



# L'Hôtellerie

numéro 2870 • 29 avril 2004

Les annonces classées à partir de la page 16

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 €

## Piscines : êtes-vous aux normes ?



Pour lutter contre les risques de noyade, le législateur a renforcé les normes de sécurité. Pour les piscines construites avant la fin de l'année 2003, les professionnels hôteliers devront les équiper de systèmes de sécurité normés au plus tard le 31 décembre 2005. Il n'empêche qu'en attendant cette date, tout exploitant est responsable en cas de noyade. Mieux vaut anticiper.

page 32

## Devenir chef à domicile

### Quelle structure juridique choisir ?

page 14

**Vous avez la réponse page 13**

- Comment payer le samedi 1er mai ?
- Pendant combien de temps devez-vous conserver vos factures ?
- Comment est indemnisé un accident du travail
- La durée du travail des saisonniers est fixée à 39 heures par semaine
- Modèle de lettre de licenciement

## Projecteur sur les bistrotts lyonnais



Lyon, capitale de la gastronomie, abrite également un grand nombre de cafés et de bars. Comme ailleurs, leur activité souffre des baisses de consomma-

tion d'alcool. L'Umih 69 se veut à leurs côtés et refuse les discours pessimistes. La ville bouge, ses bistrotts aussi. Rencontre avec des professionnels engagés. [page 28](#)

### L'Ortif décrypte la désaffection pour les métiers des CHR

page 7

### Jacques Mathivat a passé la main à Didier Chenet à la présidence du Synhorcat

page 10

### Nouvelles cuisines pour le lycée de Saint-Chély-d'Apcher, inaugurées par Jacques Pourcel

page 30

### Nouvelle ouverture à Paris pour El Rancho

page 2



Une opération conduite simultanément avec la chaîne Hippopotamus, au centre commercial Italie 2.

### Tout sur les plafonds filtrants

page 31

### Faire carrière : portraits croisés de deux directeurs d'hôtel

page 40

## > Le sondage sur lhotellerie.fr

A la question : *L'obligation d'indiquer la présence d'OGM sur la carte vous convient-elle ?*

Vous avez répondu :

30% Non

60% Oui

10% Sans opinion

Les clients, qui attendaient cette mention sur les produits alimentaires, vont sûrement la réclamer très rapidement dans leurs restaurants préférés. Encore faut-il que les restaurateurs aient accès à ces données.