



De chef à chef

ÉCRASÉE DE VITELLOTTE AU PERSIL
PLAT, HUILE DE NOISETTE, RAVIOLE
CHINOISE EN CROUSTILLANT ET
COPEAU DE FOIE GRAS AU SEL
DE GUÉRANDE

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

LE MINISTRE S'INTÉRESSE À LA PROFESSION PAGES 2-4

GILLES DE ROBIEN FAIT SA RENTRÉE À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE

Gilles de Robien a tenu la traditionnelle conférence de presse de la rentrée scolaire, la première pour lui en tant que ministre de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Il axe sa copie autour de 2 priorités : l'égalité des chances et l'insertion professionnelle des jeunes.

Le ministre a également fait le déplacement au lycée Michel Servet de Lille, à la rencontre des enseignants et des élèves. L'occasion pour L'Hôtellerie Restauration de vous faire découvrir, en région, les nouveautés sur les campus pour cette rentrée 2005-2006 (pages 39-40).

Gilles de Robien, ministre de l'Éducation Nationale.

PAGE 5

Michel Landel, nouveau directeur général de Sodexho Alliance



PAGE 7

Le Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-les-Apt (84), la nouvelle auberge du groupe Ducasse

PAGE 8

Sofitel lance un nouveau concept de fitness en partenariat avec le Club Med Gym

PAGE 17

Le courrier des lecteurs

PAGE 37

Faire Carrière : Romain Réquena, chef sommelier à l'Orrery, restaurant londonien étoilé

PAGE 38

Du CV à l'embauche : Comment les restaurants Crocodile recrutent

SONDAGE LHOTELLERIE.FR

À la question : Pensez-vous qu'il faille un diplôme pour ouvrir un restaurant ?
Vous avez répondu : OUI 67,24 %
NON 31,44 %
SANS OPINION 1,32 %

Une très forte majorité estime qu'un diplôme est nécessaire pour se lancer dans la restauration, c'est-à-dire une véritable formation. Un sondage qui mettra du baume au cœur aux enseignants en cette rentrée 2005 !



ACTUALITÉ JURIDIQUE

PAGES 14-16

Questions-réponses sur le contrat nouvelles embauches

MERCI DE VOTRE FIDÉLITÉ !

Comme nous le faisons régulièrement, nous testons votre attachement à notre journal*, et nous sommes d'autant plus satisfaits qu'à la question posée : "Dans le cadre de votre activité, quels titres de presse professionnelle lisez-vous ?", la réponse est la suivante : **88 % des établissements de la restauration commerciale lisant au moins un titre, lisent L'Hôtellerie Restauration !** Dans cette enquête, nous avons voulu également connaître la répartition de lecture entre l'hebdomadaire et le magazine. Les résultats sont : 82 % d'entre vous lisent les deux, 14 % ne lisent que l'hebdomadaire, 3 % seule-

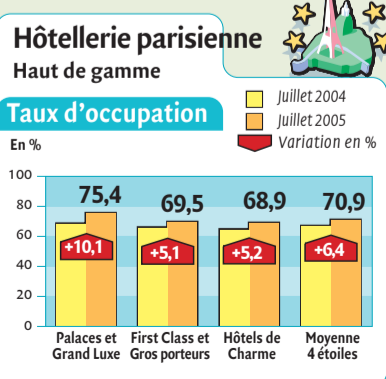
ment le magazine (reste 1 % qui ne sait pas !). Nous sommes particulièrement sensibles à votre marque de fidélité que peu de journaux connaissent. C'est pourquoi nous continuerons à œuvrer tout en nous remettant sans cesse en cause afin de vous informer le plus rapidement et le plus largement possible, tant par l'hebdomadaire que le magazine et le portail internet lhotellerie.fr avec l'actualité quotidienne, les annonces classées et les banques de données de la profession.

* Enquête Sofres Mai 2005 sur fichier INSEE : 300 établissements de la restauration commerciale interviewés selon la méthode des quotas.

LE BEL ÉTÉ

PAGES 12-13

L'hôtellerie haut de gamme réalise un bon mois de juillet



Le RevPar a progressé de 4,2 % en juillet pour l'hôtellerie haut de gamme parisienne, grâce à l'augmentation du taux d'occupation qui s'est établi à 70,9 %. De même, la Côte d'Azur réalise une bonne performance avec un Revpar pour l'hôtellerie de luxe en hausse de 18 %.