



De chef à chef

BROCHETTES AUX 3 VOLAILLES,
PETITS LÉGUMES CONFITS

APRÈS L'ÉCHEC DES NÉGOCIATIONS SUR LA TVA

PAGES 2-4

PAGE 6

BRUXELLES-TOULOUSE : L'AXE DE LA DÉCEPTION



André Daguin très sollicité après l'annonce de Bruxelles.

En renvoyant au prochain sommet des chefs d'État de l'Union européenne les 15 et 16 décembre l'éventuelle conclusion d'un accord sur la baisse de la TVA que réclament plusieurs pays, le conseil Ecofin de mardi dernier a provoqué la consternation chez les congressistes de l'Umih réunis en congrès à Toulouse.

Certes, notre Premier ministre ainsi que nos ministres des Finances et du Budget ont affirmé haut et fort la volonté de la France de faire aboutir le dossier.

Aujourd'hui les cartes sont entre les mains du président de la République qui devra faire preuve de détermination pour convaincre ses collègues d'une réponse positive à la demande française.

Mais la position allemande, c'est le moins qu'on puisse dire, reste réservée, la nouvelle chancelière, Angela Merkel, ayant annoncé une prochaine hausse substantielle de la TVA pour son pays dès l'an prochain. Du côté de l'Umih, André Daguin a réaffirmé sa volonté inébranlable d'obtenir enfin le passage de la TVA en restauration à 5,5 %, quitte à faire jouer le principe de subsidiarité.

Groupe Flo rentrerait dans
le giron d'Albert Frère

M 01692 - 2954 - F: 3,00 €



PAGE 10

Une nouvelle ère
commence pour la
chaîne Le Méridien

PAGE 13

Zoom sur le marché
des ventes de fonds
de commerce à Toulouse

PAGE 35

Une journée avec...
Jérôme Demay : plus
qu'un sommelier, un
interprète des vins

PAGE 38

Produits allégés,
qu'en est-il exactement ?

PAGE 40

Le Sablier, l'un des
3 derniers cafés-concerts
rennais

PAGE 43

Thierry Marx, Meilleur
chef de l'année 2006
au GaultMillau

SÉCURITÉ AU TRAVAIL

PAGE 34

Comment concilier protection de la santé des salariés et liberté de fumer des clients

PRIX CULINAIRE INTERNATIONAL PIERRE TAITTINGER

PAGE 9

VOS QUESTIONS PAGE 15

Deux Français et un Suisse sur le podium

9 candidats ont disputé la finale dans les cuisines de l'École Ferrandi à Paris. Deux Français, Jérôme Ryon (Restaurant La Barbacane à Carcassonne) et Amandine Aspart-Chaignot (chef de partie au restaurant du Bristol à Paris), ont remporté la mise, le premier s'arrogeant le trophée, la seconde étant la première jeune femme à accéder à la finale et au podium. Le candidat suisse Martial Stoky est arrivé en troisième position.



Nos réponses

- Renouvellement du bail ?
- L'ouverture de quelques jours par an n'évite pas la péremption de la licence IV