

L'Hôtellerie

Restauratation

16 NOVEMBRE 2006 N° 3003

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE.FR

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

PAGE 40



Pascal Léonetti

MEILLEUR SOMMELIER
DE FRANCE

FORTS D'UNE IMAGE D'UNE 'EXTRÊME COHÉRENCE'

PAGES 2-3

LES RELAIS & CHÂTEAUX PRÊTS POUR L'INNOVATION PERMANENTE



Michel Troisgros
au volant de l'avenir...

Jaume Tapiès ne perd pas de temps. Un an après son élection à la tête de 'la plus belle chaîne du monde', le jeune Andorran a non seulement fait le tour des propriétaires, mais aussi mesuré les forces et les faiblesses de la chaîne. Une grande étude confiée à l'institut CSA sur la notoriété et l'image des Relais & Châteaux a en effet été réalisée à cet effet. Riche d'enseignements, elle procure de sérieuses pistes de réflexion pour l'avenir du réseau. Tout comme la nouvelle équipe - sensiblement étoffée - prête à innover au quotidien. Une dynamique d'autant plus prometteuse que la croissance est d'ores et déjà au rendez-vous.

PAGE 10

Des aides pour
la rénovation de
l'hôtellerie aveyronnaise



PAGE 11

Avant d'acheter murs
et fonds : sachez quand
créer une SARL et
une SCI

PAGE 33

Gérer son entreprise :
bien comprendre
ce qu'est un fonds
de commerce

ASSEMBLÉE PLÉNIÈRE DU SYNHORCAT

PAGE 32

"Ensemble, décidons de l'avenir de notre profession"

Telle est la devise de Didier Chenet, président du Synhorcat, dont les membres se sont retrouvés pour débattre des dossiers cruciaux à l'occasion de leur 2^e assemblée, qui s'est tenue mardi 7 novembre sur le salon Equip'Hôtel, en présence de Renaud Dutreil, ministre des PME.



Lors du congrès, Renaud Dutreil s'est prêté au jeu des questions-réponses.

PAGE 35

L'école Gastronomicom
a ouvert ses portes
au Cap d'Agde (34)

PAGE 36

Sandra Bilourou du
lycée hôtelier de Biarritz
remporte le 14^e challenge
Pernod Junior

PAGE 38

1 000 chefs du monde
entier réunis pour
Terra Madre à Turin

3^e CONVENTION DES FRANCHISÉS ACCOR HÔTELLERIE FRANCE PAGE 8

"GAULTMILLAU" ÉDITION 2007 PAGE 4

Gilles Pélisson mise sur la franchise



Le nouveau patron opérationnel d'Accor a expliqué dans le détail sa stratégie pour le groupe d'ici à 2010 à l'ensemble des franchisés français. Une stratégie dans laquelle ils occupent une place de choix. N'empêche. Des règles du jeu vont devoir être établies afin de tenir les promesses faites aux clients.

Jean-François Piège 'Cuisinier de l'année'



Le GaultMillau France 2007 consacre Jean-François Piège (Les Ambassadeurs au Crillon à Paris VIII^e) 'Cuisinier de l'année'. Parmi d'autres talents, la 'Révélation de l'année' va à l'Argentin Mauro Colgreco du Mizazur à Menton (06).

VOS QUESTIONS PAGE 13

Nos réponses

Spécial fiscalité

- Comment ventiler le loyer d'un hôtel-restaurant pour la TVA
- L'exonération de TVA sur le service n'est plus possible