



NEWS

10

2009

VOUS SOUVENEZ-VOUS?

AU MOIS D'AOÛT DERNIER, NOUS AVONS ORGANISÉ UN GRAND JEU CONCOURS QUI CONSISTAIT À RÉPONDRE CORRECTEMENT À 5 PETITES QUESTIONS!

EN JEU? UNE SÉLECTION DE 6 BOUTEILLES DE VIN!

VOUS AVEZ ÉTÉ TRÈS NOMBREUX À PARTICIPER, MAIS SEULEMENT 2 D'ENTRE VOUS TOUS ONT FAIT UN SANS FAUTE! DU COUP, IMPOSSIBLE DE LES DÉPART-AGER...

EN CONCERTATION AVEC LE JURY, IL A ÉTÉ DÉCIDÉ (POUR NE PAS FAIRE DE JALOUX!) QUE LA SÉLECTION DES 6 BOUTEILLES DE VIN SERAIT PARTAGÉE ENTRE LES 2 GRANDS GAGNANTS DE CE CONCOURS!

VERDICT GAGNANT:

- M. LALARDIE PAUL
- M. LACAVE BENOIT

Le Régent
hôtel & Spå
Plage de La Baule - Pornichet

Grain de Folie
restaurant
Produits frais & Cuisine folle!



HOTELcert
11 rue François de Ploeghem
44317 LA PLAZNE SAINT DENIS Cedex

Logis

N°3 édition
octobre 2009

QUOI DE NEUF... CHEZ NOUS, EN OCTOBRE?

Déjà le mois d'octobre! Septembre est passé à une vitesse! Normal, à la rentrée tout se précipite: emmener les enfants à l'école, aller au boulot, sortir le chien, aller chercher juju à la salle de sport et lili à la danse... Il est donc grand temps de reprendre de bonnes habitudes, de laisser place aux petits gestes du quotidien qui font qu'on se sent bien. Au Régent, on a un programme pour vous.

Nos idées:

on découvre le menu SPECIAL "Saveurs d'Octobre" du 2 au 25 octobre 2009, et on en profite pour jouer au jeu concours organisé pour gagner de très beaux lots! On profite de nos forfaits weekends d'automne pas chers et sympas, on réserve un massage drainant dans le Spa et on oublie tout!

2003:

- chambre 402 adaptée aux personnes à mobilité réduite

- mise en place d'un parking privée handicapée à l'arrière de l'hôtel

2007:

- rénovation du restaurant avec rampe d'accès

- 2 grands sanitaires accessibles avec rampe de maintien

- création d'une rampe d'accès en bois à l'arrière de l'hôtel pour faciliter l'accès à la salle petit-déjeuner et au SPA

- signalisation adaptée aux déficients visuels : couleur, revêtement des sols...

- sensibilisation globale du personnel

2008:

- création d'une deuxième chambre handicapée 404 (toilettes, douche et meubles adaptés)

2009:

- création d'un guide d'accueil en écriture brail pour les déficients visuels

- Investissement dans une boucle magnétique installée à l'accueil pour amplifier le son et faciliter la communication pour les déficients auditifs

- Embauche au sein de la brigade en cuisine d'une personne atteinte d'un handicap

LABELLISATION TOURISME ET HANDICAP

Nous sommes dotés d'un nouveau label! Si, si, et en plus un label dont nous sommes très fiers puisqu'il s'agit du label tourisme et handicap. Ca y est, depuis le 21 août, vous pouvez voir sur le pas de notre porte un logo sur fond bleu avec une petite maison qui vous sourit. Ce label est tout d'abord le fruit du travail du ministère du tourisme en partenariat avec plusieurs associations qui identifient les équipements et les sites touristiques accessibles aux personnes atteintes de handicap.

Dès 2003 Le Régent était déjà sensibilisé à l'accueil des personnes atteintes d'un handicap puisque nous avons une chambre handicapée et une place de parking handicapée privée. Mais tout s'est véritablement enchaîné à partir de l'année 2007... lorsque la direction a prié la décision de rénover le restaurant.

Après une série de travaux spécifiques nous avons décroché notre label national non pas pour une, ni pour deux, ni pour trois, mais pour quatre familles de handicap: moteur, visuel, auditif et mental.



On a travaillé dur car c'est un engagement sérieux que de vouloir assurer de façon pérenne, un accueil de qualité et surtout TOUT public!

Qu'est-ce que cela implique de nouveau pour Le Régent, allez-vous me demander? Et bien c'est avec plaisir que je vais vous répondre:

- une boucle magnétique pour les déficients auditifs
- des plans inclinés pour les déficients moteurs

- un affichage adapté pour les mal voyants et les personnes souffrant d'un handicap mental
- une deuxième chambre en rez-de-chaussée avec toutes les normes adaptées (salle de bain et toilettes immenses avec barre de maintien)
- deux rampes d'accès (une pour notre restaurant "Grain de folie" et une pour l'hôtel "Le Régent").

Enfin, le 12 et 13 septembre dernier, le Régent s'est associé au projet de l'association "sillage de saint-nazaire" afin de permettre aux personnes porteuses d'un handicap de découvrir la voile. Nous souhaitons de tout coeur que cette initiative se renouvelle chaque année afin que plus personne ne reste sur le quai!

PORTRAIT

William Kervella

Apprenti cuisinier au Grain de Folie

Chose promi... Chose due! Nous vous l'avons annoncé dans la gazette du mois de juin, désormais chaque mois une des personnes du staff "Régent et Grain de folie" se fera "tirer le portrait"! Ce mois-ci on s'est intéressé à l'un de nos apprentis cuisiniers: William Kervella!

Né à Paris et fils de boulanger, à 16 ans William est en 2ème année de C.A.P au C.F.A (Centre de Formation des Apprentis) de Saint-Nazaire. Pour les non-initiés au C.A.P, William partage son temps entre l'école (1 semaine) et l'immersion en entreprise (3 semaines).

Avant son apprentissage il était en 3ème technologique, et le moins qu'on puisse dire en discutant avec lui, c'est que



les stages en cuisine il en a fait plus d'un! Voyez par vous-même: au Carpe Diem d'Escoublac, à La Villa et au Vieux Carrillon à La Baule, pour terminer sa course chez nous, à Pornichet, au GRAIN DE FOLIE!

Au sein de la brigade, William se charge plus particulièrement de préparer les Entrées et les Desserts, mais devrait bientôt passer au "chaud" (apprentissage de la cuisson) avec notre Chef Pascal Perrais.

En juin 2010, quand il terminera son C.A.P, William espère pouvoir enchaîner sur un B.P cuisine (Brevet Professionnel) réalisable en 2 ans. Ainsi, il continuerait à se former en effectuant de nombreux stages (hé oui encore!) sur Paris ou à l'étranger (avec une certaine préférence pour l'Angleterre et l'Australie).

A bon entendeur...