



LE BINÔME THIERRY MARX & ERIC ABIHSSIRA CANDIDAT À LA PRÉSIDENTENCE DE L'UMIH

Paris, 3 octobre 2022 - Le chef étoilé Thierry Marx et le président de la Fédération Hôtellerie Restauration et Tourisme Nice Côte d'Azur, Eric Abihssira, ont déclaré leur candidature commune à la présidence confédérale de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH). L'élection se déroulera le 27 octobre 2022.

Chef, citoyen et entrepreneur engagé, Thierry Marx ne compte ni son temps ni son énergie pour défendre les intérêts d'un métier et d'un secteur dont il s'obstine à faire bouger les codes depuis le début de sa carrière. Voix écoutée et respectée de ses pairs - il est membre fondateur du Collège Culinaire de France - des sphères politiques, économiques et médiatiques, il met sa popularité, son sens de l'action et sa capacité à fédérer les énergies au service de combats qu'il a chevillés au corps : transmission des savoirs, formation professionnelle, (ré)insertion par le travail, défense d'un modèle économique à fort impact social et environnemental.

Thierry Marx :

« Je suis candidat à la présidence de l'UMIH pour me mettre au service de la profession. Je veux être le porte-voix de toutes nos entreprises, et pas seulement de ses success stories. Aujourd'hui, avec Eric Abihssira, nous nous présentons avec un projet, des propositions, que nous soumettons aux adhérents. L'UMIH est un formidable catalyseur d'idées. Nous allons donc, ensemble, poursuivre nos discussions, nos débats pour les enrichir et finaliser cette feuille de route qui, je le souhaite, marquera les quatre prochaines années de notre organisation. »

Figure incontournable de l'hôtellerie azurée, Eric Abihssira est rôdé à la représentation syndicale de sa profession. Élu patron des hôteliers et restaurateurs de la métropole niçoise en juin 2022, cet amoureux du métier est un homme de terrain qui défend les intérêts de ses consœurs et confrères à travers son engagement syndical depuis 30 ans. Il se présente aux côtés de Thierry Marx à la présidence de l'UMIH en qualité de colistier.

Eric Abihssira :

« Thierry et moi souhaitons poursuivre le travail entrepris par l'UMIH et les fédérations de France et des Outre-mer, pour répondre à l'urgence de la situation de notre secteur, aux changements profonds de la société et à leurs impacts sur nos entreprises. Je souhaite demeurer au contact quotidien de nos adhérents pour les représenter et défendre leurs intérêts le plus efficacement possible. »

A l'écoute active de la profession, Thierry Marx et Eric Abihssira ont construit un projet et des propositions autour de trois grands axes pour faire face aux nombreux défis que doit relever le secteur face à la crise.

Rassembler toute la profession pour défendre la compétitivité et la rentabilité des entreprises

- En soutenant la trésorerie des entreprises et la capacité d'investissement.
- En contribuant à faire du tourisme une priorité de l'économie française.
- En créant des conditions de concurrence justes et pérennes.

Aider toutes les entreprises à s'adapter aux transformations en cours : •

- En renforçant l'attractivité des métiers de l'hôtellerie et de la restauration : former vite et mieux, attirer de nouveaux talents et les fidéliser.
- En soutenant les entreprises dans leur transition numérique.

Soutenir la ruralité et devenir le fer de lance d'une profession écologiquement responsable.

A propos de Thierry Marx



Décrocher les étoiles, Thierry Marx sait mieux que personne le travail colossal et les sacrifices que cela implique tant il a travaillé pour être reconnu par la profession. Aujourd'hui, et après un parcours qui ressemble plus à un road movie qu'à un CV de chef, il est considéré comme l'un des cuisiniers les plus

populaires, merci Top Chef, et créatifs, qui découvre des saveurs avec passion, entre tradition et innovation, filières courtes et produits d'exception. Il suffit de l'écouter parler de son métier avec passion, sincérité, respect et modestie, pour deviner le code moral de ce grand chef. Car Thierry Marx est un homme engagé. Ses actions, il les mène aussi hors de ses cuisines, pour se mettre au service des autres. En 10 ans, il a construit le réseau Cuisine Mode d'Emploi(s) qui a permis à plus de 4 000 personnes éloignées de l'emploi de prendre un nouveau départ dans la vie en se formant gratuitement aux métiers de la restauration. Depuis septembre, il est le porte-parole de Bleu-Blanc-Cœur. Un bon moyen de se faire l'écho d'une profession consciente de son impact social et environnemental, qui ne cherche pas de coupable mais trouve des solutions. Cet objectif, le chef doublement étoilé le porte depuis ses cuisines et ses écoles. Demain, il ambitionne de le poursuivre avec l'UMIH.

A propos d'Eric Abihssira



Eric Abihssira est un homme heureux, investi et passionné par sa profession, figure de proue du rayonnement de la région niçoise. Si on lui avait dit, il y a 35 ans, qu'il serait le nouveau patron des hôteliers et restaurateurs de la Métropole niçoise, il aurait souri. Et pourtant, atteint par le virus de l'hôtellerie, il découvre un

univers où les parcours et les cultures se mélangent. Comme beaucoup d'adhérents de l'UMIH, il a construit sa place, sans emprunter la voie royale, mais en participant, pas à pas, à toutes les tâches du quotidien d'un hôtelier, pour parachever sa carrière en qualité de Directeur Général du Best Western plus Nice Cosy Hôtel ****. Cette ascension, il la doit en grande partie aux valeurs d'ingéniosité et de curiosité transmises par son père, avec un sens relationnel plus que développé et, surtout, le goût de l'effort et du challenge. Au point qu'en 2017, après seulement deux mois de préparation, le voilà grimant 5 640 m pour atteindre le sommet du mont Elbrouz, dans le Caucase (Russie). Aujourd'hui, il gère ses équipes sur le terrain dans un savant mélange entre directif et participatif et se tient prêt pour un nouveau défi au service de sa profession.

