



L'Hôtellerie

numéro 2850 • 4 décembre 2003

Les annonces classées à partir de la page 12

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 €

Pour nos abonnés

L'Hôtellerie

Suitehotel
Machines à café
Crevette et Olive
Achats
CUISINES-SPECTACLE
DOSSIER

Un dossier complet sur les machines à café automatiques.

Pierre Carrier
L'héritier de trois générations d'hôtelliers

Des restaurants touchés par les intempéries

La minitempête, qui a frappé plusieurs départements du sud du pays ces derniers jours, a encore une fois touché plusieurs restaurants. Agde et Millau font partie des communes les plus sinistrées

page 5

Les Logis de France passent sur le petit écran

La chaîne lance une campagne publicitaire à la télévision dès cette fin d'année pour améliorer la notoriété globale de la marque. Un message simple et fort qui marquera le public : 'C'est joli, c'est Logis'.

page 6

Tables & Auberges de France vers la reconnaissance officielle

La fédération nationale des Tables & Auberges de France se lance dans une démarche de qualité contrôlée par un organisme extérieur afin de pouvoir s'intégrer dans la Pyramide de qualité, classement officiel des restaurants en France.

page 8

> Le sondage sur lhotellerie.fr

A la question : "Dans vos restaurants, avez-vous le sentiment que les clients fument moins qu'avant ?" Vous avez répondu :

48,4% **Oui**

45,1% **Non**

6,5% **Sans opinion**

NOUVEAU DIRECTOIRE A L'UMIH



Après l'organisation des élections des présidents de branches, qui constituent aujourd'hui le nouveau directoire du syndicat de la rue d'Anjou, c'est sur le thème de la TVA en restauration qu'a été orchestré le congrès de l'Umih. Congrès ouvert par le discours de Renaud Dutreil, affichant une volonté forte du gouvernement d'accompagner la modernisation de la profession. **page 4**

Trophée du Coq Saint-Honoré

Frédéric Joulin le vainqueur



Le nouveau président du trophée Coq Saint-Honoré, Jan-Dominique Fröding, qui succède à André-Mary Josse, a remis à Frédéric Joulin, restaurant Le Clos Saint-Honoré à Paris, le XVIII^e trophée. Ce concours culinaire récompense chaque année une recette de volaille fermière Label Rouge ou AOC. Cédric Chabaudie, de la présidence de la République, a reçu le second prix, Aurélien Lamotte, le troisième prix.

Vous avez la réponse

Dans les CHR, la maladie ne donne pas droit à congés payés

page 10

Comment lutter contre les mauvais payeurs

page 11

Au restaurant, pas plus d'une personne assise par mètre carré

page 11

Quelle surface minimum pour le hall d'un hôtel ?

page 11

Pour nos abonnés, ce numéro est composé d'un cahier quadri de 28 pages, d'un cahier quadri de 84 pages, et de 2 encarts extérieurs Bonduelle et Norexpo.

Réceptionnistes - Night Audit - Veilleurs - Femmes de chambre - Maitres d'hôtel - Chefs de rang - Chefs de partie - Cuisiniers - Commis - etc.

Nous assurons : une disponibilité 7/7 jours
une tarification adaptée
un recrutement de qualité

Si nous sommes spécialisés, c'est pour répondre encore plus efficacement à vos besoins !

ADAPTEL

HOTELLERIE • RESTAURATION

Travail Temporaire

→ 16, rue Hoche - 92130 Issy Les Moulineaux cedex • Tél. : 01 47 36 18 30 - Fax : 01 47 36 38 08 - www.adaptel.fr
→ 12, rue de Chabrol - 75010 Paris • Tél. : 01 48 24 58 58 - Fax : 01 48 24 10 68 - contact@adaptel.fr