

L'Hôtellerie

Restauraration

24 AVRIL 2008 N° 3078

L'ÉVÈNEMENT PAGES 2-3

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 16

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

**SANS PAPIERS
L'URGENCE
D'UNE
SOLUTION
DURABLE**

M 01692 - 3078 - F: 3,00 €



LE PROJET DE LOI SUR LES OGM

PAGE 31

La secrétaire d'État et le président



Au centre, Jean Terlon avec la secrétaire d'État à l'Écologie Nathalie Kosciusko-Morizet, lors de la Semaine du Goût dans l'Essonne.

Effet de la proximité ? Jean Terlon, qui préside aux destinées de l'Umih de l'Essonne - où est élue Nathalie Kosciusko-Morizet - a manifesté son opposition à l'emploi systématique des OGM lors de la Semaine du Goût qu'il a organisé dans son département.

Et pour affirmer ses convictions, Jean Terlon a invité la secrétaire d'État à l'Écologie, qui n'a pas forcément mauvais caractère, et qui n'a pas hésité à porter la toque du chef en signe de solidarité dans ce combat.

VOUS NE NOUS QUITTEZ PLUS

PAGE 36

L'Hôtellerie Restauration sur votre téléphone portable

Grâce à l'internet mobile, vous pouvez accéder à L'Hôtellerie Restauration depuis votre téléphone portable, et consulter gratuitement l'actualité, les offres d'emploi, et les ventes de fonds de commerce.

Cliquez ici !



APRÈS LE GUIDE ROUGE

PAGE 7

Michelin lance les étoiles sur papier glacé

Étoile, le magazine du guide Michelin sera en kiosque le 25 avril. À la une, **Gérald Passédat**. Côté contenu pour ce tout premier numéro, "carte blanche à" **Michel Guérard**,

Jean-Luc Rabanel "l'étoile montante", la "recette mythique" de **Paul Bocuse**, la "visite privée" du Meurice, **Jean-Georges** à New York et la "route de l'inspecteur" en Bourgogne.



FACE À LA HAUSSE DES PRIX ALIMENTAIRES

PAGES 4-5

Les restaurateurs l'affirment : "Pas question d'allumer le client"

VOTRE HÔTEL COMPTE MOINS DE 50 CHAMBRES

PAGES 13 À 15

Il vous reste trois ans pour vous mettre aux normes de sécurité incendie



35 ANS
DE SERVICE
IMPECCABLE

STYLMA

L'INTÉRIM DE LA RESTAURATION
CDI & CDD

Créée en 1973, STYLMA est aujourd'hui reconnue comme l'un des acteurs majeurs de l'intérim spécialisé dans les métiers de la Restauration. La réputation de STYLMA repose sur l'extrême qualité de son personnel. Toujours expérimenté, rigoureux et discret, il intervient chez les clients de façon harmonieuse et apporte un savoir-faire digne de leur renommée.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT CONTACTEZ-NOUS
AU 01 44 56 67 00 OU
PAR EMAIL [INFO@STYLMA.FR](mailto:info@stylma.fr)
WWW.STYLMA.FR

Chef de cuisine
Second de cuisine
Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine
Plongeur qualifié
Responsable de salle
Maitre d'hôtel
Sommelier caviste
Chef de rang
Serveur hf /de Direction
Etagère
Cafétéria
Caissière