

L'INFORMATION**Entrée**[> L'Actualité](#) **RSS****Plats**[> BRA](#)[> Collectivités](#)[Express](#)[> Grandes Cuisines](#)[> L'Industrie Hôtelière](#)[> Le Chef](#)**Dessert**[> Menus et Recettes](#)**Les extras**[> Abonnez-vous au Magazine](#)[> Abonnez-vous à la Newsletter](#)[> Forums](#)[> Annuaires des sites](#)[> Vidéos](#)**LA PLACE DE MARCHÉ**[> Matériel de Grande Cuisine](#)[> Installateurs Grandes Cuisines](#)**LE MARCHÉ DE L'EMPLOI****FONDS DE COMMERCE**

Nouvelle édition du guide Exclusive Island Hotels & Resorts

Véritable vitrine du groupement, le guide «Exclusive Island Hotels & Resorts» a été publié en quadrichromie, sur papier glacé, afin d'être le digne représentant du raffinement des établissements membres. Il dévoile ses 58 membres, soit 12 établissements de plus qu'en 2006, répartis sur 49 îles à travers le monde.

Ce luxueux guide bilingue (français & anglais) est publié annuellement. Chaque établissement est présenté sur 4 pages, avec ; un texte introductif, une indication sur la situation de l'établissement avec distance de l'aéroport, des durées et modes de transferts, une liste des principales activités sportives et de loisirs, une liste des principaux services hôteliers, un descriptif rapide de l'offre d'hébergement, accompagné des pictogrammes aidant à comprendre les prestations offertes dans les logements, les tarifs indicatifs en monnaie locale, une énumération succincte des possibilités de restauration, les coordonnées détaillées de l'établissement, incluant l'adresse du site Internet, une dizaine de photographies en couleurs.

Le 18/04/2007

18/04/2007 0 News_rhf 1

[RETOUR](#)

Si vous souhaitez nous faire part de votre actualité

actu@lechef.com
**RECHERCHER
LES ACTUALITES
PAR MOT CLE
3 ANS D'ARCHIVES**
**LES ACTUALITES
DES DIX
DERNIERS JOURS**
18/04/2007

- [> Rational France soutient le «Trophée Alexis-Emile Tingaud»](#)
- [> Ecoles maternelles : les grandes tablées font manger davantage](#)
- [> L'Industrie Hôtelière publie son 2ème Hors Série Juridique, Fiscal et Social](#)
- [> A la découverte de la filière avicole angevine](#)
- [> Un repas 100 % bio par mois en Paca](#)
- [> Un self innovant au CH de Dourdan](#)
- [> Bourgogne Repas étend sa cuisine centrale](#)
- [> Restructuration à l'hôpital Ambroise Paré à Boulogne](#)
- [> Un hôtel offre 50% de réduction aux votants par procurement](#)
- [> McDonald's : CA en hausse de 8,2% en mars](#)
- [> Le Lutetia, classé monument historique ?](#)
- [> La FCPE en faveur d'une restauration scolaire obligatoire](#)
- [> Un château à Pornichet reconfiguré en hôtel****](#)
- [> Maryvonne Guillou promue au sein du groupe Le Duff](#)
- [> La Boucherie, centre de formation agréé](#)
- [> Campanile : un nouvel envol](#)
- [> 13ème concours du Jeune Professionnel du Café](#)
- [> Les asperges françaises](#)
- [> Mc Donald's : la traçabilité pèse lourd](#)
- [> Pizza Pino lance un casting](#)
- [> Michel Dussau à temps plein à la Table d'Armandie](#)
- [> La nouvelle gamme des cellules Acfri](#)
- [> L'histoire de Pomme de Pain Minute](#)
- [> Le café Véry avec Gilles Choukroun](#)
- [> W Hotels à Saint-Petersbourg](#)
- [> Marriott ouvrira 100 hotels en 100 jours](#)
- [> Nouvelle édition du guide Exclusive Island Hotels & Resorts](#)
- [> Léon de Bruxelles : créer le contact client](#)
- [> Les chefs des Relais Gourmands en Norvège](#)
- [> L'Espérance porte toujours son nom](#)
- [> Palmes académiques pour Jacques Maximin](#)
- [> Près de 2 milliards d'euros de chiffre d'affaires pour Elior en collectivité](#)
- [> Le Gard dans les étoiles](#)
- [> Retraite de Laurent Mazere](#)
- [> Le Menu Printemps de la Moselle Gourmande](#)
- [> Pomme de Pain Café, un concept qui s'adapte](#)
- [> Les vainqueurs du trophée de l'ANPCR](#)