



Frédéric Kaiser  
MEILLEUR MAÎTRE D'HÔTEL  
DES PALACES DE LA CÔTE  
D'AZUR ET DE MONACO

## 3 CHEFS DES LOGIS SUR LE PODIUM

Parmi les 19 candidats, 3 ont conquis le jury présidé par Franck Putelat, chef de La Barbacane à Carcassonne et Bocuse d'argent 2003 : Daniel Lagrange, Le Mont Aigoual à Meyrueis (48), pour son Sandre rôti à la peau et sa bajana de châtaignes au fenouil ; Jacques Bernachon, Étang du Moulin à Bonnétage (25), pour sa Canette en deux façons (filets en ballottine et cuisses en crapaudine laquées aux bourgeons de sapin, tian de choux, topinambours et cèpes), et Yves Dessaint, Hostellerie du Grand Sully à Sully-sur-Loire (45), pour son Sablé pur beurre aux granny smith du val de Loire façon tatin, crème de miel du Gâtinais.



Daniel Lagrange : "Mon plat est à l'image de la cuisine que j'ai envie de défendre : il est à la fois de saison, original et marqué par le terroir. Pour le président des Logis de Lozère que je suis, un succès comme celui-là profite à tous mes confrères du département qui défendent une hôtellerie et une restauration à taille humaine."



Jacques Bernachon : "Tout le personnel de l'établissement familial, que je gère avec ma sœur, a donné son avis sur le plat. Être ici et gagner, c'est une belle récompense qui va nous encourager dans la campagne de travaux que nous allons entreprendre en 2005 pour améliorer encore notre établissement."



Yves Dessaint : "Pour mon premier concours, je suis assez fier d'avoir retenu l'attention du jury. Dans notre établissement, dont nous sommes propriétaires depuis 2 ans, nous apprécions le dynamisme des Logis de France et l'attention qu'ils portent à la façon dont nous valorisons les produits du terroir dans notre cuisine."

Léon de Bruxelles tend le micro à ses clients



Le pôle Accor Tourisme et Loisirs tient la forme

Léon Bertrand dévoile le logo Qualité France aux Assises nationales du tourisme

La restauration commerciale en nette progression en octobre

Le Syndicat des hôteliers de Nice inquiet quant à l'avenir d'Acropolis

Face aux difficultés de recrutement, des professionnels réagissent

Faire carrière : David Le Boudec, directeur d'un hôtel 4 étoiles à 35 ans

Le BP barman renaît au CFA de Blagnac (31) une initiative unique en France

De chef à chef : Larme sans chagrin, un dessert chocolat-abricot

## Comment éviter (en partie) l'ISF

### Nos réponses

- La pause repas n'est pas du temps de travail
- 2 jours de repos par semaine pour les salariés des CHR
- Implanter et gérer un restaurant
- Pas de préavis de démission plus long que celui fixé par la convention collective

## Le syndicat départemental à la reconquête de ses adhérents

Gérard Claudel a été réélu, lundi à Épinal, à la tête du syndicat des Vosges pour un deuxième mandat de 3 ans. Dans son département, le taux de syndicalisation dépasse désormais la barre des 50 %. Prometteur.



Gérard Claudel, président de l'Umih 88, et Francis Attrazic.