

**Présent sur le Sirha, Laurent Duc évoque les dossiers 2013 de l'hôtellerie**  
jeudi 17 janvier 2013 12:31

**Lyon (69)** Laurent Duc, président de l'Umih Rhône et président national de l'hôtellerie au sein de la rue d'Anjou, sera, avec son équipe, à Lyon, sur le Sirha. Entre enthousiasme culinaire et inquiétudes hôtelières pour 2013...



Laurent Duc.

**Quelle sera la présence de l'Umih Rhône au Sirha ?**

**Laurent Duc :** Nous avons un stand et il se situe dans le Village des métiers de bouche. Un emplacement qui va de soi. Je vous rappelle que le Sirha a été fondé par l'Umih Rhône avec les autres métiers de bouche. Nous avons comme thème : du mâchon jusqu'au bout de la nuit. C'est prendre en compte toutes nos branches et la diversité de notre secteur : brasserie, restaurant, bar lounge, nuit festive... Nous allons recevoir nos 'ressortissants' – je préfère ce mot à celui d'adhérent - le 28 autour d'un apéritif typique. Tous les présidents et vice-présidents du bureau se relayeront sur le stand durant tout le salon.

**Comment voyez-vous cette édition 2013 ?**

**L. D. :** C'est une belle édition qui s'annonce. Tous les stands ont été vendus. Et la mise en place du World Cuisine Summit est un événement digne du Davos de la cuisine. C'est sans aucun doute la genèse de quelque chose qui va hautement influencer sur la cuisine de demain. Sans parler du Bocuse d'Or, avec des compétiteurs de plus en plus pointus, exceptionnels... D'un point de vue purement pratique, ajoutons la mise en route d'une ligne de tramway directe entre le centre ville et le parc des expositions, qui n'existait pas jusque là... Le Sirha se

positionne définitivement comme le salon européen incontournable de la cuisine et de la création culinaire. On est dans le professionnalisme pur. Il faut rendre hommage, au-delà de l'aspect commercial, à **Olivier Ginon** et **Marie-Odile Fondeur** : nous avons là un événement particulièrement abouti. C'est aussi le salon de la France qui se lève tôt et qui travaille toute la journée : la boulangerie, l'agro-alimentaire, l'alimentation... Quelle meilleure occasion de célébrer le repas à la française !

### **L'Umih 69 a renouvelé son bureau. Votre sentiment sur cette nouvelle équipe ?**

**L. D. :** Nous avons désormais à la présidence de la restauration **Philippe Florentin**, qui est un autodidacte bourré de talent, issu de la communication. Il possède le Zinc-Zinc et l'Abel à Lyon et il a ouvert un établissement à Paris. Il a, avec lui, un jeune et talentueux vice-président, **Thomas Ponson**. Ce chef lyonnais de 38 ans est à la tête de cinq établissements aux tonalités différentes qui se situent tous dans la même rue. C'est un cuisinier et un chef d'entreprise étonnant, qui a fait le choix de la diversité et de la présence. Comme ses affaires sont à côté les unes des autres, il est toujours très présent. **Laurent Jaumes**, qui était vice-président des hôteliers a pris la présidence. Il a l'hôtel Roosevelt à Lyon. A ses côtés, nous trouvons désormais le patron de l'hôtel lyonnais Globe et Cécile, **Loïc Renard**, qui a pris les rênes d'un établissement familial, tenu jusque là par sa maman. Le président des cafetiers s'appelle **Joffrey Clavel**. Il a un pub qui fonctionne très bien à Bourgoin-Jallieu et il vient d'en ouvrir un autre, The Dog's Bolloks à La Croix-Rousse. **Magalie Vincent**, ancienne présidente de branche et propriétaire d'une brasserie à Jons, a choisi d'être vice-présidente. Et nous avons la création d'une nouvelle branche dédiée aux établissements nuit, qui est le fruit d'un rapprochement avec l'association Sauvez la nuit, présidée par **Pierre Chambon**. Son vice-président est **Vincent Covolo**, le copropriétaire du groupe Ninkasi. Lyon doit pouvoir vivre la nuit. Cette dimension vis-à-vis des étrangers et des touristes est essentielle. L'Umih Rhône est en ordre de marche et nous avons à coeur de rendre la ville encore plus attractive et faire en sorte que le département puisse rayonner comme il le doit. Nous avons un bureau qui est très représentatif du tissu professionnel du Rhône. Et à 48 ans, je suis le plus âgé de l'équipe !

### **Vous êtes aussi, bien sûr, président national de l'hôtellerie française. Dans quel esprit se trouve le marché ?**

**L. D. :** C'est la morosité, même pour l'hôtellerie urbaine. Chez nous, la tenue du Sirha est toujours une embellie pour l'hôtellerie mais c'est encore plus flagrant cette fois. Le marché national est en demi-teinte depuis le début de l'année. A part la montagne, qui comme vous le savez s'en sort très bien jusqu'à maintenant, le marché est difficile. Et les sujets d'inquiétude sont nombreux. Il y a la distribution en ligne. Aujourd'hui, nous essayons d'être dans le dialogue avec les opérateurs en ligne. Etre dans l'affrontement serait absurde et ce ne serait bon pour personne. Il faut, en revanche, arriver à rendre les pratiques commerciales 'honnêtes' et j'insiste sur ce terme. Il y a dans l'escarcelle la parité tarifaire, les clauses abusives ou anticoncurrentielles. On ne peut pas laisser les opérateurs préempter nos clients, ce qu'ils font par exemple avec leurs cartes de fidélité. Le choix des clients est aussi biaisé par certains onglets comme l'hôtel préféré qui redirige sur une résidence hôtelière ou une chambre d'hôte...

### **Un mélange des genres qui ne vous convient pas du tout...**

**L. D. :** Ce sont des mondes différents. Les chambres d'hôtes n'ont pas les mêmes obligations sécuritaires ou juridiques que nous. Or, en matière de vente, on se retrouve au même niveau. De toute façon, et en dehors même de l'aspect commercial, il faudra que nous arrivions, en France, à cette logique : à métier égal, obligations, réglementation et fiscalité égales... Ce qui n'est pas le cas.

### **Quels sont les autres dossiers 2013 ?**

**L. D. :** Il y a l'évolution des critères de classement. Nous sommes déjà sur une mise à plat des notes d'interprétation de tout ce qui a été fait depuis trois ans. Le gros chantier 2013, c'est évidemment l'accessibilité. Nous savons, à la lecture du rapport de l'IGAS, que seulement 25% du parc des ERP dont l'Etat est propriétaire est accessible. Ce qui veut bien dire qu'il y a un problème de fond. Sans remettre en cause la loi sur le bâti neuf, il paraît urgent d'avoir une approche pragmatique du dossier. Nous n'avons pas, nous, hôteliers, les moyens de répondre à ce surdimensionnement du marché, que ce soit d'un point de vue matériel ou financier. Nous oublions en outre quelque chose d'important. Nous sommes un métier de services, c'est-à-dire dans l'aide humaine. Edicter des critères pour tous les cas de figure et les fixer sur du papier glacé est absurde. Nous savons déplacer un lit ou une table en fonction des cas. Et si un bar est à l'étage, nous avons toujours les moyens de servir une personne ailleurs dans l'établissement et dans des conditions les plus conviviales.

### **Qu'en est-il de la norme Afnor sur les avis des consommateurs ?**

**L. D. :** Si ça reste en l'état, ce sera de l'eau tiède. Le périmètre de notation est franco-français. Il ne prend pas en compte les avis en provenance d'ordinateurs étrangers notamment... Ce que nous réclamons, nous, c'est que les avis soient vérifiés et vérifiables. Qu'un avis mis en ligne émane bien de quelqu'un qui a séjourné dans l'établissement et qu'il n'y ait plus cette notion d'anonymat. Nous voulons la traçabilité de l'avis. C'est du bon sens.

### **Vous souhaitez aussi un débat ouvert sur la transmission des entreprises ?**

**L. D. :** Nous devons nous pencher sur beaucoup de chose, je pense, notamment sur les prix de ventes dans les grandes villes. Aujourd'hui, pour acheter à Paris un hôtel de 30 chambres qui fait 800 000 euros de chiffres d'affaires, il faut déboursier 4 millions d'euros ! Cinq fois le chiffre d'affaires... Qui peut suivre à part un investisseur ou un grand groupe ? C'est la mort à très court terme de l'hôtellerie indépendante.

**Propos recueillis par Sylvie Soubes**