



L'Hôtellerie


Les annonces classées à partir de la page 10

numéro **2807** du 6 février 2003

www.lhotellerie.fr www.larestauration.fr

5, rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris CEDEX 15 - Téléphone : 01 45 48 64 64 - Télécopieur : 01 45 48 04 23 - E-mail : lhotellerie@lhotellerie.fr - ISSN : 1151 - 2601 - 3 €

Pour nos abonnés



L'Hôtellerie
Sud & Cie
Conventions, congrès
Multimédia
Cocktails
ACHATS
DOSSIER

Michel Trama est un chef atypique, un entrepreneur qui ne cesse de se remettre en cause.

Michel Trama
La cuisine en liberté

Activité hôtelière en hausse en Poitou-Charentes

Les deux dernières années ont affiché des résultats qui placent la région en 12^e position sur le plan de l'activité hôtelière française. La RTT semble avoir été profitable aux entreprises du tourisme de la région.

[page 4](#)

Jeux olympiques en Hautes-Alpes, les professionnels se préparent

Les hôteliers hauts-alpins entendent profiter du flux de touristes généré par les JO de Turin en 2006. L'Union européenne et les collectivités territoriales accorderont des aides aux hôteliers prêts à rénover leur établissement.

[page 4](#)

Le Syndicat hôtelier du Morbihan contre Envergure

C'est en déposant un recours devant le Conseil d'Etat que le syndicat compte faire annuler le permis de construire accordé à Envergure pour la création d'un hôtel Première Classe à Lanester.

[page 5](#)

Saint-Valentin : le jour où les bonnes idées dopent le chiffre d'affaires

Des menus spéciaux, des animations : les restaurateurs peuvent profiter du 14 février pour doper leur chiffre d'affaires.

[page 25](#)

L'or pour la Norvège, la France Bocuse d'argent à un point près

C'est Charles Tjessem, cuisinier norvégien, qui a remporté à Lyon le Bocuse d'or 2003. Le Français, Franck Putelat, arrive second avec un seul point de moins... C'est dire si le niveau de la compétition, organisée dans le cadre du Sirha, était élevé.

[page 2](#)



Du 9 au 12 mars

Le Salon de la Boulangerie, Pâtisserie, Traiteur



© PhotoDisc

Boulangerie, pâtisserie, traiteur : autant de domaines qui concernent les différentes sortes de restauration. De nombreuses innovations qui permettent aujourd'hui l'amélioration de la qualité des produits et une meilleure organisation du temps de travail.

[page 25](#)

Vous avez la réponse

Evaluation de l'avantage en nature logement

[page 8](#)

Période d'essai après un CDD

[page 9](#)

Tout savoir sur la franchise

[page 9](#)

Placements : les règles du jeu en 2003

[page 7](#)

Pour nos abonnés, ce numéro est composé d'un cahier quadri de 28 pages et d'un cahier quadri de 60 pages.

DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS, APPELS D'OFFRES SUR :

WWW.KIFAIKOI.COM

vous êtes en contact direct avec les fournisseurs

KfK : 1, rue du Fort - 91120 Palaiseau
kifaikoi@kifaikoi.com - tel : 01 60 14 62 28 - fax : 01 69 31 58 63

