

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

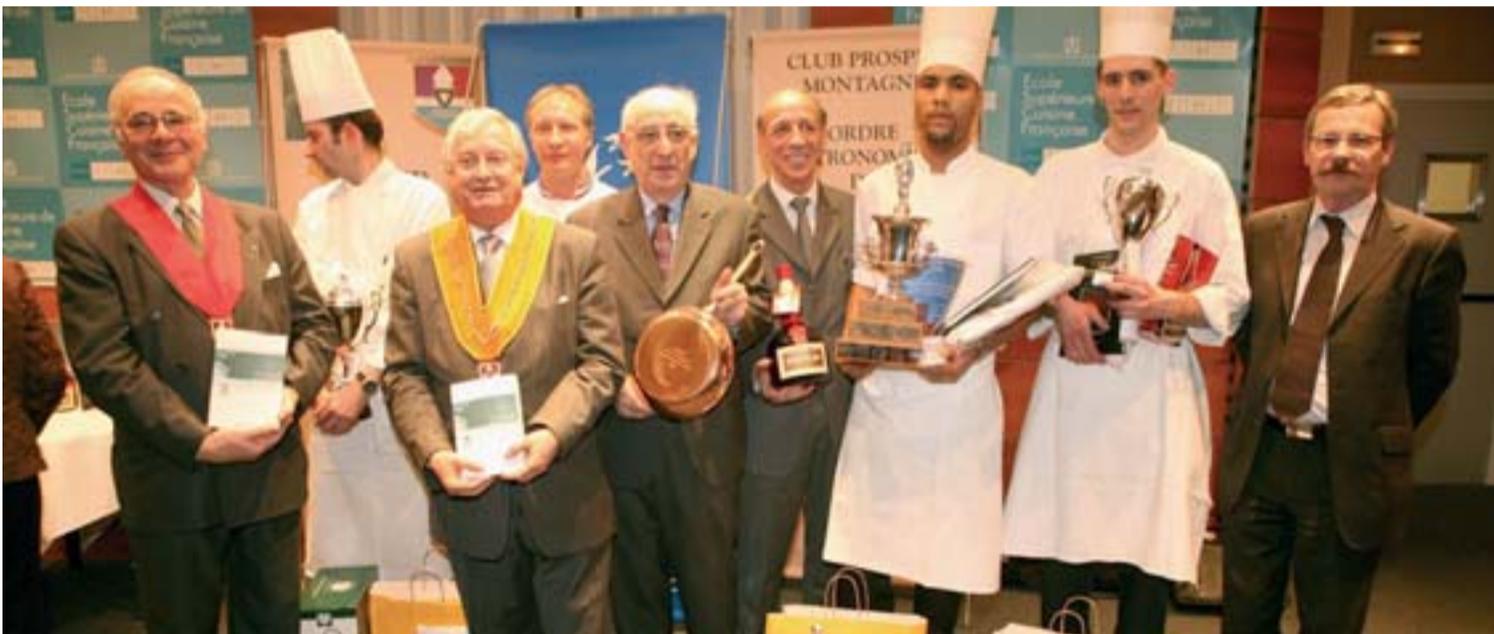
Entretien entre
André Daguin
et le médiatique
abbé de la Morandais

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^e), 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^e) et Jean-Paul Gauvin (Centrale Linière).

Tiercé gagnant parisien pour la 56^e 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^e). Erwan Merdrignac, second de cuisine Chez Auguste (Paris VII^e) remporte le titre suivi de Denis

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

JURIDIQUE

PAGES 12-13

Modèles de fiches de paie des apprentis

VOS QUESTIONS

PAGE 15

Nos réponses

- La 6^e 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