

# L'Âtellerie

## Restauratiôn

18 DÉCEMBRE 2008 N° 3112

RESTAURATION

PAGE 5

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 14



**MATHIEU  
DESMAREST,**  
MEILLEUR  
APPRENTI  
CUISINIER  
DE FRANCE  
2008

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

M 01692 - 3112 - F: 3,00 €



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

AU DERNIER SOMMET DES CHEFS D'ÉTAT EUROPÉENS

PAGES 2-3

## LA BAISSÉ DE LA TVA POUR LA RESTAURATION DEVRAIT ÊTRE DÉCIDÉE EN MARS 2009

Pas d'unanimité sur la baisse de la TVA lors du sommet des chefs d'État à Bruxelles, les 11 et 12 décembre, mais une lueur d'espoir. **Nicolas Sarkozy** a annoncé qu'il avait obtenu l'accord d'**Angela Merkel** pour une issue favorable à la baisse de la TVA en restauration lors de l'Ecofin de mars 2009.

Les représentants des organisations professionnelles du secteur font encore confiance à la conviction, et à la détermination du président de la République pour faire aboutir le dossier. Mais pas question de leur annoncer, en mars 2009, un énième report du dossier TVA.

Ne manquez pas les réactions de **Philippe Villalon**, président de la Fédération nationale de la restauration française au sein de l'Umih en page 30, et de **Régis Bulot**, président de Auberges & Bistrots de France, en page 35.



À DÉCOUVRIR SUR LE SALON

PAGE 4

PRÉSENTATION DES RÉSULTATS ANNUELS

PAGE 12

### Les Grands prix de l'innovation du Sirha 2009



Décernés par un jury de professionnels, les Grands prix de l'innovation 'Produits alimentaires' ont été attribués. Les lauréats ? Premium Experience, Lyophilisat d'eaux-de-vie des **Grandes Distilleries Peureux**, les bouillons clarifiés Chef de **Nestlé Professionnal** et le Gratin d'épinards et pâtes au Kiri® de **Bonduelle Food Service** (notre photo).  
Les mentions spéciales ?  
La Préparation pour crème brûlée au foie gras de **Rougié Euralis Gastronomie**, et le Filet de saumon de **Salma Tine**.

### Le Club Med renoue avec les bénéfices



Le village de Punta Cana, en République dominicaine.

à l'année dernière, où il était en baisse de 8 millions d'euros. Tous les indicateurs sont au vert avec un chiffre d'affaires de 1 494 millions d'euros, en hausse de 7,7 % par rapport 2007.

Le Club Med, dirigé par **Henri Giscard d'Estaing**, annonce une amélioration de la rentabilité opérationnelle, avec un résultat net bénéficiaire de 2 millions d'euros par rapport

#### ATTENTION !

En raison du jeudi 25 décembre, le prochain numéro de votre hebdomadaire paraîtra avec un jour de décalage

