

L'Hôtellerie

Restaurations

18 AOÛT 2006 N° 2990

PAGE 21

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 8

3€

L'HEBDO 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

PAIN D'ÉPICES DE TOMATES
ET MOZZARELLA, CAMEL
DE POIVRONS

AU 1^{ER} SEMESTRE 2006

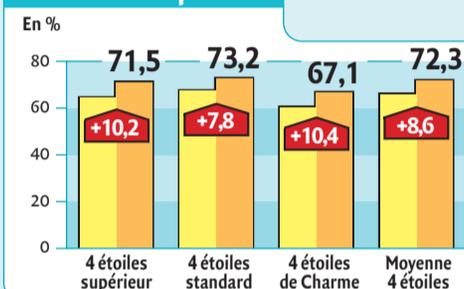
PAGES 6-7

PAGE 3

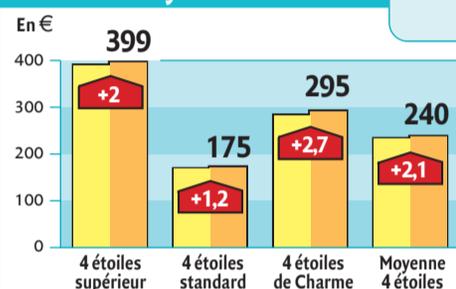
L'HÔTELLERIE FRANÇAISE REDRESSE LA TÊTE

L'HÔTELLERIE PARISIENNE HAUT DE GAMME - CUMUL À FIN JUIN 2006

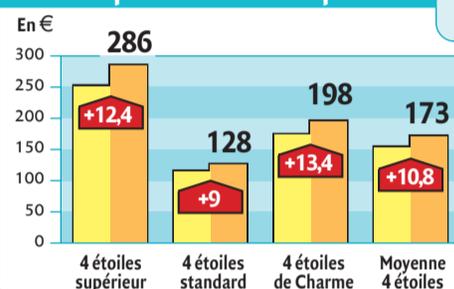
Taux d'occupation



Recette moyenne chambre



Revenu par chambre disponible



Chiffres à l'appui, le ministre de l'Économie et des Finances, Thierry Breton, affirme que "tous les feux sont passés au vert". Selon lui, l'économie française se serait même installée dans une sorte de cercle vertueux. Reste que le rebond de la croissance française ne profite pas à tout

le monde. La restauration indépendante n'en voit pas la couleur - selon les dernières données du baromètre L'Hôtellerie Restauration/Conso CHD. Par contre, l'hôtellerie française profite de l'amélioration de la situation économique. Au terme du 1^{er} semestre 2006,

toutes les catégories d'hôtels ont ainsi observé une hausse sensible de leur chiffre d'affaires hébergement. Une bonne nouvelle d'autant que cette progression résulte pour l'essentiel d'un accroissement de la demande pour le haut de gamme et d'un gain de prix moyen pour le milieu de gamme.

La restauration en mouvement dans le Perche, destination prisée des Parisiens



PAGE 4

L'Hôtel du Chemin des Dames dans l'Aisne : une affaire de famille

PAGE 5

La restauration indépendante au régime sec au 1^{er} trimestre

PAGE 21

'Sur L'Pouce' : une solution snaking clés en main pour vendre davantage

PAGE 22

Faites de votre carte un atout : Alinéa Café à la loupe

PAGE 24

Histoire de ... La nouvelle vie d'Olivier Couraud, hôtelier à Toulouse

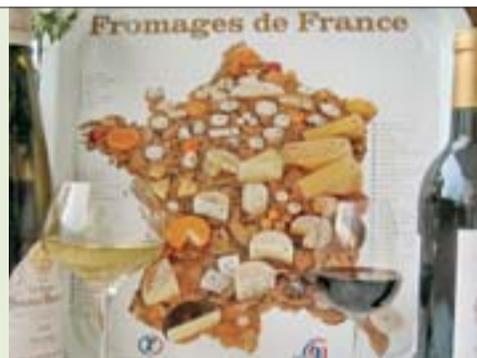
UN DÉBAT ÉTERNEL

PAGE 23

Sur le fromage, rouge ou blanc ?

Une question fondamentale qui hante la société française depuis des lustres entretient des controverses sans fin et contribue au maintien de positions dogmatiques intangibles. Non, il ne s'agit ni de métaphysique, de psychanalyse ou de conception économique, mais de l'éternel dilemme typiquement hexagonal :

sur le fromage, rouge ou blanc ? Notre éminent consultant Paul Brunet, Meilleur sommelier de France et auteur d'ouvrages qui font autorité, aborde sans préjugés cet épineux problème de tout restaurateur qui entend aussi orienter le choix de ses clients pour leur plus grande satisfaction gustative.



Sans trancher définitivement, bien sûr, car il n'y a certainement pas de vérité révélée dans la rencontre du vin et du fromage.



UN SITE INTERNET POUR LES PROFESSIONNELS DU CHR QUI RECHERCHENT

UN SERVICE

UN MATÉRIEL

UN PRODUIT

- ▶ L'UNIVERS DES FOURNISSEURS
- ▶ UN FORUM ORIGINAL
- ▶ DES APPELS D'OFFRES ET DES DEMANDES D'INFOS EN TEMPS RÉEL

5 rue Antoine Bourdelle - 75015 Paris
Tél: : 01 45 48 69 99 - fax : 01 45 48 36 16
e-mail : kifaikoi@kifaikoi.com