

L'Hôtellerie

Restaurations

26 FÉVRIER 2009 N° 3122

ANNONCES
CLASSÉES
À PARTIR DE
LA PAGE 10

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

5 RUE ANTOINE BOURDELLE · 75737 PARIS CEDEX 15 · TÉLÉPHONE : 01 45 48 64 64 · FAX : 01 45 48 04 23 · E-MAIL : journal@lhotellerie-restauration.fr · ISSN 1151-2601

NOMINATION

PAGE 2



THIERRY SAMUEL
GILLES PÉLISSON
PRÉSIDENT
DU CONSEIL
D'ADMINISTRATION
D'ACCOR

M 01692 - 3122 - F: 3,00 €



QUATRIÈME ÉDITION À DEAUVILLE

PAGES 2-3

LE FESTIVAL 'OFF' CONFIRME SON SUCCÈS

Luc Dubanchet, patron du Off, qui a eu lieu les 23 et 24 février à Deauville, peut se féliciter de la fréquentation de la manifestation incontestablement supérieure à la dernière édition. Beaucoup de jeunes dans la salle, beaucoup de professionnels aussi attirés par un casting alléchant : des chefs européens au talent reconnu (dont Bertrand Grebaut, Franck Cerutti, Jacques Marcon, Jacques et Laurent Pourcel, Marin Monnier, Alexandre Gauthier, etc.) se sont succédé sur scène à raison d'une demi-heure chacun et de deux recettes. Pierre Hermé a ouvert le bal en s'exprimant sur les desserts de restaurant, et Ferran Adrià a clos ces deux jours par une démonstration sur scène.



Retrouvez les interviews d'Emmanuel Renaut, d'Alexandre Bourdas, de Laurent Chareau, de Pierre Hermé et de Luc Dubanchet en vidéo sur lhotellerie-restauration.fr



EN RAISON DE SÉQUELLES
D'UN ACCIDENT DE SKI

Marc Veyrat décide de cesser provisoirement ses activités



Dans la région, le bruit courait depuis quelques mois, Marc Veyrat annonçant souvent, à quelques clients fidèles, sa volonté de se retirer pour soigner les séquelles d'un accident de ski qui, depuis 2006, le contraignait à se déplacer avec des béquilles et à vivre la douleur au quotidien. Cet automne, pourtant, et malgré la fatigue qui se lisait sur ses traits, il circulait encore entre les tables de l'Auberge de l'Éridan, à Veyrier-du-Lac (74), toujours débordant de convictions et d'idées. Dernières en date : Le Cozna Vera, créé à Annecy avec sa fille Carine, un fast-food bio avec vente à emporter, et le projet de construction d'un restaurant bio doté d'un laboratoire moléculaire, près de Prague. Marc Veyrat, qui se dit "le chef le plus heureux du monde", va maintenant rejoindre un centre de rééducation pour se traiter, une bonne fois pour toutes. Il espère pouvoir repartir quand il sera en forme. "Nous perdons provisoirement le fer de lance de la gastronomie savoyarde, commente Jean Pierre Jacob (2 étoiles au Bateau Ivre), ami de Marc Veyrat. Je suis sûr qu'il reviendra pour mener à bien le projet qui lui tient le plus à cœur : une ferme-restaurant entièrement écologique, complètement autonome en produits avec eau de récupération, située à Manigod, son village natal." "Ce n'est qu'un au revoir, j'espère pouvoir repartir quand je serai en forme", ajoute Marc Veyrat.

Fleur Tari

JURIDIQUE

PAGE 9

Un employeur peut licencier un salarié étranger en situation irrégulière

À L'AMICALE INTERNATIONALE DES CHEFS DE RÉCEPTION

PAGE 7

Le trophée David Campbell 2009 du Meilleur jeune réceptionniste pour Eve Stacey



À Cannes, 13 candidats envoyés par leur délégation respective ont rivalisé de talent pour remporter le trophée David Campbell du Meilleur jeune réceptionniste face à un jury de professionnels, dont faisaient partie Michel Galopin et Anthony Torkington, respectivement d.g. du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat et du Mas Candille à Mougins. Au jeu des questions orales et de la mise en situation, toutes en langue anglaise, la représentante de la Nouvelle-Zélande, Eve Stacey, a remporté la palme devant Smita Appadoo (Royaume-Uni), et Nicholas Synott (Australie).

De gauche à droite : Nicholas Synott (candidat Australie), Darin Davies (président AICR Royaume-Uni), Smita Appadoo, candidate (Royaume-Uni), Marcel Elbaz (fondateur AICR), Eve Stacey (lauréate du trophée David Campbell), et Terrence Johnson (président AICR Nouvelle-Zélande).