

# L'Âtellerie

## Restauratation

3 FÉVRIER 2005

N° 2910

PAGE 44

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 16

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



11<sup>e</sup> concours Kikkoman

LE 1<sup>ER</sup> PRIX POUR  
FABIEN ACKERMANN

LE FRANÇAIS REMPORTE LA 10<sup>E</sup> ÉDITION DU CONCOURS

PAGES 2-4

PAGE 8

## SERGE VIEIRA BOCUSE D'OR



Serge Vieira à gauche,

La cuisine française se porte bien et ses professionnels aussi. Pour la 5<sup>e</sup> fois, la France gagne le championnat du monde de Cuisine. Pendant 2 jours, 24 cuisiniers du monde entier se

sont affrontés durant 5 heures et en public. Avec 1 113 points, Serge Vieira monte sur la plus haute marche du podium. Le second de cuisine de Régis Marcon (Auberge des Cimes à

Saint-Bonnet-le-Froid, 43) remporte la 10<sup>e</sup> édition du Bocuse d'or 2005, secondé par son commis Charles Moncouyoux et par une élève de l'Institut Paul Bocuse.

Du 6 au 9 février, les Docks-Café du Havre accueillent Normestel, le Salon interrégional des métiers de bouche



PAGE 10

Menés par Jacqueline Roux, les Logis de France vont faire parler d'eux en 2005

PAGE 11

Accor positive : le groupe enregistre une hausse de 4,3 % de son chiffre d'affaires en 2004

PAGE 34

Nice accueille la première réunion de l'Otan en France le 10 février prochain

PAGE 36

Faire Carrière : Freddy Raoult, 30 ans, chef à domicile à Helsinki en Finlande

PAGE 38

Pour sa 3<sup>e</sup> édition, le congrès gastronomique MadridFusión a mis la cuisine d'auteur à l'honneur

PAGE 42

Zoom sur les vainqueurs des Grands prix de l'innovation Sirha 2005

JURIDIQUE

PAGE 13

TRIO GAGNANT

PAGE 41

### Aménagez le temps de travail dans votre entreprise

L'accord du 13 juillet 2004 propose plusieurs dispositifs pour aménager le temps de travail :

- la modulation
- le cycle
- l'octroi de jours ou de demi-journées de repos

### La coupe du monde de la Pâtisserie pour la France

Lauréat de la coupe du monde de la Pâtisserie au sein de l'équipe de France, Philippe Rigolot fait un métier que son père rêvait d'exercer. C'est à lui que le chef pâtissier du restaurant Pic à Valence a pensé sur le podium... Il a fait équipe avec Christophe Michalak du Plaza Athénée et Frédéric Deville installé avec son père à Thonon-les-Bains.

Philippe a réalisé une Glace marbrée au kirsch, vanille et framboise sur une gelée de framboises, et sur une fine feuille de chocolat, un Streusel de chocolat chantilly avec chocolat, Valrhona manijari, tube de sucre transparent avec confiture de framboises.

