

L'Hôtellerie

Restaurations

17 MARS 2005 N°2916

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

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

PAGE 38



Sabine Sagaert

RENCONTRE EXCLUSIVE AVEC
LA NOUVELLE PRÉSIDENTE
D'INBEV FRANCE

IL N'EST JAMAIS TROP TÔT POUR Y PENSER

PAGES 33-34

COMMENT CÉDER SON ENTREPRISE À SES ENFANTS

De nombreux gérants d'hôtel, de bar ou de restaurant, arriveront à la retraite d'ici à une dizaine d'années et souhaiteront faire perdurer l'entreprise familiale en la transmettant à leurs enfants. En raison des incitations fiscales instaurées par les pouvoirs publics pour encourager les donations d'entreprise aux enfants, c'est le moment de se pencher sur la question.



MALGRÉ UN EXERCICE 2004 EN DEMI-TEINTE

PAGES 9-10

Les deux leaders de l'hôtellerie française tirent leur épingle du jeu

Malgré un contexte géopolitique peu propice au tourisme et une économie en petite forme, Accor et la Société du Louvre sont parvenus tous deux à améliorer leur

profitabilité au terme de 2004. Forts de ces résultats positifs, accompagnés de décisions stratégiques tels l'investissement de 1 Md€ de Colony dans Accor

et la poursuite du rapprochement des activités hôtelières au sein de Louvre Hotels pour la Société du Louvre, les deux groupes poursuivent leur internationalisation.

VOS QUESTIONS

PAGE 13

RENDEZ-VOUS DES CHEFS

Nos réponses

- Pas de réduction de cotisation repas pour un contrat de qualification
- Vous devez avoir un exemplaire de la convention collective dans votre entreprise
- Association des barmen de France

Hommage à Fernand Point

Patrick Henrioux a rendu hommage à Fernand Point, son illustre prédécesseur, au restaurant La Pyramide à Vienne, le 8 mars. À l'occasion du 50^e anniversaire de la mort du premier chef à obtenir 3 étoiles au guide *Michelin*, il avait invité des confrères à déguster un repas composé des grands classiques de Fernand Point. Une gerbe a été déposée sur la tombe du cuisinier.

Pierre Troisgros, Régis Marcon, Paul Bocuse, Patrick Henrioux, André et Claude Terrail, Philippe Gauvreau, Alain Ducasse et Jean-Paul Lacombe.



PAGE 2

9 concepts sélectionnés pour les Palmes du Leaders Club 2005



PAGE 11

Premier bilan de saison dans les Alpes du Nord

PAGE 35

Deux restaurants d'application ont ouvert en Corse

PAGE 36

Recette de chef à chef : Crumble au chèvre

PAGE 37

Fraîch'attitude et Printemps Bio : les bonnes attitudes pour prendre soin de sa santé et de l'environnement

PAGE 43

Parité hommes-femmes dans les CHR : un vaste chantier

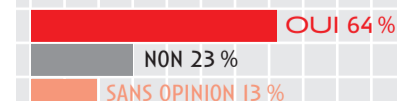
PAGE 44

Serge Ferron, une diversification originale

SONDAGE LHOTELLERIE.FR

À la question : Êtes-vous favorable à la création de nouvelles licences IV ?

Vous avez répondu :



La profession évolue. La création de nouvelles licences IV n'est plus assimilée, semble-t-il, à une baisse de la valeur du fonds.