

N°32 NOVEMBRE 2025

L'essentiel

umih La lettre des élus



73^e congrès à Perpignan.

L'hospitalité, trait d'union des territoires

À Perpignan, pour ce 73^e congrès de l'Umih, c'est une valeur fondatrice que nous célébrons : « l'hospitalité, trait d'union des territoires ». Elle relie nos métiers, nos régions et notre histoire. Dans les Pyrénées-Orientales, elle se vit au quotidien : accueillir, partager, rassembler, c'est à la fois une tradition, une identité et un acte de modernité.

Durant trois jours, ensemble, nous débattons des grands enjeux économiques, sociaux et environnementaux qui façonnent l'avenir de l'hôtellerie-restauration. Rentabilité, croissance, modèle social, besoins

assurantiels : autant de thèmes au cœur de nos échanges, avec un fil rouge essentiel – la durabilité et la compétitivité de nos entreprises.

Dans un mode en quête de repères, l'hospitalité incarne la solidarité, la proximité, la générosité, la transmission des savoir-faire, qui sont les fondements de notre profession. C'est cette vision que nous allons porter ensemble pendant ce congrès, pour faire vivre la France du lien social et des talents. Elle est notre richesse, notre responsabilité et, plus que jamais notre avenir.

Optez pour le savon solide : un allié éco-responsable

GROUPE GM, leader des produits d'accueil, s'associe à UNISOAP pour le recyclage des savons solides à des fins humanitaires, renforçant ainsi les nombreux avantages écologiques de ce produit traditionnel.

**CARE
ABOUT
EARTH**

Ce partenariat s'inscrit dans le cadre du programme de développement durable de GROUPE GM.



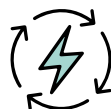
FORMULATION SAINE

Jusqu'à **99%** d'ingrédients
d'origine naturelle



ÉCONOMIE D'EAU

Contient seulement
10% d'eau



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Production et
conditionnement
peu énergivore



ZÉRO DÉCHET PLASTIQUE

Recyclage des emballages
en papier ou carton



ZÉRO GASPILLAGE

Recyclage des savons
usagés par UNISOAP



Collecte des savons
usagés dans les hôtels



Recyclage des savons
dans un ESAT



Distribution des
savons à des personnes
dans le besoin

TENDANCES & BUSINESS



Conjoncture. Défaillances en hausse : l'hôtellerie-restauration sous forte tension

Au 3^e trimestre 2025, la France connaît un record de 14 371 défaillances d'entreprise, ce qui représente +5 % par rapport à 2024. Les TPE sont les plus impactées : +13 % pour les entreprises de 10 à 19 salariés et +6 % pour les microentreprises.

Ce contexte difficile affecte fortement l'hôtellerie-restauration : le secteur recense 1 852 défauts (+3 %), avec une augmentation marquée pour la restauration traditionnelle

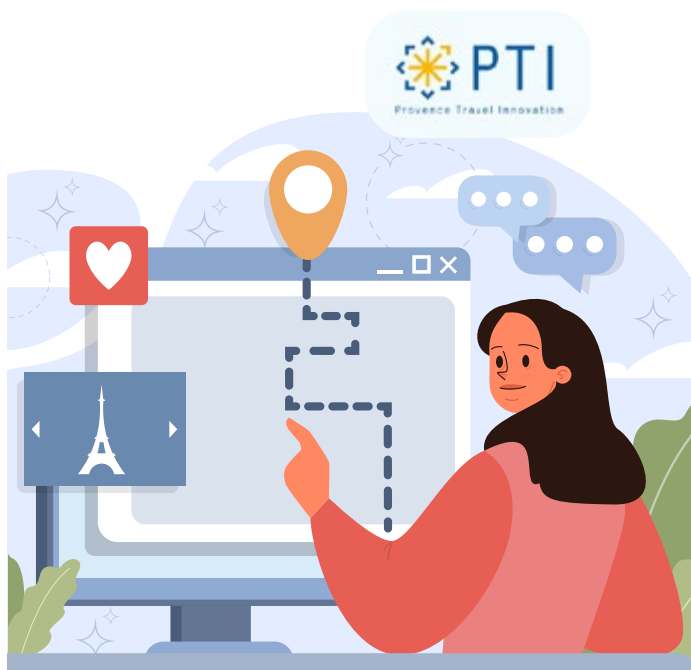
(+9 %) et les débits de boissons qui restent en zone rouge (+10 %), tandis que la restauration rapide limite la baisse (-5 %).

52 000 emplois sont menacés sur la période, dont un grand nombre dans les structures de plus de 100 salariés. La progression du nombre de redressements judiciaires (+11 %) et de sauvegardes laisse toutefois espérer une préservation partielle des emplois et un rebond possible avec la période des fêtes.

TENDANCES & BUSINESS

Innovation. Un coup de pouce majeur pour l'innovation touristique

Réinventer le tourisme, innover en proposant des expériences toujours plus personnalisées aux clients, tels sont les objectifs de plusieurs programmes d'incubation qui soutiennent le développement de start-up du tourisme et des loisirs. **Paris&Co** a ouvert son appel à candidatures à des programmes sur la ville durable et le tourisme. **Provence Travel Innovation**, en partenariat avec ESCAET et Provence Tourisme, accélère gratuitement des entrepreneurs pendant neuf mois. **SNCF Connect & Tech, Meta et Hugging Face** ont lancé un accélérateur dédié à l'intelligence artificielle au service du tourisme. Ces initiatives renforcent l'innovation dans le secteur touristique français.



Politique touristique. Serge Papin défend la concertation sur la taxe de séjour

Présent au forum A World for Travel, le nouveau ministre des PME, du commerce, de l'artisanat, du tourisme et du pouvoir d'achat, Serge Papin a assuré que le gouvernement « ne



Serge Papin, ministre des PME, du commerce, de l'artisanat, du tourisme et du pouvoir d'achat

sera pas favorable à une modification anticipée de la taxe de séjour ». Face aux propositions d'augmentation, il plaide pour le respect de la concertation promise avec les professionnels du tourisme. La Confédération des acteurs du tourisme, présidée par Jean-Virgile Crance, alerte sur une « surenchère fiscale » menaçant la compétitivité et appelle l'exécutif à une réforme globale et équitable de la fiscalité touristique.

IA et durabilité : moteurs d'avenir

Le ministre a également rappelé les leviers d'avenir du secteur : simplification administrative, attractivité des métiers, intelligence artificielle et transition durable. Pour Serge Papin, le tourisme reste un « fleuve nourricier » de l'économie, porteur d'un objectif collectif : atteindre 100 milliards d'euros de recettes internationales d'ici 2030.

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

Budget 2026. Mobilisation de l'Umih : l'amendement sur la TVA en restauration retiré

C'est une victoire pour la profession. Alerté par l'Umih sur les conséquences économiques et sociales de taux de TVA différenciés pour les maîtres restaurateurs (5,5 %) et les autres établissements (20 %), le député Philippe Brun a annoncé le retrait de son amendement. Dans un secteur déjà fragilisé par la hausse des charges, un taux de défaillance record et un faible taux de rentabilité, une telle mesure aurait pour effet de créer une fracture en privilégiant à peine 3 000 maîtres restaurateurs et en pénalisant près de 180 000 établissements. Quant aux conséquences économiques, elles

seraient dramatiques selon l'étude Xerfi réalisée en 2024 :

- ➔ 42 000 suppressions de postes ;
- ➔ 3 milliards d'euros de perte de chiffre d'affaires pour le secteur
- ➔ 2,5 milliards d'euros de perte de chiffre d'affaires pour les fournisseurs

Franck Chaumès, président national Umih Restauration, salue une décision empreinte de dialogue et d'ouverture. L'Umih veut s'engager et être force de propositions, afin de défendre et promouvoir une restauration de qualité « 100 % fait maison ».



Accompagnement des entreprises. Gagnez du temps grâce aux répertoires des aides

Quel que soit votre établissement, des aides existent pour accompagner vos projets. Les données sont fiables, gratuites, actualisées, validées par les pouvoirs publics et les organismes financeurs.

Aides-entreprises.fr. Plus de 2 000 aides publiques adaptées à vos besoins.

✚ En savoir plus, aides-entreprises.fr/

Agir pour la transition écologique.

Permet d'accéder aux dispositifs de soutien de l'ADEME.

✚ En savoir plus : [Catalogue des Aides](#) | [Agir pour la transition écologique](#)

Le guide des aides régionales pour les buralistes

De nombreux dispositifs sont conçus pour soutenir l'activité dans les territoires ruraux.

✚ En savoir plus : [cliquer ici](#)

Transmission d'entreprise. Les députés durcissent les conditions du Pacte Dutreil

Créé en 2003 pour faciliter la transmission des entreprises familiales, ce dispositif fiscal est accusé de dérive. Les députés ont exclu les biens non-professionnels du champ des exonérations, afin de contrer certains montages abusifs. Ils ont voté des ajustements portant sur la durée minimale de détention des titres transmis de quatre à six ans et l'obligation pour au moins l'un des bénéficiaires d'avoir entre 18 et 60 ans. Soutenue par la ministre des Comptes publics, Amélie de Montchalin, la mesure a réuni 94 voix contre 49. Le texte doit être examiné au Sénat.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Concours.

1^{er} Trophée Traiteurs organisateurs de réception

L'événement organisé, dans le cadre du salon Serbotel à Nantes le 22 octobre, par la branche Traiteurs & TOR, présidée par Valérie Pons, en partenariat avec l'Umih 44 d'Olivier Dardé, a mis en lumière les spécificités du métier TOR, véritable chef d'orchestre aux compétences transversales. Cette initiative illustre l'engagement fort du secteur pour valoriser l'attractivité et susciter des vocations auprès des jeunes.

Cinq équipes de professionnels et de jeunes apprenants se sont affrontées autour du thème imposé : « Nantes, ville de gourmandise », rivalisant de maîtrise technique, de rigueur

sanitaire, de créativité, d'organisation événementielle.

Sous la présidence de Fabrice Prochasson, le jury composé de membres de l'Académie Culinaire de France, a évalué les candidats sur les critères suivants : pièces apéritives, plat chaud, dessert, décoration & esthétique, argumentaire & appel d'offres, dégustation Mocktail.

Palmarès 2025

- ➔ 1^{er} prix : Mélibée Traiteur (53)
- ➔ 2^e prix : Grand Chemin (75)
- ➔ 3^e prix : RC Evènement (44)



INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Origine France. L'Umih engagée pour valoriser les produits Origine France

Le 16 octobre, Eric Abihssira, vice-président, représentait l'Umih au Big Bang Origine France organisé par METRO dans ses 99 Halles. Aux côtés de partenaires et d'élus, il a rappelé la détermination de l'Umih en faveur d'une alimentation durable, locale et de qualité, au

service des restaurateurs et des producteurs français. Signataire de la Charte Origine France depuis 2020, l'Umih défend l'objectif commun de renforcer la souveraineté alimentaire française et valoriser les produits issus de nos terroirs dans la restauration indépendante.

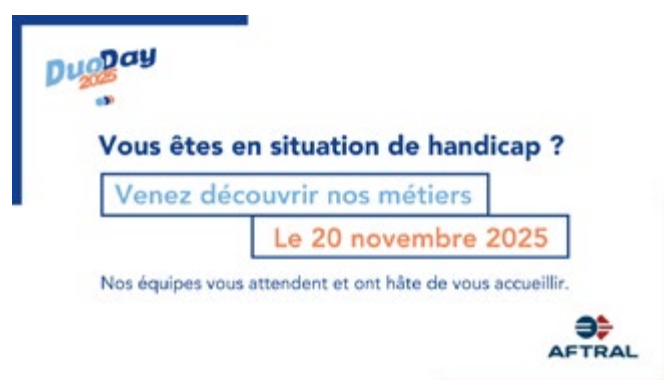


De g  d : Richard Ramos, député du Loiret, Eric Abihssira, VP Umih, Guillaume Gomez, président de Gastronomie Groupe Conseil, Emmanuelle Pierre-Marie, maire du 12  , Cédric Mandin, SG de la Fédération bovine, Pascal Peltier, DG Metro, Olivia Grégoire, députée de Paris, Jean-François Loiseau, président de l'ANIA

Inclusion.

DuoDay : changer son regard sur le handicap

Akto et la branche Umih Restauration encouragent les professionnels à participer au DuoDay. Il s'agit d'une journée dédiée à la rencontre entre des personnes en situation de handicap et des entreprises. L'opportunité de transformer en actions des valeurs et des projets essentiels à votre entreprise : l'inclusion des personnes en situation de handicap. La prochaine édition se déroulera le 20 novembre



   l'occasion de la Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées.

   En savoir plus : duoday.fr

Concours.

3^e championnat du monde des écaillers

La compétition s'est déroulée le 21 octobre à Nantes dans le cadre de Serbotel. Organisé par France Écaille, présidée par Hélène Clautour, ce championnat international a rassemblé des candidats venus de onze pays, tous unis par la passion des produits de la mer et la maîtrise du geste.

Parrainée par le chef Yvon Garnier, la rencontre a consacré le talent, la technique et le savoir-faire des professionnels. Le concours, présidé par le MOF Poissonnier-Écailler Jordan Goube, a fait preuve d'une rigueur exemplaire, garantissant un haut niveau d'exigence dans chaque épreuve. Rapidité, régularité, précision, présentation : autant de critères décisifs face au jury. Aux termes d'une compétition intense, **Benjamin Gilard**, de La Flotte sur l'Ile de Ré a remporté le trophée et **Manuel Bianchi** des



Halles Bocuse à Lyon celui du Meilleur espoir écailler.

À travers ces épreuves, France Écaille et ses partenaires, dont l'Umih, contribuent à faire rayonner un métier d'excellence trop souvent méconnu, pilier de l'identité gastronomique nationale.

WorldSkills.

L'excellence en or : Juliette Kop fait briller le Grand Est

800 jeunes talents, 70 métiers, une passion : l'excellence. À Marseille, lors de la finale nationale des WorldSkills France 2025, véritables "JO des métiers", l'élite des apprentis a célébré la maîtrise et la transmission du savoir-faire français. Parmi eux, Juliette Kop, apprentie du CEFPPA Adrien Zeller, a décroché la médaille d'or en Réception.

Fierté du Grand Est et symbole de l'excellence hôtelière, elle a été soutenue par l'Umih 67 et sa présidente Véronique Siégel. Cette distinction honore la formation, l'engagement et la passion qui animent la filière.

Le palmarès du secteur confirme la vitalité de nos savoir-faire :



- ➔ Lilou Huet (Cuisine, Bretagne),
- ➔ Grégory Cuilleron (Cuisine parcours+, AURA),
- ➔ Julien Herbin (Service en restauration, AURA),
- ➔ Océane Loisy (Service en restauration parcours+, Bourgogne Franche-Comté) et
- ➔ Maxime Jayne (Sommellerie, PACA).

En 2026, à Shanghai, Juliette et les lauréats porteront haut les couleurs de la gastronomie, vitrine de l'art de vivre à la française.

umih

union des métiers de
l'hôtellerie restauration

73^e CONGRÈS

Palais des Congrès

17 > 19
Novembre
— 2025 —

Perpignan



**L'hospitalité, trait d'union
des territoires**

- avec le soutien de -

   congres-umih.fr



VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

IFM Interfédération du midi 103^e Congrès

L'IFM, présidée par Nathalie Baudoin, vice-présidente de l'Umih 84, a tenu son 103^e congrès en Corse, accueilli chaleureusement par Agathe Albertini, ancienne présidente et Karina Goffi, présidente actuelle d'Umih Corsica. Un moment de convivialité et d'échanges autour des enjeux communs aux territoires du sud : saisonnalité, ruralité, flux touristique, gestion de l'eau, attractivité des métiers, logement des saisonniers, etc. Sous le soleil corse, les représentants des fédérations du Midi ont partagé leurs expériences, leurs projets et leur engagement pour faire rayonner nos métiers et défendre les intérêts de nos adhérents. Créée en 1970 au sein de l'Umih, cette organisation regroupe 49 départements et 8 régions du Sud de la France et a pour objet d'échanger sur les problématiques des professions et d'être force de proposition pour l'Umih nationale. L'IFM organise deux congrès par an.



22 Umih Côtes d'Armor Le succès du « Manger local » à Paimpol

Le 13 octobre, le forum « Tablons sur le local » a confirmé l'élan collectif autour du manger local. Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de Guingamp-Paimpol Agglomération, producteurs, restaurateurs, traiteurs, hôteliers, réunis autour de l'Umih 22 et de son président Guillaume Roussel, et artisans se sont réunis pour renforcer les circuits courts et les approvisionnements de proximité. L'Umih 22 s'y est illustrée par son engagement concret en faveur de la qualité et du développement durable. L'intervention de Mathieu Kergoulay, chef du Château de Boisgelin et adhérent, a marqué les esprits en incarnant l'excellence locale et une gastronomie responsable. Cet événement est la preuve que les professionnels des Côtes-d'Armor sont prêts à construire un avenir centré sur la qualité, la proximité et la création de valeur pour notre territoire. L'Umih 22 poursuit son action pour valoriser les professionnels qui font du local une véritable force.

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

06 Alpes-maritimes

Henry Mathey, élu président de l'Umih 06

Le 9 octobre, s'est tenue sous la présidence de Noël Ajoury, l'assemblée générale élective de l'Umih 06 à Juan-les-Pins, en présence de Bernard Marty, président d'Umih PACA. L'Umih 06 regroupe depuis 2023 les entités suivantes : Umih 06 Cannes restaurateurs, Umih 06 Cannes hôtels, Umih 06 Antibes-Juan-les-Pins, Umih 06 Nice restaurateurs. En présence de l'ensemble des présidents de l'Umih 06, Henry Mathey a été élu à l'unanimité pour un mandat de deux ans. Le nouveau président a rappelé ses engagements et les travaux menés pour la profession et a conclu en affirmant sa volonté « de rassembler tous les acteurs sous la bannière de l'Umih 06 dans un esprit d'unité et d'action collective ».



60 Umih Oise

2^e édition du dîner des chefs de l'Oise

L'événement piloté par l'Umih 60 et son président Charles-Edouard Barbier, s'est déroulé le 14 octobre, dans le cadre prestigieux du Château des Rochers à Nogent-sur-Oise, en présence d'Eric Abihssira. Après le succès de 2024, l'événement s'affirme comme un rendez-vous culinaire incontournable, célébrant les talents, produits et traditions du département.

Huit chefs isariens ont uni leur créativité pour un menu en huit temps, hommage au terroir local. Nouveauté cette année avec la participation d'une maître d'hôtel qui a rejoint le collectif afin de valoriser les métiers du service. Fidèle à son esprit de transmission, le dîner a mobilisé les élèves des écoles hôtelières et CFA, impliqués dans la préparation et l'accueil. La soirée s'est conclue dans un bel élan solidaire, les bénéfices étant reversés à une association caritative du territoire.

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

01 Umih Ain

Hôtel éphémère : la méthode de recrutement différente

Ils étaient quinze candidats, dont la moitié primo-arrivants en France depuis moins de cinq ans, à participer le 3 novembre, à une matinée de mise en situation organisée par l'Umih de l'Ain avec France Travail Bourg-en-Bresse. Treize femmes et deux hommes, déjà formés à la posture professionnelle et à l'éloquence, ont testé leurs compétences au cours de quatre ateliers centrés sur les fondamentaux de la réception hôtelière : check-in, check-out, contrôle des chambres et prise de réservation par téléphone. Répartis en petits groupes, les participants ont alterné briefing et jeu de rôle face à des directeurs d'établissement jouant les clients fictifs. L'Hôtel Griffon d'Or a généreusement ouvert ses portes pour cet exercice grandeur nature. « L'Umih 01 est fière d'ouvrir la voie à des initiatives ancrées dans la réalité du terrain, au service de l'emploi et de l'attractivité de nos métiers », a conclu Laetitia Prévalet, présidente de l'Umih 01.



56 Umih Morbihan

Umih 56 en mouvement face aux défis 2025

L'Assemblée générale de l'Umih 56, présidée par Bruno Kerdal, s'est tenue le 6 octobre au domaine du Liziec, en présence de Laurent Lutse et Alexandre Thiebaud, président d'Umih Pays-de-Loire et a rassemblé professionnels et partenaires autour du thème « Échangez les idées, servez l'avenir ». Tables rondes et débats ont rythmé cet après-midi d'échanges, soulignant les enjeux actuels du secteur. Deux sujets vont marquer la vie de l'Umih 56 dans les prochains mois : le restaurant éphémère et la RSE. Ainsi, l'Umih 56 réitère l'opération **restaurant éphémère, le 2 décembre à Vannes**. Ce dispositif novateur de recrutement, en partenariat avec France Travail, est une occasion unique pour les employeurs de rencontrer les candidats en situation réelle, d'évaluer leurs compétences, leur savoir-faire et leur motivation. Par ailleurs, la RSE est plus que jamais une priorité pour l'Umih 56, qui a décidé d'en faire un axe fort pour 2025-2026 avec des actions concrètes pour sensibiliser, valoriser les bonnes pratiques et fédérer les acteurs locaux vers un tourisme durable et responsable.

**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



Augmenter la taxe de séjour de 200 % ? L'Umih réagit

Une mesure « jugée injuste, disproportionnée et déconnectée des réalités du terrain », selon l'Umih Bretagne.

Ouest France 23/10/2025



Romain Mohammadi est élu président des restaurateurs et des hôteliers

« Le recrutement inclusif, c'est accepter de s'ouvrir à 180 degrés pour aider les professionnels à recruter. », affirme Romain Mohammadi, président de l'Umih 27.

La Dépêche 24/10/2025



Recherche d'emploi : un hôtel « éphémère » pour débusquer « la perle rare »

« Un CV en circulation localement sur nos réseaux attendra dix fois plus son but » assure Pierre Quilleré, président du club Hôtelier Umih 01.

Le Progrès 4/11/2025



Le succès des restaurants à concept pousse la restauration traditionnelle à se réinventer

« C'est à la restauration traditionnelle de s'adapter, en proposant une carte qui s'ouvre davantage à une cuisine du monde. Ce n'est pas renier la culture française que de proposer au-delà de la cuisine française ». Thierry Marx

La Tribune 3/11/2025



Nouvelle opération Big Bang Origine France

« La part des produits d'origine France dans le hors domicile progresse. Ce n'est plus seulement un enjeu de qualité, cela traduit un acte de responsabilité », déclare Éric Abihssira, vice-président de l'Umih.

Décision Boissons 3/11/2025



Décarbonation : l'Umih, moteur de la transition écologique du secteur

« Ce n'est pas seulement une obligation : c'est une formidable opportunité d'évoluer, de maîtriser nos charges, de renforcer l'attractivité de nos métiers et d'assurer la pérennité de nos établissements. » affirme Ludovic Poyau, président de la commission développement durable de l'Umih et président Umih.

DBRA Tendances Restauration novembre 2025



Ils s'initient dans le premier hôtel éphémère de France à Bourg-en-Bresse

« Trouver de nouveaux collaborateurs dans un secteur en tension qui peine à trouver de nouveaux talents et faire lumière sur des métiers peu connus », souligne Vivien Campion, le directeur de l'Umih 01. La Voix de l'Ain 7/11/2025

nice-matin

La restauration « à flux tendu, faute de bras »

« Le restaurant, c'est un lieu de loisir. On y va pour passer un bon moment au même titre qu'au cinéma ou au théâtre. À nous de faire en sorte que ceux qui y travaillent retrouvent aussi ce plaisir. » expose Henry Mathey, président Umih 06.

Nice Matin 5/11/2025

umih

union des métiers de
l'hôtellerie restauration



Village partenaire
Palais des Congrès
PERPIGNAN



17.18.19 | de 14h
NOVEMBRE à 17h

Création Agence Emmanuelle

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



OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE MENSUEL
DES PERFORMANCES HÔTELIÈRES

Septembre 2025.

Performances contrastées de l'hôtellerie française

En septembre 2025, l'hôtellerie française montre une légère reprise avec des indicateurs globalement positifs en comparaison avec 2024. Le taux d'occupation et le prix moyen augmentent, au bénéfice d'un RevPAR en hausse de 1,7 %. Cependant, ces résultats contrastent avec une baisse visible par rapport à l'année 2023, année de la Coupe du monde de rugby.

Des performances différenciées
selon les segments d'hôtels

Le segment haut de gamme continue d'afficher des résultats solides (+6,8 % de RevPAR), porté par une clientèle aisée dynamique. En revanche, l'hôtellerie d'entrée de gamme demeure fragile avec des baisses significatives de performances. Le moyen de gamme conserve une stabilité modérée.

Des disparités géographiques marquées

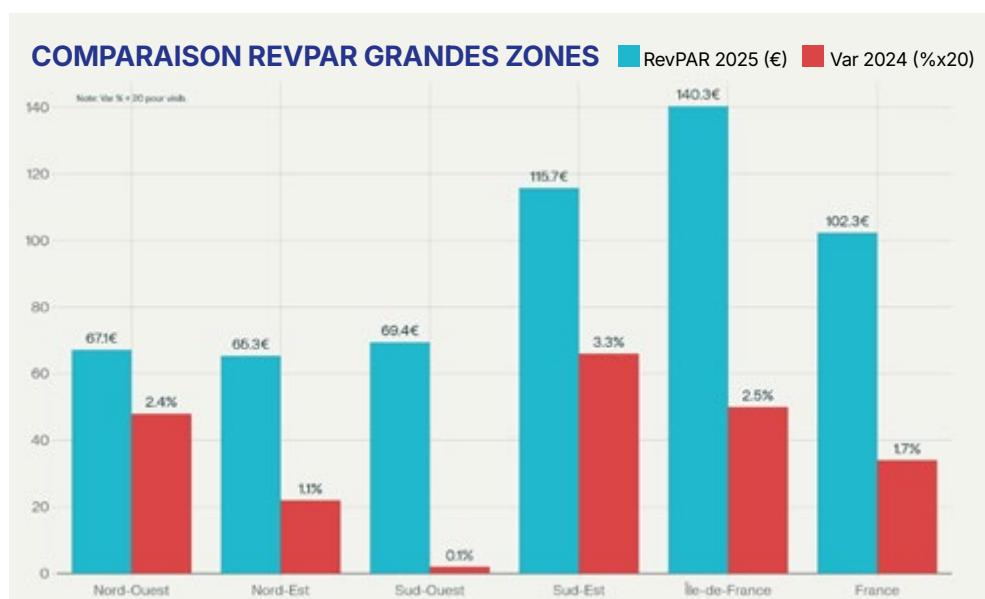
Les performances varient fortement selon les territoires. L'Île-de-France hors Paris accuse un net recul (-8,1 % de RevPAR), en partie du fait des comparaisons avec septembre 2024, mois des Jeux Paralympiques. Paris intra-muros profite d'un retour de sa clientèle traditionnelle qui avait évité les JOP 2024, avec une hausse notable. Le dynamisme est important en régions, avec des hausses en Bretagne, en Centre-Val de Loire, et un fort rebond en Provence-Alpes-Côte d'Azur (+8,1 %).

Régions en difficulté et secteurs à surveiller

Certaines régions comme l'Auvergne-Rhône-Alpes et l'Occitanie voient leur activité reculer, due notamment à un ralentissement

du tourisme d'affaires et MICE à Lyon (-7,4 points), Grenoble et Toulouse (-9.2 %).

Nantes marque un léger redressement, signalant un possible retour à la croissance.



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

INSTANCES UMIH

Congrès Umih. Programme des Assemblées générales de branche

Branche Cafés, Brasseries, Etablissements de nuit **salle 11**

MARDI 18/11 - 14 H 30 / 18 H

- ➔ Rapport moral de la branche
 - a. Vie institutionnelle et partenariats
 - b. Réglementation, simplification et relations avec l'État
 - c. Prévention, responsabilité et animation du réseau
 - d. Secteur Nuit
- ➔ Table ronde « L'avenir des cafés et des nouveaux concepts »

MERCREDI 19/11 - 9 H /12 H

- ➔ Table ronde « Digitalisation de nos métiers »

Branche Hôtellerie **salle Rubis**

MARDI 18/11 - 14 H 30/18 H

- ➔ Rapport moral de la branche
- ➔ Environnement & hôtellerie
- ➔ Intervention partenaire : Eve car plug
- ➔ Questions diverses

MERCREDI 19/11 9 H – 12 H

- ➔ Table ronde « Numérique & IA et parcours client hôtelier »

Branche Restauration **auditorium Jean-Claude Rolland**

MARDI 18/11 14 H – 18 H

- ➔ Rapport moral de la branche
- ➔ Point sur le PLF 2026 et PLFSS 2026
- ➔ Pourboires
- ➔ Permis d'entreprendre
- ➔ Artisan cuisinier

MERCREDI 19/11 - 9 H /12 H

- ➔ Intervention de Corhofi, expert en financement

- ➔ Présentation de l'observatoire de la restauration avec l'ordre des experts comptables
- ➔ Titre-restaurant
- ➔ Actualité des commissions ruralité et contrôle d'hygiène
- ➔ Questions diverses

Branche Saisonniers **salle 12**

MARDI 18/11 - 14 H 30 / 18 H

- ➔ Rapport moral de la branche
- ➔ Compétences, actions du maire au regard du Code de l'urbanisme et du Code du tourisme
- ➔ Actualité sociale
- ➔ Questions diverses

MERCREDI 19/11 - 9 H /12 H

- ➔ Présentation de la contribution conventionnelle à la formation professionnelle par AKTO et la CPNE

Branche Traiteurs & TOR **salle 21**

MARDI 18/11 - 14 H 30 / 18 H

- ➔ Thématique : Championnat de France – Formation – Titre
- ➔ Trophée des Traiteurs & T.O.R.
- ➔ Formation – Fondation Paul Bocuse
- ➔ Titre "Maître Traiteur"

MERCREDI 19/11 – 8 H 30/12 H 30

- ➔ Thématique : Position nationale de Branche – enjeux spécifiques du métier
- ➔ Auto-Entrepreneur
- ➔ Établissements recevant du public (ERP) & redevances
- ➔ Questions diverses & clôture



promocash
À votre service !

**Plus qu'un grossiste,
votre allié
de tous les jours !**



Plus de 60 ans
au service des pros
de la restauration



150 magasins
partout en France

promocash.com