène alimentaire (non obligatoire selon certains cas, nous contacter).

▲ Avoir un Plan de Maîtrise Sanitaire.

▲ Très forte recommandation : Posséder le Guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur et se l'approprier (en vente 25€ à l'UMIH38).

**Le saviez-vous ? Les résultats des contrôles sanitaires de vos établissements sont mis en ligne sur le site interministériel :**

[www.alim-confiance.gouv.fr](http://www.alim-confiance.gouv.fr)

et sur l'application mobile Alim'confiance, depuis le 3 avril dernier. Il n'y a aucune obligation d'affichage dans votre établissement, cela reste **une démarche volontaire.**

### Le Registre Public d'Accessibilité : s'y pencher cet été...

Une nouvelle pierre vient d'être rajoutée à l'édifice de la mise en accessibilité des ERP : le Registre Public d'Accessibilité. Vous êtes tous concernés.

#### Nous vous expliquons :

Tout exploitant et/ou propriétaire d'établissement recevant du public, neufs et situés dans un cadre bâti existant est maintenant tenu de mettre à disposition du public un *Registre Public d'Accessibilité*. Celui-ci précise les dispositions prises pour permettre à tous, notamment aux personnes handicapées, quel que soit leur handicap, de bénéficier des prestations en vue desquelles cet établissement a été conçu.

Ce registre doit donc être **mis à disposition du public** et doit contenir :

1. une information complète sur les prestations fournies dans l'établissement,
2. la liste des pièces administratives et techniques relatives à l'accessibilité de l'établissement aux personnes handicapées,
3. la description des actions de formation des personnels chargés de l'accueil des personnes handicapées et leurs justificatifs.

Votre *Registre Public d'Accessibilité* doit être mis en place dans votre établissement **d'ici le 30 septembre 2017.**

Pour vous aider à sa mise en oeuvre, nous tenons à votre disposition un descriptif complet des pièces obligatoires à intégrer à votre Registre et des fiches techniques.

#### Accessibilité, où en êtes-vous ?

Que vous soyez accessible (ou pensez l'être) ou pas, avez-vous fait votre déclaration auprès de la DDT (Direction Départementale des Territoires) ?

**Des questions ? 04 76 49 00 36 (UMIH38)**



DU 22 AU 24 SEPTEMBRE 2017

**ISÈRE FOOD FESTIVAL**

Et si vous participiez à Isère Food Festival, la Fête de la Gastronomie en Isère ? Un événement est certainement en préparation sur votre territoire. À Grenoble, c'est au MIN que ça se passe, le dimanche 24 septembre. L'UMIH38 met en œuvre à cette occasion une Grande Table avec une quinzaine de chefs qui cuisineront en direct pour les convives. En savoir plus : <http://iserefoodfestival.fr/>

LE 27 SEPTEMBRE 2017

**LA COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ DE GRENOBLE**

Annulée en mai pour cause de météo capricieuse, la course est reportée au mercredi 27 septembre. Le site web pour les inscriptions ouvre à compter du 1er septembre. D'ici là, profitez de l'été pour vous entraîner et suivez toute l'info sur [www.facebook.com/coursegarconscafe grenoble](http://www.facebook.com/coursegarconscafe grenoble).

LE 2 OCTOBRE 2017

**LES MEILLEURS APPRENTIS DE L'ANNÉE**

L'avenir de tout métier passe par la formation des jeunes. C'est pourquoi notre profession récompense chaque année les meilleurs apprentis de l'année. Le 2 octobre, apprentis et maîtres d'apprentissage seront ainsi mis à l'honneur lors de la remise des prix de l'Alternance.



**CONCOURS**  
**Concours du MIN 2017 : la pomme de terre et la fraise sublimées.** Toutes nos félicitations aux gagnants 2017 qui ont su séduire le jury, présidé par Jérémie Izarn, avec leurs mets à base de fraise et de pomme de terre choisies tôt le matin même au Marché d'Intérêt National de Grenoble.  
 - Dimitri Albers de l'IMT Grenoble, 1<sup>er</sup> prix au concours général.  
 - Morphée Clément du Lycée des Portes de Chartreuse, gagnante du prix plat.  
 - Lorenzo Réa de l'EFMA, gagnant du prix dessert.

**RETOUR EN PHOTOS**



**CONCOURS**  
**Bravo à Cédric Bayle !**  
 Cédric Bayle du restaurant l'Xtrem à Saint-Jean-de-Bournay a décroché le titre de Maître Restaurateur de l'année 2017 lors du Concours National de cuisine « Le panier mystère 100% frais, 100% brut, 100% terroir » organisé par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs.



**TOP CHEFS !**  
**Bravo à Jérémie Izarn !**  
 Jérémie Izarn de la Tour des Sens à Tencin et ancien élève de l'IMT Grenoble a porté haut les couleurs de la gastronomie iséroise en remportant, le 19 avril dernier, le concours Top Chefs diffusé pendant 3 mois sur M6. Il a su séduire les Chefs Philippe Etchebest, Michel Sarran et Hélène Darroze et a sans cesse distillé au fil de ses recettes des « morceaux d'Isère ».



**LE MEILLEUR PÂTISSIER**  
**Bravo Messieurs !**  
 Le 23 mai c'était au tour de **Thierry Court** (Thierry Court Création), **Franck Jouvenal** (Chocolaterie Jouvenal) et **Martial Lecoutre** (IMT de Grenoble) de gagner la première édition du *Meilleur Pâtissier, les professionnels* sur M6. Ils nous ont fait rêver avec leurs œuvres en sucre, en chocolat et avec toutes leurs gourmandises réalisées sous les yeux (et palais) experts de Pierre Hermé, Philippe Conticini, Frédéric Bau et Cyril Lignac.  
 La suite de l'aventure : parution d'un livre de 75 recettes le 18 octobre prochain.

**BIENVENUE À NOS NOUVEAUX ADHÉRENTS**

**Restaurants**

- Le Miradou - Saint Théoffrey
- La Lutinière - Le Fontanil
- Le 26 - Grenoble
- Quarré des Cuisiniers - Estrablin
- La Casetta - Meylan
- La Petite Auberge - Saint Alban de Roche
- Le Relais Saint Hubert - Burcin
- Streetlife and co - Grenoble
- Mei Shan - Grenoble
- Les Sens Ciel - Avignonet
- Play off - Crolles
- Le Fantin Latour - Grenoble
- La Dame de Pique - Champs sur Drac
- Café Leffe - Grenoble
- Au Bureau - Grenoble
- L'Xtreme Comptoir - Saint Jean de Bournay
- L'Arrondi - Grenoble
- La Tour des Sens - Tencin
- Le P'tit vifois - Vif
- Au Carré des Lys - La Terrasse
- Le Coq Tail - Grenoble
- Boucherie du Grésivaudan - Gières
- Gazzebio bistrot - Grenoble
- La Renaissance - Grenoble
- Cuisinons maison - Grenoble
- Kaï Iwi Café - Grenoble
- L'Edelweiss - Echirolles
- L'Oserie - Notre Dame de l'Osier
- Comme vous voulez - Grenoble
- Z'Embroucal - Saint Martin d'Hères
- La Remise - Vaujany
- Les Mouettes - Grenoble
- Les Walkyries - Voreppe
- La Fondue - Alpe d'Huez
- Brasserie Italia - Saint Martin d'Hères
- Auberge de Namière - Mont Saint Martin
- L'Escale - Allevard
- L'Indus - Saint Martin d'Hères
- Ginger & Friends - Grenoble
- La Veyrie - Bernin
- Ici Grenoble - Grenoble
- Bric à Brac - Grenoble
- Bistrot Le Carpe Diem - Grenoble

- A casa mia - Grenoble
- La Brasserie Dauphinoise - Saint Egrève
- L'Entr@cte - Eybens
- Brasserie Les Arcades - Grenoble
- Hexagone - Grenoble
- Les Badaboués - Grenoble
- La Boucherie - Grenoble

**Restauration rapide**

- Snack-bar piscine Ferrat Clelles en Trièves

**Bars**

- Prisonniers - Gières
- Not a beer - Grenoble
- Le Fil Rouge - Grenoble
- Pilier sud, animation portillonne Saint Michel les Portes
- Le Carina - Grenoble
- Le Cartel Bar - Grenoble
- Dr D. Brewpub - Grenoble
- Le Telex - Grenoble
- La FERIA - Péage de Vizille
- Le P'tit Perrière - Grenoble
- Pro Soccer 5 - Eybens
- Le Bistrot des Quais - Grenoble
- Le Marilyn - Grenoble
- Le Tonneau de Diogène - Grenoble

**Hôtel**

- Hôtel des Alpes - Bourg d'Oisans
- Hôtel restaurant de la Poste - Corps
- Relais des Ecrins Saint Christophe en Oisans
- Hôtel restaurant Saint Pierre Saint Pierre de Chartreuse
- Auberge de la Croix Perrin Lans en Vercors
- Hôtel des Alpes - Grenoble

**Casino**

- Casino d'Uriage - Uriage les Bains

**Discothèque**

- Le Backstage - La Mure

# — PARTENAIRE UMIH38 —

Chez EXPERA Assurances une réduction spéciale « Adhérents UMIH38 » est appliquée. Demandez un devis.



## EXPERA Assurances

30 personnes formées et spécialisées

3 000 clients professionnels, entreprises

9 000 clients particuliers

1<sup>ère</sup> structure indépendante de l'Isère

2<sup>ème</sup> structure nationale MMA

20 000 000€ d'encaissement en 2016

60 000 000€ d'encours épargne nationale



Photo © Edyta Tolwirska