



LE GIBIER AU RESTAURANT : LES RÈGLES À RESPECTER



DAVIGEL

Même si ce produit devient de moins en moins saisonnier, grâce à une réglementation assouplie et des campagnes françaises toujours plus giboyeuses, l'arrivée de l'automne est l'occasion pour nombre de restaurateurs de remettre le gibier à leur carte. Néanmoins, les professionnels ne peuvent pas se permettre de vendre tout et n'importe quoi, et doivent respecter scrupuleusement les dates d'ouverture et de fermeture de la chasse. Parmi les obligations à suivre, les règles d'hygiène et de traçabilité vont être renforcées via notamment, du côté des chasseurs, la mise en place d'une fiche d'examen du gibier. Une mesure qui ne sera pas sans conséquence sur le produit vendu en restaurant. Autre nouveauté, un label Gibiers de chasse-Chasseurs de France arrive pour plus de lisibilité et de mise en valeur des produits du terroir.

À L'OCCASION DE LEUR PREMIER SHOWROOM PAGE 10

Carton plein pour les gouvernantes générales



Patricia Richard, chargée de communication, Corinne Veyssière, présidente de l'AGGH Paris-Île-de-France et sa vice-présidente Françoise Samuel.

L'Association des gouvernantes générales de l'hôtellerie a rempli son contrat, destiné à mettre en avant ses partenaires : de nombreux visiteurs professionnels se sont rendus à ce forum le 21 septembre et ont pu y nouer des contacts, trouver des idées et rencontrer des collègues.

POUR 272 MILLIONS D'EUROS

PAGE 10

Accor vend les murs de 158 établissements hotelF1

PLUS DE 300 INVITÉS À LA SOIRÉE PARISIENNE

PAGE 3

Un coup de jeune pour Tante Louise



De g. à d. : Jo Olivereau, fondateur des Relais & Châteaux, et Jaume Tàpies, son président actuel, entourent Dominique Loiseau, aux côtés de Corrado Neyroz, délégué Italie des Relais & Châteaux, de Blanche Loiseau et de Patrick Henrrioux (La Pyramide, à Vienne).

Construit en 1929 et racheté en 1998 par Bernard Loiseau, la cuisine du restaurant a bénéficié d'une rénovation complète pour fêter en beauté ses 80 ans : la société Matinox vient de livrer des équipements sur mesure.