



## Les bonnes nouvelles de la conjoncture

# Accor accroît son chiffre d'affaires de 5,3 % au premier semestre de l'année 2004



Parmi les établissements haut de gamme d'Accor, les hôtels américains - ici le Sofitel de Washington - contribuent à la croissance du chiffre d'affaires du groupe : + 19,8 % au 1er semestre 2004 !

Serait-ce enfin l'augure d'une bonne et belle reprise que la profession attend avec impatience depuis plusieurs mois ? Pour le premier semestre 2004, Accor, premier européen de l'hôtellerie et toujours parmi les leaders mondiaux, enregistre une hausse de 5,3 % de son chiffre d'affaires, le second trimestre ayant marqué une accélération avec un + 6,2 % sur la même période de 2003. Est-ce véritablement une tendance qui s'inscrit dans la durée et qui devrait concerner l'ensemble de la profession ? Cette semaine également, la Société du Louvre (Concorde et Envergure) a annoncé une hausse du chiffre d'affaires de 7 % pour le premier semestre. Tous les observateurs croisent les doigts pour que la tendance se confirme enfin solidement.

page 5

## Tribune libre : pourquoi la Faght n'a pas signé

Dans une tribune libre à lire en page 8, le président de la Faght, Jacques Jond, explique la position de son organisation et les raisons qui l'ont conduit à ne pas signer l'accord du 22 juillet.

page 8

## Euro Disney toujours en difficulté

Malgré une activité en hausse de 4 % de ses parcs à thème, Euro Disney continue à souffrir d'une conjoncture médiocre, notamment dans ses hôtels, dont les recettes ont fléchi de 5 % au cours des 9 premiers mois de l'exercice 2003-2004, clos le 30 juin dernier. Et pendant ce temps, la communauté financière s'interroge sur l'efficacité des mesures prises pour redresser la barre.

page 5

## Recette :

Dos de turbotin poêlé au fenouil sec et ail nouveau



De chef à chef p. 22

## Vous avez la réponse page 9

■ Appliquer tout de suite le Smic de droit commun ou attendre encore ? Précisions

■ Un salarié blessé suite à une bagarre dans l'entreprise peut être considéré en accident de travail

■ La grille des salaires de la CCN des CHR du 30 avril 1997 n'a pas changé au 1er juillet 2004

## A Marseille

# L'éthylomètre fait monter la vente du vin !

Ce n'est pas une pagnolade de plus sur le compte des habitués du Vieux-Port qui auraient abusé de boissons anisées. Le patron bien connu de La Côte de Bœuf, Paul Léaunard, dont l'établissement dispose d'une des plus belles cartes de vins de la région, vient de constater un phénomène inattendu : depuis qu'il a installé 2 éthylomètres pour ses clients, les ventes de vin ont... doublé !

page 21



## En poste à l'étranger : les ambassadeurs de la gastronomie française

Travailler hors des frontières dans les métiers de la cuisine ? Une vieille tradition pour les jeunes talents de l'Hexagone qui n'hésitent pas à partir parfois loin. Mais pour réussir son expatriation, les temps ont changé : adaptabilité, connaissance des traditions locales, maîtrise de l'anglais, diplomatie, tous ingrédients indispensables à la réussite d'une expérience hors des frontières de la douce France.

page 2

## L'Europe à 25 : coup d'œil sur l'hôtellerie en Hongrie

A la rencontre de l'Occident et de l'Orient, la Hongrie, qui connut les fastes de l'Empire ottoman avant de passer sous la souveraineté des Habsbourg, est aujourd'hui une destination touristique très prisée dont profitent notamment les hôteliers de Budapest. Rencontre avec les dirigeants des principaux établissements de la capitale magyare.

page 6