

Dans ce numéro

LE MORBIHAN SE BOUGE

Avec le lancement de l'opération "*Propriétaires, hébergez nos saisonniers !*", les professionnels bretons entendent lancer le débat et déclencher des initiatives en matière de logement des salariés saisonniers.

page 2

ESPRIT DE FRANCE EN EUROPE

Fondée voici 3 ans, la chaîne volontaire Esprit de France compte déjà 200 membres dont près de 100 hôtels. L'ouverture internationale est une réalité avec l'intégration de 3 maisons européennes et d'une américaine.

page 6

LES FORMULES QUI MARCHENT

La tendance se confirme ! Les formules de restauration qui marchent le mieux suivent la même recette : rapidité, ludisme et santé.

page 9

Le 3 avril au palais des congrès à Paris

Horest Carrières

Rendez-vous avec 50 entreprises
qui recrutent.

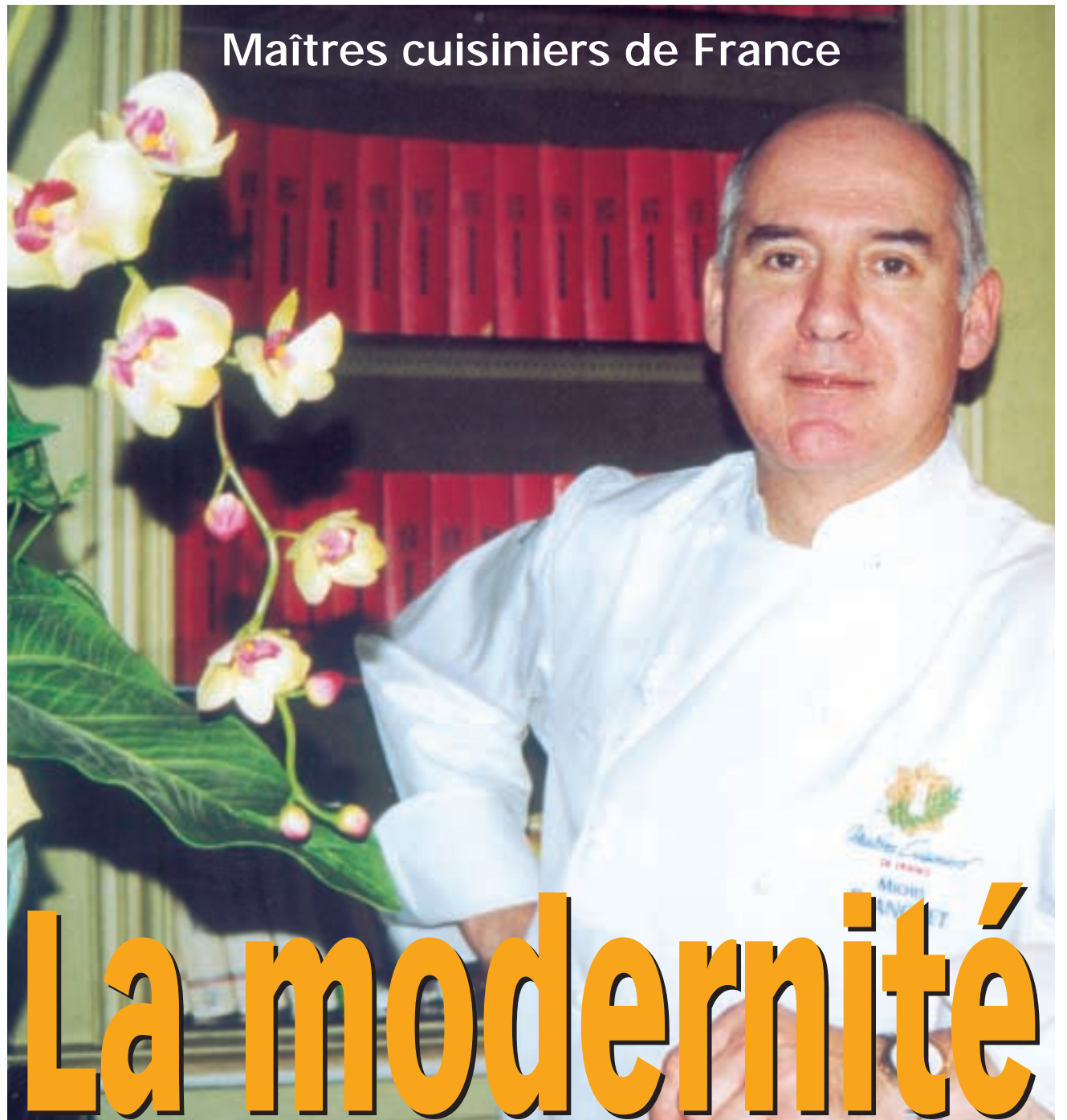
page 9

Vous avez la réponse

Qui doit payer la taxe foncière ?

page 10

Maîtres cuisiniers de France



Respectueux des anciens et de la tradition, les MCF n'en sont pas moins désireux de s'investir, et de le faire savoir, dans l'avenir de leur métier. Michel Blanchet, leur président, entend bien attirer les jeunes cuisiniers, motivés et dynamiques, dans les maisons où officient un MCF. Elles représentent à elle seules 10 000 personnes qualifiées page 8

Ce numéro est composé d'un cahier quadri de 36 pages et d'un encart jeté DAVIGEL.

ADF

UN CENTRE DE
FORMATION EN
CUISINE, PÂTISSERIE
ET SOMMELLERIE
DESTINÉ AUX
PROFESSIONNELS DE
LA RESTAURATION



Le Centre de Formation d'Alain Ducasse

LA CUISINE
MÉDITERRANÉENNE
D'ALAIN DUCASSE

• 22-26 avril • 29 juillet-2 août
• 3-7 juin • 2-6 septembre
• 1-5 juillet • 16-20 septembre

LÉGUMES, PÂTES,
RISOTTO ET LEURS
DÉRIVÉS

• 13-17 mai • 8-12 juillet
• 27-31 mai • 16-20 septembre

POISSONS,
CRUSTACÉS
ET FRUITS DE MER

• 10-11 avril • 17-18 juillet
• 22-23 avril • 30 septembre-
2-3 mai 1^{er} octobre

Tél. : 01 34 34 19 10 • Fax : 01 34 34 04 40 • E-mail : adf@ad-formation.com • www.ad-formation.com