

umih

l'essentiel

Cafés
Hôtels
Restaurants
Traiteurs
Discothèques
Bowlings
Thalassos
Gîtes

Sommaire

- 2 Locations meublées
- 4 Congrès UMIH
Formation en gestion
- 6 Hotrec
- 7 Tables Jaunes
France Ecaille
- 8 Salon des Maires
- 10 EquipHotel 2024
- 13 Bilan d' AKTO à Mayotte
- Dans les départements**
- 15 UMIH 44
UMIH 38
- 17 UMIH 45
UMIH 01
- 18 UMIH 57

Carnet

UMIH 22 : Guillaume Roussel succède à Dominique Spenlehauer.

UMIH 57 : décès de Jacques Hitzges, président de 1982 à 2012.

Agenda

2 au 5 décembre : Congrès de l'UMIH à Lyon

LE MAGAZINE DES ÉLUS DE L'UMIH



LE MOT DE THIERRY MARX
PRESIDENT CONFEDERAL

Relevons notre ligne d'horizon

Pour survivre dans ce monde cacophonique où tout un chacun est persuadé d'avoir raison, il est nécessaire de relever notre ligne d'horizon et d'agir. Et pour agir, nous devons être plus visible. Le changement de logo et la modernisation du site reflètent cette volonté. Fiers de notre passé, de notre nom, le logo est ainsi centré sur le nom : umih. La fusion du u et du m symbolise notre unité. Quant à umih.fr, plus clair et attractif, il met à l'honneur les services et nos actions.

Mobilisation face aux enjeux

Vous le constatez tous les jours, les attentes de nos adhérents sont grandes. Nous devons aller au combat face à un gouvernement et à un parlement qui ne comprennent pas que notre profession est en danger et doit être soutenue. Nous rappelons aux ministres clé, nos enjeux économiques, nos propositions urgentes pour le secteur et pour simplifier la vie des entreprises, ce qui ne coûte rien aux finances publiques. Mais tout tarde en raison de l'incertitude politique. Ce n'est pas une raison pour baisser les bras, au contraire.

Agir ensemble pour l'avenir

Les défaillances continuent d'augmenter. L'heure n'est pas à la désunion, mais à la mobilisation pour notre secteur et nos adhérents. L'UMIH doit être un syndicat de propositions. Parce que nos chefs d'entreprise ne demandent qu'une chose : vivre de leur travail. C'est cela notre ligne d'horizon.

Meublés de Tourisme

Vers une régulation équitable

L'UMIH salue l'accord trouvé sur la proposition de loi visant à réguler les meublés de tourisme.

Ce texte est une avancée significative pour l'équilibre des territoires et la concurrence équitable dans le secteur touristique.

Adopté par la commission mixte paritaire, il apporte des réponses concrètes à la crise du logement permanent, avec près d'un million de logements transformés en meublés de tourisme ces dernières années. Les hôteliers avaient été les premiers à dénoncer la concurrence déloyale de cette économie, tant d'un point de vue réglementaire que fiscal.

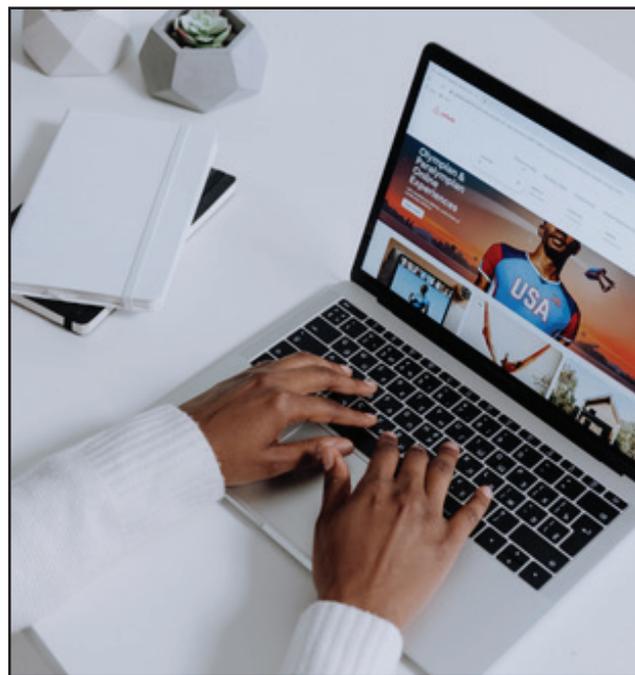
Les principales mesures incluent :

- La généralisation du numéro d'enregistrement pour tous les meublés (résidence principale et secondaire) décorrélée du changement d'usage, qui permettra une meilleure connaissance du parc locatif
- L'obligation pour les loueurs de fournir des justificatifs de propriété



« Les locations de courte durée font partie de l'offre touristique et, par conséquent, doivent être soumises à un cadre fiscal équivalent et aux mêmes obligations que les hôteliers. »

VÉRONIQUE SIEGEL, PRÉSIDENTE
D'UMIH HÔTELLERIE



- La possibilité pour les maires d'abaisser le seuil de location à 90 jours pour les résidences principales
- L'alignement des obligations de performance énergétique avec les locations classiques
- Le renforcement des sanctions en cas d'infractions
- La mise à disposition des maires d'une boîte à outils», leur permettant de mieux réguler l'offre de meublés touristiques pour préserver le logement résidentiel.

Sur le volet fiscal, l'UMIH est satisfaite qu'un compromis ait pu être trouvé, celui-ci va dans le bon sens.

L'UMIH reste mobilisée pour que ces nouvelles dispositions soient effectivement appliquées par les collectivités.

LE SECTEUR HÔTELLERIE-RESTAURATION

INNOVE

200 000 emplois
à pourvoir
le CV numérique
est une clé !



HÔTELLERIE
RESTAURATION

TU CHERCHES
UN JOB ?

DÉPOSE
TON CV
EN LIGNE !



monCVnum'

une web application gratuite
pour les demandeurs d'emploi :
des jobs pour tout le monde !"

Thierry Marx

PRÉSIDENT CONFÉDÉRAL UMIH

www.umih.fr

f UMIH.France

t @UMIH_France

in UMIH

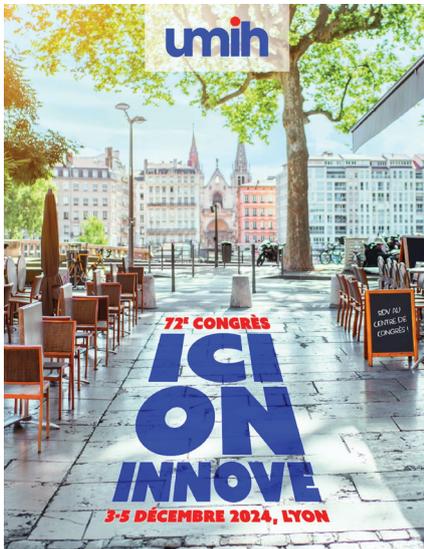


UMIH

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Congrès UMIH

Ici on innove !



Le congrès annuel de l'UMIH se déroule à Lyon du 3 au 5 décembre. Un congrès dont l'ambition est affichée dans le thème choisi pour cette 72e édition : Ici on innove !

Plusieurs temps forts marqueront ces trois jours de réflexions, d'échanges et de travail, qui mettront en avant l'innovation :

- L'innovation par l'excellence avec la présentation des Worldskills et d'Apprenti Scène.
- L'innovation avec l'intelligence artificielle avec Hub Institute et des start-up.
- L'innovation sous toutes ses formes dans nos entreprises : de la RSE à la multiactivité en ruralité.

La philosophe Julia de Funès, notre grand témoin de cette année, clôturera cette première journée et nous fera part de son analyse du monde de l'entreprise aujourd'hui.

Le mercredi sera consacré au travail des branches et des dossiers d'actualité.

Le jeudi 5 décembre, Marina Ferrari, ministre chargée de l'Economie du Tourisme, clôturera le congrès après le rapport des branches.

En savoir plus : cliquer [ici](#)

Formation

La solution audacieuse de l'UMIH pour limiter le risque de défaillance

L'hôtellerie-restauration traverse une crise sans précédent. Hausse des coûts, marges réduites et défaillances d'entreprises en augmentation menacent notre secteur.

Face à ce constat alarmant, l'UMIH prend l'initiative et propose une solution audacieuse : rendre obligatoire une formation spécifique pour les entrepreneurs du secteur. Cette formation vise à combler un manque criant de compétences en matière de gestion, cause principale des fermetures prématurées d'établissements. En effet, de nombreux professionnels se lancent sans maîtriser les bases essentielles à la pérennité de leur entreprise.

L'objectif de cette formation est clair : réduire les défaillances et assurer la viabilité des établissements sur le long terme.

L'UMIH appelle les pouvoirs publics et les acteurs du secteur à soutenir cette démarche. Une telle obligation de formation pourrait constituer un véritable bouclier contre les fermetures précoces, préservant ainsi l'économie locale et l'emploi dans un secteur clé de notre pays.



umih

72^E CONGRÈS

ICI
ON
INNOVE

3-5 DÉCEMBRE 2024, LYON

RDV AU
CENTRE DE
CONGRÈS !

Hotrec

Enjeux du tourisme européen

La 89e Assemblée Générale de l'HOTREC, a réuni à Varsovie du 16 au 18 octobre 2024, les acteurs clé du tourisme européen pour discuter des enjeux actuels et futurs du secteur. La présidente UMIH Hôtellerie, Véronique Siegel, y a participé.

Débats stratégiques pour l'avenir du tourisme européen

Plusieurs sujets capitaux ont été abordés, parmi lesquels les tendances économiques du tourisme, les défis tels que la hausse des coûts et les pénuries de main-d'œuvre, ainsi que l'impact des politiques européennes sur l'hôtellerie. L'accent a été mis sur le Digital Markets Act (DMA) et ses implications qui représentent un enjeu majeur pour la visibilité et la compétitivité des établissements, notamment des petites structures.

Une vision durable du tourisme

La durabilité sociale du tourisme a été un thème central des discussions. Des sujets comme la gestion des flux touristiques et les tensions sur le marché du travail ont largement été débattues. L'UMIH s'est engagée à soutenir des politiques réalistes en matière d'emballages et de déchets alimentaires.

L'avenir du transport aérien et la connectivité ont également été discutés, soulignant l'importance d'un tourisme accessible et durable.

L'UMIH continuera à suivre de près ces dos-



siers et à représenter les intérêts des acteurs français de l'hôtellerie et de la restauration.

Réélection

Alexandre Archier, vice-président du GNC, a été réélu au comité exécutif de l'HOTREC pour un mandat de deux ans.

La participation de l'UMIH à cet événement reflète notre volonté de rester au cœur des débats européens afin d'anticiper les évolutions économiques et réglementaires et de défendre au mieux les intérêts de nos adhérents.

En savoir plus : [cliquer ici](#)

HOTREC

Regroupe 47 associations nationales de 36 pays européens. HOTREC représente et défend les intérêts des hôtels, restaurants, cafés et établissements similaires vis-à-vis de l'UE et des institutions internationales, encourage le partage des connaissances et les meilleures pratiques entre les membres, promeut l'innovation et sert de plate-forme d'expertise pour le secteur.

Tables Jaunes

Campagne zéro alcool pendant la grossesse

L'Opération Tables Jaunes s'est déroulée du 15 au 17 novembre. 425 établissements en France se sont mobilisés pour lutter contre l'alcoolisation fœtale qui reste la première cause de handicap mental évitable touchant 15 000 enfants chaque année.

La participation de chacun est essentielle

Malgré les campagnes de sensibilisation, **27 % des femmes françaises continuent de consommer de l'alcool pendant leur grossesse**. Cela entraîne des troubles physiques, comportementaux et cognitifs chez les enfants. L'engagement collectif de tous est donc primordial pour atteindre le public directement dans les lieux habituels de consommation.

Appel aux dons

Cette année, une levée de fonds est organisée pour soutenir les actions de prévention. Votre engagement, à promouvoir cet appel aux dons auprès des adhérents et des clients, peut faire une grande différence. Pour un don en ligne, voici le lien : cliquer [ici](#)

En savoir plus : cliquer [ici](#)



France Ecaille

Le champion du monde est perpignanais



Anthony Van Vegchel, écailler chez Boniface à Perpignan est le Champion du monde 2024.

La 2e édition du Championnat du monde des écaillers organisé par France Ecaille, syndicat associé, et le concours du meilleur espoir français se sont déroulés sur le village du Vendée Globe, le 21 octobre.

Un double événement qui permet de mettre en avant un savoir-faire, de promouvoir un métier artisanal et valorise la filière de la conchyliculture.

Les candidats, originaires de 10 pays, ont pour la plupart été formés en France. Ils sont évalués sur leur rapidité à ouvrir les huîtres, leur capacité de création d'un plateau, mais également sur leur connaissance des produits.

« Alors que les concours internationaux sont basés sur l'ouverture d'huîtres, en France, on est attaché à la qualité et au respect du produit, à la connaissance du produit et de son environnement, à la présentation de l'assiette et c'est cette démarche que les candidats recherchent », explique **Hélène Clautour**, présidente de France Ecaille.

Salon des Maires

L'UMIH au Salon des Maires (19-21 nov.)



L'UMIH était présente au salon des Maires qui s'est tenu à Paris du 19 au 21 novembre. Acteurs majeurs de l'attractivité des territoires, nos établissements sont indispensables à la vie locale.

Forte de sa représentativité territoriale, l'UMIH a profité de cette occasion pour sensibiliser les décideurs aux défis auxquels le secteur est confronté et de proposer des solutions concrètes pour y faire face.

Les élus de l'UMIH sont intervenus, lors de conférences et tables rondes sur les sujets cruciaux en relation avec les élus locaux et les organismes institutionnels.



Le logement des saisonniers : retrouver **Anthony Rambaud**, co-président UMIH 35 Côte d'Emeraude, sur le sujet avec Action Logement – <https://lnkd.in/e8ZWvxda>



Sur le plateau de l'U2P – cliquer [ici](#)
Emission 1, mardi 19/11/24, avec **Bernard Champreux**, co-président de la Commission Ruralité et président UMIH 70 - **Maintien et implantation d'entreprises de proximité en milieu rural**



Emission 19, mercredi 20/11/24, avec Thierry Marx - **Difficultés de recrutement des entreprises sur les territoires**
Emission 25, jeudi 21/11/2024 avec **Franck Chaumès** – **Valorisation des produits locaux/souveraineté alimentaire**

PAR SALARIÉ(E)
46,37€*
PAR MOIS

Une couverture santé adaptée à vos métiers



Facile et rapide

Couverture complète

Remboursements express

Assistance 24h/24

L'UMIH au Salon EquipHotel 2024 : un événement marquant

Le salon EquipHotel, qui s'est tenu du 3 au 7 novembre 2024 à Paris, a été un moment fort pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. La présence de l'UMIH a été remarquable et remarquée avec un stand décoré par Maisons du monde.

L'UMIH a profité de cette mise en lumière pour annoncer à la presse son changement de logo.



Présidents de branche et de départements se sont relayés sur le stand pour accueillir les professionnels adhérents ou non adhérents au cours d'un moment de convivialité.



Inauguration du salon par la ministre chargée de l'Economie du Tourisme en présence de Thierry Marx, Jean-Virgile Crance et Guillaume Gomez.

Les moments forts : des conférences inspirantes



Thierry Marx a participé à des discussions enrichissantes sur l'hospitalité : défis du moment et enjeux de demain et importance d'une adaptation continue aux attentes des clients, ainsi que sur les enjeux du bien manger en termes de santé et d'économie.



Brice Sannac, président d'UMIH 66 a participé aux échanges sur le thème quand la technologie redonne un visage humain à l'hôtellerie.

Des animations métier



Les lauréats de Show devant, le concours vidéo de promotion des métiers organisé par l'UMIH : Manon Garcin, UMIH 14 et Augustin Vantard, UMIH 38.



France Ecaille, syndicat associé, a proposé une masterclass sur le savoir-faire des écaillers suivie d'une dégustation.



La finale du concours de cocktails « Big challenge » organisé par Umih Formation a fait le bonheur des écoles hôtelières en visite sur le salon. Romane, vainqueur du concours entourée de tous les participants et membres du jury.

Rendez-vous dans 2 ans pour la prochaine édition !

ENSEMBLE ET SURTOUT AVEC VOUS!

Nos équipes restent pleinement mobilisées pour vous accompagner, échanger sur votre situation et vous conseiller dans la période actuelle.

- En mettant à votre disposition des formats adaptés à la **vente à emporter**
- En vous conseillant pour valoriser vos offres à emporter et le **click and collect**
- En vous accompagnant dans vos **démarches administratives et financières**
- En vous conseillant sur les **bonnes pratiques** à adopter
- En continuant à **vous livrer**



L'ACCÈS À L'APPLICATION

SET NEWS 7/7

VOUS EST OFFERT PENDANT
TOUTE CETTE PÉRIODE

Téléchargez l'application



FRANCEBOISSONS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

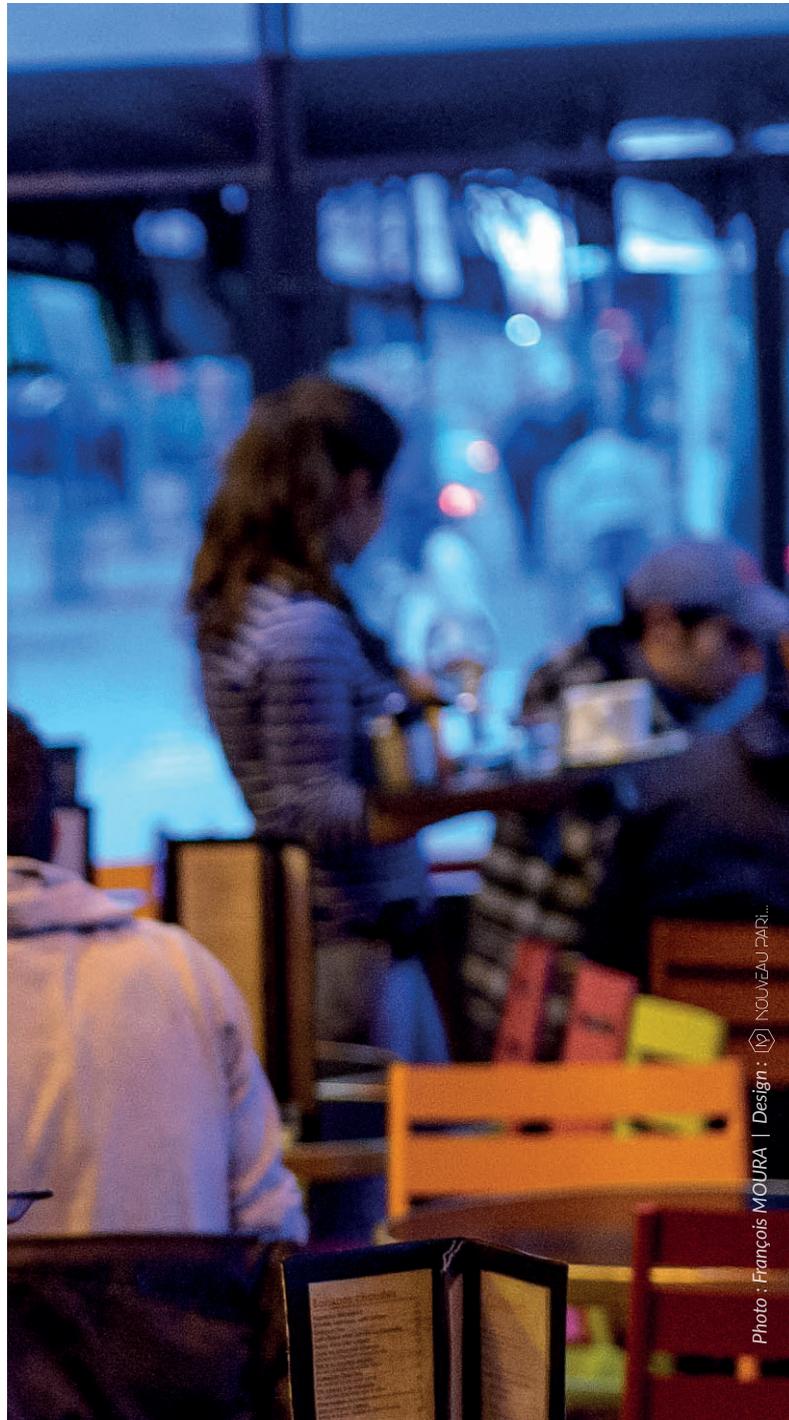


Photo : François MOURA | Design : NOUVEAU PARI...



À VOTRE **ÉCOUTE** :
par téléphone, par e-mail

EN LIGNE **24H/24 - 7J/7** :
sur **myfranceboissons.fr**

Formation

Bilan positif d'AKTO à Mayotte



Le Conseil d'Orientation paritaire (COP) de Mayotte, qui rassemble les partenaires sociaux régionaux, s'est tenu le 7 novembre en présence de **Laurent Barthélémy**, président d'AKTO, **Jean Hédou**, vice-président et de Valérie Sort, directrice générale.

Pour répondre aux besoins des entreprises et des actifs à Mayotte, Akto a mis en place un plan d'actions spécifique et a renforcé ses partenariats avec des acteurs locaux sur des axes essentiels :

- **La promotion des métiers à travers la valorisation de l'alternance** en s'appuyant sur des partenaires tels que **l'Agence de l'Outre-mer pour la Mobilité (LADOM)**, **Transitions Pro Mayotte** ou **l'Apec La Réunion et Mayotte**.

AKTO a par exemple été partenaire de la course des pneus 2024 à Mayotte, une course populaire prisée par les jeunes. Ce partenariat a permis de faire la promotion de l'alternance et des métiers auprès de 200 jeunes.

- **Renforcer les actions qui concourent à l'insertion professionnelle** des jeunes des publics défavorisés et des personnes en situation de handicap, avec notamment des partenariats avec **l'Agefiph La Réunion-Mayotte** et les missions locales.

AKTO a participé à l'accompagnement social de 125 alternants en difficulté en 2023, afin de prévenir d'éventuelles ruptures de parcours.

- **L'accès aux compétences de base**, grâce à son partenariat avec **l'Agence Nationale de Lutte Contre l'Illettrisme (ANLCI)**.

En 2023, AKTO a organisé et participé à 20 ateliers, dont 8 intra-entreprises à destination des salariés des secteurs du transport et du BTP.

- **Faciliter l'inclusion durable dans l'emploi** des jeunes et la réalisation de leur projet de vie en partenariat avec le **RSMA-My**, Service militaire adapté.

L'action d'AKTO en 2023 a permis :

- La formation de 1 300 salariés
- Le financement de 806 contrats d'alternance au sein des entreprises locales, dont 710 contrats d'apprentissage
- L'accompagnement et le conseil à travers le diagnostic Flash de 169 entreprises et la mise en place de la prestation conseil RH auprès de 12 entreprises
- La formation de 360 demandeurs d'emplois dans le cadre de la POEC

Pour en savoir plus : cliquer [ici](#)

Le remplissage, une fausse bonne idée ?



**PERTE
DE TEMPS**



**PERTE
D'ARGENT**



**PROLIFÉRATION
DES BACTÉRIES,
DANGER !**



**TRAÇABILITÉ
NON GARANTIE***



**MISE EN DANGER
DE LA SANTÉ DU
PERSONNEL**

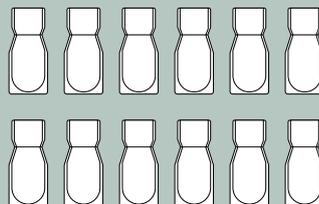


**VOLUME DES
DÉCHETS****

** POCHE VS BIDON

2,3 fois moins
de plastique

avec des poches de 400 ml
comparé à un bidon de 5L



8 g x 12 = 96 g de plastique



220 g de plastique

*La réglementation cosmétique européenne (N°1223/2009 - articles 12 & 19) exige le suivi de la traçabilité du produit tout au long de son cycle de vie, ce qui est impossible en cas de re-remplissage non-contrôlé.

UMIH 44

Big Bang emploi avec l'UMIH 44



300 métiers représentés au Big Bang de l'emploi. Le Job dating itinérant s'est installé durant deux jours les 11 et 12 octobre place des Chantiers à Nantes. UMIH 44 et son président **Olivier Dardé** était bien sûr présent.

Région Big Bang emploi

Initiative de la région Pays de la Loire, ce job dating a, du 20 septembre au 19 octobre, fait halte dans cinq villes régionales : La Roche-sur-Yon, Angers, Laval, Nantes et Le Mans. Les UMIH départementales étaient présentes à chaque étape pour présenter la diversité des métiers de notre secteur.

Journées riches en découvertes

Ouvert aux scolaires, étudiants et demandeurs d'emploi, Big Bang emploi leur a permis d'explorer les métiers de la restauration et échanger avec des professionnels passionnés ! De nombreux adhérents avaient fait le déplacement et certains se sont impliqués en proposant des démonstrations culinaires et en accueillant les jeunes.

L'attractivité des métiers du secteur était au cœur des discussions. L'occasion de montrer à quel point la restauration est un domaine dynamique et plein d'opportunités !

UMIH 38

Entre Nous, la web TV de l'UMIH 38

Emission de 20 minutes dédiée aux professionnels de l'hôtellerie restauration. L'émission, présentée par Lucile Dailly et l'équipe de l'UMIH38, s'articule autour de chroniques, d'interviews d'invités qui éclairent sur des sujets de fond, des clin d'œil, des débats, un agenda des temps forts de la profession.

Rubrique Invités, choisis pour l'éclairage qu'ils peuvent apporter sur un sujet donné, parmi eux : **Danièle Chavant**, présidente de l'UMIH38 a ouvert le bal, Christophe Suszylo, président d'Isère Attractivité et Luc Magnin, président des saisonniers à l'UMIH38, et Olivier Marotte, directeur de PST38.

La chronique « Sur le feu » traite de sujets syndicaux. Lors de la première émission, Philippe Carrion a présenté l'offre santé et prévoyance UmiVitalité. Dans la seconde émission l'intérêt des titres et labels et le partenariat de l'UMIH 38 avec la société La Clef ont été abordés.

La chronique « Service compris » se concentre sur les aspects juridique et social, comme les affichages obligatoires en hôtellerie restauration ; les jours fériés ; les B.A. BA du contrat.

«**Entre Nous**» sur youtube : cliquer [ici](#)





NOUS N'AVONS QU'UNE SEULE PASSION :
FORMER LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

NOS FORMATIONS :

- Permis d'exploitation
- Hygiène alimentaire
- Normes santé & Sécurité au travail
- Management
- Droit Social & Gestion
- Techniques Professionnelles
- Langues Étrangères
- Internet, Réseaux Sociaux, Informatique
- Bien-être au travail



FORMATIONS QUALIFIANTES EN ALTERNANCE :

Barman, Réceptionniste, Commis de cuisine, Serveur en restauration, Employé d'étage ...

0806700701 Service & appel gratuits

RETROUVEZ LES PROGRAMMES
 ET LES CALENDRIERS DE NOS
 FORMATIONS SUR :
www.umihformation.fr



UMiH
FORMATION 
 CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
 Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

UMIH 45

Les DinDor'Days



L'ensemble des bénévoles mobilisés pour les DinDor'Days.

Les 17 et 18 octobre, l'Ecole de cirque Gruss de St- Jean de Braye a accueilli la 3e édition des DinDor'Days organisé en partenariat avec la Région, France Travail, l'UMIH et l'Education nationale.

Deux jours pour donner aux jeunes et aux demandeurs d'emplois le goût des métiers de l'hôtellerie-restauration.

Bien que le chômage soit reparti à la hausse, notre secteur peine à trouver des salariés et certains chefs d'entreprise sont obligés de fermer des services ou des chambres par manque de personnel. « *L'objectif des DinDor'days est de permettre aux jeunes de s'essayer à nos métiers au cours d'ateliers ludiques et aux demandeurs d'emplois d'envisager formation ou stage en immersion* », rappelle **Jerry Gras**, président UMIH 45.

Le premier jour était dédié aux collégiens qui ont pu découvrir la diversité de nos métiers de manière ludique en participant directement : tartelette show, sleeping game, market place, mocktail... En tout 17 ateliers leur étaient proposés.

Le deuxième jour était ouvert à tous, notamment aux demandeurs d'emploi et aux personnes en reconversion professionnelle, auxquels formations et stages en immersion ont été proposés.

UMIH 01

Premier restaurant éphémère

organisé par l'UMIH de l'Ain, le 26 novembre en partenariat avec France Travail, l'hôtel Mercure de Bourg-en-Bresse et Transgourmet.

« *Nous nous sommes engagée dans cette opération grâce aux retours d'expériences du réseau des UMIH départementales, l'implication des équipes de l'agence France Travail de Bourg-en-Bresse et celles de l'hôtel-restaurant sous la houlette de Pierre Quilleré qui accueillait ce service unique de restaurant* », explique Laetitia Prévalet, présidente de l'UMIH de l'Ain. Ce dispositif de mise en situation a pour objectif de détecter les compétences et la motivation des candidats en situation réelle. Les candidats sont des demandeurs d'emplois parfois de longue durée qui souhaite tenter leur chance dans le secteur.

Dix demandeurs d'emploi, cinq en cuisine et cinq en salle, coachés par des professionnels aguerris, ont réalisé un service en restaurant visant à (dé)montrer leurs attitudes et aptitudes en situation réelle. Ce service s'est poursuivi par un retour des professionnels présents, pouvant déboucher vers un emploi, une formation, en fonction des souhaits de chacune des parties prenantes.



Crédit photos : Laurie Sibelle

UMIH 57

Décès de Jacques Hitzges

L'UMIH Moselle lui rend hommage. C'est avec une immense tristesse que l'UMIH Moselle annonce le décès de Jacques Hitzges, à l'âge de 84 ans. Figure incontournable de l'hôtellerie-restauration en Moselle, Jacques a marqué l'histoire de notre union en étant son président de 1982 à 2012.



Une présidence marquante

Sous la présidence de Jacques Hitzges, l'UMIH Moselle a connu un essor significatif. Fort de neuf mandats, il a été un défenseur acharné des intérêts des professionnels du secteur, assurant à l'organisation une place de choix dans le paysage économique et social de la région. Sa capacité à fédérer les acteurs de la filière ont fait de lui une personnalité respectée et écoutée, tant au niveau local que national.

Un entrepreneur et un visionnaire

En plus d'être un président engagé, il était un entrepreneur visionnaire. En 1971, il a créé le restaurant La République à Metz, établissement incontournable de la scène gastronomique messine. Il a également dirigé la Taverne de Maître Kanter à Metz et l'hôtel Agena à Hagondange.

Il a également la Lorraine à la Foire internationale de Metz et la Brasserie du Parking, consolidant ainsi son rôle de pionnier dans la restauration.

Un engagement de tous les instants

Jacques Hitzges a assumé de nombreuses responsabilités : conseiller municipal, de président et vice-président des PME, juge consulaire, conseiller prud'homale et président de l'UMIH Moselle. Son dévouement pour la profession a été reconnu par ses pairs et par les institutions dans lesquelles il a siégé.

Un homme honoré pour son parcours.

Son engagement lui a valu de nombreuses distinctions : chevalier de la Légion d'Honneur, l'Ordre national du Mérite, les Palmes académiques, le Mérite agricole, la Croix du Combattant.

Condoléances

Thierry Marx, Christophe Thiriet, président de l'UMIH Moselle ainsi que l'ensemble des élu(e)s et des membres de l'UMIH, tiennent à exprimer leurs plus sincères condoléances à la famille et aux proches de Jacques Hitzges. Son parcours exceptionnel et son investissement inébranlable au service de notre profession resteront dans les mémoires et continueront d'inspirer les générations futures.