



L'Hôtellerie

numéro 2835 • 21 août 2003

Les annonces classées à partir de la page 10

L'Hebdo des professionnels des C.H.R.

lhotellerie.fr 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 €

Conjoncture

Ile-de-France

Une activité plutôt bonne dans les Yvelines

L'hôtellerie francilienne semble, dans le département des Yvelines, avoir connu une activité plutôt bonne en juillet selon le baromètre de l'Ortif. Un vent d'optimisme confirmé par un bon état des prévisions pour août. Malheureusement, tous les départements franciliens ne sont pas logés à la même enseigne. Celui de l'Essonne est en recul en juillet par rapport à l'année précédente.

page 2

Boire ou conduire : ne plus avoir à choisir

Pour permettre aux clients de consommer normalement des boissons alcoolisées au cours des repas ou dans les bars, sans prendre de risque au volant, certains professionnels font preuve d'imagination. Tic'Taxi vient de se créer avec l'idée de mettre en place un réseau de taxis toujours disponible pour raccompagner les clients chez eux à la sortie des établissements.

page 21

Kong, la nouveauté de la rentrée pour la restauration à Paris

Après Bon et Lô Sushi, une enseigne de plus pour le groupe de Laurent Taïeb, qui a imaginé cette fois un concept fusion franco-nippon qui promet aux clientes de rester 'Belles & Zen'. Une adresse particulièrement parisienne qui entend attirer de nombreux clients curieux de découvrir une déco signée Philippe Starck au 5e étage de l'ancien immeuble de La Samaritaine. Certains ont pris le risque de passer à table...

page 5

Les clubs hôteliers du Vaucluse jouent l'union

Associés depuis 2002, les 5 clubs hôteliers du Vaucluse apprennent petit à petit à travailler ensemble. Ils réunissent exclusivement les hôteliers indépendants, et entendent mettre en place de nombreuses actions pour permettre une visibilité accrue des établissements indépendants sur le marché international.

page 7

Pour nos abonnés, ce numéro est composé d'un cahier quadri de 24 pages.

La canicule vide les terrasses

Trop, c'est trop : à 40 °C, les clients fuient les terrasses, cherchent les restaurants climatisés et passent à table de plus en plus tard pour dîner. Côté cuisine, le personnel n'en peut plus, les équipements tombent en panne, les produits s'altèrent et les clients perdent l'appétit. Le rafraîchissement est attendu avec impatience.

page 2



D.R.

Recyclage des huiles de friture

Solution écolo pour McDo

Pour mieux respecter l'environnement, McDo France vient de mettre en place une procédure de traçabilité dans le cadre de la collecte et du traitement de ses huiles usagées. Des huiles qui se verront ainsi revalorisées en carburant écologique : le biodiesel.

page 6



D.R.

Vous avez la réponse

Les délais de carence pour recevoir les indemnités de chômage [page 9](#)

Un congé en bonne et due forme pour mettre fin au bail [page 9](#)

La réglementation sur les toilettes séparées dans les restaurants [page 9](#)

Délais de préavis de licenciement [page 9](#)

LA L1 EST DE RETOUR SUR TPS STAR ! Abonnez-vous vite pour ne manquer aucun des grands matchs exclusifs de la nouvelle saison !

NANTES / BORDEAUX Le 30 août

A 20h, coup d'envoi du Grand Match exclusif !
Pour en savoir plus sur la chaîne événement TPS STAR, contactez TPS "Professionnels" au **0 825 825 999** (0,15 €/mn).

