

L'Hôtellerie Restauration

16 DÉCEMBRE 2004 N° 2903

PAGE 37

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 14

3€

L'HEBDO DES PROFESSIONNELS DES C.H.R. **LHOTELLERIE.FR**

5 RUE ANTOINE BOURDELLE · 75737 PARIS CEDEX 15 · TÉLÉPHONE 01 45 48 64 64 · FAX 01 45 48 04 23 · E-MAIL lhotellerie@lhotellerie.fr · ISSN 1151-2601



Stéphanie Stisy

MEILLEUR APPRENTI
CUISINIER DE FRANCE

6^e SEMAINE DE CONGÉS PAYÉS ET SUPPRESSION DU SMIC HÔTELIER

PAGES 2-3

PAGE 6

L'ACCORD APPLICABLE DÈS JANVIER 2005 ?

L'accord du 13 juillet 2004 relatif à la réduction du temps de travail dans les CHR - qui instaure notamment une 6^e semaine de

congés payés et supprime le Smic hôtelier - devrait être étendu par le ministre de l'Emploi, du Travail et de la Cohésion sociale avant la

fin de cette année. Ce qui conduirait à rendre l'accord applicable à toutes les entreprises des CHR dès le 1^{er} janvier 2005.

Sandwicherie : ouverture de la première franchise Bert's à Paris XVI^e



OBJECTIF : 100 UNITÉS À FIN 2005

PAGE 4

PAGE 9

La chaîne Novotel lance le Novotel Café

Après avoir repensé le gîte avec la chambre Novation, l'enseigne du groupe Accor 'remet le couvert'.

En complément du restaurant Côté Jardin, la chaîne développe un concept baptisé Novotel Café. Une formule de restauration qui compte à ce jour 40 unités.

Fini le bar 'tristouille' d'antan. Au Novotel Café, on peut enfin siroter un verre dans un endroit à la fois convivial et contemporain.



VOS QUESTIONS

PAGE 13

IDÉES GOURMANDES

PAGE 31

Nos réponses

- L'espace fumeurs doit être correctement ventilé
- Doit-on cotiser aux Assédic et à la retraite pour un stagiaire ?
- Le plafond de la Sécu au 1^{er} janvier 2005

Préparez les fêtes

Faites plaisir à vos clients : Salade de foie gras chaud et ses croûtons de pain d'épices, Saint-Jacques poêlées au romarin, ou encore Tarte fine au caviar de figues... Autant de recettes pleines de couleurs, de saveur et d'originalité à découvrir et à cuisiner pour les fêtes.

Croustillant de cabécou du Périgord, marmelade de griottes.



Balladins poursuit son chemin à un rythme soutenu

PAGE 12

Baisse de la TVA : Bruxelles veut créer un groupe de travail

PAGE 26

Nicolas Sarkozy réaffirme son combat pour l'emploi

PAGE 26

Réforme de l'apprentissage : le Synhorcat y croit

PAGE 30

De chef à chef : Perdreaux rôtis au four

PAGE 33

Sommellerie : questions à Serge Dubs, président de l'UDSF

■ Rendez-vous au Havre! ■
pour le Salon Inter-régional des Métiers de Bouche

Les 6, 7, 8 et 9 février 2005

Parc des expositions
Docks Café



Réservation et renseignements:

LANCTUIT communication
44, rue J-B Eyriès - 76600 - Le Havre - FRANCE
Tél. 02 35 21 29 75 - Fax: 02 35 42 52 60
email: Lanctuit.com@wanadoo.fr