

L'Hôtellerie

Restaurations

21 AOÛT 2008 N° 3095

COUP D'ŒIL ET DE FOURCHETTE
PAGE 4

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 10

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

L'HÔTEL-RESTAURANT
DE LA VALLÉE
À DINARD
PAR CAROLINE
MIGNOT



M 01692 - 3095 - F: 3,00 €



DEUXIÈME VILLE HÔTELIÈRE DE FRANCE

PAGE 2

LOURDES PRÉPARE LA VISITE DU PAPE EN SEPTEMBRE



Yves L'Huillier, Jean-Marie Attard, président de l'Umih de Lourdes et des Hautes-Pyrénées, Jean-Luc Abadie et Benoît Casterot se préparent, comme tous leurs confrères hôteliers lourdaux, à la visite du pape dans trois semaines : 200 000 visiteurs sont attendus.

Pour la première visite de **Benoît XVI** et des quelque 200 000 personnes attendues **du 13 au 15 septembre**, les mesures de sécurité s'annoncent draconiennes dans la ville durant ces trois journées. Employant un fort pourcentage de saisonniers habitant toute la région, **les professionnels doivent donc s'organiser** : transports des

salariés, laisser-passer, horaires de fonctionnement de leurs établissements... Par ailleurs, **Lourdes a connu une forte activité hôtelière cet été avec près de 100 % de taux d'occupation dans nombre d'établissements** et une très bonne fréquentation touristique avec près de huit millions de pèlerins et plus de 50 000 visiteurs le 15 août.

MÉTÉO MÉDIOCRE ET
POUVOIR D'ACHAT

Une saison en demi-teinte

Les premiers chiffres sur la fréquentation touristique estivale commencent à tomber et ce n'est pas l'extase. Selon les résultats de l'enquête du cabinet Protourisme, le nombre de nuitées vendues entre le 1^{er} juillet et le 15 août et les réservations enregistrées jusqu'à la fin août montrent une baisse de 2 % par rapport à l'été dernier. Pire, les chiffres définitifs pourraient même s'approcher de - 3 %. D'un côté, la Côte d'Azur, le littoral Languedoc-Roussillon, la Corse, l'Île-de-France, le Lyonnais-bassin rhodanien et le Nord-Pas-de-Calais affichent une hausse de fréquentation.

De l'autre, les régions qui ont souffert, notamment d'une météo médiocre. Pour tous, le contrecoup de la hausse du prix de l'essence et d'un pouvoir d'achat en berne qui rendent les clients plus regardants à la dépense.

PAGE 3

Bruno Oger ouvrira sa Villa des Anges au Cannel (06) début 2010

PAGE 8

Eurostars Panorama, un nouvel hôtel design à Paris (x^e)

PAGE 27

Jobs & croisières : des emplois très variés

SUR FRANCE 5

'C dans l'air' rate la sauce



Le président de l'Umih André Daguin sur le plateau de 'C dans l'air' sur France 5, le 18 août 2008.

plateau suffisamment diversifié pour espérer un débat constructif et animé. Mais le téléspectateur en a été pour ses frais. La sempiternelle complainte sur le pouvoir d'achat a servi d'explication définitive à une évolution dont les causes sont forcément multiples. Ah, n'oublions pas : le traditionnel couplet sur la 'malbouffe' servi par un laborieux disciple de Jean-Pierre Coffe (c'est dire) et un tir groupé sur les restaurateurs - trop chers, pas accueillants, pas bons, inconfortables, et on en passe - qui méritent bien la désaffection qu'ils constatent parfois. Il fallut beaucoup de patience à **André Daguin** pour expliquer notamment que la restauration plaisir a un coût et qu'il ne faut peut-être pas la confondre avec l'alimentation de nécessité. Mais le sujet fut trop vite abordé. Dommage.

Cela arrive : même les meilleures émissions de télévision peuvent 'se rater', comme un chef peut louper une sauce. Ce fut le cas pour 'C dans l'air' de lundi dernier où le thème, 'l'été du sandwich', s'annonçait pourtant polémique à souhait. Encore faut-il, comme pour une sauce, disposer des bons ingrédients susceptibles d'apporter cette pointe d'originalité et de saveur qui nous a bien fait défaut sur le petit écran. Certes, **Thierry Guerrier** avait réuni un

POUR LES JEUNES TALENTS

Rendez-vous au Sirha pour le 1^{er} trophée national Bernard Loiseau

Le premier trophée Bernard Loiseau est sur les rails. **Lucien Mongelli** et **Gérard Oudin**, présidents des Disciples d'Escoffier France-Occitanie, ont obtenu l'accord et le soutien de **Dominique Loiseau** pour donner le nom de son mari, chef 3 étoiles, qui fut l'un des plus doués de sa génération, à un concours culinaire national de haut niveau.

Il est **destiné aux cuisiniers de 25 à 35 ans** et aura lieu le 29 janvier prochain, dans le cadre du Sirha. C'est la **volaille de Bresse en chaud-froid et ses garnitures, qui devront inspirer les jeunes candidats**. Ils seront couvés du regard par de nombreux chefs étoilés et MOF, venus évaluer leur travail ou assister à ce concours qui est aussi hommage à l'un des leurs.

www.disciples-escoffier.com

ELECTROLUX PROFESSIONNEL

Nouvel Horizon

Electrolux

Dito Electrolux

Molteni

