

N°31 OCTOBRE 2025

L'essentiel

umih La lettre des élus



Conseil d'administration. Thierry Marx alerte sur un climat politique « insupportable »

Thierry Marx, président confédéral de l'Umih, dresse un constat sans détour sur la situation politique française qu'il juge « *insupportable* ». « *Le moment que nous vivons est charnière* », avertit-il, alors que le projet de loi de finances 2026 est en discussion au Parlement. Pour lui, la tentation récurrente de taxer davantage les entreprises traduit un manque de vision et de courage politique. Thierry Marx redoute en effet un budget qui n'encouragerait ni la consommation ni l'investissement, mais renforcerait encore la pression fiscale. L'Umih n'a d'ailleurs cessé de se battre pour éviter que ce projet ne reprenne les pires propositions

visant le secteur. Résultat : la défiscalisation des pourboires a été maintenue jusqu'en 2028, l'amendement insensé sur la TVA à 20 %, pour l'immense majorité des restaurants, retiré et la création d'une cotisation patronale de 8 % sur les titres-restaurants et les chèques-vacances repoussée. Le chef d'entreprise appelle de tous ses vœux à « *une autre voie* » : celle des réformes structurelles, de la confiance accordée à l'initiative et au travail. « *Ce n'est pas en étouffant ceux qui créent de la valeur qu'on bâtit l'avenir* », insiste-t-il, plaidant pour un État partenaire plutôt que pénalisant.



Pour
la vente
de votre
restaurant
laissez-vous
servir.

CENTURY 21 Entreprise et
Commerce, 1^{er} réseau spécialisé,
vous accompagne dans l'achat
et la vente de votre restaurant.

CENTURY 21
Entreprise et Commerce

TENDANCES & BUSINESS



JOP 2024.

Impact économique et coût des Jeux

Dans son bilan paru le 29 septembre, la Cour des comptes qualifie de « faible » l'impact des Jeux olympiques de Paris 2024 sur l'activité économique française. Ce bilan permet surtout d'établir le vrai coût des Jeux qui s'élève à 6,65 milliards de dépenses publiques engagées au lieu du 1,5 milliard d'euros prévu.

Pour notre secteur, malgré une visibilité mondiale accrue, la saison estivale francilienne a souffert d'un effet d'éviction touristique : le

nombre de nuitées a reculé, contribuant à une perte estimée par l'Insee à -0,1 point de PIB, quand l'impact global des Jeux n'a représenté que +0,07 point. Préparés à un afflux massif, de nombreux établissements ont constaté des résultats décevants, entre baisse de réservations et restrictions liées à l'événement. Ce constat interroge pour 2030. La profession réclame une stratégie intégrant mieux ses besoins et limitant ces déséquilibres.

TENDANCES & BUSINESS

Technologie.

L'IA et les voyageurs français

Le 9 septembre, Adyen, la plateforme technologique financière leader pour les grandes entreprises, a publié son Index Hôtellerie & Voyages sur les tendances du secteur. L'étude se concentre notamment sur l'impact de l'IA dans les habitudes de voyage des Français. Voici quelques enseignements :

- ➔ **35 % des voyageurs dans le monde** ont utilisé l'IA pour découvrir des destinations en 2025, soit une augmentation de 74 % par rapport à 2024 ;
- ➔ En France, les 65-80 ans enregistrent la plus forte croissance d'utilisation de l'IA (+123 %) ;
- ➔ **82 % des Français de plus de 60 ans** utilisant l'IA déclarent qu'elle leur permet de **trouver plus rapidement les informations souhaitées** ;
- ➔ **50 % des professionnels français de l'hôtellerie** pensent que les outils de recherche basés sur l'IA vont transformer le secteur en 2025 et au-delà ;

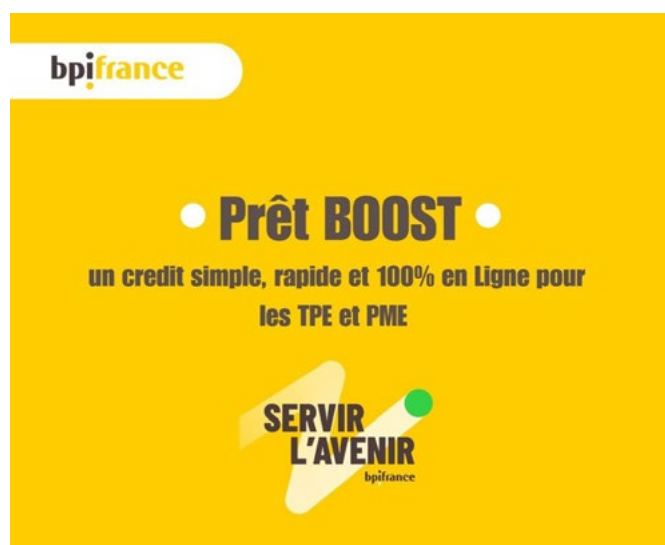


- ➔ **43 % des hôtels français** constatent une **augmentation des tentatives de fraude aux paiements** sur l'année écoulée.

Financement.

Le prêt Boost : un levier simple et rapide pour investir et innover

Le Prêt Boost se caractérise par un prêt non affecté (de 5 000 à 75 000 €), une réponse rapide sous 48 h (et décaissement en 7 j. ouvrés), une démarche simplifiée 100 % digitale sans formalités lourdes. Destiné à toutes les entreprises de moins de 50 salariés, ce dispositif flexible accompagne les TPE pour franchir un cap, investir dans le numérique ou la transition écologique, rester compétitives dans un marché extrêmement concurrentiel et en constante évolution.



- ➔ Pour en savoir plus, [prêt boost Tourisme](#)

RÉGLEMENTATION ET Législation



JURIDIQUE

Baux commerciaux. **L'INSEE a publié les deux indices de référence, pour les indexations, les révisions triennales et les renouvellements de baux commerciaux.**

L'Indice du Coût de la Construction (ICC) du deuxième trimestre 2025 s'élève à : **2086**.

Cet indice fait donc ressortir une variation de :

-5,40 % en un an

+6,10 % en trois ans

+28,61 % en neuf ans.

L'Indice des Loyers Commerciaux (ILC) du deuxième trimestre 2025 s'élève à **136,81**.

Cet indice fait donc ressortir une variation de :

+0,07 % en un an

+10,64 % en trois ans

+26,21 % en neuf ans.

JURIDIQUE ET FORMATION

Formation Certibiocide. **Sensibiliser et former les professionnels à l'utilisation des produits biocides*.**

La notice explicative relative à la formation publiée par le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires a été actualisée pour clarifier les obligations des

professionnels. Elle est disponible en [suivant le lien](#). Ainsi, la date d'obtention du certificat Certibiocide est prolongée au **1^{er} janvier 2026**. La validité des certificats Certibiocide désinfectants obtenus en 2024 est étendue de 5 à 6 ans. Cette mesure vise principalement à ne pas désavantager les professionnels qui ont obtenu leur certificat avant l'annonce de la prolongation du délai.

* Produits destinés à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre, par une action chimique ou biologique.



FISCAL

Logiciels de caisse. **Délai supplémentaire pour la mise en conformité**

Dans le but de renforcer la transparence et la rigueur dans les démarches administratives et fiscales, l'article 43 de la loi de finances 2025 oblige les éditeurs de logiciels de caisse à fournir un certificat INFOCERT ou LNE, délivré par un organisme accrédité.

Compte tenu de l'impossibilité matérielle pour les éditeurs de logiciel ou système de caisse non certifié d'obtenir immédiatement la certification, il leur a été accordé un délai. Ainsi, la date à partir de laquelle tous les logiciels ou systèmes de caisse devront être certifiés **est reportée du 1^{er} mars 2026 au 1^{er} septembre 2026**.

UmiVitalité

umivitalite.fr

SANTÉ
À PARTIR DE
31,40€*
PAR MOIS
POUR UN TNS

**L'assurance des dirigeants
non salariés des cafés,
hôtels, restaurants
et entreprises du secteur HCR.**



Facile et rapide

Couverture complète

Remboursements express

Assistance 24h/24

* À partir de 0,8 % du plafond mensuel de la sécurité sociale (PMSS), par mois et par Travailleurs Non Salaré (TNS). Tarif basé sur l'âge et la situation familiale : isolé, duo, famille. Pas de prise en compte de la zone géographique contrairement à la plupart des offres du marché.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Pourboires. Pas de taxe «au sourire» !

Tout a commencé par une échéance : la défiscalisation des pourboires au 31 décembre 2025. Pour Jean-François Tastet, vice-président de la branche restauration de l'Umih, et membre de la Commission sociale, qui se bat depuis toujours pour la défiscalisation totale, cette échéance met le « feu au poudre ».

« La taxe au sourire », dit-il, son expression deviendra virale, le geste de reconnaissance du client envers le serveur ? « Inimaginable ». Sans attendre, il propose la riposte : faire front commun. Sous l'impulsion de la branche restauration, présidée par Franck Chaumès, le sujet remonte illico à la commission sociale de l'Umih. Très vite, les esprits s'échauffent : on alerte, on écrit, on prépare la contre-offensive. Thierry Marx, président de l'Umih, monte au créneau. Un mail part à destination de tous les présidents départementaux : il faut mobiliser, expliquer, convaincre. Le message est clair : cette mesure serait un coup dur de plus pour le pouvoir d'achat et l'attractivité du secteur. Mais Jean-François Tastet veut des preuves. À l'été, deux sondages sont lancés. Le verdict tombe, implacable : 81 % des salariés, 92 % des employeurs rejettent cette idée. Leur inquiétude est unanime : perte de motivation, baisse du pouvoir d'achat, départs en cascade. Les résultats sont envoyés en avant-première à Véronique Louwagie, alors ministre déléguée



au Commerce, à l'Artisanat et aux PME. Un rendez-vous est pris avec elle, L'équipe de l'Umih s'y rend, dossiers sous le bras, arguments peaufinés. Puis, un matin de septembre, la ministre commente publiquement, via un post LinkedIn : « On ne taxe pas le sourire ! » Le signal est fort, mais rien n'est encore gagné. Le texte du budget n'est pas arrêté, les arbitrages pas rendus. Le 29 septembre, au déjeuner des chefs organisé à l'Élysée, Thierry Marx saisit sa chance. Il interpelle le président de la République. Quelques minutes de conversation, une réponse. Emmanuel Macron a tranché : Les pourboires ne seront pas taxés. Lundi 27 octobre, les députés ont voté la prolongation de la défiscalisation jusqu'en 2028. Une première avancée mais encore soumise au vote final du budget. Au-delà de cette étape, l'Umih vise plus loin : une réforme pérenne, avec la suppression définitive de la fiscalisation et la socialisation gravée dans le marbre. Pour que chaque euro glissé sur un plateau continue à récompenser ce qu'il a toujours salué : le geste, le service et le sourire.

Concours.

Ouverture des candidatures de la meilleure brigade

Metro annonce l'ouverture officielle des candidatures pour la 9^e édition du concours de la Meilleure Brigade de France. Cette compétition célèbre l'excellence collective en rassemblant un chef, un commis et un maître d'hôtel autour d'une même ambition :

valoriser le savoir-faire français et la cohésion d'équipe qui animent les métiers de bouche. Sous la présidence de Gilles Goujon, MOF et chef triplement étoilé, le concours est ouvert à toutes les équipes issues d'un même établissement de restauration.

➔ Dépôt des candidatures jusqu'au 11 janvier 2026.

⊕ Pour en savoir plus, [dossier de candidature](#)

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Récompense.

13^e édition des Rabelais des Jeunes talents

Organisés par la CGAD, les Rabelais des Jeunes Talents de la Gastronomie ont pour objectif de promouvoir l'apprentissage et les métiers de l'alimentation. La 13^e cérémonie s'est déroulée le 24 septembre au Cirque d'hiver et a réuni

tous les corps de métiers, afin de célébrer des jeunes au talent prometteur. Depuis la création du concours en 2012, ce ne sont pas moins de 401 jeunes qui ont été honorés par leurs pairs.



Eric Abihssira et Catherine Quérard du GHR ont remis les Trophées aux lauréats restauration : (de g à d) Awen Franceschi, 17 ans, meilleure apprentie cuisinière au Concours des Maîtres cuisiniers de France 2025 ; Coralie Pointeau, 18 ans, MAF D'OR Service-Arts de la table 2024 ; Charles Devely, 23 ans, MAF D'OR sommellerie en 2024 à Paris.

Financement de la formation.

Anticiper 2026-2028 : AKTO trace la voie

Réuni pour deux jours de travaux, le Conseil d'administration paritaire d'AKTO engage une réflexion stratégique sur les priorités des branches professionnelles à l'horizon 2026-28. Après un bilan de la Convention d'objectifs et

de moyens, les administrateurs se projettent vers la prochaine période triennale avec des enjeux tels que la qualité de l'apprentissage, le pilotage des certifications, la lutte contre la fraude, l'accompagnement des entreprises et l'anticipation des mutations des métiers. Une mobilisation collective pour répondre aux besoins des salariés et des entreprises, dans un contexte budgétaire incertain.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Distinction.

Ouverture des candidatures à la distinction Palace

Atout France invite les hôtels souhaitant candidater à l'obtention de la distinction, à déposer leur dossier de candidature au plus tard le 31 décembre 2025, via le site. Pour être éligible, un hôtel doit être classé 5 étoiles, avoir une ancienneté minimale d'activité de 2 ans pour une création et d'un an pour une rénovation, offrir des chambres de 26 m² au moins et satisfaire à tous les critères renforcés. Après examen des dossiers par Atout France, la commission procédera aux visites, auditions et au vote décisif. Enfin, le ministre chargé du tourisme délivrera la distinction

Palace aux établissements retenus.

✚ Pour en savoir plus, palace.atout-france.fr.

Salon.

Pour fêter ses 30 ans, le Salon du chocolat et de la pâtisserie s'ouvre à la gastronomie salée !

Un espace animé par des chefs de renom pour des démonstrations exclusives, inspirations créatives et temps forts savoureux tout au long du Salon qui célèbrent l'excellence culinaire sous toutes ses formes.

➔ Salon du chocolat du 29 octobre au 02 novembre - Paris-Porte de Versailles

Cap sur l'UNESCO !

Les bistrots et cafés, joyaux du patrimoine français !

Plus qu'un simple comptoir, un bistrot ou un café, c'est un véritable morceau d'histoire : une tradition profondément ancrée au cœur de nos villes et de nos villages. Ces établissements, lieux de vie et de convivialité, façonnent depuis des siècles notre culture et notre identité collective.

Consciente de la valeur de cet héritage, l'Umih s'est engagée aux côtés de l'Association des Bistrots et Cafés de France, fondée par Alain Fontaine, pour œuvrer activement à la reconnaissance de ces lieux emblématiques. Cet engagement a porté ses fruits : en septembre 2024, les bistrots ont été inscrits au Patrimoine culturel immatériel de la France. Forts de cette première victoire, Alain Fontaine et Laurent Lutse souhaitent désormais poursuivre cette belle aventure et faire rayonner nos bistrots et cafés jusqu'à... l'UNESCO !



Laurent Lutse, Président national Umih Café, Bar et Établissement de Nuit, Alain Fontaine, Fondateur de l'Association des Bistrots et Cafés de France, David Zenouda, Vice-président national Umih Café, Bar et Établissement de Nuit, Vice-président Umih Paris Île-de-France.

Vous pouvez, vous aussi, rejoindre gratuitement l'association et participer à la préservation ainsi qu'à la reconnaissance internationale de ces établissements symboliques.

✚ Pour cela, contactez votre [Umih départementale](#).

umih

union des métiers de
l'hôtellerie restauration



Village partenaire
Palais des Congrès
PERPIGNAN



17.18.19
NOVEMBRE

de 14h
à 17h

Création Agence Emmaluc

A tous les professionnels !

CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS, TRAITEURS ET MONDE DE LA NUIT
L'UMIH et ses exposants vous invitent lors du congrès 2025
à visiter le village des partenaires et à découvrir les dernières
innovations du secteur !

NOS PARTENAIRES



VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

17 Umih Charente-Maritime Journée de mobilisation à La Rochelle contre la soumission chimique



Le 18 septembre, au Café de la Poste, à La Rochelle, l'Umih 17 a rassemblé professionnels, Procureur de la République et services de la Préfecture, pouvoirs publics et associations autour d'un enjeu majeur : la lutte contre la soumission chimique. Cette rencontre a mis en lumière un phénomène qui inquiète autant les établissements que leurs clients. Deux innovations ont suscité un vif intérêt : le stylo de détection des substances et le bracelet anti-GHB. Ces dispositifs, simples d'utilisation, ouvrent de nouvelles perspectives pour renforcer la prévention et protéger les noctambules comme les professionnels.

« La lutte contre la soumission chimique n'est pas l'affaire d'un seul secteur, mais de toute la société. Ensemble, nous devons protéger nos clients et nos lieux de convivialité », a souligné Guillaume Jacques, président de l'Umih 17, rappelant l'importance de la vigilance collective.

27 Umih Eure Proximité et inclusivité

L'Assemblée Générale de l'Umih 27, s'est tenue le 6 octobre à la CCI Portes de Normandie à Évreux, et a notamment été marqué par l'élection à l'unanimité, pour trois ans, de son nouveau président, Romain Mohammadi. En présence de Eric Abihssira, vice-président confédéral, et de Franck Chaumes, président national Umih Restauration, un hommage émouvant a été rendu à Didier Guérard,



Charles Giusti, préfet de l'Eure au centre entouré de g à d de Franck Chaumès, Eric Abihssira, Romain Mohammadi et l'ensemble du nouveau bureau.

président trop tôt disparu. Romain Mohammadi a fixé une feuille de route ambitieuse : renforcer la présence de l'Umih sur le terrain, promouvoir l'inclusivité et défendre avec force les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de la nuit. Le nouveau bureau s'appuiera sur de nouveaux partenariats et sur le soutien des acteurs institutionnels et économiques de l'Eure.

« Ensemble, continuons de bâtir et de défendre l'avenir de notre profession ! » a conclu Romain Mohammadi.



38 Umih Isère Les Courses des Garçons de Café

Organisées par l'Umih 38, les Courses de Grenoble et de Vienne sont aujourd'hui inscrites dans le paysage de la rentrée en Isère. Cette année encore les verres et bouteilles ont vacillé sur les plateaux dans une ambiance tout à la fois professionnelle et festive ! Les participants - professionnels des cafés, hôtels, restaurants et discothèques, et élèves en école hôtelière et Centre de formation d'apprentis

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

s'élancent pour une course de 400 m, plateau (chargé) en main. Gagne celui ou celle qui arrive le plus rapidement, plateau intact. Chaque course consacre un gagnant ou une gagnante « Etudiant », un.e gagnant.e « professionnel.le » et un grand vainqueur. Ces courses sont l'occasion d'échanger sur les métiers de l'hôtellerie-restauration, de présenter les écoles hôtelières et les CFA, de mettre en lien demandeurs d'emploi et entreprises et de montrer les savoir-faire des métiers « de la salle ». Elles se sont déroulées le 17 septembre à Grenoble et le 24 septembre à Vienne.

la thématique « Le bien manger, c'est aussi ton métier de demain ! », sensibilisant les primaires à l'importance d'une alimentation saine et durable, tout en présentant aux collégiens les formations et carrières offertes par les métiers de la restauration et de l'hospitalité.

39 Umih Jura

Chabal à l'honneur pour le Week-end gourmand du Chat perché



Le Week-end gourmand du Chat perché a investi la cité de Dole du 26 au 28 septembre, transformant son cœur historique

en vitrine du « bien manger ». Producteurs locaux, artisans des métiers de bouche, chefs étoilés et artistes se sont rassemblés pour faire découvrir au grand public la richesse de leurs produits et de leur savoir-faire, dans une atmosphère festive et conviviale. Invité d'honneur cette année, le Cantal et le président de l'Umih Cantal, Thierry Perbet. La grande nouveauté de 2025 résidait dans l'installation d'un restaurant éphémère au pied de la collégiale. « Le principe, c'est : un chef, un produit, un vin. Ils montrent comment ils cuisinent, puis le public goûte avec un verre de vin », explique Patrick Franchini, président de l'Umih 39, fondateur du Week-end gourmand. Au-delà de la gastronomie, l'événement s'inscrit dans une démarche tournée vers l'avenir. Un forum destiné aux scolaires a mis en lumière



41 Umih Loir-et-Cher Une journée dédiée aux solutions durables

Le 29 septembre, l'Umih Loir-et-Cher a réuni plus de 45 exposants au Parc Équestre Fédéral de Lamotte-Beuvron pour la deuxième édition de son salon des partenaires, placé sous le signe de la transition écologique. Ouvert à tous, l'événement a permis aux professionnels des cafés, hôtels, restaurants et métiers de bouche de découvrir les innovations contribuant à la décarbonation du secteur. Ce rendez-vous professionnel a également marqué la sortie du Guide décarbonation du secteur CHRDT, un outil concret pour accompagner les établissements vers des pratiques plus vertueuses. Assureurs, organismes de formation, fournisseurs, centrales d'achat et institutions publiques ont répondu présent, démontrant la vitalité du réseau départemental. « Ce salon illustre la dynamique collective de nos professionnels autour des enjeux environnementaux. Ensemble, nous construisons une hôtellerie-restauration plus responsable », souligne Ludovic Poyau, président de l'Umih 41.

✚ Pour en savoir plus, télécharger [le Guide décarbonation](#)

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

43 Umih Haute-Loire

Continuité et nouvel élan sous le signe de la proximité

La nouvelle présidente de l'Umih 43, Florence Bonthoux, accompagnée de son vice-président, le chef étoilé Régis Marcon, et de leur équipe, a rapidement pris les rênes de l'action. Fraîchement élus, ils ont souhaité s'appuyer sur l'expertise de Vivien Campion, directeur de l'Umih 01, afin de se former aux rouages de l'organisation et de préparer les projets à venir. La présidente et son bureau affichent une ambition claire : fédérer l'ensemble des acteurs de l'accueil, de la restauration, du tourisme et des loisirs autour d'une dynamique collective. Leur volonté est d'accompagner chaque professionnel du département, de défendre leurs intérêts, de rester à l'écoute de leurs besoins, et de promouvoir les métiers, en particulier auprès des jeunes. Ainsi, l'Umih 43 s'inscrit dans un nouvel élan, placé sous le signe de la proximité, de l'engagement et de l'ambition pour l'avenir. L'Umih Haute-Loire a également vécu un moment fort en émotion lors du pot de départ de Karine Gibert. Après plus de treize ans passés aux côtés des adhérents, elle laisse le souvenir d'une professionnelle investie, à l'écoute et profondément engagée au service de la profession.



44 Umih Loire-Atlantique et Umih Pays de la Loire

Identité culinaire et valorisation du territoire

Le 29 septembre à Mesquer, l'Umih 44, emmenée par son président Olivier Dardé, a tenu un Conseil d'Administration en marge des « Rencontres tourisme & territoire », organisées par l'Office de Tourisme La Baule - Presqu'île de Guérande. Aux côtés d'Alexandre Thiébaud, président de l'Umih Pays de la Loire, et de nombreux professionnels, la journée a été rythmée par des démonstrations culinaires, des conférences et des tables rondes.

« Notre ambition est de donner au territoire une véritable identité culinaire, en valorisant produits locaux et savoir-faire », a affirmé Alexandre Thiébaud lors de la table ronde « comment valoriser le local et le durable dans l'établissement ? ». Une perspective partagée par Thierry Marx, qui a offert une démonstration remarquée et rappelé que « la cuisine est un puissant levier : elle rassemble, innove et rayonne ».

Cet événement illustre la force d'un collectif fédéré autour d'une ambition commune : valoriser la richesse et l'authenticité de la presqu'île de Guérande.

✚ Pour en savoir plus, [cliquer ici](#)

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS



Les lauréats aux côtés de Stéphane Layani, président de Rungis, de David Zénouda, vice-président Umih Paris-Ile de France (1^{er} et 2^e à g.).

75 Umih Paris Île-de-France Un événement festif et patrimonial

Le 21 septembre, à l'occasion des Journées européennes du Patrimoine, s'est déroulée la course des cafés de la capitale. Après le succès de l'édition 2024, la mairie de Paris, avec le soutien de l'Umih et du GHR, a souhaité renouveler l'expérience. L'épreuve a vu près de 500 concurrents s'élancer dans les rues de Paris, plateau à la main. David Zenouda, vice-président d'Umih Paris faisait d'ailleurs parti des concurrents, dont l'objectif était de parcourir un trajet de 4 km avec un plateau comprenant un verre d'eau, un café et un croissant intact ! Nouveauté cette année l'ouverture d'une catégorie grand public, permettant à tous de participer à cette course. L'organisation de cette course à l'occasion des Journées européennes du patrimoine n'est pas un hasard et souligne la récente inscription des cafés et bistrots français à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel français.

63 Umih Puy de Dôme Accompagner nos adhérents dans la gestion quotidienne de leur entreprise

Grégory Faverdin, jusqu'alors président délégué de l'Umih 63 a succédé à Alain Grégoire le 8 octobre avec la volonté d'insuffler une nouvelle dynamique au syndicat départemental. Restaurateur à Clermont-Ferrand, il est également membre du Conseil d'administration de la branche Umih restauration.

« Dans ce nouveau rôle qui m'incombe la question primordiale est quelle est la valeur ajoutée qu'apporte l'Umih à l'adhérent ? C'est là-dessus que je veux travailler. Que peut-on faire pour l'accompagner dans la gestion quotidienne de son entreprise ? ». A cela s'ajoute bien sûr d'autres axes prioritaires tels que : la formation, valorisation des métiers, développement de partenariats locaux.

Son élection marque également l'engagement partagé de toute une équipe, mobilisée pour accompagner les adhérents dans une conjoncture économique exigeante. « Je veux travailler avec l'équipe qui m'entoure dans l'intérêt de l'adhérent en responsabilité, avec justesse et franchise ».



Grégory Faverdin, nouveau président Umh 63

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

NOS PARCOURS LONGS :

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

112
SITES
DE FORMATION

40 000
STAGIAIRES
PAR AN

28
CENTRES
EN REGION



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

Du lundi au jeudi de 8h45 à 20h
Le vendredi de 8h45 à 19h

0 806 700 701

**Service & appel
gratuits**

REVUE DE PRESSE

Le Parisien

Les marchés de Noël en Alsace

« Au 17 septembre, nous avons un taux de réservation qui était déjà de 36 % pour la période des marchés de Noël dans les hôtels alsaciens » souligne Véronique Siegel, Présidente de Umih 67.

Le Parisien 09/10/2025

Matot Braine

Engageons-nous pour un futur désirable !

« La RSE doit devenir une évidence du quotidien » affirme Thierry Marx.

Petites affiches Matot Braine 7/10/2025

RUNGIS

Le « fait maison », un graal inaccessible ?

« Le « fait maison » est un sujet politique, au sens étymologique du terme », estime Thierry Marx.

Rungis Actualités octobre 2025

AFP

Outre-mer : les défaillances d'entreprises s'emballent, BTP et restauration en première ligne.

« Notre économie est portée par le tourisme, l'évolution des prix grève le budget de nos visiteurs », constate Catherine Cadrot président Umih Guadeloupe.

AFP 4/10/2025

TF1

Surpris ou désabusés, les Français réagissent à la démission de Lecornu

« J'ai une clientèle de personnes âgées le matin, ils viennent moins consommer un café parce qu'ils ont peur, pour leurs enfants, leurs petits-

enfants », s'inquiète Eric Moutard, président Umih 88.

TF1 7/10/2025

ouest france

« 2 000 postes vacants dans les restaurants »

« Nous travaillons avec les collectivités et Action Logement pour trouver des solutions, notamment via des bâtiments collectifs pour saisonniers ou la réhabilitation de locaux », explique Bruno Kerdal, président Umih 56.

Ouest France 7/10/2025

PARIS NORMANDIE

Quel chantier vous paraît prioritaire ?

« Le recrutement. Et s'ouvrir à toutes les formes de recrutement », affirme Romain Mohammedi, président Umih 27.

Paris-Normandie 7/10/2025

BFM TV.

Les restaurateurs saluent les annonces de Macron

« Le chef de l'Etat a marqué un point en actant la non-taxation des pourboires », reconnaît Thierry Marx.

BFMTV. 30/09/2025

liberté
Le Bonhomme Libre

« Il y a trop de mauvais restaurants » : c'est un restaurateur du Calvados qui le dit !

« Il faut qu'on se batte pour obtenir un label qui défende le fait maison, qui mette en avant les établissements qui proposent des produits frais », affirme Stéphane Pugat, vice-président Umih 14.

Liberté-le Bonhomme libre 9/10/2025

OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE MENSUEL
DES PERFORMANCES HÔTELIÈRES

Août 2025. Saison contrastée pour l'hôtellerie

Le mois d'août 2025 confirme la fragilité du secteur hôtelier français marquée par l'effet de comparaison avec les JOP 2024. Après un mois de juillet en demi-teinte, beaucoup espéraient un rebond de l'activité en août. Mais ce ne fut pas le cas. En effet, le RevPAR national recule de 17,3 % par rapport à l'an dernier, mais l'activité progresse de 4,7 % par rapport à 2023, porté par une dynamique tarifaire positive malgré une fréquentation stable. L'entrée de gamme reste à la peine (-0,8 % pour le super économique et -2,1 % pour l'économique) alors que le haut de gamme (+14,4 %) continue de tirer le secteur.

Évolutions contrastées selon les territoires

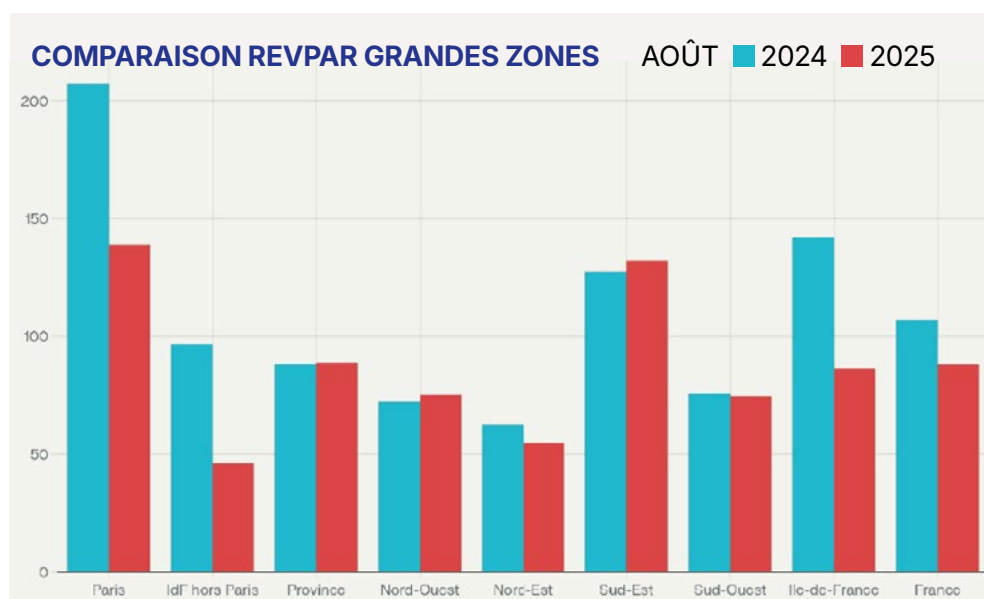
L'Île-de-France souffre le plus, avec un RevPAR en baisse de 39,1 % et une chute marquée des prix moyens (-35,9 %), pénalisée par la fin des JOP. Les Hauts-de-France sont également à

la peine avec un taux d'occupation en baisse de -4,8 %. En revanche, le Sud-Est (PACA) se distingue avec un RevPAR en hausse de 3,7 % grâce à Nice et Cannes et un prix moyen en progression de +10 % par rapport à 2023. Le Nord-Ouest enregistre aussi une progression (+3,5 %), tandis que Nord-Est et Sud-Ouest stagnent ou reculent légèrement.

Métropoles vs territoires touristiques

Les métropoles ont moins performé que les marchés secondaires, notamment sur les littoraux ou à la montagne qui bénéficient d'une clientèle loisirs plus stable. Certaines villes comme Lyon voient leur activité chuter du fait d'un agenda événementiel moindre. Pour autant, certaines villes du Sud de la France ont brillé durant ce mois d'août à l'image de Marseille-Aix-en-Provence dont le Revpar a progressé de

8,6 % vs août 203 portée essentiellement par la clientèle internationale, grâce à une offre tarifaire attractive et une programmation événementielle diversifiée.



Les chiffres illustrent un recul global du RevPAR à l'été 2025 principalement lié à la comparaison défavorable avec l'année olympique, mais avec des zones qui résistent voire progressent, comme le Sud-Est ou le Nord-Ouest.

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

@UMIH_France

in UMIH

umih
union des métiers de
l'hôtellerie restauration