

L'Hôtellerie Restauration

14 JANVIER 2010 N° 3168

RESTAURATION PAGE 9

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

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



HERVÉ THIS :
DE LA CUISINE
MOLÉCULAIRE
À LA CUISINE
'NOTE
À NOTE'

M 01692 - 3168 - F: 3,00 €



INTERVIEW DE GILLES PÉLISSON, P.-D.G. DU GROUPE ACCOR PAGES 2-3

COLLOQUE AU SÉNAT

PAGES 4 À 6

“LA SÉPARATION DE L'HÔTELLERIE ET DES SERVICES RENFORCERA LES DEUX ACTIVITÉS D'ACCOR”



Gilles Pélisson.

Dans une interview accordée à *L'Hôtellerie Restauration*, Gilles Pélisson, président directeur général du groupe Accor, évoque les perspectives de développement offertes par la séparation en deux sociétés distinctes des activités d'hôtellerie et de celles des services prépayées, qui évoluent “aujourd'hui dans deux mondes avec des dynamiques différentes”. Gilles Pélisson, appelé à présider aux destinées d'Accor Hospitality après concrétisation de la scission prévue pour cette année, précise les axes futurs de croissance et les moyens mis en œuvre pour y parvenir : accélération des investissements

dans l'hôtellerie économique, vente des murs dans le haut de gamme, positionnement des marques standardisées, consolidation du modèle mixte propriétaire-locataire/franchiseur, maintien de la marque Sofitel dans le secteur du luxe... Vaste programme qui doit se concrétiser par l'ouverture de 35 000 à 40 000 chambres par an au cours des prochaines années.

L'AVENIR DU BISTROT DU COIN EN QUESTION



Le Relais bleu à Saint-Massal (66).

Les débats seront forcément animés, ce 15 janvier au Sénat où est organisé un colloque sur un thème cher à la profession : l'avenir du café de village et du bistrot du coin, fortement menacés par l'évolution économique et sociologique des dernières décennies qui a vu disparaître plusieurs milliers d'établissements. Les organisateurs de cette manifestation ont visé juste en invitant de nombreuses personnalités

que le sujet ne laisse pas indifférentes. L'occasion pour nous d'aller à la rencontre de quelques-uns de ces résistants qui continuent de participer à la vie sociale des campagnes, mais aussi des quartiers où l'ennui guette. En espérant que les représentants de la profession trouveront facilement le chemin du palais de Catherine de Médicis, le long du jardin du Luxembourg, ce vendredi à partir de 9 h.

RENCONTRE AVEC PHILIPPE LABBÉ, PRÉSIDENT DU SNRTC PAGE 32

JURIDIQUE

PAGES 12-13

“La restauration est un métier honorable”

“L'avenir est de proposer des plats et des menus de qualité à des prix accessibles au plus grand nombre, avec un temps de service maîtrisé” : le président du syndicat national de la restauration thématique commerciale nous livre sa vision du marché de la restauration.



Philippe Labbé ;
“Pour 2010, je suis modérément et raisonnablement optimiste”.

Le nouveau classement hôtelier : progrès ou usine à gaz ?

ÉTUDIANTS, À VOS PLUMES !

PAGE 39

6^e concours du Meilleur article L'Hôtellerie Restauration

OUVERTURE LE 18 JANVIER

Vente en ligne

UNE SEULE CHOSE, NOUS CONSULTER, VOUS VERREZ LA DIFFÉRENCE!

DE 10 000 RÉFÉRENCES À PORTÉE DE CLIC!

www.cdbpromo.com

NOTRE FORCE, vous offrir les meilleurs prix!

comptoir de bretagne

SPECIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT & FOURNITURES
hôtels • restaurants • collectivité • métiers de bouche
Tél. 02 99 85 21 00 - Fax 02 99 85 21 13
commande@cdbpromo.com

Ce Mini PC OFFERT
pour 1500 € HT d'achat sur le site internet
offre valable une seule fois par établissement. Limité à un seul stock disponible.

WiFi - Ethernet
écran TFT LCD - Soudure
Logiciels pré-installés :
Traitement de textes, photo,
mail, navigateur, jeux, chat...

cuisine collectivités inox hôteipâtisserie laveriechaussures
couverts verresverreriebar vaisselle préparation FRET
#APPAGERestaurantVerreriebar stockagecuissonHACCP