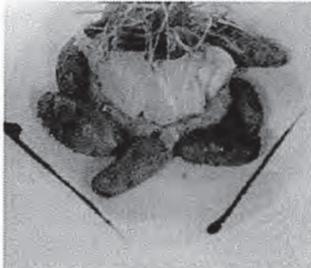


Quelques avis sur les sites de notation

Site TripAdvisor

Le Puck garder

31 Rue D'oberstdorf, 74120 Megève, France
 0457199796 Site Web E-mail



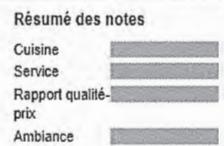
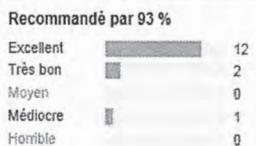
Classé n° 2 sur 69 restaurants à Megève
 15 Avis

Catégorie de prix : 18 € - 37 €
 Cuisines : française
 Conseillé pour : Cuisine locale
 Type de restaurant : Sur réservation
 Mettez à jour les informations concernant ce restaurant



6 photos de visiteurs

15 avis de voyageurs TripAdvisor Écrire un avis



“De faux avis passent toujours à travers les filtres de Tripadvisor” recueilli par Geoffrey Le Guilcher, 27 juin 2012

Tripadvisor ne devrait plus “revendiquer ou laisser entendre” que les avis postés sur son site proviennent de “vrais voyageurs, ou sont honnêtes, réels ou fiables”. Le 1er février, l’Advertising Standard Authority (ASA), gendarme anglais de la publicité, rendait en ces termes sa décision concernant le site leader mondial des avis de voyageurs sur le Web. Tripadvisor nous répondait alors que cette affirmation allait “à l’encontre du bon sens”.

En juillet 2011, devis à l’appui, nous avons démontré dans une enquête que des entreprises françaises et étrangères vendaient de faux avis. Ces agences d’e-réputation brouillaient l’identification de leurs ordinateurs en utilisant notamment des serveurs proxis ou des clés 3G. Après plusieurs plaintes d’hôteliers, Tripadvisor assure avoir mis en place quelque vingt-cinq filtres afin de contrôler la fiabilité des commentaires postés par ses utilisateurs. Il y a six mois, le site a également remplacé son slogan “Reviews you can trust” (Avis de confiance) par le plus modeste “Reviews from our community” (Avis de notre communauté).

Dans l’émission Spécial investigation de Canal +, diffusée lundi 25 juin et intitulée “Vacances : derrière la carte postale”, une caméra cachée s’est glissée dans une petite ferme de contenu basée à Madagascar. Toute la journée, des employés y fabriquent tranquillement de faux avis, destinés notamment à être postés sur Tripadvisor. “Aucun système n’est fiable à 100%”, se défend – comme précédemment pour la décision de l’ASA – Artiné Mackertichian, porte-parole France de Tripadvisor. Nous avons interviewé Frédéric Audran, de l’agence de presse Story Box Press, qui a réalisé cette enquête avec Capucine Graby pour Canal +.

Pouvoir refuser de figurer sur TripAdvisor

En réponse à l'article « Le Synhorcat assigne Tripadvisor, Expedia et Hotels.com en justice » et à l'annonce du report de délibéré au 4 octobre 2011, Alain BIGEARD, Directeur de l'Hôtel Caron de Beaumarchais, Paris souhaite apporter sa contribution au débat :

1er point

Il est inadmissible qu'un hôtel ne puisse pas choisir de ne pas figurer sur un serveur, notamment TripAdvisor. La réponse de TripAdvisor : « ce sont les internautes qui font le site, un hôtel n'a pas à décider car ce sont les internautes qui font le site ». Tout commerçant peut refuser d'être sur un guide, si c'est son choix. Je suis surpris que personne ne soulève d'abord ce problème avant de parler de son dysfonctionnement.

2ème point

Il ne faut pas oublier que TripAdvisor bénéficie de la notoriété de tous les hôtels listés (c'est-à-dire la quasi-totalité des hôtels du monde) : quoi de plus facile pour arriver en tête sur tous les moteurs de recherche et faire beaucoup d'argent avec les publicités qu'un tel placement suscitent.

Il faut bien rappeler que TripAdvisor n'est autre qu'une filiale d'Expedia. Les clients l'ignorent complètement.

3ème point

Ce serveur truqué, avant de se servir des hôteliers, prend les internautes et nos clients pour des imbéciles. Mon hôtel ne figure sur aucun des serveurs de réservation : Booking, Expedia... C'est mon choix, que mon emplacement, ma faible capacité d'accueil, une notoriété me permettent.

Ne pouvant pas ne plus figurer sur TripAdvisor, j'ai pas eu d'autre choix que de me servir de TripAdvisor, essayer d'en tirer profit : il m'a donc fallu payer TripAdvisor pour faire apparaître correctement mon hôtel avec une photo choisie et bénéficier d'un renvoi sur les coordonnées de l'hôtel (tél, lien sur le site de l'hôtel).

Je suis bien placé : 97ème sur Paris avec une note à 4,5. [...]

Je suis surpris que tous les hôtels acceptent ce système.

4ème point

TripAdvisor a fait beaucoup de mal aux guides, beaucoup font aujourd'hui faire leur travail par les blogs des internautes et ont abandonné leur point de vue critique et leur travail rédactionnel...A se demander s'ils vont continuer à visiter les établissements. Je ne retrouve aucun de ses points soulignés par mes confrères et syndicats. À mon sens ils sont la clef et la porte ouverte de tous les dysfonctionnements de TripAdvisor comme de bien d'autres serveurs liés au tourisme.

Alain BIGEARD 7 juillet 2011 par Hôtel Caron de Beaumarchais

Conditions de vie et de travail des saisonniers

En Savoie, le logement freine l'emploi

Val d'Isère (73) Dans les Alpes du nord, le métier de l'hôtellerie restauration se décline en deux pratiques très différentes selon si l'on se situe en station ou en vallée. Être serveur en hiver à Tignes présente peu de similitudes avec le même emploi, à l'année, à Annecy. Dans les vallées, il est difficile de trouver du personnel. Cette carence vient en partie de l'attrait qu'exercent les stations. Cependant, malgré la perspective d'un salaire plus élevé, il faut trouver à se loger, à un prix qui ne soit pas exorbitant. Car en Savoie, le tourisme est le secteur clef de l'économie. Il mobilise un peu plus de 22 000 emplois directs avec un chiffre d'affaires induit estimé à environ 50 % du PIB. Tour d'horizon avec différents professionnels.

www.lhotellerie-restauration.fr/journal/emploi, jeudi 3 mars 2011 16:59

Christophe Beauque, l'Altiport, hôtel-restaurant 3 étoiles à Méribel

“Je paie un salarié au minimum 1 300€, nourri et logé”

“Ici, il faut travailler dur, mais cela paie. Je suis parti de rien et maintenant, je suis hôtelier-restaurateur et très heureux de l'être. Les clients affluent. Ils ont des gros moyens. Ils sont moins regardants sur les prix si la qualité est au rendez-vous. Le contexte économique permet de le faire. Par contre, c'est physiquement très éprouvant. Il y a aussi le problème des salariés. Il est très difficile de recruter. Beaucoup sont attirés par les sports d'hiver, et ne se rendent pas compte qu'il faut travailler pendant quatre mois comme des fous. Les rémunérations sont ici beaucoup plus fortes. Par exemple, je paie un salarié au minimum 1 300€, nourri et logé. Les logements sont hors de prix. Je paie un studio 6 000 € pour quatre mois de saison. Il y a aussi le problème du transport. Nous rencontrons de grosses difficultés de transport à chaque chute de neige.”

Luc Reversade, propriétaire de La Fruitière et de La Folie douce à Val-d'Isère

“Si nous voulons bien loger nos salariés, nous perdons en rentabilité”

“Le principal problème que nous rencontrons, c'est le logement. Le prix de l'immobilier est exorbitant. Il n'y a aucune logique économique à acheter ou louer pour loger le personnel. Le prix d'un studio est de 1 500 € par mois. Nous devons y appliquer des charges, car c'est un avantage en nature. Il y a aussi le chauffage, l'électricité, etc. En moyenne, un salarié coûte à son patron 7 000 € par mois. Autre aspect du problème : si nous voulons bien loger nos salariés, nous perdons en rentabilité. Les saisonniers se plaignent avec raison des mauvaises conditions d'hébergement, et les patrons, du coût d'un salarié. Personnellement, je suis un patron heureux avec des employés heureux. Tant pis si j'ai une faible rentabilité : mes employés sont bien logés, bien payés et formés. Dès qu'ils intègrent la maison, ils suivent une formation. Des agences spécialisées les forment au management, au coaching, à l'expression corporelle pour savoir parler aux clients. Cette année, beaucoup d'artistes nous ont rejoints, car la **Folie douce** est un concept où la musique et la danse tiennent une grande place.”

I. Gary et Kevin partent faire la saison à Megève – Bayeux

Les deux Bayeusains prendront la direction de la Haute-Savoie, début décembre. Ils y ont décroché un job dans la restauration, dans le cadre d'une opération menée par la Mission locale.

Pourquoi ? Comment ?

Comment Gary et Kevin sont-ils parvenus à décrocher ce job durant la saison hivernale à Megève ?

Par le biais d'une action menée par la Mission locale du Bessin au Virois, qui guide les jeunes de 16 à 25 ans vers l'emploi. Le 18 octobre, 12 jeunes du Calvados ont été accompagnés à un forum de la saisonnalité organisé à Albertville. « **C'est la 3e année consécutive que nous menons cette opération**, explique Mathieu Thureau, chargé des relations avec les entreprises à la Mission locale. **Cette année, 200 employeurs étaient présents pour près de 4 000 offres proposées, essentiellement dans l'hôtellerie-restauration.** » [...]

Benoît LASCoux, jeudi 08 novembre 2012

II. Montagne. Un saisonnier et son amie tués dans un incendie

Un saisonnier et sa compagne ont péri dans l'incendie de leur fourgon aménagé, jeudi soir, à La Clusaz. Un drame qui rappelle la précarité dans laquelle vivent bon nombre d'employés des stations de ski. [...]

«Un choix de vie»

Ce drame soulève à nouveau la question de l'accueil de ces travailleurs temporaires dans les stations, envers du décor des vacances au ski. La municipalité de La Clusaz a pris hier, dans l'urgence, des mesures pour tenter de reloger au plus vite les dix autres saisonniers vivant dans des camions, sur le même parking. [...]

www.letelegramme.com, 5 janvier 2013

Données prévisionnelles

En 2014, les investissements et la mise en place du label Maître restaurateur devraient permettre une amélioration sensible de l'activité. (Hausse de 5 % en 2015/2016 puis de 4 % en 2016/2017).

Chiffre d'affaires global 2013/2014		TOTAL HEBDOMADAIRE	TOTAL HAUTE SAISON	TOTAL HEBDOMADAIRE	TOTAL MOYENNE SAISON	TOTAL HEBDOMADAIRE	TOTAL BASSE SAISON
			11 semaines		18 semaines		20 semaines
MIDI	TICKET MOYEN HT		26,51 €		25,49 €		24,65 €
	QUANTITE	259	2 849	214	3 852	159	3 180
	CA € HT	6 867	75 537	5 454	98 172	3 920	78 400
SOIR	TICKET MOYEN HT		36,08 €		36,01 €		35,33 €
	QUANTITE	375	4 125	240	4 320	212	4 240
	CA € HT	13 530	148 830	8 643	155 574	7 489	149 780
Totaux restauration			224 367		253 746		228 180
Chalet ventes à emporter	CA € HT	2 660	29 260	1 960	35 280	1 720	34 400
	TOTAUX	23 057	253 627	16 057	289 026	13 129	262 580

Prévisions de charges**1- Achats consommés vendus**

On appliquera un taux moyen de 30 % du chiffre d'affaires HT global.

2- Charges de personnel

- Les charges de personnel augmenteront de 3% chaque année

Salaires hebdomadaires 2014/2015	Hypothèses				
	Haute saison	Moyenne saison	Basse saison	Congés	Annuelle 2014/2015
NOMBRE DE SEMAINES	11	18	20	3	52
SECOND DE CUISINE	565 €	565 €	565 €	565 €	29 380 €
CHEF DE PARTIE	1 260 €	1 134 €	420 €	420 €	43 932 €
COMMIS DE CUISINE	536 €	536 €	357 €	357 €	23 755 €
PLONGEUR	527 €	527 €	527 €	527 €	27 404 €
MAITRE D'HOTEL	1 606 €	1 486 €	402 €	402 €	53 660 €
COMMIS DE SALLE	389 €	389 €	389 €	389 €	20 228 €
Total des 6 salariés	4 884 €	4 637 €	2 661 €	2 661 €	198 359 €
				CHARGES SOCIALES	89 262 €
				MASSE SALARIALE	287 621 €

Rémunérations des deux gérants :

- Lors des deux premières années, les 2 gérants qui sont affiliés au régime des travailleurs non-salariés (TNS), seront rémunérés mensuellement à 1 500 euros nets chacun plus 40 % de charges sociales.
- En 2016/2017 la rémunération annuelle sera de 25 000 euros nets, chacun plus 40 % de charges sociales.

3- Les coûts d'occupation :**• Loyer**

La redevance de la DSP est de 48 000 euros par an et elle augmentera de 3 % par an

• Amortissements

Les dotations aux amortissements des différentes immobilisations sont de 8 333 euros par an.

• Charges financières

L'ouverture d'un découvert bancaire va générer des charges financières de 2 500 euros en 2014/2015 réduite à 2 000 euros sur chaque exercice suivant.

4- Financement du projet

L'emprunt sera contracté le 1er septembre 2014 aux conditions suivantes :

- taux d'intérêt 4 % l'an,
- remboursement en 6 annuités constantes de fin de période,
- premier remboursement le 31 septembre 2015.

5- Informations diverses

Impôts sur les sociétés :

- jusqu'à 38 120 euros, le taux réduit de 15 % est applicable
- au-delà, il est de 33,33 %.

On considère que le bénéfice imposable correspond au résultat comptable avant impôt.

Investissements et financement

Les montants ont été fixés à partir des devis des entrepreneurs pressentis pour exécuter les travaux

Les investissements prévus sur la période

Investissements	2014/2015	2015/2016	2016/2017
Rénovation et mise aux normes	50 000 €		
Total des investissements à réaliser	50 000 €	0 €	0 €

Le financement des investissements 2014/2015

Apports en capital	5 000 €
CAPITAL	5 000 €
Apports en comptes courants	25 000 €
MARTIN	12 500 €
OLIVIER	12 500 €
Emprunts	50 000 €
EMPRUNT	50 000 €
Total des financements	80 000 €
Ecart de financement	30 000 €

EXTRAIT DU TABLEAU D'AMORTISSEMENT DE L'EMPRUNT

Echéances	Capital début	Intérêts	Amortissements	Annuités
31 septembre 2015	50 000,00	2 000,00	7 538,10	9 538,10
31 septembre 2016				
31 septembre 2017				

PLAN DE FINANCEMENT

Arrondir à l'euro le plus proche

Éléments de calcul	2015	2016	2017
BESOINS DE FINANCEMENT			
Investissements		
Remboursement des emprunts	7 840	8 153
Total des besoins (1)
RESSOURCES DE FINANCEMENT			
Capacité d'autofinancement
Fonds propres		
Emprunt		
Total des ressources (2)
Solde année : (2) - (1)
Solde cumulé

COMPTE DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL
Arrondir les montants de produits et charges à l'euro le plus proche

Compte de résultat	2014/2015	%	2015/2016	%	2016/2017	%
CA restaurants			741 598	88 %	771 272	88 %
CA Chalet Vente à emporter			103 887	12 %	108 042	12 %
Total des produits d'exploitation		100 %	845 485	100 %	879 314	100 %
Consommations nettes de matières			253 646	30 %	263 794	30 %
Marge brute			591 840	70 %	615 520	70 %
Salaire brut (Salariés)			204 310	24 %	210 439	24 %
Charges sociales (Salariés)			91 940	11 %	94 698	11 %
Autres charges du personnel	25 000		25 875	3 %	26 859	3 %
Salaire brut (Dirigeant)			36 000	4 %	50 000	6 %
Cotisations TNS			14 400	2 %	20 000	2 %
Charges de personnel			372 525	44 %	401 996	46 %
Frais généraux	83 200		86 112	10 %	89 384	10 %
Résultat brut d'exploitation			133 203	15 %	124 140	14 %
Dotations aux amortissements			8 333		8 333	
Charges financières			3 698		3 385	
Redevance DSP			49 440		50 923	
Coûts d'occupation			61 471	8 %	62 641	7 %
Résultat courant avant impôt (RCAI)			71 732	7 %	61 499	7 %
Impôt sur les bénéfices			16 922	2 %	13 511	2 %
Résultat de net l'exercice			54 810	6 %	47 988	5 %