

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 16

3€

L'HEBDO DES PROFESSIONNELS DES C.H.R. L'HOTELLERIE.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



De chef à chef

SOUPE DE FRAISES, GLACE  
DE RIZ AU LAIT, ÉMULSION  
À L'EAU DE ROSE

RÉFÉRENDUM SUR L'EUROPE

PAGES 2-4

PAGE 13

## 'LE POUR ET LE CONTRE' POUR LA PROFESSION

Des débats partisans, un document très long et très complexe pour les néophytes, pas moins de 448 articles structurés en 4 parties. Même si cette Constitution se veut plus lisible et plus claire en regroupant l'ensemble des traités existant tout en modifiant certaines règles qui gouvernent l'Union européenne dans un souci d'efficacité. Présentation des principales institutions et règles de fonctionnement, réactions.



Conjoncture :  
La restauration  
indépendante 'cale'  
au mois d'avril



PAGE 31

Les restaurants de plage  
ne font pas l'unanimité  
dans l'Hérault

PAGE 33

Chef de cuisine, chef  
de rang à L'Ami Marcel  
à Paris : profils opposés,  
métiers différents  
et un point commun

PAGE 34

À Metz (57), un nouveau  
CFA pour un nouveau  
pôle hôtelier

PAGE 39

Nouveau service  
de collecte des huiles  
usagées dans  
le Puy-de-Dôme

PAGE 41

Un système de  
climatisation facile à  
mettre en œuvre

13<sup>e</sup> GRAND PRIX MICHEL CHAPOUTIER

## Benoît Trottet couronné Meilleur élève sommelier de France

Ils étaient 23 candidats à participer au concours national du Meilleur élève sommelier de France, qui s'est tenu au lycée hôtelier de Tain-L'Hermitage. Pour commencer, 40 questions à l'écrit, portant aussi bien sur la législation des boissons que l'œnologie, dégustation à l'aveugle d'un vin rouge et d'un vin blanc.

Au menu : prise de commande et accords mets/vins en situation, épreuves de décantation, de dégustation, de comportement et de prestance... Un concours toujours de bon niveau, destiné aux élèves préparant la mention complémentaire sommellerie et organisé par la Maison Chapoutier, sous le haut patronage du ministère de l'Éducation nationale et de l'Union de la sommellerie française. L'édition 2005, parrainée par Michel Arnoult, président de Metro France, a couronné le talent prometteur de Benoît Trottet.



De gauche à droite : Michel Chapoutier, Benoît Trottet, Annie Crouzet, professeur de la mention sommellerie au CFA de Groisy, et Michel Arnoult, président de Metro France lors de la remise du prix.

VOS QUESTIONS

PAGE 14

### Nos réponses

- La pratique du droit de bouchon
- On ne peut pas congeler de la viande sous vide
- On peut reporter la 6<sup>e</sup> semaine de congés payés
- Peut-on reporter le congé de paternité ?
- Se marier pendant ses congés

CHEF ÉTOILÉ DEPUIS 1978

PAGE 6

## Alain Senderens renonce à ses 3 macarons

Le 15 septembre prochain, le nouveau restaurant Lucas Carton rouvrira ses portes après un été de travaux et abordera une nouvelle page de son histoire, avec une offre plus moderne dans l'assiette et dans le service. "La société évolue et je crois qu'il existe une restauration à créer, en adéquation avec les nouveaux modes de vie et attentes de nos clients", explique Alain Senderens.

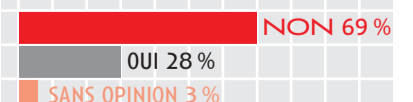
C'est en 1964 qu'Alain Senderens est arrivé au Lucas Carton.



SONDAGE L'HOTELLERIE.FR

À la question :  
Avez-vous eu un contrôle  
d'hygiène dans les 6 derniers mois ?

Vous avez répondu :



Les contrôles d'hygiène se poursuivent...  
Vigilance à l'approche de la saison.