EXCLUSIF! ENQUÊTE ANNUELLE SUR LES SALAIRES

L'HEBDO DES PROFESSIONNELS DES C.H.R

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

UN DÉMENTI CINGLANT AU MINISTRE DU TRAVAIL

608 EUROS BRUT MENSUEL EN MOYENNE

Combien tu gagnes ? Apparemment 'pas assez' d'après Gérard Larcher, ministre du Travail qui vient de piquer une 'grosse colère' à l'encontre des CHR en dénonçant leur politique de bas salaires. Pire encore. Il accuse les patrons du secteur d'avoir profité des baisses de charges sociales accordées ces dernières années par le

gouvernement sans contrepartie pour les salariés.

L'Hôtellerie Restauration, associée au cabinet Conso CHD, a étudié à la loupe les revenus de la profession. Le salaire moyen par mois (avant avantages en nature), sur la base de 39 h par semaine, toutes fonctions confondues, a augmenté de 5,4 % en

2004 du côté des indépendants s'élevant à 1 608 € brut. Du côté des chaînes, il a grimpé de 6,1 % passant de 1 467 € à 1 558 € l'an passé. Des moyennes, diront les mauvaises langues... Des moyennes qui ont crû de 23 % en 3 ans pour les indépendants, tandis que le Smic progressait

de 14 %. À vos calculettes!

PAGE 35 TROPHÉE RUINART 2005

Manuel Peyrondet, Meilleur jeune sommelier de France

Sous l'or et les cristaux du Grand Théâtre de Bordeaux, Manuel Peyrondet, 25 ans, sommelier chez Taillevent et représentant l'association de Paris - Île-de-France, a remporté le 25° titre de Meilleur jeune sommelier de France. Un cru exceptionnel à plus d'un titre.

VOS QUESTIONS

PAGE 10

FRÉDÉRIQUE LARDET, PRÉSIDENTE DU LEADERS CLUB

Leaders Club"

Élue pour 2 ans à la tête de ce club de restaurateurs et d'entrepreneurs de la restauration, créateurs de concepts, Frédérique Lardet, directrice du développement du Groupe Bertrand et d.g. de Viagio, remplace Michel Porcel, fondateur et p.-d.g. du groupe Restsoleil. Ses objectifs : ac- source de lobbying. Entretien.



cueillir plus de restaurateurs au sein du Leaders Club, ouvrir le club au monde de l'immobilier, revaloriser l'image des restaurateurs, utiliser le Leaders Club comme

PAGE 4

Les restos des musées

PAGE 6

Quick fait la chasse au gras



PAGE 7

Plus de 60 % des Européens veulent partir en vacances cette année

PAGE 30

Carrière: Jimmy Desrivières, la cuisine dans les tripes

PAGE 32

Du 10 au 16 octobre: faites la Semaine du Goût

PAGE 36

La gastronomie se dégriffe sur internet

SONDAGE LHOTELLERIE.FR



· Responsabilité du salarié en cas de travail au noir

- · Responsabilité du salarié en cas de contrôle d'hygiène
- · Coordonnées du 10



PAGES 2-3

Une forte majorité de professionnels testent leurs chambres. Il est important de bien connaître son produit pour mieux le vendre, n'est-ce pas?

OUI 62 %

