



L'Hôtellerie

numéro 2859 12 février 2004

Les annonces classées à partir de la page 20

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 €

Michelin 2004

consacre la cuisine traditionnelle

Trois semaines avant sa mise en vente le 27 février, le guide *Michelin* publie la liste des maisons étoilées et celle des rétrogradées. L'édition 2004 consacre la bonne santé des établissements indépendants et de la cuisine traditionnelle. Trois chefs indépendants raflent la note maximale : Jean-Michel Lorain à La Côte Saint-Jacques à Joigny (89), Marc Meneau à L'Espérance à Saint-Père-sous-Vézelay (89) et Michel Trama aux Loges de L'Aubergade à Puymirol (47). A Paris, le Meurice passe de 1 à 2 étoiles. 30 restaurants décrochent une première étoile sur toute la France. Le guide 2004 recense 27 maisons à 3 étoiles, 67 à 2 étoiles et 410 restaurants avec 1 étoile.

page 6



Marc Meneau à L'Espérance à Saint-Père-sous-Vézelay (89).



Michel Trama aux Loges de L'Aubergade à Puymirol (47).



Jean-Michel Lorain à La Côte Saint-Jacques à Joigny (89)

CONJONCTURE

Les touristes étrangers à nouveau sous le charme de Paris

page 12

HÉBERGEMENT

Châteaux & Hôtels de France : cotisations calculées sur le chiffre d'affaires

page 14

LA PAGE DU CHEF

Cuisiner autrement : quand la technologie remplace le piano traditionnel

page 38

VOUS AVEZ LA RÉPONSE

page 17

Les recruteurs ne cachent rien !



A bord du Queen Mary II Lire p. 7

Smic des apprentis

Calculs et modèles de fiches de paie

page 18

Pas de TVA à 5,5 %, mais 1,5 Md € d'allègement de charges

En remplacement de la baisse de la TVA, qui n'a pas abouti à la suite de la réunion Ecofin du 10 février, le gouvernement annonce une enveloppe de 1,5 milliard d'euros sur 18 mois, pour financer la baisse des charges sociales des restaurateurs.

page 45

> Le sondage sur lhotellerie.fr

A la question : "Avez-vous entrepris une démarche HACCP dans votre restaurant ?" Vous avez répondu

57% Oui

38% Non

5% Sans opinion

La sécurité alimentaire fait les gros titres. Les clients et la législation sont sévères sur cette question. Résultat, les professionnels doivent être toujours en alerte, et en matière d'hygiène alimentaire, la démarche HACCP (Hasard Analysis Critical Control) s'impose. Elle fait son chemin...