

# L'Hôtellerie

## Restaurations

25 NOVEMBRE 2004 N° 2900

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES PROFESSIONNELS 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

PAGE 6



Jean-Paul Bostoën

GAGNE LE PRIX CULINAIRE  
INTERNATIONAL TAITTINGER

INAUGURATION DU VIADUC DE MILLAU

PAGES 2-3

PAGE 5

## UN DÉFI GOURMAND POUR LES FRÈRES POURCEL



Jacques et Laurent Pourcel, les célèbres cuisiniers héraultais, serviront au total 4 000 repas en 5 jours à l'occasion de l'inauguration du viaduc, qui aura lieu le 14 décembre prochain. Un événement de taille pour les chefs du Jardin des Sens. Organisation et qualité sont leurs maîtres-mots.

Euro-Toques défend les  
produits traditionnels  
par le lobbying

PAGE 6

Concours Aldis-  
Les Lauriers Table d'or  
remporté par un tandem  
franco-japonais



PAGE 11

L'hôtellerie haut de  
gamme parisienne  
poursuit son  
rétablissement

PAGE 28

Rencontres sur le salon  
Qualirestel à La Rochelle

PAGE 30

Parcours : une  
gouvernante générale au  
tournant de sa carrière

PAGE 32

De chef à chef :  
Pavé de sandre sauvage  
au beurre d'amande  
et citron vert, poireaux  
à la fève de tonka

PAGE 32

Promocash ouvre un  
nouvel établissement  
en région parisienne

PAGE 34

Le Code des débits  
de boissons, un frein  
à l'emploi selon  
une étude remise au  
gouvernement

ACTUALITÉ JURIDIQUE

PAGE 12

## Prime à l'emploi : le décret enfin publié

VOS QUESTIONS

PAGE 13

EN CONGRÈS INTERNATIONAL À ATHÈNES

PAGE 7

### Nos réponses

- Où trouver des cabinets de vente de licences IV
- Comment se procurer les conventions collectives
- L'amplitude d'une journée de travail
- Le délai de péremption de la licence IV est de 3 ans

### Relais & Châteaux renforce les services aux adhérents

À 12 mois de son départ, Régis Bulot, le président international de 'la plus belle chaîne du monde', et son état-major, redoublent d'efforts pour améliorer les retombées économiques auprès des adhérents. Opérations de promotion plus ciblées que jamais, site internet renové, création de filiales... Tout est passé en revue. En témoigne l'intervention de Jean-Luc Naret, directeur du guide Michelin, présent à ce congrès.



Jean-Luc Naret (au centre) entouré de Jean-Claude Narcy et de Régis Bulot.