

L'Hôtellerie

Restaurations

28 MARS 2008 N° 3074

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 16

3€

L'HEBDO 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

SOUS L'ÉGIDE DE L'OFIMER PAGE 37



**SÉBASTIEN
DALMASSE**
'JEUNE
TALENT DE
LA MER'



AU PROCHAIN CONGRÈS DE LA CONFÉDÉRATION (CPIH)

PAGE 34

PAGES 2-3

“UN MÉTIER, UN IDÉAL, UN COMBAT”



Jean-François Girault,
président de la CPIH.

C'est avec un esprit combatif et constructif que les congressistes de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH) sont conviés par leur président **Jean-François Girault** à se rendre à Angers les 31 mars et 1^{er} avril prochain. Selon Jean-François Girault, la profession est aujourd'hui confrontée à une évolution qui exige d'aller de l'avant dans un esprit d'ouverture et d'efficacité, qu'il s'agisse de questions aussi fondamentales pour l'avenir que la transmission de l'entreprise, la formation des jeunes, la valorisation du métier. Sans oublier de garder l'espoir de voir enfin aboutir la baisse de la TVA sur la restauration, encore qu'en ces temps de disette budgétaire...

Lire page 34 l'interview de Jean-François Girault.



Gordon Ramsay prend place au Trianon Palace & Spa à Versailles

PAGE 6

Échanges franco-japonais à l'École Ferrandi à Paris

PAGE 8

Louis Le Duff veut associer davantage d'indépendants

PAGE 10

Ambiance new-yorkaise au Baxo à Paris

PAGE 35

Grogne en Auvergne après l'interdiction de fumer

PAGE 36

Antoine Battais, Meilleur élève sommelier en vins du Val de Loire

PAGE 41

Fabrice Le Nud, la réussite d'un pâtissier voyageur au Brésil

PAGE 42

Carine Ramponi en route pour la finale nationale du trophée Masse

34^E ÉDITION DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

PAGE 7

Marine Aubry et Nicolas Bichon lauréats 2008

“Ce concours était organisé comme un concours MOF”, souligne **Jacques Chibois**, le président de la finale nationale du championnat de France du dessert, qui s'est déroulé au lycée du CFA hôtelier et de tourisme de Marseille les 19 et 20 mars. **Marine Aubry**, 22 ans, du lycée hôtelier du Touquet, remporte la première place dans la catégorie junior-lycée avec sa Douceur framboise, pistache et son sorbet fraise, basilic, et **Nicolas Bichon**, catégorie professionnels, monte sur la première marche du podium... à 27 ans, avec l'Écllosion ananas, coriandre, émulsion pétillante lime. Prometteur.



Marine Aubry.



Nicolas Bichon.

JEUDI DE L'ASCENSION ET 1^{ER} MAI PAGE 14

CONCOURS NATIONAL DE CUISINE ARTISTIQUE PAGE 4

Comment rémunérer les salariés ?

Tous les salariés justifiant d'un an d'ancienneté dans l'entreprise ont droit à 5 jours fériés garantis et 3 jours fériés ordinaires en plus du 1^{er} mai.

Qui représentera la France au prochain Bocuse d'or ?

ANNIVERSAIRE

PAGE 11

Georges Antoun fête les 40 ans de New Hôtel