



La lettre d'information
de l'hôtel-restaurant
de la Poste et du Lion d'Or
de Vézelay, ville inscrite
au patrimoine de l'UNESCO

n°3 ■ JUILLET 2009

Editorial

Répercuter la baisse de la TVA au profit de notre clientèle !



Le Président de la République a souhaité que le dossier de la TVA à taux réduit soit examiné dans le cadre de la présidence française de l'Union européenne. Le 10 mars 2009, alors que les ministres des finances planchaient sur cet épineux sujet à Bruxelles, il a été décidé d'inscrire après moult tergiversations et de longues périodes d'atermoiement les métiers de la restauration sur la liste des secteurs d'activités pouvant bénéficier dorénavant de ce taux réduit : 5,5 %. Réclamée depuis longtemps à cor et à cri par l'ensemble de la corporation, la mesure est devenue effective au 1^{er} juillet.

Aujourd'hui, nous allons nous engager sans états d'âmes particuliers en faveur de cette diminution de la TVA dont profitera pleinement notre clientèle. Nous n'avons l'obligation de baisser les prix que de sept produits sur une liste de dix références initiales : une entrée, un plat chaud (viande ou poisson), un plat du jour, un dessert, un menu entrée/plat, un menu plat/dessert, un menu enfant, un jus de fruit ou soda, une eau minérale, un café, un thé ou une infusion. Dans le réel souci qui nous anime, celui de satisfaire de manière optimale tous nos clients, nous allons appliquer ce nouveau barème de la TVA à ces sept produits. Ne seront pas comprises les boissons alcoolisées (vins, champagnes et autres spiritueux). Dessiné sur notre carte, un astérisque visualisera la liste officielle de ces denrées alimentaires qui seront soumises à la nouvelle mesure mise en place. Comme à l'accoutumée, nous agissons avec discernement et transparence, toujours dans le respect scrupuleux de l'art de vivre qui nous est cher, à Magali et à moi-même.

Au plan structurel, cette mesure tombe à pic ! Elle nous permettra également de favoriser l'embauche de nouveaux collaborateurs et de renforcer nos équipes à l'avenir avec l'objectif de répondre aux attentes de notre clientèle. La baisse de la TVA est un concept gagnant/gagnant dont doivent bénéficier tous les acteurs de la filière restauration ; qu'il s'agisse des chefs d'établissements, de leurs collaborateurs et de leurs clients.

Nous ne pouvions conclure cet éditorial sans évoquer les aménagements qui revalorisent les extérieurs de notre maison. Fonctionnelle depuis quelques jours, une terrasse « zen, quiétude et détente » vient d'être aménagée avec un goût particulier dans la décoration et le mobilier de très belle facture. Havre de paix, où seront possibles lecture, repos et conversations, cet endroit au charme discret vous est d'ores et déjà réservé.

La rentrée verra son lot d'innovations importantes. A commencer par les cours de cuisine à partir de thématiques qui seront déclinées selon les desiderata de notre clientèle. Nous vous souhaitons un agréable été en notre compagnie...

Magali et Grégory VALLET

Agenda

- Juin** : présentation de la nouvelle carte et de ses saveurs estivales.
- 18 juillet** : Festivités autour du feu d'artifice de Vézelay.
- 22 au 25 août** : les Rencontres Musicales de Vézelay (avec diverses animations gourmandes proposées par le chef) l'événement culturel de la ville.
- Septembre** : lancement des cours de cuisine ouvert à tous.
- 12 au 18 octobre** : Semaine du Goût organisée avec un accueil pour petits et grands.



Hôtel-Restaurant de la Poste et du Lion d'Or

Place du Champ de Foire - 89450 VEZELAY ■ Tél : 03 86 33 21 23 - Fax : 03 86 32 30 92
Mail : contact@laposte-liondor.com ■ Site : www.laposte-liondor.com

ENVIRONNEMENT MÉTIER

2

L'événement

La baisse de la TVA : une plus-value pour la clientèle

A l'exclusion des boissons alcoolisées qui restent toujours soumises au taux normal de 19,6 % en France continentale, tous les produits alimentaires solides et liquides servis par la restauration française bénéficient désormais du nouveau barème applicable à la taxe sur la valeur ajoutée (TVA), établie à 5,5 % depuis le 1^{er} juillet 2009. C'est un profond bouleversement pour les us et coutumes des professionnels de la filière qui, à travers cette mesure, pourront présenter un plan de modernisation de leur secteur d'activités. Avec à la clé, une multitude d'opportunités se traduisant par la création d'emplois (+ 40 000), le lifting de leur infrastructure, l'amélioration de la situation pécuniaire de leurs salariés, et ce sur le gâteau pour les consommateurs, une politique des prix orientée à la baisse.

Comment se matérialisera cette diminution tarifaire des prestations ?

Les restaurateurs comme Magali et Grégory Vallet s'engagent à appliquer immédiatement la baisse des prix au profit de leur clientèle. Cette répercussion s'adosse sur une liste de produits au nombre de sept, issus d'un référentiel validé au plan européen comprenant dix articles au total. Ces produits iront de l'entrée au plat en passant par diverses formules de prestations culinaires, jusqu'aux emblématiques boissons chaudes ! Un affichage lisible, à l'extérieur et à l'intérieur des restaurants y compris sur la carte permettra d'informer les consommateurs sur ces baisses ainsi que le contrôle de leurs engagements.

Grâce au concours des professionnels, l'Etat assurera une veille scrupuleuse de ces engagements, souscrits sous la formule modale d'un Contrat d'avenir qui a pour objectif la relance économique de la filière corporatiste. Cette charte à laquelle s'identifient Magali et Grégory Vallet favorisera la pertinence de l'initiative nationale.

« Nous sommes fin prêts à l'appliquer en bonne et due forme, expliquent-ils, à élaborer dans un cadre analytique détaillé

cette stratégie profitable à tous les échelons de la filière et à leurs clients. Notre communication sera d'ailleurs totalement adossée à cet ensemble de décisions pour que chacun de nos consommateurs s'y retrouvent avec aisance. Y compris les enfants qui peuvent profiter de cette baisse grâce à nos offres spécifiques "petit gastronome" ou "menus enfant" accompagnés d'une prestation ludique (coloriage, jeux...) ».

Pérenniser la démarche

En terme clair, le restaurant de La Poste et du Lion d'Or de Vézelay participe aux engagements de la baisse des prix applicables à la TVA et compte le faire savoir le plus lar-

gement possible autour de lui. Grâce à l'identification de sa carte extérieure et intérieure à l'aide d'un astérisque, grâce aussi à la pose d'une vitrophanie qui servira de repère visuel pour les clients, soucieux de profiter de l'aubaine.

Le développement de la filière des métiers de bouche en France passe par l'adoption de telles mesures (elles étaient souhaitées depuis une décennie par l'ensemble des professionnels) : Magali et Grégory Vallet adhèrent donc à 100 % à cette décision. Celle-ci devra être réussie et pérenne afin de réhabiliter le désir de fréquentation des établissements aux envies consuméristes de la population.

Interview



Pierre Boucourt : « L'alternance favorise ma construction personnelle »

Elève du centre interprofessionnel de formation et d'apprentissage d'Auxerre (CIFA), ce jeune garçon de 16 ans se sent comme un poisson dans l'eau depuis le début de son parcours en alternance vécu au restaurant de La Poste et du Lion d'Or. Nullement stressé par l'expérience qu'il qualifie d'enrichissante au côté de ses collègues de travail, il nous livre ses impressions...

S'immerger au sein d'une entreprise ne se révèle-t-il pas trop délicat à gérer au quotidien ?

Pas du tout ! Je n'éprouve ni le trac ni une quelconque appréhension à vivre ce cheminement nécessaire à mon cursus car j'ai confiance en mes capacités et aptitudes professionnelles. L'apprentissage se déroule normalement en cuisine au côté du chef d'entreprise et de ses collaborateurs.

Qu'apportent ces échanges constructifs dans votre vie ?

Ils sont primordiaux. Non seulement, cela m'a permis de décrocher une première expérience dans la vie active et de m'imprégner des relations sociales, mais en outre, j'ai beaucoup appris sur moi-même. La politesse, le civisme, le savoir-vivre représentent de véritables valeurs que je m'emploie dorénavant à véhiculer au quotidien auprès de mon entourage.

Quelles sont vos tâches prioritaires durant ce stage en entreprise ?

Je joue à fond la carte de la polyvalence en exécutant des entrées chaudes et froides, des plats principaux, des pâtisseries. Travailler en cuisine nécessite de la disponibilité, de l'écoute, de la complémentarité. Cela me plaît énormément ! Je ne regrette pas mon choix d'avoir opté en faveur d'une filière BEP des Métiers de la restauration.

Hormis le fait de concocter de sympathiques recettes, avez-vous d'autres passions dans votre existence ?

Oui ! Les sports mécaniques et plus précisément la pratique de la moto...





« AU CREUX DE L'ASSIETTE »

3

Les partenaires



Ils ont unis leurs destinées en 2005. Mêlant avec aisance le savoir-faire et le sens du devoir accompli pour n'obtenir qu'un seul et unique résultat valorisant leur travail : la satisfaction maximale de leur clientèle. Depuis quatre années, cette étroite osmose avec de véritables acteurs de la distribution de fournitures alimentaires a été très salvatrice au plan professionnel pour le chef du restaurant de La Poste et du Lion d'Or. Aujourd'hui, Grégory Vallet ne tarit pas d'éloges sur cette relation sagement entretenue dans un milieu âpre et pourtant réputé difficile, celui des métiers de bouche.

Corinne et Freddy Richoux, chantres des produits de qualité !

Depuis qu'elle a été fondée en 1983 à Champs sur Yonne, la SARL Richoux offre de sérieuses garanties aux utilisateurs de la chaîne de distribution de denrées alimentaires. C'est le gage des maîtres artisans, respectueux d'un sens moral et d'une éthique profonde sans cesse remise sur l'ouvrage. Couvrant un secteur géographique où l'Yonne et la Nièvre se taillent la part du lion en matière de chiffre d'affaires, la SARL Richoux fournit principalement les produits issus de la boulangerie, de la pâtisserie et de la restauration. Leurs 650 clients (environ) reçoivent tous les quinze jours la visite d'un conseiller commercial à l'écoute des besoins glanés ici ou là. Réactif, il facilite les livraisons dans les meilleurs délais des produits chaque semaine. Employant 18 collaborateurs, dont quatre commerciaux, cinq livreurs et cinq

magasinières préparateurs, la PME a su se structurer pour accroître sa plus-value : la qualité.

Près de 9000 articles constituent le fond de roulement de la société. Une manne quasi providentielle pour Grégory Vallet qui y puise bon nombre d'ingrédients nécessaires au développement de son art culinaire.

« La politique de notre établissement a toujours été de proposer des produits qualitatifs et d'offrir un service de distribution performant qui soit au plus près de la clientèle », précisent en chœur Corinne et Freddy Richoux.

Depuis 2006, un espace est ouvert à la clientèle de particuliers. Celle-ci peut s'approvisionner en matériel et produits spécifiques pour s'adonner aux joies simples de la cuisine familiale.

La recette du Chef

1. Gelée de menthe :

- ♥ 400 g eau
- ♥ 50 g de sucre
- ♥ 20 g de feuille de menthe
- ♥ 1 sachet de thé menthe
- ♥ 3 feuilles de gélatine réhydratées
- ♥ 20 g de Get 31

2. Granité menthe-citron vert :

- ♥ 65 g eau
- ♥ 65 g sucre
- ♥ 100 g eau
- ♥ 20 g de menthe
- ♥ 200 g jus de citron vert
- ♥ 5 g de menthe ciselée

3. Crème moussieuse au rhum

- ♥ 500 g de crème
- ♥ 50 g de sucre
- ♥ 1 gousse de vanille fendue et grattée
- ♥ 30 g de rhum

4. Glace au Rhum, 1 bac de 2,5l

5. Biscuits secs de votre choix



La Coupe Mojito : onctueuse et rafraîchissante !

Réaliser la veille la gelée, l'eau et le sucre à bouillir, infuser avec la menthe et le thé 10 minutes, filtrer ce mélange et presser la menthe et le thé pour extraire le maximum de parfum, coller à la gélatine réhydratée, ajouter le Get 31 et couler aussitôt dans des verrines, réserver au moins 12 heures au frais.

Bouillir eau et sucre, ajouter les 100 g d'eau restante et les 20 g de menthe, infuser 10 minutes, filtrer, à froid rajouter menthe ciselé et jus de citron vert. Réserver au congélateur cette préparation 12 heures à l'avance.

Monter la crème, le sucre et la vanille (juste les graines grattées de la gousse), une fois montée ajouter le rhum, sa texture doit être souple et légère.

Dressage et présentation :

Déposer un peu de crème au rhum au fond du verre dessus la gelée, recouvrir d'une couche de granité (gratter le avec une fourchette), dresser une boule de glace au rhum et parsemer de copeaux de biscuits de votre choix (ex : biscuit « streusel » au sucre de canne), un sommité de menthe fraîche du jardin conviendra idéalement pour la décoration finale...

C'est un dessert de saison, un succulent rafraîchissement pour l'été...



AMBIANCE ET EVASION

4

Offre spéciale



Découverte authentique du département de l'Yonne à bord de la mythique 2CV avec Chauffeur, sans risque ni fatigue !

Circuit n°1 Auxerre

- 1 nuit en chambre double
- 2 petits-déjeuners
- Départ pour Auxerre (routes touristiques)
Halte aux Rochers du Saussois
- Visite libre du centre ville d'Auxerre
(cathédrale St Etienne, ...)
- Déjeuner libre ou conseillé
- Départ par les bords de l'Yonne, puis retour
par Saint-Brie-le-Vineux et Irancy,
avec dégustation et visite de caves.

➤ **376 €**

Circuit n°2 La Puisaye

- 1 nuit en chambre double
- 2 petits-déjeuners
- Découverte d'un pays typique
aux fermes authentiques
(routes touristiques)
- Visite du chantier médiéval
de Guédelon
- Déjeuner libre ou conseillé
- Découverte et visite d'une poterie.

➤ **367 €**



**Un accueil et un accompagnement personnalisés
vous seront réservés pour que ce week end
se transforme en séjour inoubliable.**

Tous ces circuits s'effectueront au départ de Vézelay avec un retour à Vézelay. Possibilité de cumuler 2 journées (nous consulter). Les circuits sont modulables. Les réservations doivent s'effectuer au minimum 15 jours à l'avance. Selon les périodes de l'année, l'hôtel se réserve le droit de modifications sur le programme journalier avec votre assentiment.

* Prix établi sur la base de 2 personnes.

Ce prix ne comprend pas : les déjeuners, les boissons, les extras et la taxe de séjour.

Hôtel-Restaurant de la Poste et du Lion d'Or

Place du Champ de Foire – 89450 VEZELAY – Tel : 03 86 33 21 23 - Fax : 03 86 32 30 92
Mail : contact@laposte-liondor.com – Site : www.laposte-liondor.com

Remerciements

Magali et Grégory Vallet souhaitent un excellent été à tous leurs clients et les remercient de leur fidélité. Ils associent à leur démarche leurs collaborateurs toujours mobilisés dans cette quête du perfectionnisme et à la recherche de la qualité optimale.

