

L'Hôtellerie

Restaurations

29 MARS 2007 N° 3022

PAGE 38

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 18

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



De chef à chef

CARRÉ D'AGNEAU EN
PANOUFLE D'HERBES
FRAÎCHES

AU SEAFOOD SHOW DE BOSTON

PAGES 38-39

PAGE 3

LA MONDIALISATION DES PRODUITS DE LA MER

Homards du Maine précuits et surgelés, plats cuisinés à base de crevettes 'bio' de Nouvelle-Angleterre, mais aussi 'Mahi-mahi' de Hawaï et surtout Tilapia, Catfish, Cobia et autres pangasius surgelés et exportés dans le monde entier par... la Chine. C'est à une passionnante visite de l'International Seafood Show de Boston que vous convie Bernadette Gutel qui a parcouru les allées de cette importante manifestation en compagnie d'acheteurs français de la restauration.



EAST COAST SEAFOOD

Les exportations de homard américain vers l'Europe représentent 36 % du tonnage total des exportations de homard des États-Unis et 45 % de la valeur totale.

Les proviseurs veulent fédérer l'image des lycées hôteliers

M 01692 - 3022 - F: 3,00 €

PAGE 7

Resto Concept : un bol d'Asie à Saint-Étienne

PAGE 10

Néo Bistro : Aubaine à Londres

PAGE 14

L'hôtellerie française poursuit son ascension

PAGE 37

Gérer son entreprise : racheter un fonds de commerce n'est pas racheter une entreprise

VOS QUESTIONS PAGE 17

Nos réponses

- Comment donner la 6^e semaine du 1^{er} janvier 2005 au 31 janvier 2007
- Comment calculer le taux de majoration des heures supplémentaires

LA CONFÉDÉRATION EN CONGRÈS PAGES 2-3

RÉUNIS À ARCACHON

PAGE 4

"Rester le poil à gratter de la profession"

Au terme de 2 journées de congrès à Poitiers (86), la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie, la CPIH, a réaffirmé sa spécificité dans le paysage syndical de l'hôtellerie-restauration, en invoquant la défense et la promotion des 'Très petites entreprises'.



Jean-François Girault, réélu à la tête de la Confédération pour 3 ans.

THIERRY SAMUEL

La vitalité intacte des Maîtres cuisiniers de France

Les 320 invités au 52^e congrès annuel des Maîtres cuisiniers de France ont clairement exprimé l'envie d'aller de l'avant. Et de le faire savoir. L'année 2007 sera celle de la communication.



Bernard Laporte, patron du xv de France (ici aux côtés de Michel Blanchet), était le parrain du congrès.

prest ho 2 AVRIL 2007 | 9 H - 18 H
ESPACE CHAMPERRET - 17^{ÈME}

L'UNIQUE RENDEZ-VOUS DU RECRUTEMENT ET DE LA FORMATION DANS L'HÔTELLERIE, LA RESTAURATION ET LE TOURISME.

une manifestation organisée par : Partenaires : L'Echo Touristique, LSA, Neorestaurant Magazine, Le Parisien Economie, I.N.F.A., A.N.P.E.

Pour plus d'informations et pré-inscriptions www.prestho.fr

ENTREE GRATUITE

+ de 30 entreprises présentes

POUR NOS ABONNÉS, CE NUMÉRO EST COMPOSÉ D'UN CAHIER QUADRI DE 40 PAGES.