

L'Hôtellerie

Restauraration

19 AOÛT 2005 N° 2938

PAGE 21

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 8

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



De chef à chef

HOMARD BRETON EN PAPILOTTE DE
SAN DANIELE, ARTICHAUX VIOLETS

À LA SUITE DE CONTRÔLES D'HYGIÈNE 'MUSCLÉS'

PAGES 2-3

PAGE 4

LE RAS LE BOL DE LA PROFESSION

Quatrième génération
aux commandes du
restaurant lillois
À L'Huîtrière



PAGE 5

Après 11 ans aux côtés
d'Alain Ducasse, Pascal
Bardet prend son envol
à Menton

PAGE 6

L'un des fleurons
art déco de la côte
basque accroche
l'enseigne Mercure

PAGE 6

15 ans après sa
fermeture, l'Hôtel
du Commerce renaît à
Bessèges dans le Gard

PAGE 7

La Provence fait
son show en Chine
pour attirer une
nouvelle manne
de touristes

PAGE 20

Naissance d'un club
hôtelier à Saint-Malo

PAGE 20

Un nouveau président
pour le club hôtelier
de Rennes

PAGE 22

Cuisinez la Mirabelle
de Lorraine



Francis Attrazic, vice-président de l'Umih, aux côtés de Jean-Claude Mari (à gauche), chargé du tourisme auprès de la mairie de Nice, de Hubert Boivin (à droite), président départemental des cafetiers, restaurateurs et métiers de nuit des Alpes-Maritimes et d'autres professionnels lors de la conférence de presse donnée le 13 août à l'office de tourisme de Nice.

Après l'annonce de la saisie de
2,6 tonnes de denrées avariées
depuis le début de la saison

estivale sur la Côte d'Azur, Francis
Attrazic, vice-président national
de l'Umih, a dénoncé "le ras le bol

de la profession qui est montrée
du doigt chaque fois qu'il y a un
problème de société".

RESTAURANTS DE PLAGE

PAGE 24

Au Havre, tables neuves pour plage à la mode

SONDAGE L'HOTELLERIE.FR

À la question

Logez-vous vos saisonniers ?

Vous avez répondu

NON 50 %

OUI 44 %

SANS OPINION 6 %

Un effort s'impose encore afin de faciliter le recrutement
l'année prochaine.

UNE PÉNICHE TRANSFORMÉE EN CAVEAU DE DÉGUSTATION PAGE 5

Un bar à vins au fil de l'eau

Amarré sur les berges
toulousaines du Canal du
Midi, l'Enotilus propose une
carte d'une centaine de vins et
une cuisine du marché simple
et efficace. Un concept
développé par deux jeunes
œnologues, Carole Feilhes
et Xavier Moroy, passionnés
par leur métier.

