

# L'Hôtellerie

## Restaurations

19 JANVIER 2006 N° 2960

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 16

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 2



Verena Fox

MEILLEURE RÉCEPTIONNISTE  
DU MONDE EXERCE  
AU GEORGE V À PARIS

PREMIER VAINQUEUR EN CUISINE DE L'ANNÉE 2006

PAGE 4

## ERWAN MERDRIGNAC REMPORTE LE PROSPER MONTAGNE

PAGE 5

À Toulouse, Dominique  
Toulousy s'en va, Yves  
Thuriès lui succède



PAGE 7

Deux festivals  
gastronomiques  
complémentaires  
au Havre et à Toulouse

PAGE 8

Gilles Péliçon  
s'entoure d'un comité  
exécutif multiculturel  
et multinational

PAGE 10

Le tourisme d'affaires en  
hausse en 2005

PAGES 32 - 33

EN DIRECT DE L'UMIH

La Haute-Garonne  
sous les projecteurs

Entretien entre  
André Daguin  
et le médiatique  
abbé de la Morandais

PAGE 36

De nouveaux  
produits de la mer  
à proposer en  
brochettes, à la plancha,  
en tapas ou à l'assiette

PAGE 37

Un nouveau logiciel  
pour optimiser  
les ventes de chambres  
sur le net



Sur le podium : Gilles Honneger (Groupe Accor), Denis Rippa (2<sup>e</sup>), Guy Rameau (président du Club Prosper Montagné), Éric Fréchon (chef de cuisine au Bristol), Michel Lejeune (Maison Lejeune), Claude Patoueau (Grand Marnier), Erwan Merdrignac (le vainqueur), Michaël Gaignon (3<sup>e</sup>) et Jean-Paul Gauvin (Centrale Linière).

Tiercé gagnant parisien pour la 56<sup>e</sup> édition du prix culinaire Prosper Montagné, organisé par le club éponyme, qui s'est déroulé lundi 16 janvier

dans les cuisines de l'École Ferrandi à Paris (V<sup>e</sup>). Erwan Merdrignac, second de cuisine Chez Auguste (Paris VII<sup>e</sup>) remporte le titre suivi de Denis

Rippa, du restaurant La Méditerranée (Paris VI<sup>e</sup>), et de Michaël Gaignon, du restaurant de l'Hôtel Baltimore (Paris XVI<sup>e</sup>).

JURIDIQUE

PAGES 12-13

## Modèles de fiches de paie des apprentis

VOS QUESTIONS

PAGE 15

### Nos réponses

- La 6<sup>e</sup> semaine de congés payés est applicable
- La pause repas doit être décomptée du temps de travail
- La loi ne fixe pas le temps minimum de la pause repas
- Combien de temps devez-vous conserver vos documents commerciaux

FIDÉLISER ET RECRUTER LES SAISONNIERS

PAGE 2

### Le 'modèle' de Luc Reversade

C'est le 18 janvier, que le Leaders Club Rhône-Alpes organisait une rencontre pour découvrir le nouvel établissement de Luc Reversade à Val-d'Isère (38), L'Aigle des Neiges. À cette occasion, le dynamique entrepreneur a exposé à L'Hôtellerie Restauration sa conception relative au recrutement et à la fidélisation des saisonniers.

© HUGO PHOTOGRAPHIE

Luc Reversade emploie 120 personnes par saison.



PAGE 36

De nouveaux  
produits de la mer  
à proposer en  
brochettes, à la plancha,  
en tapas ou à l'assiette

PAGE 37

Un nouveau logiciel  
pour optimiser  
les ventes de chambres  
sur le net