

L'ÉVÉNEMENT PAGES 2-3 **LE PLAN D'ACTIONS DU FAFIH EN 2008** M 01692 - 3070 - F: 3,00 €

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

DU 15 AU 19 NOVEMBRE, PORTE DE VERSAILLES À PARIS

ÉQUIP'HÔTEL 2008 **VOIT GRAND ET LOIN**



Valérie Lobry et Michel Filzi ont dévoilé les tendances du prochain Equip'Hôtel, qui se déroulera du 15 au 19 novembre 2008, porte de Versailles à Paris. Un salon qui s'agrandit avec l'ouverture d'un cinquième hall

et des pôles importants dédiés aux secteurs porteurs comme le spa hôtelier, le mobilier de terrasse ou encore les concepts de restauration. Une large place sera également consacrée à la filière boissons. On prévoit 1 400 exposants. Quant au Studio Equip'Hôtel, toujours très attendu, celui-ci sera consacré aux attentes de la clientèle en... 2020!



LA CUISINE FRANÇAISE AU PATRIMOINE DE L'HUMANITÉ

La mémoire courte

Saisissant l'occasion de l'inauguration du Salon de l'Agriculture, Nicolas Sarkozy a évoqué l'intention de la France de demander l'inscription de notre gastronomie au Patrimoine mondial de l'humanité, considérant qu'il s'agit d'un "patrimoine immatériel" représentatif de notre créativité et de notre culture nationales. Seulement, dans cette annonce ultramédiatisée, tout le monde semble avoir oublié que

la demande française n'est pas tout à fait une nouveauté. Le 24 novembre 2006 (ce n'est pas si vieux), Renaud Donnedieu de Vabres, alors ministre de la Culture, avait prononcé un discours à l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) lors des Rencontres François Rabelais, et à cette occasion, avait assuré Francis Chevrier, directeur de l'IEHCA, du soutien officiel de la France pour l'inscription de notre

cuisine au Patrimoine mondial de l'humanité. Vous trouverez sur Ihotellerie.fr tous les détails dans l'article consacré à ce sujet, 'L'inscription de l'art culinaire français au patrimoine immatériel de l'Unesco', dans L'Hôtellerie Restauration n°3005 du 30 novembre 2006. Notamment la liste des cuisiniers signataires d'une motion de soutien à cette initiative et qui semblent aujourd'hui avoir oublié...

GESTION DE PATRIMOINE HÔTELIER **PAGES 37-39**

Murs et fonds : idylle ou couple infernal?

C'est une question que se posent aujourd'hui de nombreux hôteliers: faut-il être propriétaire des murs de son établissement ou se limiter à l'exploitation du fonds de commerce tout en acquittant un loyer? La réponse n'est évidemment pas la même selon qu'il s'agit d'une entreprise familiale, pour qui la propriété des murs est un actif essentiel en ces temps de hausse continue de l'immobilier,

ou d'une chaîne pour laquelle la notion de rentabilité des capitaux investis est primordiale vis-à-vis des actionnaires. Il s'agit d'une question compliquée qui nécessite une approche rigoureuse et l'appel à des spécialistes. L'Hôtellerie Restauration vous propose un dossier susceptible, à l'aide d'exemples concrets, d'apporter un éclairage à

votre décision.

