

- Location de courte durée P.2**
- Recrutement des saisonniers P.2**
- Comité interministériel du tourisme P.4**
- Fête de la Mer P.4**
- UMIH Réunion P.6**
- UMIH 10 P.6**
- UMIH 89 P.8**
- UMIH 21 P.8**
- UMIH 89 P.10**
- UMIH 32 P.10**
- UMIH Berry P.12**
- UMIH 28 P.12**

Carnet

UMIH 21 : Lionel Petitcolas et Christophe Le Mesnil succèdent à Patrick Jacquier.

Agenda

17-18 juin : Séminaire formations des responsables administrative(f)s

10-15 septembre : finale mondiale des Worldskills à Lyon

3-7 novembre : Salon EquipHotel à Paris Porte de Versailles

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

Le mot du président

Un pas de plus a été fait par le législateur pour réguler le phénomène des locations de meublés touristiques. Et pourtant, c'est la vie économique des chefs d'entreprise de notre secteur et de nos salariés qui est en jeu.

Bien sûr, il ne faut pas crier victoire trop tôt et il reste quelques étapes à franchir. Mais je crois que l'on peut être satisfait des nouvelles avancées inscrites dans le projet de loi. Nous continuerons à nous battre pour l'équité entre toutes les formes d'hébergement. Il n'y a pas de raison qu'une niche fiscale de cette ampleur continue d'exister !



Thierry Marx

Quid du modèle social français ?

Autre sujet sur lequel nous devons rester vigilants. La pénurie de main d'œuvre structurelle dans notre secteur, et dans d'autres, a donné des idées à Bercy. Ainsi, pour répondre à cette question, Bercy avait prévu de sortir un guide expliquant comment recourir aux auto-entrepreneurs dans notre secteur. Il devait sortir à l'occasion du Comité interministériel du Tou-

risme (CIT), sans nous concerter. Passons sur la méthode qui montre que certains acteurs et notamment les plateformes, ont fait pression pour obtenir ce document. L'UMIH est intervenue auprès des cabinets ministériels

concernés et le document n'est pas sorti et c'est tant mieux. Dans le contexte actuel, encourager nos entreprises à recourir aux auto-entrepreneurs et à utiliser les plateformes n'est pas souhaitable. Toutefois, le sujet n'est pas clos et la Direction générale des entreprises (DGE), souhaite travailler avec nous sur des cas concrets afin de clarifier l'usage. Nous participons à ces travaux pour inciter les pouvoirs publics à sécuriser pour les entreprises l'usage des auto-entrepreneurs. Mais il est évident que nous entrons dans une discussion sur une autre forme de rapport au travail, alors je pose une question : quel modèle social voulons-nous ?

Thierry Marx,
Président confédéral

L'Essentiel Nous CHRD est une publication en ligne éditée par l'UMIH.
Rédaction : Nathalie Hebting

Location de courte durée : des avancées, mais le compte n'y est pas encore !

La proposition de loi visant à renforcer les outils de régulation des meublés de tourisme à l'échelle locale, adoptée en première lecture à l'Assemblée nationale, a été également adoptée par le Sénat après quelques modifications, le 21 mai.

L'UMIH se félicite du vote des sénateurs en faveur de ce texte qui permettra aux maires de mieux réguler l'essor des meublés de tourisme dans leurs communes, en remettant sur le marché de la location permanente des biens pour les résidents.

Toutefois, il est regrettable que certaines points n'aient pas été maintenus. Ils auraient permis de renforcer les pouvoirs du maire pour remédier au déséquilibre locatif dans les zones tendues et de restaurer des conditions de concurrence loyale entre toutes les formes d'hébergements touristiques marchands.

L'UMIH déplore, notamment l'abandon de l'amendement concernant l'obligation de fournir une attestation



d'un organisme agréé attestant du bon état des installations électriques et de chauffage dans le cadre des obligations de sécurité. Cette mesure avait pour objet de protéger les clients, en particulier en termes de sécurité incendie. De même, la possibilité pour le maire

d'abaisser le seuil de 120 à 90 jours n'a pas été conservée. Cette disposition aurait été très utile en zone tendue.

« Les locations touristiques de courte durée font partie, aujourd'hui, de l'offre touristique et par conséquent devraient avoir les mêmes obligations et contraintes que les hôteliers, notamment en termes de sécurité. Nous regrettons que ce point n'ait pas été pris en considération. La multiplication des incendies dans ce type d'hébergement ne semble pas à avoir fait leçon », déplore **Véronique Siegel**.

La proposition de loi doit à présent être étudiée par la Commission mixte paritaire, composée de parlementaires des deux chambres qui doivent s'accorder sur les mesures faisant encore débat.

Recrutement saisonnier : l'UMIH s'associe à Ohmyseason

« La question du recrutement des jeunes est vitale pour nos entreprises, nous devons proposer de nouveaux outils pour réussir à convaincre une nouvelle génération de nous rejoindre et de rester dans nos métiers. » Thierry Marx. A l'approche de l'été et face à l'urgence du recrutement saisonnier, l'UMIH complète son offre de services à l'intention de ses adhérents en s'alliant à Ohmyseason, start-up montante des jobs saisonniers.

Des synergies prometteuses

L'objectif de ce partenariat est ambitieux : faciliter la rencontre entre employeurs et candidats, enrichir l'expérience des saisonniers et valoriser les métiers de l'hôtellerie-restauration. Les candidats ont accès à un éventail

d'offres claires et transparentes, avec des conditions de travail détaillées et des possibilités de logement.

Pour les employeurs, Ohmyseason les aide à identifier rapidement des candidats qualifiés, à accroître leur visibilité et à optimiser leur efficacité. La plateforme garantit la véracité des candidats et la clarté des conditions de travail.

Avec monCVnum, deux solutions complémentaires

Né en 2023, monCVnum offre un outil gratuit pour centraliser les CV des candidats et faciliter leur mise en re-



lation avec les employeurs. Ensemble, monCVnum et Ohmyseason répondent aux besoins variés des établissements du CHR à chaque étape du recrutement.

Pour en savoir plus sur les avantages adhérents : <https://umih.fr/fr/solutions-pro/>

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



Photo : Mathilde de l'Ecotais

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



UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Avenir du secteur et JOP, l'UMIH mobilise la profession

L'UMIH salue les mesures du CIT et mobilise tout le secteur de l'Hôtellerie-Restauration pour la réussite des Jeux olympiques et paralympiques 2024 (JOP).

Il était attendu depuis fin 2020. Le Comité interministériel du Tourisme (CIT) s'est enfin réuni le 7 mai, sous la présidence du Premier ministre, Gabriel Attal. Plusieurs annonces faites par le Gouvernement viennent répondre aux demandes de l'UMIH, représentée pour cette occasion par Véronique Siegel.

Loi tourisme

Programmée pour début 2025, cette loi est destinée à réviser une réglementation qui n'a pas été actualisée depuis presque 20 ans. L'UMIH a déjà travaillé sur 18 propositions concrètes de nature réglementaire ou législative autour de deux grandes thématiques : Consommation et Vie de l'entreprise.

des mesures permettant un retour à l'emploi rapide des demandeurs, notamment par des financements de formations à la hauteur des enjeux.

Jeux Olympiques et Paralympiques (JOP) Paris 2024

A l'approche de l'événement, l'UMIH a tenu à exprimer un message positif en réaffirmant la préparation et l'impatience des professionnels à jouer un rôle déterminant dans la réussite des JOP. « *Nous ferons la démonstration de notre savoir-faire en matière d'accueil, d'accompagnement des touristes et d'excellence de notre gastronomie* ». Sur tous ces points, l'UMIH rappelle sa volonté et son engagement à prendre part aux travaux annoncés par le Gouvernement pour assurer le développement durable de notre secteur.



Actualisation des listes des métiers en tension

L'intégration de certains métiers de notre secteur devrait être effective dès l'été 2024. L'UMIH souhaite que cette mesure tant attendue soit accompagnée d'un renforcement

L'UMIH soutient la 6^e Fête de la mer et des littoraux

L'opération, parrainée par Françoise Gaill, océanographe et Thierry Marx, se déroulera du 7 juin au 7 juillet.

Initiée en 2019 par Sophie Panonacle, députée de Gironde, la Fête de la mer a pour objet de mettre en lumière la protection de la mer et des littoraux et la valorisation du patrimoine maritime sous toutes ses formes.

L'UMIH, impliquée depuis le début de la Fête de la mer, propose à ses adhérents de profiter de cette opération pour soutenir les sauveteurs en mer (SNSM) en concoctant un menu spécial de la mer et en installant une boîte à dons au sein de leur établissement, notamment lors des journées des sauveteurs en mer les 29 et 30 juin. Mais pas seulement !



Pour Thierry Marx « *La Fête de la mer et des littoraux est une formidable opportunité de mettre en lumière cette connexion entre notre secteur et cet environnement si précieux. C'est le moment de promouvoir notre gastronomie maritime, de soutenir les pêcheurs locaux et de sensibiliser le grand public à l'importance de protéger nos océans et nos écosystèmes côtiers* ».

Pour en savoir plus et inscrire votre événement : <https://fetedelameretdeslittoraux.fr/>

Pour télécharger le kit communication : https://bit.ly/KitComm_FML2024

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

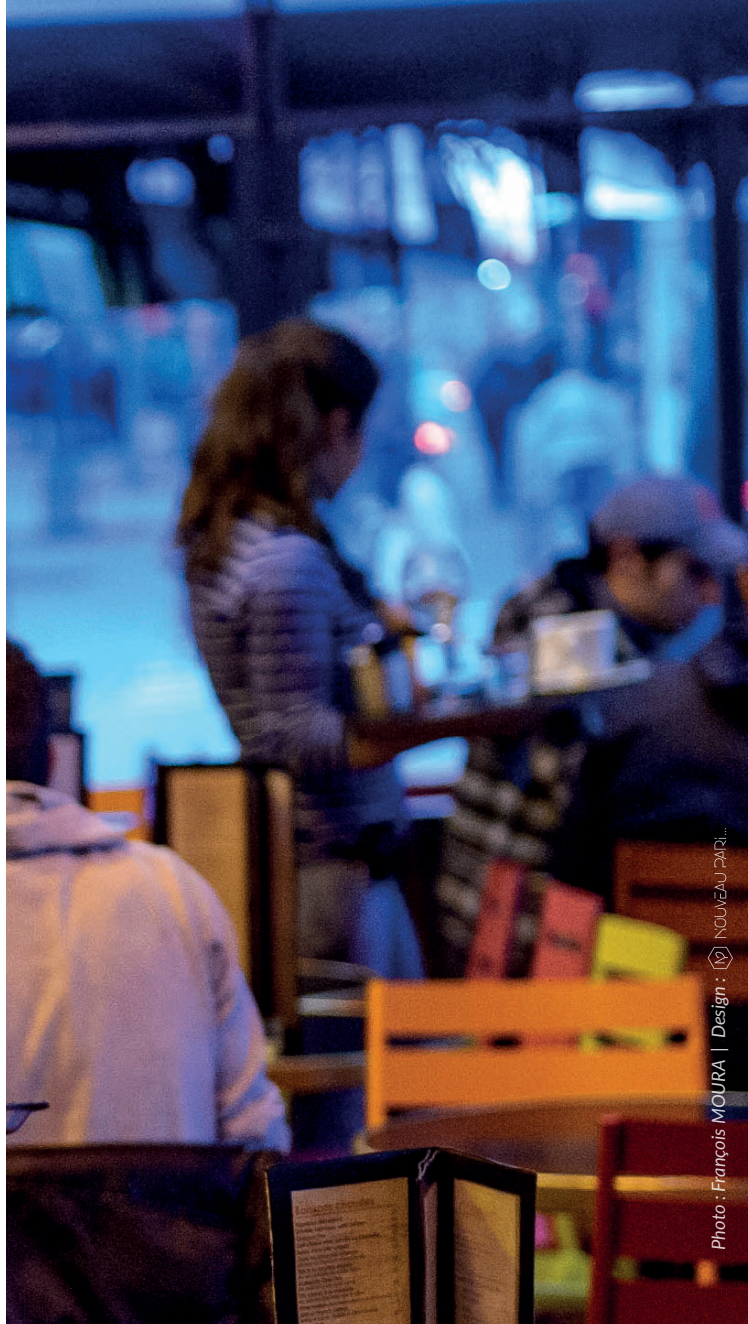


Photo : François MOURA | Design : NOUVEAU PARL...



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

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

UMIH La Réunion

L'UMIH La Réunion apporte une solution à la mobilité des salariés

Le manque de transport ou de véhicule est un véritable frein pour les salariés de l'hôtellerie-restauration, notamment pour les apprentis, surtout le soir. Faute de pouvoir rentrer chez eux en sécurité « *les jeunes jettent l'éponge* », explique **Patrick Serveaux**, président d'UMIH La Réunion. Fortes de ce constat, l'UMIH La Réunion, la Commune de Saint-Paul, l'intercommunalité (Le Territoire de l'Ouest), La Semto (Transporteur) ont décidé de travailler de concert et de mettre en place l'opération Kar'la nuit. Il s'agit d'un transport à la demande de 20 h à 3 h du matin en complément des transports habituels de jour et ouvert à tout usager. Il suffit pour cela de se connecter à l'application et de réserver son trajet. Deux navettes de neuf places circulent 7 jours sur 7 sur 300 arrêts référencés.



Pour Patrick Serveaux : « Ça va donner un coup de pouce à La Réunion, parce que les salariés, les futurs salariés pourront aller travailler ou espérer aller travailler et être sûrs de revenir chez eux le soir en transport en commun. Alors que s'ils n'ont pas de véhicule, ils ne peuvent pas aller travailler. C'est également un outil qui va faciliter la vie de nos clients qui pourront aller dîner tranquillement et profiter des établissements de nuit, puis rentrer chez eux ».

Il s'agit pour le moment d'une expérimentation sur six mois durant lesquels des améliorations seront apportées sur préconisations des usagers.

Pour en savoir plus : www.karouest.re

UMIH Direct Section Aube

Marylin Mathé prend la présidence de l'UMIH Direct de l'Aube

Marylin Mathé a été élue présidente d'UMIH direct section Aube. Cette élection a eu lieu le 13 mai et marque une étape significative pour la représentation des intérêts de l'hôtellerie-restauration dans le département.

Marylin Mathé, qui a dirigé avec succès un hôtel-restaurant dans l'Aube, apportera son expertise et son engagement pour la défense des intérêts des professionnels CHRD. Sa vision pour une industrie hôtelière dynamique et innovante est en adéquation avec les besoins des professionnels du secteur et les attentes de la communauté d'affaires locale.

« Je suis honorée de la confiance que me portent mes collègues et impatiente

de contribuer à l'essor de notre département. Ensemble, nous travaillerons à promouvoir un environnement favorable au développement des affaires et à l'excellence dans l'accueil et le service ».

Laurent Lutse, président d'UMIH Direct est ravi à l'idée de collaborer avec Marylin Mathé pour développer des stratégies qui bénéficieront à l'ensemble des adhérents de la section Aube et du tissu économique local.



Le nouveau bureau d'UMIH direct section Aube (de g. à d.) Sabah Tahri, Christelle Branche, Marylin Mathé, Vincent Chevalarias et Laurent Lutse.



EQUIPHOTEL

Home of Hospitality



PSMMHEH24

code valable à l'ouverture
de la billetterie

Foodservice
Design
Wellness
Tech & services

3-7 NOV 2024
Paris

Mois dramatique pour l'UMIH Berry

Hommage par Véronique Gaulon, présidente UMIH Berry



Matisse Marchais

Ce drame a fait la une des médias durant plusieurs jours : le petit Matisse, 15 ans, apprenti-cuisinier, a été tué de plusieurs coups de couteau à Châteauroux. Tous les hôteliers, cafetiers et restaurateurs de l'Indre ont été profondément affectés, car Matisse était le fils de collègues restaurateurs très connus en centre-ville de Châteauroux.

Ils étaient quasiment tous présents, à la marche blanche en sa mémoire qui

a rassemblé 8 500 personnes, avec un tablier de cuisine ou de service ou encore vêtus d'un tee-shirt créé spécialement.

Les obsèques (dans un stade de foot, autre passion de Matisse avec la cuisine) étaient bouleversantes.

Nous ne pouvons être qu'admiratifs devant la dignité et le courage des parents de Matisse qui ont tout fait pour qu'il n'y ait aucune récupération politique ou raciste.

Jérémy Daumy

Ce mois d'avril aura vraiment été dramatique pour notre famille des CHR, car deux semaines auparavant, c'est le fils de restaurateurs extrêmement connus dans l'Indre (plus de 30 ans étoilés Michelin) qui est décédé.

Jérémy, fils d'Isabelle et Jean-Jacques Daumy et petit-fils de Nicole et Alain Nonnet, était le 3ème cuisinier de la famille à prendre les rênes de *La Cognette*. Mais il est décédé à 38 ans après avoir longuement lutté contre le cancer. En raison de la discrétion de Jérémy et de la notoriété de sa famille, ses obsèques ont eu lieu dans la plus stricte intimité.

L'UMIH BERRY a assuré les deux familles de son soutien, aussi bien amical que professionnel, et prend régulièrement de leurs nouvelles.

UMIH 28

Attirer les talents : un défi-clé



Les candidats au service en salle écoutent les recommandations de Laurence Carnis. (copyright T. Deprez)

Face à l'enjeu du recrutement, l'UMIH 28 a organisé le 13 mai à Morancez, près de Chartres, l'opération «Restaurant éphémère». En collaboration avec France Travail et Promocash, l'objectif était de promouvoir nos métiers auprès des jeunes. La pénurie de main d'œuvre s'est encore accentuée avec la crise du Covid. Selon **Rudy Carnis**, président

de l'UMIH 28, « Avant, il y avait entre 120 000 et 140 000 postes à pourvoir dans la restauration. Aujourd'hui, c'est environ 200 000 ». Une situation alarmante qui pousse certains établissements à fermer un jour supplémentaire.

«Restaurant éphémère» : une initiative prometteuse

Pour tenter de répondre à cette problématique l'UMIH 28 est à l'initiative de l'opération Restaurant éphémère dans le département. Huit candidats ont pu s'essayer au service en salle et à la préparation culinaire, encadrés par des professionnels. « Nous recherchons moins des savoir-faire que des savoir-être », explique Rudy Carnis.

« Avoir une certaine bonhomie, diffuser de la bonne humeur, c'est un plus et c'est un bonheur pour un restaurateur de travailler avec des cuisiniers ou des serveurs sympathiques ».

Séduire les talents

Au cours de cette journée, les jeunes ont pu découvrir les coulisses du métier : dresser une table, prendre une commande, émincer les crudités, cuire les aliments, etc. Un véritable apprentissage grandeur nature !

A l'heure du déjeuner, ils ont servi un «jury» composé de restaurateurs en recherche de candidats et de personnel de France Travail. Une occasion unique d'échanger sur le quotidien du métier et les attentes des jeunes.

Avec 560 projets de recrutement en cours dans le bassin chartrain selon France Travail, les opportunités sont nombreuses.

N°1

DE LA FORMATION
EN HÔTELLERIE
& RESTAURATION

26

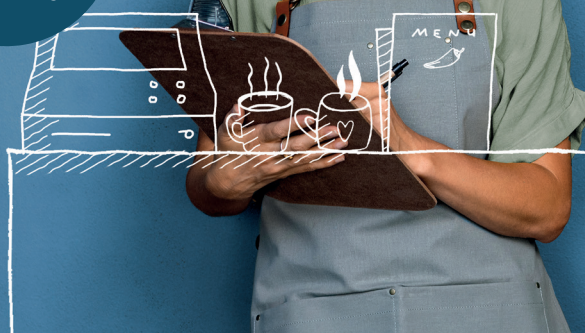
CENTRES
EN REGION

30 000

STAGIAIRES
PAR AN

112

SITES
DE FORMATION



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 ...

0 806 700 701

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 89

L'UMIH 89 aux manettes de l'Iron Cook

L'Iron Cook, triathlon national emblématique de la gastronomie se déroulera à Auxerre le 28 novembre prochain. Les candidats doivent s'inscrire avant le 11 juin.

Ce concours culinaire créé par Marcel Fontbonne, ancien directeur du CIFA en partenariat avec l'UMIH 89. L'Iron cook est un véritable défi pour les candidats : réaliser une entrée, un plat et un

dessert et satisfaire un jury de 36 personnes ! Des conditions réelles de travail qui se dérouleront sous l'œil bienveillant du parrain de l'édition 2024 : Christophe Raoux, MOF Cuisine, Chef étoilé, Président des maîtres cuisiniers

de France.

Pour en savoir plus et retrouver le dossier d'inscription : <https://www.cifayonne.com/ironCook/IronCook.zip>

UMIH 32

L'UMIH 32 au plus près de ses adhérents

Nouvelle étape du Tour de France des AG de Thierry Marx qui faisait escale, le 29 mai, dans le Gers à l'occasion de l'AG de l'UMIH 32, présidée par Arthur Pailhès et de l'ouverture du festival Auch, le Goût ! dont il est le parrain.



Thierry Marx et les candidats du concours Gastro'Mômes. ©Ville d'Auch/ Pierre Honoré

La journée a débuté par le coup d'envoi donné au concours Gastro'Mômes dans les locaux du Lycée Pardailhan de Auch. Des binômes de collégiens de huit collèges gersois et coachés par un cuisinier, s'affrontent en cuisine. L'enjeu est de réaliser une entrée et un dessert pour un jury de 10 personnes en 3 heures. « L'éducation au goût doit commencer très tôt. A l'UMIH, nous défendons depuis longtemps cette idée de sensibiliser les enfants dès l'école. Un cours de

gastronomie, ce n'est pas seulement un cours de cuisine, c'est aussi une leçon d'histoire-géographie, un cours d'arithmétique avec des calculs à effectuer, de connaissance du produit pour savoir ce qu'on mange, mais également d'hygiène alimentaire », a expliqué Thierry Marx.

Festival Auch, Le Goût !

Parrain de la 3e édition du Festival dont l'UMIH 32 est partenaire, Thierry Marx en a profité pour rendre hommage à André Daguin et à la gastronomie gersoise. Le festival qui a réuni 300 personnes a pour objet de faire se rencontrer les acteurs de la gastronomie, de l'agriculture et des activités qui s'y rattachent afin de faciliter les relations

et de créer des synergies entre les différents métiers. Le festival nourrit l'espoir de participer à un élan commun de mise en avant du savoir-faire gersois.

Une profession en zone de turbulence

Thierry Marx, Arthur Pailhès et Valérie Pons ont fait un tour d'horizon des différents dossiers d'actualité. Mais cette réunion a été surtout l'occasion pour les adhérents d'exprimer leur désarroi face à des situations difficiles. « On est écrasé par les charges » a redit Thierry Marx. « La principale problématique actuellement c'est la trésorerie, mais vous n'êtes pas seuls. Nous sommes là pour vous écouter, prendre en compte vos difficultés. Notre rôle est de mettre en relation les professionnels, c'est-à-dire vous, et les pouvoirs publics à travers le département », a rappelé Arthur Pailhès.

Le président de l'UMIH 32 plaide pour une autre organisation, une économie circulaire en bonne coopération avec les producteurs et rappelle que le rôle premier du Festival « Auch le Goût ! » est celui-là : le circuit court « de la fourche à la fourchette », comme le préconisait André Daguin.



Prêt à relever LE DÉFI ?

RÉCOMPENSES POUR LES PREMIERS PRIX

1^{er} : 5 000 €

2nd : 3 000 €

3^{ème} : 1 500 €

4^{ème} : 1 000 €

Le grand défi culinaire de France

Date du concours : 28 novembre 2024

Le grand défi culinaire de France organisé par le CIFA de l'Yonne est de retour pour sa 4^{ème} édition. **Le concours est ouvert à tous les talents professionnels cuisiniers***. Le candidat doit proposer **3 recettes** originales et créatives avec certaines matières d'œuvres imposées pour un jury de 36 personnes.

*Exerçant le métier de cuisinier en activité ou non, âgés de 23 ans minimum (à la date d'anniversaire) le jour du défi le 28 novembre 2024.

BeesCom RCS AUVERNE 517 827 424

Entrée chaude ou froide avec une garniture

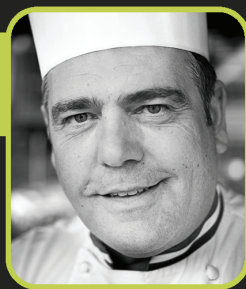
*Truites Bio calibre libre
et Supions.
Sauce émulsionnée chaude
ou froide.
Réalisation d'une farce
mousseline de poisson.
Garniture libre.*

Plat chaud avec deux garnitures imposées

*Caille royale, mode de cuisson
libre. Réalisation de jus
ou de sauces.
1^{ère} garniture à base
de pomme de terre,
2^{ème} garniture végétale
dont la figue fraîche.*

Dessert froid ou chaud

*Thème : la courge,
la mandarine et les noix.
Technique imposée : fonçage
individuel de 18 pièces.*



Christophe RAOUX > PARRAIN DE L'ÉDITION 2024
> MOF Cuisine > Chef étoilé

Fabrice PROCHASSON > PRÉSIDENT D'HONNEUR
> MOF Cuisine > Président de l'Académie culinaire de France

Guy JASNOT > COMMISSAIRE DU CONCOURS
> Commissaire > Membre émérite de l'ACF

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

☎ 03 86 42 04 57 ✉ maxime.lauzet@cifayonne.com

📅 Date limite d'inscription : 11 juin 2024

📅 Date du concours : 28 novembre 2024

📍 CIFA de l'Yonne : 3, rue Jean Bertin CS 20189 89003, Auxerre cedex



Des enjeux importants pour la nouvelle équipe

L'AG de l'UMIH Côte-d'Or s'est tenue le 10 avril, à l'École des Métiers de Dijon en présence de Véronique Siegel, présidente d'UMIH Hôtellerie française. L'occasion de faire un tour d'horizon des problématiques du secteur et pour Patrick Jacquier, président depuis 15 ans, d'annoncer qu'il ne renouvellera pas son mandat.

L'emploi encore et toujours

Le manque de main d'œuvre reste le premier souci du secteur « *Malheureusement, le gouvernement n'a toujours pas reconnu notre filière comme un secteur en tension, alors que les chiffres parlent d'eux-mêmes* », s'inquiète **Patrick Jacquier** qui souhaite qu'un travail soit mené sur l'attractivité des métiers. Point positif, Xavier Mirepoix, président de l'École des Métiers Dijon, a annoncé l'ouverture à la rentrée 2024, de deux formations qui répondent aux besoins des entreprises locales : barman et sommelier-caviste.

«Fait maison», non à la désignation négative

L'idée d'imposer aux restaurateurs d'indiquer les plats non fait maison sur les menus est pour Patrick Jacquier « *une mesure négative, contre-productive et discriminante* ». En revanche, l'UMIH défend le principe de transparence et souhaite un texte qui valorise les savoir-faire, la diversité et la créativité de la cuisine française.

Hébergements touristiques

Véronique Siégel, présidente nationale des Hôtelières, a fait un point sur les actions de l'UMIH contre la principale plateforme de locations de meublés touristiques « *Nous accusons la plateforme de non-respect de la réglementation, qui a pour effet l'appropriation illicite de la clientèle au détriment des hôteliers* ». Et d'ajouter : « *Nous voulons que les gens qui font le même métier que nous aient les mêmes règles.* »



Patrick Jacquier passe le relais à Lionnel Peticolas (au centre) et Christophe Le Mesnil (à dr.).

La Côte-d'Or, une destination gourmande

La renommée de la Côte-d'Or et de Dijon en particulier, en tant que destination gastronomique ne cesse de croître et attire nombre de touristes. « *Nos bonnes tables, nos étoilés Michelin, nos bonnes caves et nos bars à vin sont des atouts pour rendre notre destination incontournable* », a précisé Patrick Jacquier. « *L'enjeu, à mon sens, c'est de faire de Dijon non plus une ville de passage, mais une ville de destination* », a conclu **Lionnel Peticolas**.

Une nouvelle équipe

Le 29 avril, ont eu lieu les élections au sein de l'UMIH 21. Patrick Jacquier avait annoncé ne pas souhaiter se représenter « *Il est important qu'une nouvelle équipe prenne le relais et je ne doute pas qu'ils continueront de diriger l'UMIH Côte-d'Or et ses 600 adhérents avec bienveillance.* », a-t-il déclaré. Une co-présidence a été élue : **Lionnel Petitcolas** et **Christophe Le Mesnil** « *L'ambition de cette coprésidence, c'est avant tout le choix d'une complémentarité des compétences* », expliquent-ils.