

TRILOGIE
DE
CREVETTES
GRISES AU
TARTARE
DE TROIS
LÉGUMES,
FRUITS

M 01692 - 3133 - F: 3,00 €

B€ | L'HEBDO DES C.H.R.

LHOIELLERIE-RESTAURATION: IN

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

AVANT LA BAISSE DE LA TVA

PAGES 2-3

LE TOUR DE FRANCE PÉDAGOGIQUE D'HERVÉ NOVELLI, SECRÉTAIRE D'ÉTAT AU TOURISME



Avant la mise en place au 1^{er} juillet du taux réduit de TVA, **Hervé Novelli** a prévu de se rendre dans les 22 régions de France pour présenter aux restaurateurs le contrat d'avenir signé entre le Gouvernement et les 9 organisations professionnelles.

Parcours pédagogique auprès des restaurateurs pour leur expliquer les engagements contenus dans ce contrat pour que la baisse de la TVA à 5,5 % profite aux consommateurs, aux salariés mais aussi à la modernisation du secteur. Jeudi dernier, il s'est rendu à Vierzon dans le restaurant La Maison des Célestins, reçu par le chef **Pascal Chaupitre** (1 étoile au Michelin) en présence de **Nobert Nicolas**, président de l'Umih 18, pour présenter ce contrat.

Lire les réactions des professionnels en pages 3-4

AUX ÉDITIONS BPI

PAGE 24

EN SEINE-ET-MARNE

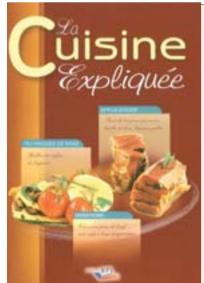
PAGE 25

Christine Pujol met à l'honneur une Maître restaurateur



Christine Pujol a remis, lors de l'assemblée générale de l'Umih 77, le titre de Maître restaurateur à Dominique Fava, restauratrice à l'Hôtellerie du Bas-Bréau à Barbizon. La présidente confédérale de l'Umih est aussi longuement revenue sur la baisse de la TVA et les engagements du contrat d'avenir.

De gauche à droite : Dominique Fava, Jean-Marc Banquet-d'Orx, Lionel Walker et Christine Pujol.



"La cuisine expliquée" de Gilles Charles vient de paraître

Riche de 250 thèmes techniques, plus de 1 000 techniques culinaires, 250 recettes professionnelles et plus de 2 500 photos prises par l'auteur, l'ouvrage est disponible en ligne sur editions-bpi.fr

