

Paris: Terror trifft auch Hotels & Restaurants

Umsatzverluste in der Top-Gastronomie

Verspätetes Ritz Opening

Gentleman-like ist das nicht: Die Wiedereröffnung des Hotel Ritz, ursprünglich für Anfang 2015 geplant, wurde auf „Ende des Jahres“ verschoben. Im Französischen heißt das: Irgendwann nach den Sommerferien, es kann aber auch später werden. Immerhin steht der Nachfolger des bewährten Küchenchefs Michel Roth fest: Nicolas Sale. Ein Cuisinier aus Courchevel, der dort zwei in allen Guides hoch dekorierte Lokale namens Kilimandjaro und Kintessence verwaltet.

Auch das Hotel Crillon verspätet sich: Nachdem zuerst die Eröffnung für Frühjahr 2015 angekündigt wurde, reden gut informierte Kreise jetzt von 2016 – ohne Monatsangabe. Offizieller Grund sind Verzögerungen bei den Bauarbeiten. Vorstellbar ist jedoch, dass der Anschlag auf Charlie Hebdo im Januar zu den Verspätungen beigetragen hat. Luxushotellerie und exklusive Restaurants jedenfalls beklagen signifikante Umsatzrückgänge. Die Consultants von MKG Hospitality gehen von „bis zu 10,2 Prozent“ für Luxushotels aus, etablierte Küchenchefs beklagen Umsatzeinbrüche von 15 Prozent.

JZ

Bild: Ritz Paris