

L'Hotellerie

Restauration

10 JUILLET 2008 N° 3089

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

5 RUE ANTOINE BOURDELLE · 75737 PARIS CEDEX 15 · TÉLÉPHONE 01 45 48 64 64 · FAX 01 45 48 04 23 · E-MAIL : journal@lhotellerie-restauration.fr · ISSN 1151-2601

COUP D'ŒIL
ET DE FOURCHETTE PAGE 5



Gourmandises
et saveurs à
l'Entre Pots
de Pézenas
PAR CAROLINE
MIGNOT

M 01692 - 3089 - F: 3,00 €



PROPOSITION DE DIRECTIVE SUR LES TAUX RÉDUITS À BRUXELLES

Le 28 novembre 2005, une opération escargot bloque la capitale. En tête de cortège, André Daguin, président de l'Umih.

Rarement un dossier n'aura autant mobilisé la profession que la baisse de TVA en restauration. La présidence française à la tête de l'Union européenne mais surtout la volonté de Nicolas Sarkozy à faire adopter cette mesure ont redonné confiance aux professionnels qui la réclament haut et fort depuis de nombreuses années. La Commission européenne vient de présenter une proposition de directive qui permettrait aux États membres de mettre en place un taux réduit en restauration. Le coup d'envoi de la dernière ligne droite semble être donné.

LIRE PAGES 2 ET 3



Controverse autour de la gastronomie française

Lire page 2

La mission française du patrimoine et des cultures alimentaires prépare activement le dossier de candidature de la France bientôt soumis à l'Unesco pour inscrire les arts culinaires français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Nicolas Sarkozy défend le projet. D'autres n'en voient pas l'intérêt. La commission des affaires culturelles du Sénat a demandé à Catherine Dumas, sénatrice UMP, de faire le point sur la question. Au même moment, Chérif Khaznadar, président de l'Assemblée générale des États parties à la convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (Unesco), dit clairement que la gastronomie française est une notion trop vaste qui n'a aucune chance. En revanche, les savoir-faire et les pratiques ont leur place. La diplomatie entre en scène.

PAGE 8

Le Studio Equip'Hôtel 2020 explore les tendances de demain

PAGE 9

Le Shangri-La de Paris sera la vitrine du groupe chinois en Europe

PAGES 11-12

Loi de modernisation du marché du travail : tout ce qui change

PAGE 32

À Nice, le restaurateur Christian Plumail fête la libération d'Ingrid Betancourt

ATTENTION !

En raison du 14 juillet, le prochain numéro de votre hebdomadaire paraîtra avec un jour de décalage

20 CANDIDATS À STAVANGER EN NORVEGE

PAGE 4



Le podium : le Norvégien Geir Skeie, le Danois Jasper Kure (à gauche) et le Suédois Jonas Lundgren (à droite).

Le Bocuse d'or Europe remporté par le Norvégien Geir Skeie

Le jeune cuisinier de 28 ans est le vainqueur de la première édition européenne du concours, qui vient de se dérouler à Stavanger en Norvège. Il part donc à Lyon disputer le Bocuse d'or, fin janvier 2009. Il a empoché un chèque de

12 000 euros. Un podium très scandinave, avec en deuxième position le Danois Jasper Kure et le Suédois Jonas Lundgren sur la troisième marche. Le prochain Bocuse d'or Europe aura lieu en 2010 à Genève, en Suisse.