

L'Hôtellerie

Restoration

II OCTOBRE 2007 N° 3050

PAGE 7

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 20

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



Michelin New York City 2008

2 NOUVEAUX 2 ÉTOILES À BIG APPLE

SUITE À UNE "RECOMMANDATION" DE BRUXELLES

PAGES 2-3

BERCY AMPUTE LA PRIME SARKOZY

À la lecture du projet de loi de Finances pour 2008, le sang des dirigeants des organisations professionnelles n'a fait qu'un tour : les aides forfaitaires à l'emploi dans l'hôtellerie-restauration, plus connues sous le nom de 'prime Sarkozy', seront réduites de 700 à 555 millions d'euros l'an prochain, sur incitation, a dit Christine Lagarde,

de la Commission de Bruxelles. D'où le projet de restreindre l'aide aux entreprises jusqu'au 30° salarié, décision pour le moins arbitraire, qui est en contradiction complète avec la volonté affichée du Gouvernement de favoriser l'emploi dans les entreprises de main-d'œuvre. On comprend la stupéfaction d'André Daguin qui a, dès le

début de la semaine, fait savoir en haut lieu qu'il invite le président Nicolas Sarkozy à s'exprimer lors du prochain congrès de l'Umih à Lyon (lire L'Hôtellerie Restauration n° 3049 du 4 octobre 2007), en espérant que l'article 56 du projet de loi de Finances pour 2008 aura été amendé dans le sens attendu par toute la profession.

PAGE 6

Enrico Bernardo ouvre son restaurant Il Vino à Paris



PAGE 8

Bruno Turbot aux manettes des cuisines de Saint Clair Le Traiteur

PAGE 11

L'Alamanda à Mennecy, une affaire de famille florissante

PAGE 12

Dans la vague des nouveaux cafés, le French Coffee Shop

PAGE 13

Hilton vise 70 hôtels en Russie d'ici à dix ans

PAGE 38

Interview de Francis Attrazic, président de Restaurateurs de France

PAGES 46-47

Des nouvelles de l'étranger

AVEC LA SÉCURITÉ ENFIN RÉTABLIE PAGE 4

POUR NE PAS FAIRE "L'ANNÉE DE TROP" PAGE 10

Les touristes de retour à Nice



Grâce à une collaboration exemplaire entre les pouvoirs publics locaux, notamment la police, la gendarmerie, la préfecture et les instances judiciaires d'un côté, et les organisations professionnelles de l'autre, le fléau de l'insécurité a été

maîtrisé à Nice et dans la région. En trois ans, grâce à une convention signée en 2004, les vols ont baissé de 72 %, et les touristes, notamment étrangers, sont de retour sur la Promenade des Anglais. À méditer.

Jacques Maximin ferme son restaurant

Surdoué des fourneaux, après 27 ans avec 2 étoiles Michelin, l'enfant terrible de la cuisine des années 80 a assuré son dernier service le 30 septembre dans sa maison de Vence.

Il a tout gagné, la gloire et l'argent avec le Negresco, tout perdu avec les Porsche décapotables et un sens relatif de la gestion, mais a toujours séduit par une cuisine d'instinct et d'émotion qui n'appartient qu'à lui. À l'approche de la soixantaine, celui qui vécut son métier comme un véritable sacerdoce de la formation, qui a organisé le concours des MOF 2007, a choisi de rejoindre le groupe d'Alain Ducasse en tant que conseil au centre de formation ADF et à l'École nationale supérieure de pâtisserie. "Pour ne pas faire l'année de trop." Enfin assagi, Jacques Maximin, à qui de nombreux chefs doivent beaucoup et bien plus encore.



La solution pour le remplacement de votre personnel ou un surcroît d'activité
possibilité d'externaliser la totalité du ou des hôtels de l'économique au luxe

Harmony

Harmony Développement
harmonydeveloppement@groupe_harmony.fr
Tél. 01 48 18 10 10 • 82, boulevard Picpus 75012 Paris

Agences

Paris Angers Lyon
Aix-en-Provence Bordeaux
Tours Toulouse