



# L'Hôtellerie

numéro 2841 • 2 octobre 2003

Les annonces classées à partir de la page 14

L'Hebdo des professionnels des C.H.R.

lhotellerie.fr larestauration.fr

5, rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris CEDEX 15 - Téléphone : 01 45 48 64 64 - Télécopieur : 01 45 48 04 23 - E-mail : lhotellerie@lhotellerie.fr - ISSN : 1151 - 2601 - 3 €

## Pour nos abonnés



**La restauration bouge, du haut de gamme à la restauration rapide, la remise en cause est en route. Au programme : rentabilité, modernisme et tradition.**

**RESTAURATION NOMADE**  
L'art de la mise en boîte

**DOSSIER**  
Tout sur la franchise en restauration rapide

**Jean-Claude Vrinat**  
Savoir concilier rentabilité, modernisme et tradition

### Un exercice déficitaire pour le Groupe Flo

Coût de la restructuration du groupe, conjoncture maussade ont engendré une perte nette sur l'ensemble de l'exercice. Au total, l'entreprise affiche une perte de 300 000 € sur le semestre.

[page 3](#)

### Nouveau recours d'Accor Casinos au Havre

Débouté en référé en juillet dernier par le tribunal administratif de Rouen, Accor Casinos vient de déposer un nouveau recours contre la ville du Havre.

[page 6](#)

### La TVA à 5,5 % inscrite dans le projet de loi de Finances

Le gouvernement a inscrit dans le projet de loi de Finances, un article prévoyant l'application du taux réduit en restauration dans les 4 mois qui suivront l'autorisation de l'Europe.

[page 12](#)

### > Le sondage sur lhotellerie.fr

A la question : " *Quand on vend du Perrier ou du cola, pensez-vous qu'il soit normal de facturer la rondelle de citron entre 0,30 et 0,40 euro ?* "



# Du Fauchon de quartier

Les 12 boutiques Flo Prestige parisiennes ont toutes été transformées, le 1er octobre, en boutiques Fauchon. L'enseigne entend ainsi prendre ses quartiers à Paris en dehors de la place de la Madeleine, et vise la clientèle 'de quartier' de son prédécesseur, notamment les achats de dernière minute lors des retours de week-end et de sortie de bureau avec une ouverture de 8 heures à 23 heures. Le service sera renforcé, le nombre d'employés sera doublé, et toutes les équipes auront été préalablement formées à la maison mère. [page 8](#)



D.R.

## De plus en plus tendance

# LES MINIPORTIONS

La traditionnelle formule entrée-plat-dessert n'est plus l'unique modèle de restauration. Véritable phénomène de consommation qui déferle en France, la tendance 'néotapas' est une histoire de zapping, d'échange, de gourmandise et de bonne humeur. Après Joël Robuchon, Hélène Darroze et Alain Ducasse viennent, chacun à leur sauce, de lancer un concept de restauration autour des miniportions. Une cuisine de voyages, qui mélange les saveurs, les produits, les cuissons, de gestes et d'approche culinaire de différents continents et d'une déclinaison du menu dégustation, où l'on mange de tout, en plus petite quantité.

[page 10](#)



D.R.

## Vous avez la réponse

Les normes sonores des extracteurs d'air

[page 13](#)

Comment démissionner pendant un congé de maternité ?

[page 13](#)

Mettre un fonds de commerce en gérance quand on est héritier

[page 13](#)

La valeur du repas dans les CHR

[page 13](#)

Pour nos abonnés, ce numéro est composé d'un cahier quadri de 32 pages, d'un cahier quadri de 100 pages et d'un encart extérieur Bonduelle.

**LA L1 EST DE RETOUR SUR TPS STAR ! Abonnez-vous vite pour ne manquer aucun des grands matchs exclusifs de la nouvelle saison !**

**SOCHAUX / PSG Le 4 octobre**

**A 20h, coup d'envoi du Grand Match exclusif !**  
Pour en savoir plus sur la chaîne événement TPS STAR, contactez TPS "Professionnels" au **0 825 825 999** (0,15 €/mn).

