



L'Hôtellerie

Les annonces classées à partir de la page 14

numéro **2818** du 24 avril 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 €

Syndicats

Roland Bernard et Jean-Marc Le Carour
Seront-ils candidats à la présidence de l'Umih ?

Les élections à la présidence nationale auront lieu en 2004. Francis Attrazic est aujourd'hui présenté comme le "candidat naturel" à la succession d'André Daguin, pourtant, dans les départements, sondages, lettres, laissent entrevoir d'autres scénarios. Pour certains, le tandem Roland Bernard, hôtelier indépendant à Lyon et Jean-Marc Le Carour, cafetier en Bretagne, apparaîtrait comme le binôme "idéal". Rencontres et réflexions.

page 12

8 jours de fermeture administrative en Aveyron

C'est à Decazeville en Aveyron, qu'une fermeture administrative de 8 jours vient d'être décidée pour infraction au Code des débits de boissons. Une décision qui n'a toutefois rien à voir avec la sanction dont a été l'objet le cafetier de Varanges en Côte-d'Or. D'autant que depuis le 19 mars dernier, de nouvelles règles sont mises en place en matière de fermetures administratives.

page 2

La Casa Pizza-Grill mise sur la franchise

Créée en 1989, l'enseigne voyait en mars dernier l'ouverture de son 7e établissement à Carnon dans l'Hérault. Pour accélérer son développement, c'est désormais à travers la franchise que la chaîne prévoit ses prochaines ouvertures. Des dossiers sont à l'étude sur Bordeaux, Marseille, Perpignan, Béziers et Toulouse.

page 6

Objectif terroir pour Tables & Auberges de France

Un guide, un site Internet, des brochures régionales, l'association entend renforcer les moyens de promotion qui devraient permettre à la restauration indépendante d'avoir une meilleure visibilité. C'est aux clients qui recherchent "de bonnes petites tables en région" pour découvrir les terroirs français, que les outils de communication s'adressent aujourd'hui. Les restaurateurs de l'association en espèrent beaucoup en matière de commercialisation.

page 10

Pour nos abonnés, ce numéro est composé d'un cahier quadri de 32 pages.

Le courage d'Antoine

Antoine Benavente, du Sofitel Vieux Port à Marseille, n'a pas hésité à sauter dans une eau à 13 °C et une mer forte. Blessé, c'est grâce à l'aide de deux cuisiniers du restaurant Le Péron, qu'il a pu sortir de l'eau un homme victime d'un malaise. Une belle leçon de courage pour cet adjoint au chef maintenance qui a ainsi sauvé pour la 3e fois de sa vie, un homme de la noyade !



Drôle d'exception française

On n'enseigne plus les vins dans les lycées hôteliers

À travers les différentes modifications de programme, l'enseignement du vin dans les écoles hôtelières a disparu en tant que tel. C'est dans le cadre de la technologie que cette matière est abordée et force est de constater que de plus en plus souvent, son enseignement n'est plus assuré. Il est temps de tirer la sonnette d'alarme à l'heure où cette matière est, à l'étranger, de plus en plus souvent considérée comme une matière essentielle...

page 9



© Phovoir

Vous avez la réponse

La carafe d'eau n'est plus obligatoire au restaurant

page 11

L'accident de trajet n'est pas un accident de travail

page 11

Comment pratiquer le droit de bouchon ?

page 11

LE MEILLEUR DU CINEMA RECENT ET DU SPORT EVENEMENT

C'EST AUSSI EN SEMAINE SUR **CANAL+**

Vos clients ne voudront plus quitter l'hôtel !

Pour en faire bénéficier vos clients et pour plus d'informations, contactez-nous au : 01 71 75 92 92 - fax : 01 71 75 90 90 - service.collectivites@canal-plus.com