

L'Hotellerie

Restauraration

5 FÉVRIER 2009 N° 3119

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 10

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

TABLE RONDE AU SIRHA
PAGE 24



RÉGION RHÔNE
ET NORMES
HÔTELIÈRES
**CHRISTINE
PUJOL FAIT
LE POINT**



EN CLÔTURE DU SIRHA À LYON

PAGES 2-4

PAGE 5

LA NORVÈGE REMPORTE LE BOCUSE D'OR 2009

De gauche à droite :
Eyvind Hellstrom,
Pascal Gayraud, d.-g.
de Metro France, le commis
Orjan Johannesen et
le vainqueur, Geir Skeie.



Les Norvégiens étaient à la fête la semaine dernière à Lyon avec la victoire de **Geir Skeie**. Le Sirha, qui accueillait la 11^e édition du Bocuse d'or, présidée par **Paul Bocuse** et **Daniel Boulud**, était à nouveau en effervescence pour ces Jeux olympiques de la cuisine. 24 nations étaient sélectionnées. Sur le podium, la Norvège en or, la Suède en argent et la France en bronze avec **Philippe Mille**, pénalisé pour un retard d'une minute. Les deux dernières éditions avaient été remportées par la France. Rendez-vous dans deux ans.

Une nouvelle vie pour La Rotonde à Charbonnières-Bains (69)

PAGE 6

McDonald's France affiche une croissance de 11,2 % en 2008

PAGE 7

InterContinental Hotels Group implante Hotel Indigo en Europe

PAGE 9

Les suppléments de prix doivent être clairement précisés à la clientèle

PAGE 23

• KPMG s'attend à une dégradation de l'activité hôtelière pour 2009
• Le conflit social met les hôteliers de Guadeloupe en grande difficulté

PAGE 25

Un arrêté préfectoral va toucher une trentaine d'établissements toulousains

PAGE 27

JohnsonDiversey a sponsorisé le Bocuse d'or et la coupe du monde de Pâtisserie

PAGE 28

Euro-Toques milite pour une protection de la dénomination 'foie gras'

RÉGLEMENTATION SÉCURITÉ INCENDIE

PAGE 8

Il est obligatoire d'avoir une personne en permanence dans un hôtel

L'obligation d'avoir une personne présente en permanence dans les hôtels de 5^e catégorie, c'est-à-dire accueillant moins de 100 clients, est clairement précisée.

Pour les établissements du 1^{er} groupe (de la 1^{re} à la 4^e catégorie), cette obligation n'est pas aussi directement lisible, mais elle existe bien. En outre, elle est plus

contraignante car elle impose du personnel, mais du personnel formé à prendre les premières mesures de sécurité. Rappel de cette réglementation.

FACE À LA CRISE FINANCIÈRE

PAGE 5



À gauche : Anne Hudson, qui animait le débat, Yannick Alléno, Le Meurice à Paris, Thomas Keller, The French Laundry à Yountville, et Bruno Ménard, L'Osier à Tokyo.

La gastronomie mondiale condamnée à la créativité

La crise financière plonge tout le monde dans l'expectative. L'incertitude n'est pas facile à vivre. Pour certains, c'est une vraie angoisse qui domine. Pendant le Sirha, un débat a été organisé sur la gastronomie face à crise.

Anne-Sophie Pic, Yannick Alléno, Thomas Keller, Bruno Ménard, René Redzepi et Joël Robuchon ont échangé leur point de vue. Optimisme de rigueur, mais inventivité et remise en question d'abord.