

# L'Hôtellerie

numéro 2845 30 octobre 2003

Les annonces classées à partir de la page 14

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

### L'hôtellerie haut de gamme à Paris Léger repli en septembre

Septembre est traditionnellement un très bon mois pour l'hôtellerie haut de gamme parisienne. Cette année, si les Palaces affichent 91,3 % de TO, les hôtels Grand luxe 85,5 %, les Gros porteurs 81,2 % et les First class 75,9 %, seuls les Gros porteurs sont en progression par rapport à l'année dernière à la même époque. Tous les RevPar sont en recul, de 3,5 % pour les Palaces à 18,6 % pour les hôtels de Grand luxe. En cumulé depuis le début de l'année, les TO sont en recul de 13,5 % pour l'ensemble des 4 étoiles et le RevPar de 17,2 %.

page 2

### Une nouvelle image pour la chaîne Inter-Hotel

Après une analyse en profondeur lui permettant de se doter d'un nouveau positionnement axé sur l'ancrage régional et la qualité des hôteliers, Inter-Hotel va procéder à de nombreux changements dont une nouvelle signature : "Les hôteliers avec l'accent."

page 5

### Créer son entreprise en restant salarié

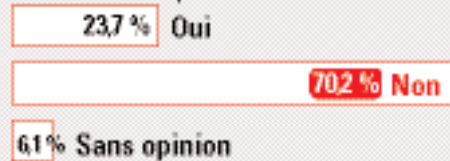
Depuis août 2003, il est possible pour un salarié d'aménager son temps de travail pour créer son entreprise tout en restant salarié. Une opportunité pour de nombreux jeunes entrepreneurs.

page 12

### Le sondage sur lhotellerie.fr

A la question : "Depuis la rentrée de septembre, sentez-vous quelques signes de reprise ?"

Vous avez répondu :



## Le meilleur d'Europe

Une mère anglaise, un père français et déjà un immense talent professionnel, voilà quelques-uns des ingrédients qui ont permis au Britannique Matthieu Petit de remporter le titre de Meilleur apprenti cuisinier d'Europe organisé par les Maîtres cuisiniers de France. Il travaille chez Jérôme Ponchelle au Wiltons Restaurant à Londres.

La France remporte la seconde place grâce à Thomas Duplay du restaurant Jacques Maximin à Vence page 10



### Le Méridien Montparnasse

## DURCISSEMENT DU CONFLIT



Les propositions de la direction de l'hôtel parisien n'ont pas convaincu les délégués syndicaux de mettre un terme au conflit. Face aux revendications, la principale portant sur le non-paiement d'une prime d'intéressement, le directeur de l'hôtel a proposé sous réserve de cessation de l'occupation des locaux et de reprise du travail, le versement d'une prime de 300 €, venant s'ajouter à la prime de 400 € payée en octobre et une augmentation générale de 2 à 2,5 % des salaires ainsi qu'une compensation de 5 jours de grève par des jours de CP ou de RTT. Les syndicats continuent à camper sur leurs positions. "Notre priorité est le paiement des jours de grève", a expliqué, à L'Hôtellerie, le représentant FO. Affaire à suivre...

page 4

### Vous avez la réponse

L'allocation parentale au 1er enfant n'existe pas encore

page 13

On ne fait pas justice soi-même en cas de non-respect de préavis d'un salarié

page 13

Se procurer l'ouvrage pour préparer le CAP service hôtelier

page 13

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

**VOS CLIENTS SAVENT QUE LA PLUS BELLE OFFRE DE LIGUE 1**

**EST SUR CANAL+**

**Abonnez-vous vite au 01 71 75 92 92!**

pour plus d'infos 01 71 75 92 92 ou service.collectivite@canalplus.com