

# MANAGEMENT D'UNE ENTREPRISE D'HÔTELLERIE ET DE RESTAURATION

► DURÉE : 2 HEURES

AUCUN DOCUMENT N'EST AUTORISÉ  
CALCULATRICES AUTORISÉES

## Le groupe PARTOUCHE

Ce sujet comporte cinq dossiers. Tous portent sur le groupe PARTOUCHE  
Les réponses aux questions nécessitent l'exploitation des documents fournis en annexe mais aussi de vos connaissances de la profession. Chaque fois que nécessaire, la référence à une annexe précise est indiquée. La prise en compte de l'actualité sera appréciée.

### DOSSIER NUMERO UN :

#### **ANALYSE STRATEGIQUE DU SECTEUR « CASINO » . . . . . /5,5**

*Annexes à consulter en priorité : N°1, 2, 3,6.*

#### **1.1. La Structure du secteur « Casino » : pour mener cette analyse vous utiliserez la grille de Michael Porter. Vous caractériserez successivement : . . . . . /3,5**

- 1.1.1. La rivalité entre les firmes. . . . . /1
- 1.1.2. La menace d'entrée de nouveaux concurrents . . . . . /0,5
- 1.1.3. La menace d'arrivée de produits de substitution . . . . . /0,5
- 1.1.4. Le pouvoir de négociation des clients. . . . . /0,5
- 1.1.5. Le rôle de l'Etat . . . . . /1

NB : Volontairement, l'analyse du pouvoir de négociation des fournisseurs n'est pas demandée.

#### **1.2. Evaluation du secteur « Casino » en France . . . . . /2**

- 1.2.1. Effectuez un diagnostic concernant l'évolution de l'activité du secteur . /1
- 1.2.2. Indiquez, en justifiant, quel est le degré de maturité du secteur . . . . . /0,5
- 1.2.3. Citez les nouvelles compétences qu'il convient de maîtriser pour réussir dans le secteur. . . . . /0,5

**DOSSIER NUMERO DEUX :****LES STRATEGIES GENERALES DU GROUPE PARTOUCHE /3,5***Annexes à consulter en priorité : N°1, 2, 3, 4, 5, 7.*

- 2.1. Décrivez le portefeuille des métiers du groupe Partouche . . . . . /0,5
- 2.2. Indiquez les raisons de l'application d'une stratégie de diversification . . . . . /0,5
- 2.3. Qualifiez cette stratégie de diversification . . . . . /0,5
- 2.4. Démontrez, en illustrant, que la croissance externe a joué un rôle important dans le développement du groupe . . . . . /1
- 2.5. Citez les principales limites actuelles à la croissance de l'activité du groupe . . . . . /1

**DOSSIER NUMERO TROIS :****LES STRATEGIES MERCATIQUES DU GROUPE . . . . . /3***Annexes à consulter en priorité : N° 5, 7,8, 9.*

- 3.1. Mettez en évidence la différence entre le concept « Pasino » et le concept « Domaine » . . . . . /0,5
- 3.2. Indiquez quels sont les segments de clientèle que ces concepts permettent de cibler. . . . . /1
- 3.3. Montrez la logique de l'offre « Evènement » . . . . . /0,5
- 3.4. Expliquez l'importance des partenariats en matière de culture . . . . . /0,5
- 3.5. Indiquez les priorités fixées en termes de communication . . . . . /0,5

**DOSSIER NUMERO QUATRE :****ANALYSE DES RESULTATS . . . . . /4****Annexe à consulter en priorité : N°6 (tableaux 2 et 3)**

- 4.1. Calculez la valeur ajoutée et l'excédent brut d'exploitation, en valeur absolue et en pourcentage, pour les années 2010, 2011 et 2012 . . . . . /2
- 4.2. Analysez l'évolution de ces indicateurs en mettant en évidence les causes . . . . . /2

**DOSSIER NUMERO CINQ :****DES DECISIONS CONTRADICTOIRES****AU « DOMAINE DU LYON VERT » . . . . . /4****Annexes à consulter en priorité : N°9, 10, 11, 12, 13, 14**

- 5.1. Envisagez les conséquences possibles, pour le Domaine du Lyon Vert, des décisions stratégiques contradictoires concernant le restaurant gastronomique. . . . . /2
- 5.2. Pensez-vous que la création de la brasserie « La Halle 9 » ait pu être envisagée comme un danger concurrentiel réel par les responsables du Domaine ? Justifiez votre réponse . . . . . /1
- 5.3. Après lecture des avis concernant la prestation de la brasserie « La Halle 9 » (annexe N°14), indiquez, en argumentant, quelles sont les deux éléments du système de servuction à modifier en priorité pour améliorer la qualité. . . . . /1

## ANNEXE N°1 : LE MARCHÉ DES CASINOS EN FRANCE

Source : <http://www.coachomnium.com/>

### « *Rechute de l'activité de la filière casinos* »

Un casino est un établissement comportant trois activités distinctes : l'animation, la restauration et le jeu, réunis sous une direction unique sans qu'aucune d'elles puisse être affirmée. **L'autorisation d'exploiter les jeux est accordée par le ministre de l'intérieur.** Cette activité se trouve sous la double tutelle du ministère de l'Intérieur et du ministère chargé du budget (Finances).

### **L'OFFRE DES CASINOS EN FRANCE**

La filière française compte **195 casinos** autorisés sur le territoire national pour l'exercice 2010/2011 (Source : *les casinos.org*). Il en existait 155 en 1969 ; leur nombre est tombé à 135 en 1985 et 132 en 1991, date à partir de laquelle leur développement a progressé jusqu'à aujourd'hui. **La France est le leader européen du secteur** regroupant 37 % des casinos implantés sur le continent. Le 2<sup>e</sup> pays européen en nombre de casinos est la Grande-Bretagne (141 établissements), suivi de l'Allemagne (78) puis de l'Espagne (44).

**La France réalise un peu moins de 30 % du PBJ (Produit Brut des jeux) total des casinos européens.** Il est intéressant de constater que le PBJ de la filière des casinos français régresse moins vite que celui des Allemands (-10 % entre 2008/2009 et 2009/2010) et des Britanniques (-12 %). En Europe, seules la Suède (+12 %), la Belgique (+11 %) et la Suisse (+3 %) enregistrent une croissance de PBJ des casinos sur la période. Les casinos sont concentrés sur le littoral et la répartition est hétérogène selon les régions. Elle est historique car les casinos ont été autorisés uniquement dans les stations balnéaires, thermales et climatiques jusqu'à la fin des années 1980.

En 2012, **4 nouveaux casinos ont obtenu l'autorisation d'ouverture**, dont 3 dans le Var (PACA) : Fréjus, Sanary-sur-Mer et La Seyne-sur-Mer, et un à Mers-les-Bains en Picardie, ce qui porte à deux le nombre d'établissements dans cette région.

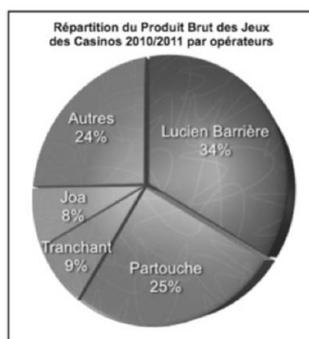
Tous ces casinos disposent au minimum de **250 Machines à sous** et d'une offre diversifiée de jeux de tables. Sur les 10 principaux casinos français, 9 sont affiliés aux deux groupes leaders sur le marché : Lucien Barrière et Partouche.

### **LES PRINCIPAUX GROUPES DE CASINOS EN FRANCE**

Le secteur se caractérise par une forte concentration des exploitants de casinos. Les indépendants sont rares sur le marché : on en dénombre une trentaine sur 195 établissements. Quant aux groupes, l'on a observé une accélération de la concentration chez eux dans la première moitié des années 2000, les conduisant à l'acquisition de petits casinos indépendants, voire à l'absorption de groupes concurrents, et pour certains à un fort endettement — le groupe **Partouche**, par exemple, a absorbé l'Européenne de casinos en 2002. Le groupe Barrière s'est rapproché du groupe Accor pour, par la suite, récupérer ses établissements de jeux après la disparition de Accor Casinos. Le groupe Tranchant a acheté des établissements. La tendance est davantage à une stabilité relative du parc depuis 2005.

Bien qu'il existe 13 groupes actuellement sur le marché des casinos, **4 se placent en**

**leader de la filière rassemblant 58 % des casinos implantés en France et totalisant 76 % du PBJ** réel sur l'exercice 2010-2011. Les groupes Partouche et Lucien Barrière se démarquent totalisant à eux deux, 40 % de l'offre en casinos français et près de 60 % du PBJ.



Panorama des Casinos en France par Coach Omnium

Pour l'exercice 2010/2011, l'ensemble du secteur casinotier en France a dégagé un Produit Brut des Jeux total de 2,32 Milliards d'euros, soit une légère hausse après 3 années consécutives de baisse. Mais, on a assisté à une rechute en 2011/2012 avec **2,2 Milliards d'euros de PBJ**, soit un recul de près de 5 % par rapport à l'année précédente. A noter que 91 % du PBJ est réalisé par l'activité des machines à sous, les jeux de table venant très loin derrière.

L'érosion du Produit Brut des Jeux observée durant ces dernières années est la résultante de plusieurs facteurs conjugués ou juxtaposés qui ont influencé sur la demande/activité :

- **Le contrôle d'identité aux entrées des casinos**, mis en place en novembre 2006. L'effet s'est relativement peu fait sentir en 2007 grâce à la contrepartie de cette interdiction : l'autorisation des accepteurs de billets sur les machines à sous.

- L'entrée en application le 1er janvier 2008 de la loi de **protection contre le tabagisme passif**. Cette mesure, louable sur le plan sociétal, a entraîné une rupture dans le comportement des clientèles : la chute immédiate de la fréquentation et une baisse corrélative du produit brut des jeux de l'ordre de 7 % à 12 %, selon les établissements. Le fait de jouer en fumant est, pour certains joueurs, indissociable ; l'installation d'espaces réservés aux fumeurs n'y change donc rien. Le fait de sortir pour fumer implique parfois un départ définitif du client coupé dans son jeu.

- **La baisse du pouvoir d'achat** des consommateurs liée à la crise financière et économique qui perdure et surtout la morosité ambiante largement reléguée par les médias, sans compter la hausse du chômage.

- **La concurrence des jeux en ligne**, dont les illégaux. Toutefois, la légalisation des jeux en ligne en France avec la loi du 12 mai 2010 relative à « l'ouverture à la concurrence et à la régulation du secteur des jeux d'argent et de hasard en ligne » représente un relais de croissance pour l'activité et constitue un grand changement sur le marché des jeux de hasard et d'argent.

- **Les prélèvements obligatoires**. Le produit brut des jeux est taxé à 54 %, au bénéfice de l'Etat et des communes, ce qui représente un montant d'environ 1,25 Milliard

d'Euros (données 2010/2011) qui se répartit comme suit : - 61 % pour l'État, 18 % pour les organismes sociaux, 21 % pour les communes.

Cette charge grève en partie les bénéficiaires des casinos et représente des frais lourds, en particulier pour les petits casinos. Les casinos sont très souvent le premier contribuable de leur commune et le premier employeur.

Au-delà des prélèvements obligatoires sur le PBJ, **les casinos ont consacré 95 millions d'Euros aux activités touristiques locales**. Cette contribution touristique supplémentaire concerne l'ensemble des domaines permettant de renforcer l'attractivité touristique des communes et de leur région, qu'ils s'agissent d'activités culturelles, sportives, évènementielles, de spectacles divers ou encore des œuvres sociales.

L'activité des casinos représente un secteur économique important – **50.000 emplois** dont 15.500 emplois salariés directs, emplois de proximité, non dé localisables - et participent à l'animation et au financement des communes où ils sont installés. Pour enrayer cette baisse d'activité, les casinotiers ne sont pas restés inactifs et des mesures efficaces ont été mises en place :

- **Les paris pas chers** ont du succès car ils permettent aux consommateurs de continuer à jouer tout en limitant leurs dépenses.  
Les maisons de jeux tendent donc à baisser autant que possible la valeur du pari minimal concernant les machines à sous, qui sont les plus touchés par la baisse du PBJ. Des mises à 1, 2 et 5 centimes d'euros ont été proposées selon les casinos. La plupart des grands groupes mettent à la disposition de leurs clients des slots de petites mises allant de 1 à 5 centimes d'euros.
- **Le ticket Zap / TITO** (Ticket In – Ticket Out), actuellement en test dans un certain nombre de casinos. Il a été conçu pour remplacer les jetons et les pièces et permettre de changer de machines sans avoir à convertir ses pièces.
- Les machines à sous multi jeux/multi-dénominations : Contrairement aux autres MAS qui ne proposent qu'un seul jeu, sur ces machines, le joueur choisit lui-même le jeu auquel il souhaite s'adonner parmi les jeux installés sur la machine (poker, Kéno,...), ainsi que les dénominations.
- **Le jackpot multi-sites ou Jackpot progressif** : ce système permet de relier plusieurs machines à sous entre elles en vue d'alimenter une seule et une même cagnotte.
- Le développement de **nouvelles formes de jeux** : les jeux en ligne et les jeux médiatisés qui ont la faveur du public, le poker.
- La mise en place de nouveaux jeux malgré les freins législatifs très contraignants qui les encadrent : le Texas hold'em poker et la roulette anglaise électronique en 2007, le Texas hold'em électronique en 2009. Un nouveau jeu est également en test dans les casinos : la Bataille ou Casino War.

**La diversification des activités.** Les casinos développent de nombreuses activités annexes autour des jeux : spectacles, animations, restauration, etc. Ils se transforment ainsi en véritables pôles de loisirs pour fidéliser la clientèle et accroître les revenus annexes. Cela correspond au modèle américain. Aux Etats-Unis, les casinos sont des destinations touristiques à part entière où le joueur reste le week-end complet.

Malgré ou en raison de la crise économique actuelle, les Français ont finalement misé la somme record en 2011 de **86,5 millions d'Euros chaque jour** dans les divers jeux et paris (loto, casinos, courses hippiques, paris sportifs, poker en ligne,...). Dans un contexte économique morose, les jeux de hasard sont effectivement un **exutoire** et un moyen de rêver. Les jeux de hasard sont au 6e rang des dépenses culturelles et de loisirs en 2010 (9,3 % de ce budget).

## **ANNEXE N°2 : Les casinos Barrière se retirent du poker en ligne**

Source : L'Expansion.com avec AFP - publié le 16/09/2013

***Le groupe Barrière, qui exploitait depuis trois ans le site LB Poker avec la Française des jeux et On Line Gaming 3D, déclare forfait.***

**Le forfait du groupe Barrière intervient moins de trois mois après celui de l'autre poids lourd des casinos, le groupe Partouche, et un an après celui du groupe Tranchant.**

### **AFP PHOTO MYCHELE DANIAU**

Crise économique, défaut d'attractivité, fin d'un phénomène de mode : le poker en ligne est à la peine avec la disparition du **tiers des opérateurs en une douzaine de mois**. Dernier départ de la table du poker en ligne, celui annoncé vendredi d'un poids lourd des casinos, le groupe **Barrière**, qui exploitait depuis trois ans le site **LB Poker (barrierepoker.fr)** avec La Française des Jeux et **On Line Gaming 3D**.

LB Poker a dit tirer «les enseignements d'un marché internet sensible à la conjoncture économique et structurellement baissier depuis plus d'un an maintenant, avec une dégradation qui s'accroît trimestre après trimestre». Selon une source proche du dossier, LB Poker ne détenait que 4% de parts de marché (PDM) mais comptait à lui seul 40 % des pertes de l'ensemble des opérateurs agréés.

### **Les sites de Poker en ligne ont perdu 36 millions d'euros en 2012**

En 2012, les sites de poker en ligne ont perdu au total 36 millions d'euros, soit 42 % des pertes (85 millions d'euros) enregistrées sur l'ensemble du secteur (paris sportifs et hippiques, poker). Au deuxième trimestre 2013, le poker en ligne a connu une chute sensible puisque le **cash-game** (le joueur, contrairement à un tournoi, entre ou sort à sa convenance) a enregistré 1266 millions d'euros de mises, soit une diminution de 16,4 % par rapport au deuxième trimestre 2012. Il s'agit, selon l'Autorité de régulation des jeux en ligne (Arjel), de la **plus forte baisse constatée depuis l'ouverture du marché**.

**Actuellement, trois opérateurs dominent le marché.** Winamax, opérateur français, premier avec près de 40 % de part de marché, précise à l'AFP sa directrice générale Canel Frichet. Winamax, qui «gagne de l'argent sur le secteur depuis le début de l'année», précède le géant mondial du poker en ligne **Pokerstars** (chiffres non précisés). Le **PMU**, troisième sur le podium, annonce quant à lui qu'il détient actuellement près de 10% de part de marché après avoir multiplié sa part de marché par deux en 18 mois.

### Assiette fiscale

Le forfait du groupe Barrière intervient moins de trois mois après celui de l'autre poids lourd des casinos, le groupe **Partouche**, et un an après celui du groupe **Tranchant**. Désormais, Joa est le dernier grand groupe de casinos à exploiter un site de poker en ligne. Il y a trois ans, les grands groupes de casinos et les indépendants s'étaient rués vers le poker en ligne pour tenter de pallier leurs difficultés. Leur départ du marché en ligne n'arrange rien alors que la profession s'attend à une nouvelle baisse - **au moins 4 %** - du chiffre d'affaires.

## ANNEXE N°3 : HISTORIQUE DU GROUPE PARTOUCHE

Source : <http://www.groupepartouche.com/>

### 1973 - 1990 Un développement dans l'adversité, grâce à un réel savoir-faire

En 1973, Isidore Partouche, rapatrié d'Algérie où il était radioélectricien concessionnaire de la société Philips, reprenait avec l'aide de ses frères et sœurs le casino de Saint-Amand-les-Eaux, avec son établissement thermal et la source d'eau minérale.

Le redressement de ce casino, en grande difficulté, est assuré avec succès en lui appliquant les recettes commerciales « familiales », et permet à Isidore Partouche d'initier un développement qui se concrétise par des acquisitions de casinos dans le Nord de la France. (Le Touquet en 1976, Forges-les-Eaux en 1986, Dieppe en 1988, Fécamp, Bagnoles et Vichy en 1989) et par une création de casino (Calais en 1982).

L'activité d'un casino se limite à cette époque aux seuls jeux traditionnels et la rentabilité des établissements en souffre, mais convaincu de la nécessaire évolution du secteur à terme, Isidore Partouche tisse sa toile, allant dans cette logique visionnaire jusqu'à vendre ses exploitations d'eau de source pour garder ses casinos.

### 1991 - 1995 Une rentabilité accrue et une reconnaissance du métier en Bourse

La rentabilité du Groupe est transformée par l'implantation des machines à sous dans progressivement la totalité des établissements du Groupe. En 1991, le Groupe prend le contrôle du casino Le Lyon Vert à La Tour de Salvagny et de ses filiales, les casinos de Saint-Galmier et de Juan-les-Pins.

Le développement du Groupe se poursuit avec la réouverture des casinos de Berck (1991) et Royat (1992), les rachats des casinos d'Aix-en-Provence, La Ciotat et Palavas (1994). Le Groupe Partouche est le premier groupe de casinos intégrés à faire la démarche d'une introduction en Bourse en France : **le 29 mars 1995, la société Groupe Partouche SA est introduite au second marché de la Bourse de Paris**, par le biais d'une augmentation de capital, qui lui donne les moyens financiers autorisant la consolidation des positions acquises en France et le développement de ses activités, notamment à l'étranger.

### 1995 - 2005 Diversification et croissance externe

Fort de cette notoriété nouvelle et d'une rentabilité croissante, le Groupe procèdera à des opérations de diversification, quant à son activité et son implantation.

Des hôtels viennent s'inscrire dans le panorama du Groupe Partouche, avec l'acquisition en 1997 de l'hôtel 4 étoiles de Juan-les-Pins devenu Le Méridien-Garden Beach, les ouvertures en 2000 du Hilton de la Cité internationale de Lyon et de l'hôtel Aquabella à Aix-en-Provence, l'achat en 2001 du Savoy (devenu 3.14) de Cannes.

Et dès septembre 1995, un premier casino à l'étranger intègre le Groupe suite au rachat du prestigieux casino de la station belge de Knokke. S'ensuivent des créations d'établissements : celle en 1996, en collaboration avec le Club Méditerranée, d'un casino à Agadir au Maroc, celle en 1998 du casino de Djerba en Tunisie sous la forme d'un Pasino, concept original de centre d'animation avec établissement de jeux, et celle en 1999 du Casino de San Roque en Andalousie. Le cœur de métier, soit l'activité casinotière en France, n'est pas oublié avec notamment l'arrivée dans le périmètre du Groupe des casinos de Cabourg et Beaulieu-sur-Mer (1997), du Carlton Casino Club à Cannes (1998) dont le transfert de licence autorisera la réouverture du prestigieux Casino Palm Beach et du casino de Lyon (1999).

Le Groupe s'attache également à faire évoluer le concept même du casino, comme expérimenté à Djerba, et ouvre en 2001 le Pasino d'Aix-en-Provence, casino de nouvelle génération qui rencontrera un grand succès jusqu'à atteindre le second rang français. En 2003, le casino de Saint-Amand-les-Eaux change de site et se transforme en Pasino, trente ans après son acquisition.

En 2002, le Groupe réalise la plus importante acquisition de son histoire. Entre janvier et avril, grâce à **une contre OPA victorieuse sur la Compagnie européenne de casinos**, le Groupe Partouche accueille 22 casinos supplémentaires, soit 18 en France et 4 à l'étranger.

Parallèlement à de nouvelles ouvertures d'établissements (Meyrin en Suisse en 2003 et le Palais de la Méditerranée à Nice en 2004), des arbitrages sont opérés dans le parc d'établissements.

Puis en 2005, une seconde opération de croissance externe significative, lors du rachat du Groupe de Divonne comprenant cinq casinos dont celui de Divonne-les-Bains, vient ponctuer cette période faste qui aura vu le marché des casinos gagner sa maturité.

### **2006 – 2011 L'ouverture aux nouvelles technologies et un contexte difficile**

En avril 2006, Groupe Partouche crée une nouvelle filiale, Partouche Interactive, dédiée au développement de jeux sur de nouvelles plateformes technologiques telles que la télévision, la téléphonie mobile et Internet. D'importantes modifications vont ensuite intervenir dans le cadre réglementaire d'exploitation des casinos. En 2007 débute l'application de la nouvelle réglementation des jeux incluant notamment la possibilité de mixité des jeux et la suppression du droit de timbre à l'entrée des salles de jeux traditionnels. En novembre de la même année, le contrôle d'identité aux entrées est rendu obligatoire pour les casinos français. À ce premier frein à la fréquentation des casinos s'ajoute en 2008 l'interdiction de fumer, très pénalisante pour la clientèle des joueurs.

Un contexte de crise économique viendra également impacter le secteur des casinos à travers la fréquentation des établissements et les moyens financiers de leur clientèle ; Groupe Partouche concentre alors ses efforts dans l'optimisation de sa gestion opérationnelle.

En parallèle, le Groupe entend rester à la pointe des évolutions du métier ; du début des tests du Texas hold'em poker à Aix-en-Provence jusqu'au succès du Partouche Poker Tour, Partouche devient un acteur majeur du poker. Et en 2009, il est le premier à lancer son Megapot, un jack pot multi-sites reliant plus de 200 machines à sous dans plus de 45 établissements. Enfin, en 2010, il obtient une licence d'exploitation du poker dans le cadre de l'ouverture légale des jeux en ligne en France ; et la finale (Main Event) du Partouche Poker Tour Saison 3, en septembre, bat tous les records en accueillant à Cannes, au casino du Palm Beach, 764 joueurs dont les plus grandes stars internationales. Le prizepool (somme des gains remportés par les joueurs finalistes) a été de près de 5,7 M€. L'édition 2011 confirmera le grand succès de ce tournoi.

L'année 2011 voit le déploiement de la solution Pcash (PartoucheCashless), système propriétaire permettant la suppression, à terme, de l'utilisation des jetons. dans les machines à sous.

## **ANNEXE N°4 : IMPLANTATION DU GROUPE PARTOUCHE**

Source : <http://www.groupepartouche.com/>

Depuis l'achat de son premier casino en 1973, le Groupe Partouche a développé son activité et compte désormais **49 casinos dont 42 en France**. Même si l'activité des casinos représente l'essentiel de l'activité du Groupe, il a su se diversifier afin de satisfaire toutes les attentes de sa clientèle.

Ainsi, outre ses activités de jeux, le Groupe Partouche réalise une part de son chiffre d'affaires dans l'hôtellerie, la restauration et le thermalisme qu'il considère comme des activités complémentaires et un moyen privilégié d'offrir à la clientèle les meilleures conditions d'accueil et d'hospitalité.

Le Groupe dispose de :

- **19 hôtels** allant du 3\* au 4\*, avec plus de 1 200 chambres proposées ;
- **130 restaurants** : de la brasserie au restaurant gastronomique en passant par des restaurants à thème. La majorité des établissements propose des espaces réceptifs privés, de taille et de style très variés en fonction des destinations. La diversité des offres est une valeur développée également au niveau des prestations de restauration : repas traditionnel ou thématique, soirée de gala, mariage, stop lunch... Producteur de spectacles, le Groupe Partouche propose également des animations sur-mesure et de qualité, pour accompagner les réceptions.
- **5 Spas et 2 Golfs** : le Groupe Partouche apporte dans ce cadre des solutions « détente & remise en forme », avec soins bien-être, soins esthétiques et aussi cures thématiques dans les spas.

## **ANNEXE N°5 : LES DIFFERENTES ACTIVITES DU GROUPE**

Source : <http://www.groupepartouche.com/>

**Aujourd'hui, il exploite 49 casinos en France, en Suisse, en Belgique, en Espagne et en Tunisie. Le Groupe Partouche, c'est aussi une large gamme d'hôtels, de restaurants gastronomiques, de centres thermaux, de golfs et de plages.**

**CASINOS : L'activité des casinos représente l'essentiel de l'activité du Groupe. Il possède un parc de 49 casinos dont 42 sur le territoire français.**

En France, les jeux autorisés sont notamment les suivants :

- **Les jeux de table :**

- \* Jeux dits de contrepartie : La boule, La roulette anglaise, Le black-jack, le stud-poker de casino, le hold'em poker de casino (jeux de cartes) ;
- \* Jeu dit de cercle : Le Texas Hold'em Poker ;

- **Les machines à sous** : Les machines à sous sont définies par la loi comme des appareils automatiques de jeux de hasard entrant dans les catégories dites « machines à rouleaux » et « jeux vidéo ». Le Groupe Partouche dispose d'un parc important de 5 607 machines autorisées au 31 octobre 2011.

**PASINOS : Le premier Pasino du Groupe Partouche fut situé dans la magnifique ville de Djerba. En France, le premier établissement de ce type fut inauguré à Aix-en-Provence.**

Concept inspiré des casinos de Las Vegas, le Pasino est un complexe de loisirs offrant une combinaison originale de jeux, spectacles, restauration internationale et espaces événementiels.

Conçue pour votre plaisir, cette nouvelle génération de casinos est un espace en constante effervescence !

Ces établissements sont des lieux magiques et uniques en France où se mêlent à la fois jeu et divertissement grand public.

Avec ce concept original, le Groupe rivalise avec les plus grands

**HOTELS :** Le Groupe Partouche met à disposition de ses clients sa large gamme de 19 hôtels allant du 3\* au 5\*, soit 1 100 chambres au total.

Les hôtels du Groupe proposent de nombreuses activités telles que l'équitation, le quad, le tir à l'arc, la randonnée... afin de rendre le séjour toujours plus agréable pour sa clientèle.

**DOMAINES :** Le Groupe Partouche a développé le concept de Domaine afin de proposer à sa clientèle des complexes regroupant l'ensemble des activités qu'il exploite. Les Domaines comportent en général le casino, les hôtels, les restaurants, un SPA et un Golf.

## **ANNEXE N°6 : LE GROUPE EN CHIFFRES**

Source : <http://www.groupepartouche.com/>

**TAB1 : Les parts de marché en France**

	<b>Nombre de casinos exploités</b>	<b>PRODUIT BRUT DES JEUX RÉEL 2012 (EN M€)</b>
Groupe PARTOUCHE	42	560,6
Groupe BARRIERE SAS	34	741,3
Groupe JOA	20	179,1
Groupe TRANCHANT	16	189,7
Groupe COGIT	9	81,7
Groupe EMERAUDE	8	68,8
SFCMC	2	54,8
Autres	65	399
Total	196	2 275

TAB2 : Effectifs par catégorie

CATÉGORIES AU 31 OCTOBRE	2012	2011	2010
Cadres	956	960	984
Agents de maîtrise et techniciens	314	320	316
Employés	3750	3881	4046
Ouvriers	222	245	257
TOTAL	5242	5406	5603

TAB3 : Les éléments du compte de résultat

en M €	2012	2011	2010
Chiffre d'affaires	451,0	464,3	478,1
Achats et charges externes	-147,4	-144,7	-146,4
Impôts et taxes	-19,1	-19,4	-20,8
Charges de personnel	-206,0	-203,6	-206,4
Amortissements et dépréciations sur actifs non courants	-43,5	-44,8	-47,1
Autres produits et charges opérationnels courants	-8,3	-11,6	-6,6
Résultat opérationnel courant	26,7	40,1	50,7
Autres produits et charges opérationnels non courants	-1,5	-4,5	-0,3
Résultat sur cession de participations consolidées	-0,4	1,3	-2,3
Dépréciation des actifs non courants	-15,7	-7,8	-71,2
Résultat opérationnel non courant	-17,6	-11,1	-73,8
Résultat opérationnel	9,1	28,9	-23,0
<b>Résultat financier</b>	<b>-8,0</b>	<b>-13,4</b>	<b>-18,3</b>
<b>Résultat avant impôt</b>	<b>1,1</b>	<b>15,6</b>	<b>-41,4</b>
Impôts sur les bénéfices	-5,9	-10,3	-4,6
Impôt de CVAE	-3,9	-3,3	-6,4
<b>Résultat après impôt</b>	<b>-8,6</b>	<b>2,1</b>	<b>-52,4</b>
Résultat net total	-8,6	2,0	-52,4

## ANNEXE N°7 : Ouverture du nouveau 'Pasino'

---

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/> 22 juin 2006

### AVEC 8 ME D'INVESTISSEMENTS

**Le Havre (76)** Propriété du Groupe Partouche, le nouveau casino a ouvert ses portes jeudi 1er juin. 100 machines à sous sont exploitées, 150 attendent...

Trois restaurants, dont un gastronomique placé pour l'égide de Jean-Luc Tartarin, le chef étoilé du Havre (La Villa Maritime, 1 étoile au *Michelin*), un hôtel de 45 chambres, dont 5 suites, une piscine intérieure, une salle de spectacle modulable de 300 à 800 places, des salles de jeux traditionnels, les machines à sous - 100 dans un premier temps -, 5 étages, une dizaine de milliers de mètres carrés et une architecture, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, entièrement revue au cœur de la ville, là où siégeait jusqu'en février 2005 la chambre de commerce et d'industrie : le nouveau casino du Havre a ouvert ses portes le 1<sup>er</sup> juin.

#### 150 machines à sous en attente

Propriété du Groupe Partouche, ce 'Pasino', selon le vocable maison, est un établissement où se côtoient à fois le monde du jeu, le spectacle, le luxe, la qualité et l'art. **En effet, dans ses engagements pris avec la ville du Havre, qui lui a confié une délégation de service public pour exploiter le nouvel établissement, le Groupe Partouche finance une biennale d'art contemporain.** Pour faire fonctionner le tout, 150 personnes sont embauchées. Pour Partouche, l'ouverture de ce Pasino est une étape importante. Depuis 18 mois, le groupe exploitait un casino provisoire installé dans 900 m<sup>2</sup>, dans les quartiers sud de la ville, dans les anciens docks. Partouche y avait installé un restaurant, dans lequel on retrouvait déjà l'esprit de La Villa Maritime, également propriété de Partouche, ainsi que 50 machines à sous dans un premier temps. Puis sont venues 100 autres bandits manchots. Avec un produit brut des jeux (PBJ) de l'ordre de 5,5 ME pour 100 machines (dans les casinos, 95 % environ du PBJ proviennent des machines à sous), le casino dit 'provisoire' du Havre se classait jusqu'à présent à la 139<sup>e</sup> place du classement des 197 établissements français. **Stéphane Siret**

## ANNEXE N° 8 : Télévision, spectacles et évènements

---

Source : <http://www.groupepartouche.com/>

#### • TELEVISION

La télévision chez Partouche c'est tout d'abord de nombreux programmes pour la France et l'international :

- Le **Partouche Poker Tour**, diffusé dans 59 pays sur Eurosport France et International depuis 2008 (4<sup>ème</sup> saison)
- Le **Charity Poker Festival**, 1<sup>ère</sup> table de poker réunissant 8 stars d'Hollywood pour la bonne cause, diffusée sur NRJ12 en 2009
- Le **Tournoi des As**, 1<sup>ère</sup> émission française de poker réunissant des stars, diffusée pendant 4 saisons sur Paris Première
- **Paris Black Jack**, la 1<sup>ère</sup> émission de Black Jack diffusée en France en 2007 sur Paris Première

- Le **Bruno Vaigasse Show**, programme court humoristique avec Pascal Sellem diffusé sur France 5 en 2009

Mais c'est également 2 chaînes de télévision résolument casinos :

- **Cash TV**, la 1ère casino TV de France diffusée sur le câble, le satellite et sur internet
- **Partouche TV**, véritable fenêtre sur l'univers du Groupe et l'actualité des casinos, elle est diffusée dans les 42 casinos Partouche

## SPECTACLES ET EVENEMENTS

Depuis longtemps, le Groupe Partouche montre son attachement aux divertissements et à la culture. Ainsi, chaque année, nos casinos organisent plus de 3.000 spectacles et animations, et emploient environ 10.000 artistes et techniciens intermittents du spectacle. C'est dans l'optique de toujours vous proposer mieux qu'est né Partouche Spectacle et Evénements.

## PARTOUCHE MEETING & EVENTS

Pour toujours mieux vous servir, vous conseiller et vous accompagner dans l'organisation de vos événements, le Groupe Partouche vous dédie son bureau de ventes : **Partouche Meeting & Events**.

**Partouche Meeting & Events** : un contact unique et votre relais avec tous les établissements du Groupe Partouche. L'équipe Partouche Meeting & Events représente l'ensemble des établissements du groupe Partouche.

A votre écoute, elle vous renseigne et vous conseille sur les destinations et les offres les mieux adaptées à vos attentes. Force de suggestions, elle vous accompagne également dans l'organisation de vos événements..Auprès de Partouche Meeting & Events, vous trouverez toujours le même professionnalisme, la même volonté de vous satisfaire.

## ANNEXE N°9 : Le Domaine du Lyon Vert

---

Source : <http://www.reunir.com/domaine-du-lyon-vert-1658/>

Un véritable art de vivre aux portes de Lyon, Le Domaine du Lyon Vert est à la fois un espace de loisirs et de réceptions. Au cœur d'un parc naturel, Le Pavillon de la Rotonde hôtel & spa 5\* offre un cadre exceptionnel propice à la détente et au bien-être pour satisfaire tous vos besoins.

### LA SITUATION :

Au milieu d'un parc boisé exceptionnel de plusieurs hectares, Le Domaine du Lyon Vert est un véritable complexe de loisirs et de divertissements. Le Pavillon de la Rotonde hôtel & spa 5\*, Relais & Châteaux et le Casino Le Lyon Vert avec ses salles de réception et son restaurant étoilé, forment un lieu unique situé à 15 minutes de Lyon. Des structures idéales pour conjuguer travail et bien-être.

### LES ACCES

**Gares** : Lyon Part Dieu (14 km) ou Perrache (10 km). **Aéroport** : Lyon St Exupéry (35 km). **Route** : A6 : Lyon centre, sortie Porte du Valvert, direction Tassin puis Charbonnières centre. A7 : Lyon centre puis Paris-Roanne-tunnel de Fourvière, sortie

Porte de Valvert, direction Tassin puis Charbonnières centre. A89 : Lyon La Tour de Salvagny zone d'activité, Dardilly, Limonest.

### LES SALLES ET LES SALONS :

Espaces à la lumière du jour et climatisés (hors Chapiteau). Possibilité d'agencement en fonction des demandes.

Les réceptions peuvent être organisées sur les terrasses donnant sur le parc. Terrasse de 1 000 m<sup>2</sup> disponible si le temps le permet.

### LES EQUIPEMENTS

**Compris dans le forfait :** paper board, écran, vidéoprojecteur, téléphone, Internet Wifi, eau minérale. **Equipements sur demande :** sono, éclairage, animations, spectacles ... plus de renseignements sur demande.

### LA RESTAURATION :

Doté d'une vue imprenable sur le parc, le restaurant gastronomique La Ronde offre un cadre Art Déco d'exception au 1er étage du Casino. L'ensemble de la restauration est orchestré par Philippe Gauvreau, chef doublement étoilé au guide Michelin, déclinant avec élégance et créativité une cuisine remplie de soleil et de fraîcheur. Une carte inventive, avec le choix des meilleurs produits et l'accent du terroir, que la brigade adapte aussi bien pour 2 que 400 personnes, ce qui en fait une table incontournable dans le paysage gastronomique Lyonnais

### L'HEBERGEMENT

Le Pavillon de la Ronde hôtel & spa 5\*, avec ses 16 chambres dont 8 junior suites 5\*, offre un bien-être luxueux au cœur d'un parc naturel. Des espaces spacieux qui allient le style des années 30 à une décoration contemporaine. Les suites de 75 m<sup>2</sup> sont dotées de jacuzzi et hammam privés ainsi qu'un coin salon pour un confort inégalé. Connexion Internet Wifi gratuit, climatisation, terrasse privative, accès direct au spa, écran plat, minibar, coffre, ligne directe.

### LES LOISIRS

**Casino :** salle de jeux traditionnels (boule, boule 2000, poker, black jack, bataille), 350 machines à sous, bar, brasserie.

**Spa de 900 m<sup>2</sup> :** piscine couverte, nage à contre courant, hammam, sauna, jacuzzi, soins, bar à ongles O.P.I., salle de fitness.

**Organisation de loisirs :** spectacles et animations. Cours de cuisine et d'œnologie.

**A proximité :** Golf de La Tour de Salvagny (5 km), équitation (4 km), tennis (3 km), domaine de Lacroix-Laval (3 km), VTT, randonnée, lac de pêche (3 km), piscine municipale (1 km).

**A visiter :** Lyon et sa vieille ville (20 mn). La route des vins du Beaujolais...

### LES SERVICES

Accès Internet Wifi gratuit, fax, photocopieur, coffre, presse, room service, billetterie, blanchisserie,

## ANNEXE N°10 : PARTOUCHE ouvre le Pavillon de La Rotonde

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/> Jeudi 8 septembre 2005

**Charbonnières-les-Bains (69)** Dans la périphérie lyonnaise, **à proximité immédiate du casino Le Lyon Vert et à un jet de pierre du restaurant La Rotonde, doublement étoilé par le guide Michelin**, un hôtel de luxe propose ses 16 chambres depuis le 25 août.

L'information est laconique. « *Le Groupe Partouche enrichit son offre luxe à Charbonnières-les-Bains avec des prestations haut de gamme.* » L'Hôtel des Thermes dans le parc du casino n'est plus qu'un lointain souvenir. Et ce nouvel hôtel de charme, attendu depuis de longs mois, a enfin ouvert ses portes.

« *Cet hôtel de charme doté de 16 chambres allie subtilement style 1930 et décor contemporain* », dit-on chez Partouche, où la vocation casinotière n'empêche pas quelques incursions dans le domaine hôtelier. La décoration de chacune des chambres (50 m<sup>2</sup> et 65 m<sup>2</sup> pour les junior suites) a été pensée de façon unique avec confort (climatisation, écran plasma) et salle de bains spacieuse (hammam et baignoire jacuzzi) dans les suites.

Ajoutons des salons, un bar avec cheminée et terrasse, un spa de 900 m<sup>2</sup> avec piscine, jacuzzi, sauna, hammam, salle de musculation et solarium, et l'on aura une plus juste idée de ce Pavillon de La Rotonde qui vient tout juste d'ouvrir ses portes !

**Jean-François Mesplède**

## ANNEXE N° 11 :

### Le restaurant étoilé intègre l'hôtel Le Pavillon de La Rotonde

#### Le restaurant étoilé va déménager

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/> jeudi 29 janvier 2009

**Lyon (69)** À partir de mars, **La Rotonde, installé dans le casino Le Lyon Vert à La Tour-de-Salvagny, et son chef, Philippe Gauvreau, déménagent à Charbonnières-les-Bains, dans le nouveau restaurant du Pavillon La Rotonde, l'hôtel 4 étoiles luxe avec spa situé à quelques mètres du casino.**

À nouvelle année, nouveau départ. À l'occasion de son 16e anniversaire, le restaurant du casino, dirigé par **Philippe Gauvreau**, 2 étoiles au *Michelin*, **s'offre une seconde vie. Il rejoint définitivement** Le Pavillon de La Rotonde (2005), hôtel grand luxe de 6 étages de 900 m<sup>2</sup>, disposant de 8 chambres de 55 m<sup>2</sup> et d'autant de suites de 75 m<sup>2</sup>, d'un spa de 900 m<sup>2</sup> en sous-sol avec vue sur un parc de 2 ha à Charbonnières-les-Bains. Les travaux, en voie d'achèvement, ont nécessité un investissement total de 1,5 million euros. L'ensemble appartient au groupe Partouche, propriétaire du casino Le Lyon Vert. L'ouverture de la nouvelle Rotonde devrait avoir lieu début mars. « *L'une des raisons de ce transfert est, entre autres, une meilleure lecture pour les clients touristes dans les différents guides, avec une assimilation hôtel-restaurant dans le sens d'une véritable unité de lieu* », confie Philippe Gauvreau. Ainsi, le but est-il de créer un « *écrin complet* » qui proposera des prestations haut de gamme tant en matière d'hébergement que de restauration. Le choix de l'hôtel se fera à travers sa table.

**Le bien-être à tous les niveaux**

Pour le futur restaurant d'une superficie de 200 m<sup>2</sup>, conçu en fer à cheval dans les anciens espaces terrasses du Pavillon, Philippe Gauvreau entend conserver la convivialité des tables, une certaine intimité, afin que les clients se sentent « *comme dans une grande maison* », mais aussi « *élever le niveau d'accueil et du service* ». « *Pas d'importants changements dans la carte* », annonce le chef, en évoquant un « *jumelage avec le spa* » dans un esprit de « *bien manger* » avec des plats plus diététiques. **Le nouveau lieu gastronomique aura, bien entendu, à faire ses preuves pour reconquérir les 2 étoiles de l'ancienne Rotonde. Sonia Delzongl**

**Gauvreau... sous son nom !**

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/> mardi 10 mars 2009

**Charbonnières-les-Bains (69).** Après avoir œuvré au restaurant La Rotonde pendant seize ans, **Philippe Gauvreau**, chef doublement étoilé, a ouvert une adresse à son nom, au sein du Pavillon de la Rotonde, le 6 mars dernier.

**Un court déplacement de quelques hectomètres et l'établissement, jusqu'alors implanté dans l'enceinte du casino « Le Lyon Vert » à La Tour de Salvagny dans la périphérie lyonnaise, s'est transporté au « Pavillon de La Rotonde » le luxueux hôtel du Groupe Partouche à Charbonnières-les-Bains.**

Un décor contemporain sobre et chaleureux, une salle à manger ouvrant sur le parc thermal et une cuisine qui ne triche pas avec la vérité des goûts et des produits : Philippe Gauvreau épaulé en cuisine par **Fabrice de Flue** et en salle par **Frédéric Fass** et **Alain Gousse** (sommelier) entend poursuivre sa marche en avant vers les sommets étoilés.

Le chef doublement étoilé développe, dans **cet établissement à son nom** et dans sa cuisine de 260 m<sup>2</sup>, une cuisine de saison, gorgée de soleil, et s'ingénie à travailler ses assiettes comme des aquarelles. La décoration de la salle est feutrée, dans une palette déclinée du vert anis au brun, dans le prolongement du parc.

Le restaurant Philippe Gauvreau intègre l'écrin du Pavillon, qui abrite un hôtel 4 étoiles luxe de 16 chambres ou suites au luxueux confort, allant de la chambre classique de 55 m<sup>2</sup> à la Junior suite de 75m<sup>2</sup> (hors terrasses) ; et un spa, à mi-chemin entre la thalassothérapie et l'institut de beauté.

**ANNEXE N° 12 : Philippe Gauvreau va ouvrir une brasserie****Avec la brasserie et le restaurant étoilé, Philippe Gauvreau va mener deux activités de front**

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/> mardi 3 avril 2012

**Tassin-la-Demi-Lune (69)** En mai prochain, le chef doublement étoilé ouvrira une brasserie à Tassin-la-Demi-Lune, dans l'ouest lyonnais. Il restera néanmoins aux commandes du Pavillon de la Rotonde, à Charbonnières-les-Bains.

L'emploi du temps de **Philippe Gauvreau** s'annonce chargé ces prochains mois. Le chef deux étoiles Michelin du Pavillon de la Rotonde (groupe Partouche) à Charbonnières-les-Bains (69) se lance en parallèle dans une nouvelle aventure, en ouvrant

une brasserie de 430 m<sup>2</sup> dans le nouveau quartier de Tassin-la-Demi-Lune, face à la mairie. « *Cela faisait longtemps que j'avais envie de mener un projet de A à Z. Et la brasserie me semble un concept porteur* », explique le chef. L'établissement, dont le nom est tenu secret, disposera de 150 couverts, et d'une grande terrasse en L. Le cadre se voudra contemporain, avec beaucoup de bois. Le chef a d'ailleurs fait appel à l'architecte **Hervé Moreau** et à la société de design Zebra.

### Cuisine créative

Philippe Gauvreau, qui reste aux commandes de son restaurant étoilé, jonglera ainsi avec ses deux affaires. Pour l'épauler, il comptera sur le soutien de sa femme, **Valérie**, qui gèrera sur place l'intendance. Le chef signera la carte, qui se voudra créative et inspirée, fidèle à son style. « *Je qualifierais la carte d'épicurienne. Elle sera construite autour de trois produits emblématiques : le saumon, le foie gras et les œufs* », avoue-t-il. Une épicerie-vente à emporter sera également aménagée dans cette brasserie ouverte 7 jours sur 7. Le ticket moyen devrait tourner autour de 25 € au déjeuner, et 40 € le soir. **Stéphanie Pioud**

### Philippe Gauvreau ouvre la brasserie Halles 9

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/> mercredi 11 juillet 2012

**Tassin-la-Demi-Lune (69)** Le chef étoilé vient d'ouvrir une brasserie dans une commune de l'ouest lyonnais qui propose une cuisine créative dans un cadre contemporain.

Cela faisait longtemps qu'il en rêvait. **Philippe Gauvreau**, chef du restaurant deux étoiles, Pavillon de la Rotonde, à Charbonnières-les-Bains (69), dont il reste aux commandes, a enfin ouvert sa brasserie, Halles 9, dans le nouveau quartier de Tassin-la-Demi-Lune. Il tente l'aventure avec son associé **Fabrice de Flue**, son second depuis douze ans à Charbonnières. Ce dernier est d'ailleurs le chef de cuisine de cette brasserie de 450 m<sup>2</sup>, qui propose également un espace traiteur et épicerie fine. « *La carte se veut épicurienne et créative, avec notamment une déclinaison originale autour de l'œuf, du saumon et du foie gras. Notre priorité reste la fraîcheur et la qualité des produits avant tout* », assure Fabrice de Flue.

### Une grande sobriété

Cette cuisine créative est d'ailleurs à l'image du cadre contemporain de la brasserie. Pour preuve, l'œuf géant qui trône à l'entrée ou encore le mur en rondins de bois. Même si l'ensemble reste d'une grande sobriété. « *Il n'y a rien d'ostentatoire ou de superflu, car on a recréé une ambiance qui reflète la personnalité du chef. Pour cela, on a privilégié les tons et matières naturels pour créer une ambiance chaleureuse* », explique **Erick Berchet-Moguet**, gérant de la société de design Zebrand, qui a aménagé la brasserie. L'établissement est ouvert sans interruptions. **Stéphanie Pioud**

## ANNEXE N° 13 : Le retour au sein du Casino

### Philippe Gauvreau quitte le Pavillon de la Rotonde !

Source Michel Godet Publié dans De Tables ... octobre 2012

Après de nombreux bruits de couloir et de rumeurs circulant dans la ville, nous sommes en mesure de vous confirmer que le chef doublement étoilé Philippe Gauvreau va quitter le Pavillon de la Rotonde le 31 octobre prochain, pour aller... 50 mètres plus loin.

En fait, **c'est une sorte de retour à la case départ**, puisque le chef va retourner dans le bâtiment principal du casino le Lion Vert, là où se trouvait le restaurant gastronomique auparavant.

A priori, à part un rafraîchissement, peu de travaux seront réalisés. Alors quid du Pavillon de la Rotonde ? Personne ne le sait vraiment ou alors personne ne veut le dire maintenant. Il est vrai que du côté Lion Vert, c'est le silence radio le plus total.

Nous ne sommes pas persuadés que ce déménagement enchante le chef qui avait largement pris ses marques gastronomiques au Pavillon, un lieu à son image, tout en espérant voir briller une étoile de plus. Mais me direz-vous, un bon chef doit le rester partout. Ajoutons cependant que le cadre y est malgré tout pour beaucoup.

**D'aucun disent que cette situation est la résultante de l'ouverture par Philippe Gauvreau de sa propre brasserie, Halle 9, à Tassin-la-Demi-Lune ce printemps, avec d'anciens collaborateurs du Pavillon, du reste.**

Cela peut paraître étonnant, dans la mesure où le chef avait semble-t-il averti les propriétaires du Casino, qui lui auraient même donné quitus.

Quoi qu'il en soit, le 1<sup>er</sup> novembre prochain, Philippe Gauvreau se déplacera d'une cinquantaine de mètres avec ses deux étoiles, pour retourner dans son ancien et premier restaurant, afin de satisfaire une clientèle de gastronomes, dont la cause lui est totalement acquise.

Espérant aussi que tout cela n'engendre pas de la tension entre les divers protagonistes, de la part desquels on aurait aimé plus de transparence que de bruits de couloir !

Au fait, le Wine & Business Club présidé par Me Bruno Allart, appréciera-t-il ce nouveau lieu à sa juste valeur pour ses réunions mensuelles, qui mêlent œnologie, gastronomie, convivialité et business ? *Michel Godet*

**Gastronomie : Philippe Gauvreau et Casino Lyon Vert, le divorce ?**

Source : <http://www.latribune.fr/> 18 octobre 2012

Le célèbre chef est contraint de quitter le Pavillon La Rotonde et de rapatrier ses fourneaux au Casino Lyon Vert. Un « retour en arrière » qui cristallise un profond conflit humain, économique, stratégique avec le propriétaire de l'établissement, le Domaine Lyon Vert (Groupe Partouche).

Cruel retour aux sources. **En mars 2009, il avait quitté le bâtiment historique du Casino Lyon Vert (Tour-de-Salvagny, dans la cossue banlieue lyonnaise) et**

**installé son établissement gastronomique quelques mètres plus loin, dans le superbe Pavillon la Rotonde** transformé en complexe hôtel-spa 5 étoiles de 16 chambres. **Trois ans et demi plus tard, Philippe Gauvreau emprunte le chemin inverse et réinvestit le lieu d'origine**, dont les travaux de réhabilitation ont principalement consisté à retendre la moquette et à rafraîchir les murs. Entre temps, des événements humains, économiques, et financiers ont conduit la direction du Domaine Lyon Vert, propriétaire de l'ensemble, à cette funeste décision.

Avec le décès en juin 2011 du président du conseil d'administration Serge Partouche disparaissent l'initiateur, l'architecte et l'ardent défenseur du complexe de luxe et d'un restaurant qu'il avait accepté de baptiser du nom du cuisinier - initiative, qui, selon nos sources, aurait déplu à la tutelle du Groupe Partouche ; le retour dans l'antre originel signifiera d'ailleurs son retrait. L'épouse de Serge Partouche, Chantal (\*), qui lui a succédé aux commandes de l'enseigne, ne semble pas avoir manifesté le même soutien, et les relations entre l'employeur et son réputé salarié sont notoirement empoisonnées. Le « punit-elle », comme le soutiennent des observateurs autorisés, d'avoir ouvert à Tassin-la-Demi-Lune la brasserie Halles 9, en mai 2012, avec deux associés - dont son fidèle lieutenant Frédéric Fass - alors même, assure-t-on dans l'entourage du chef, « qu'évidemment, surtout après dix-neuf ans de mariage, la direction du Domaine Lyon Vert avait été non seulement informée du projet dès sa naissance mais aussi sollicitée, sans succès, pour y être associée » ?

Le climat est délétère. Et le contexte économique propre au complexe de luxe et au groupe Partouche n'est guère favorable. Un complexe au sein duquel l'établissement gastronomique aurait mobilisé pour son aménagement près de 2 M d'euros d'investissements et affiché un déficit, lors du dernier exercice, de 280 K. « C'est oublier qu'en trois ans l'exploitation a permis de combler 1,7 M d'euros de pertes initiales, laissant espérer l'équilibre prochainement.

Le Pavillon La Rotonde, désormais dépouillé de son fleuron gastronomique, « sans doute la direction va-t-elle chercher à s'en défaire auprès d'un groupe hôtelier ». Dans ce contexte, le sentiment de trahison et l'écœurement semblent innover les esprits « victimes » de ce retournement stratégique. Lequel ne devrait pas laisser le Guide Michelin insensible ; impossible d'imaginer dans de telles conditions le prestigieux Guide rouge accorder le 3ème sésame tant espéré. Et même rien n'assure que le pire, une dégradation synonyme d'effondrement instantané de la fréquentation, soit exclu.

## **ANNEXE N° 14 : Les avis clients sur la brasserie**

Source : <http://www.tripadvisor.fr/>

80 avis • Excellent : 11 • Très bien : 23 • Moyen : 16 • Médiocre : 22 • Horrible : 8

**Avis écrit le 9 novembre 2013** : Un net effort a été fait et on peut maintenant se parler sans devoir crier !

Service très médiocre : erreurs, lenteur, décontraction limite ...

Cuisine correcte, mais ceci reste trop cher pour une simple brasserie

**Avis écrit le 18 octobre 2013** : Je suis quand même surprise de cette avalanche de mauvaises appréciations sur le personnel, les plats et les prix. Nous fréquentons régulièrement cette brasserie, et nous sommes totalement fans de la cuisine. Nous prenons très souvent le menu du jour et c'est toujours un vrai plaisir de voir avec quel goût les

plats sont préparés, et en plus les présentations sont soignées. En ce qui concerne le personnel il est vrai que c'est parfois très énervant d'attendre et d'être ignorés par des soi-disant serveurs, ça nous est arrivé aussi, mais ce n'est pas du tout la réalité quotidienne heureusement! Des difficultés à recruter du personnel je suppose que Halles 9 n'est pas la seule brasserie à connaître ça ! La brasserie par elle-même est magnifique, mobilier, déco tout y est. Quant aux prix, entrée-plat 19,50€ rapport qualité-prix il n'y a rien d'exagéré ! Nous continuerons à fréquenter Halles 9 en leur souhaitant de rester très très longtemps pour notre plus grand plaisir.... en tous cas c'est pratiquement toujours plein, c'est donc qu'ils ne sont pas si mauvais que ça !

**Avis écrit le 16 octobre 2013 :** Est-ce vraiment Philippe Gauvreau qui a ouvert cet endroit ?? Mis à part une déco splendide, ni l'accueil ni la qualité de la cuisine ne sont au rendez-vous. Il manque un pilote dans ce restaurant à la dérive. Des assortiments apéritifs servis en verrines relativement ratés et sans assaisonnements ( comment peut on rater un taboulé??), un tartare de bœuf avec une sauce mayonnaise passé au mixeur, des cuissons pas respectées, et un moelleux au chocolat avec un gout de frigo et une crème glacée peu goûteuse. Un service peu professionnel, on ne se soucie pas de savoir si cela vous plaît ou non. On m'avait déconseillé d'y aller, j'ai quand même voulu tenter l'expérience, en plus résidant dans le quartier, mais j'aurais mieux fait de passer mon chemin.

**Avis écrit le 13 octobre 2013 :** petit dimanche pré automnal. Il reste un peu de soleil, les tables sur la terrasse accueillent le promeneur pour l'heure de l'apéro. Il est 11h50 lorsque nous prenons place... d'autres personnes ont eu des consommations, le bar est donc en activité nous disons nous en toute logique... au bout de 15 minutes à papoter nous ne voyons toujours pas de serveur. et allons demander en salle, une consommation. Là l'ambiance est tendue, froide...le patron houspille semble t'il un serveur... un autre serveur à qui je m'adresse me dit sans ménagements et en montrant bien son tatouage d'homme se croyant musclé, de m'adresser à celui qui s'occupe de la terrasse, comme leur territoire n'est pas marqué sur leur tablier, je galère, en trouve un, commande, retourne en terrasse, attends, les minutes passent. Je pars tranquillement en entendant au loin d'autres rouspétances... le métier de l'accueil n'est pas donné à tout le monde...et la vie est bien triste lorsque l'on est obligé d'accueillir et servir lorsque l'on en a pas du tout envie....

**Avis écrit le 12 octobre 2013 :** Plus de 2 heures d'attente pour obtenir le plat principal après l'entrée c'est scandaleux c'est prendre le client pour moins que rien !!!!. Nous avons stoppé le repas sans prendre de dessert. De plus nous avons payé 100€ pour entrée et plat + vin dont un supplément de 4€ par personne pour la garniture du plat à 23€ par personne !!! Une honte après une telle attente.