

L'Hôtellerie

Restaurations

14 AOÛT 2008 N° 3094

RESTAURATION

PAGE 4

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 8

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

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

**ANDRÉE
ROSIER**
REPREND
LES PLATANES
À BIARRITZ
(64)



M 01692 - 3094 - F: 3,00 €



PAS DE RETARD À PREVOIR

PAGE 18

PAGE 2

LES NOUVELLES NORMES HÔTELIÈRES EN VIGUEUR DÉBUT 2009



À la suite de déclarations d'Hervé Novelli, secrétaire d'État au Tourisme, qui a notamment reporté un rendez-vous prévu fin août avec les représentants de la profession à Paris, les services du ministère ont précisé que le calendrier prévu pour la mise en place de la réforme des normes hôtelières serait respecté.

Selon Christophe des Roseaux, conseiller du ministre, les nouvelles normes réglementaires seront adoptées en décembre pour un début d'application dès janvier 2009. Vous lirez également la prise de position de Jean-François Girault, président de la commission de refonte des normes, qui a rendu les conclusions de ses travaux aux pouvoirs publics au mois de juin dernier.

Hervé Novelli et le tourisme au cœur du développement économique

PAGE 4

Après Le Prieuré, Serge Chenet s'est installé 'Entre vigne et garrigue' à Pujaut (30)

PAGE 5

Harold Sacreste a ouvert Di Vino Le Kiosque 16 à Paris

PAGE 6

- Jean-Claude Messant nommé directeur général de l'Hôtel de Crillon
- Des projets d'hôtels 3 et 4 étoiles fleurissent à Montpellier (34)

PAGE 7

Baromètre Deloitte : les bons résultats semestriels de l'hôtellerie française

PAGE 20

Des cuissons à la portion pour le VarioCooking Center® de Frima

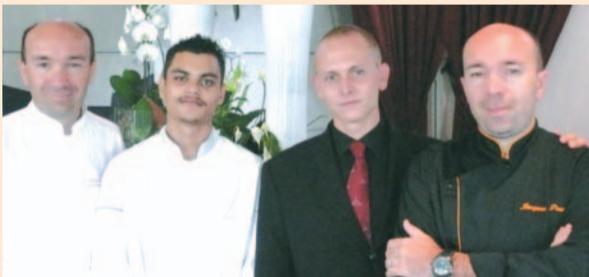
FAVORISER LA MOBILITÉ

PAGE 19

"BISTRO RESTO"

PAGE 3

Quand les apprentis de la Réunion se forment auprès des grands chefs



Deux apprentis réunionnais, Frédéric Capouty et Jeremy Sommer, ont été accueillis pour la première fois en stage chez les frères Pourcel, au Jardin des Sens à Montpellier.

Chaque année, et pendant deux mois, le Centhor - Centre technique du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration - de Saint-Gilles-les-Hauts, à la Réunion, envoie des élèves triés sur

le volet en stage d'immersion en métropole dans de grands restaurants, et parfois même auprès de chefs étoilés. L'occasion rêvée pour ces jeunes de faire leurs preuves.

David Zuddas à Dijon avec D Z'Envies



Après la vente de l'Auberge de la Charme à Prenois, le président de Générations.C ouvre D Z'envies, une "cantine chic" de 70 places assises qui ne désemplit pas, affichant 150 couverts par jour. David Zuddas ne compte pas s'arrêter en si bon chemin : d'autres ouvertures sont programmées à Dijon avec un laboratoire de cuisine pour octobre, L'Olympia by DZ à la fin de l'année près de la gare, et Juno pour juin 2009.

David Zuddas : "D Z'Envies, c'est moi."

PAGE 3

Fiers de votre site internet et de son contenu ?

Inscrivez-vous dès aujourd'hui au **Trophée lhotellerie-restauration.fr du meilleur site internet**

et gagnez un i-phone dernière génération ou des journées de conseil-référencement pour renforcer l'impact de votre site !

