

# L'Hôtellerie

## Restaurations

22 JUIN 2006 N° 2982

PAGE 40

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 12

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

VERS UNE AMÉLIORATION DU DIALOGUE SOCIAL

PAGE 10

## LES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES D'ACCORD SUR LES GRANDES LIGNES DU PLAN DE MODERNISATION

Nécessité fait sans doute loi, et c'est le mot d'André Daguin qui résume la situation : "On ne peut pas à la fois déplorer le turn-over excessif dans ce métier et ne pas penser à donner une perspective plus longue aux gens qui viennent chez nous afin de combattre ce turn-over."

Dont acte, mais les choses qui vont sans dire vont beaucoup mieux en les disant et vous lirez en page 10 les positions des dirigeants des organisations professionnelles qui ont été reçues la semaine dernière par Renaud Dutreil, ministre des PME dont l'implication dans les affaires de la

profession se confirme. Sans oublier toutefois les désaccords avec une partie de la représentation salariale, la CFDT en l'occurrence, dont le recours en annulation devant le Conseil d'État de l'accord du 13 juillet 2004 semble aujourd'hui décalé par rapport à la représentativité du requérant.

LA GRILLADE SUR LE SABLE

PAGE 31

PREMIÈRES RENCONTRES 'CUISINE ET DESIGN' PAGE 44

### Pas plus de 6 mois par an

La Fédération nationale des plages restaurants a du mal à digérer le décret du 26 mai dernier qui limite à 6 mois par an les activités des restaurants sur les bords de mer et surtout oblige le montage et le démontage des établissements à chaque saison. Ce qui entraîne bien évidemment des travaux sur le milieu naturel pendant au moins 2 mois supplémentaires. Mais il paraît que c'est un vœu des écolos, dont la clairvoyance et le bon sens font l'unanimité...



### Des idées plein l'assiette

Les premières rencontres 'Cuisine et Design' ont mis en valeur les recherches les plus avancées dans le domaine de l'esthétique culinaire qui obtient enfin un statut reconnu auprès des restaurateurs. Pour vous en convaincre, lisez le compte rendu de ces intéressantes et inédites rencontres où l'on évoqua la granulométrie du

tartare de bœuf et de veau, les quatre saveurs d'une boule de chocolat ou les surprises d'un cocktail de fruits et fleurs.



VINCENT RIGLER



Trophée Ruinart

LE NORVÉGIEN ROBERT LIE  
MEILLEUR SOMMELIER  
D'EUROPE 2006

PAGE 2

Permis de restaurer ? Vers une formation obligatoire



PAGE 4

Le foudroyant succès du Fooding d'été à Montpellier (34)

PAGE 6

Relais & Châteaux vers de sérieuses remises en cause face aux exigences de la clientèle

PAGE 8

Hausse de l'activité hôtelière francilienne en avril 2006

VOS QUESTIONS PAGE 11

### Nos réponses

- Où se procurer le guide de bonnes pratiques ?
- Règles à respecter pour le renouvellement d'un contrat à durée déterminée
- L'utilisation de l'eau de Javel en restauration

NOS EXPERTS CONNAISSENT LE FOOT SUR LE BOUT DES DOIGTS (DE PIED)



VIVEZ LA COUPE DU MONDE DE LA FIFA EN INTEGRALITE SUR

CANAL+  
LE BOUQUET

Renseignez-vous au 01 71 35 11 11 ou par fax au 01 71 35 11 12 ou par Internet service.collectivites@canal-plus.com