

L'Hotellerie

Restaurations

19 JUILLET 2007 N° 3038

PAGE 4

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 8

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE.FR

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



Cinéma

RATATOUILLE, UN DESSIN
ANIMÉ GOURMAND

PREMIÈRE SORTIE 'DE TERRAIN' POUR LE SECRÉTAIRE D'ÉTAT AU TOURISME

PAGE 5

LUC CHATEL EN VISITE À CASSIS PLAIDE POUR UNE NOUVELLE CLASSIFICATION DES HÔTELS



Dans le cadre de l'opération 'Vacances Confiance', Luc Chatel, le tout nouveau secrétaire d'État à la Consommation et au Tourisme (le lien n'est pas dénué de signification), a choisi de se rendre à Cassis pour s'assurer de la qualité de l'offre touristique au bord de la Grande Bleue. Ce fut également l'occasion d'aller à la rencontre des professionnels, et de plaider pour une refonte des normes de classement hôtelier.

De gauche à droite : Jean-Pierre Teisseire, maire de Cassis, Luc Chatel et Bernard Deflessele, député.

PAGE 3

Le chef 2 étoiles Alain Llorca ouvre un bistro à Vallauris

M 01692 - 3038 - F: 3,00 €



PAGE 3

Ô. Bontemps, un restaurant à "la gastronomie démocratisée" à Magalas (34)

PAGE 7

Immobilier : Flambée des prix des hôtels-bureaux, stabilité de ceux des restaurants

PAGE 28

Le Club des Chefs des Chefs fête ses 30 ans chez Paul Bocuse

VOS QUESTIONS PAGE 6

Nos réponses

- Comment augmenter le nombre d'heures d'un temps partiel ?
- Quelle est la cotisation accident du travail pour les apprentis ?

PAGES 29-52



Le tour de France des Bibs Gourmands 2007

POUR RÉUSSIR LA SAISON

PAGES 26-27

Faites un mini-audit hygiène de votre restaurant

Vous le savez sans doute, mais mieux vaut le redire ici : tout restaurateur doit avoir dans son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire maîtrisant les règles du HACCP. Et l'été, c'est bien connu, les contrôles de la direction de la concurrence et de la consommation sont renforcés afin

de garantir aux clients une parfaite qualité des prestations. C'est pourquoi nous vous proposons de réaliser par vous-même un mini-audit d'hygiène. Au hasard : avez-vous un thermomètre enregistreur dans votre chambre froide positive ? Et il y en a des dizaines de la même encre qui vous attendent. Bon courage.



CANAL+
LE BOUQUET

CANALSAT

PROPOSEZ A VOS CLIENTS TOUS LES MATCHS
DE LA COUPE DU MONDE DE RUGBY SUR EUROSPO, DONT 28 MATCHS EN DIRECT ET EN EXCLUSIVITE...

POUR ABONNER VOTRE ETABLISSEMENT A CANAL+ LE BOUQUET/CANALSAT CONTACTEZ-NOUS AU 01 71 35 11

CANAL+ SA au capital de 11 000 000 € - 039 20 734 803 Numéros - CANALSAT SA au capital de 41 700 € - 063 864 791 803 Numéros - © 2007 MIP - Reproduction interdite de tout ou partie sans la permission écrite de MIP