

# L'Hôtellerie

## Restaurations

27 JANVIER 2005 N° 2909

PAGE 39

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 16

3€

L'HEBDO DES PROFESSIONNELS DES C.H.R.

LHOTELLERIE.FR

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



Peter Goossens

UN NOUVEAU 3 ÉTOILES  
EN BELGIQUE

LE CRI D'ALARME DE JACQUES JOND

PAGE 10

## L'HÔTELLERIE SAISONNIÈRE SE MEURT EN FRANCE

Dans un dossier très documenté, le président de la Fagihl révèle la disparition à vitesse grand V des établissements saisonniers français. En moins de 10 ans, ce type d'hôtellerie a perdu 134 hôtels

dans les Alpes de Savoie, 94 dans les Pyrénées, 96 en Auvergne... Une véritable hémorragie qui ne devrait pas laisser le gouvernement insensible. Tout du moins on l'espère !



Jacques Jond : un appel pressant aux pouvoirs publics.

PAGE 2

'Des métiers, un avenir', du 22 février au 11 avril, pour promouvoir le recrutement et favoriser la formation



PAGE 8

Quel avenir pour l'hôtellerie indépendante française ?

PAGE 9

Exclusif : le bilan 2004 des chaînes hôtelières intégrées

PAGE 12

Le nouveau mode de rémunération des heures supplémentaires

PAGE 32

Yoann Hue, directeur du restaurant Michel Bras Toya au Japon

PAGE 33

Denis Courtiade, directeur de salle au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris (VIII<sup>e</sup>), a décroché son BTS hôtellerie-restauration par le biais de la validation des acquis de l'expérience (VAE)

PAGE 40

À la télé : Cyril Lignac, chef de cuisine, sous les projecteurs de l'émission *Oui Chef!* sur M6.

EN CÉDANT SA PLACE À DEUX DE SES ENFANTS

PAGE 4



## Gérard Cagna rend ses 2 étoiles au Michelin pour viser le Bib Gourmand

Certains trouveront la démarche audacieuse. Gérard Cagna, 60 ans l'an prochain, au firmament de la cuisine française avec 2 étoiles au *Michelin* en son Relais Sainte-Jeanne à Cormeilles-en-Vexin (95), vient d'écrire à Jean-Luc Naret, directeur du *Guide Rouge*, pour lui annoncer sa prochaine retraite et, par la même occasion, libérer ses enfants de leur "vieux barbare" de père afin

qu'ils puissent prendre leur envol. Donc, renoncer aux 2 étoiles tant convoitées par ailleurs. Et décrocher - pourquoi pas - un Bib Gourmand. Quant au futur retraité, il entend notamment se consacrer à un mémoire à l'École Pratique des hautes études de la Sorbonne sur la fracture historique et le christianisme antique. Intello mais pas trop, Gérard, s'il vous plaît.

VENDRE SON ENTREPRISE

PAGE 14

## Cession de fonds de commerce ou de titres ?

VOS QUESTIONS

PAGE 15

### Nos réponses Spécial fiscalité

- Doit-on mentionner la TVA sur les notes de restaurant ?
- La règle de TVA des 3/4 des forfaits pour un séminaire
- Les éléments de comparaison lors d'un contrôle fiscal

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

## Victoire de l'équipe de France

Christophe Michalak, chef pâtissier du Plaza Athénée à Paris, Philippe Rigollot, chef pâtissier du restaurant Pic à Valence, et Frédéric Deville, pâtissier à Thonon-les-Bains, ont remporté la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui se déroulait pendant le Sirha à Lyon. La médaille d'argent revient aux Pays-Pays, et les États-Unis arrivent en 3<sup>e</sup> position sur 19 pays en lice.

