



Concours

ANDREAS LARSSON MEILLEUR
SOMMELIER DU MONDE

UNE AUSSI LONGUE ATTENTE

PAGES 2-3

PAGE 6

LE PERMIS D'EXPLOITATION ENFIN EN VIGUEUR

Ce fut sans doute l'une des toutes dernières mesures prises par le gouvernement de Dominique de Villepin. Le décret d'application du 'permis d'exploitation' qui précise les modalités de mise en œuvre de la loi du 31 mars 2006 a été publié au *Journal officiel* du 16 mai dernier, jour de la passation de pouvoir entre Jacques Chirac et Nicolas Sarkozy.

Au-delà de cette péripétie législative, la profession se réjouit unanimement d'une mesure qui oblige les détenteurs de licence II, III, et IV de suivre une formation de 20 heures consacrées aux principaux textes



qui régissent la profession, notamment en matière de répression de l'ivresse publique, les affichages obligatoires, les interdictions légales et la santé publique. Au moins, les professionnels informés pourront mieux se défendre en cas de contentieux avec l'administration et ne plus dire : "On ne savait pas."

Hélène Darroze ouvre
Le Toustem à Paris

PAGE 8

Le Comité pour la
modernisation de
l'hôtellerie française est
sur le pied de guerre pour
faire bouger le secteur

PAGE 9

L'Américain Marriott
International nourrit
plus que jamais des
ambitions planétaires

JURIDIQUE

PAGES 11 À 13

Smic : Les modèles de bulletins de paie à 37 et 39 heures

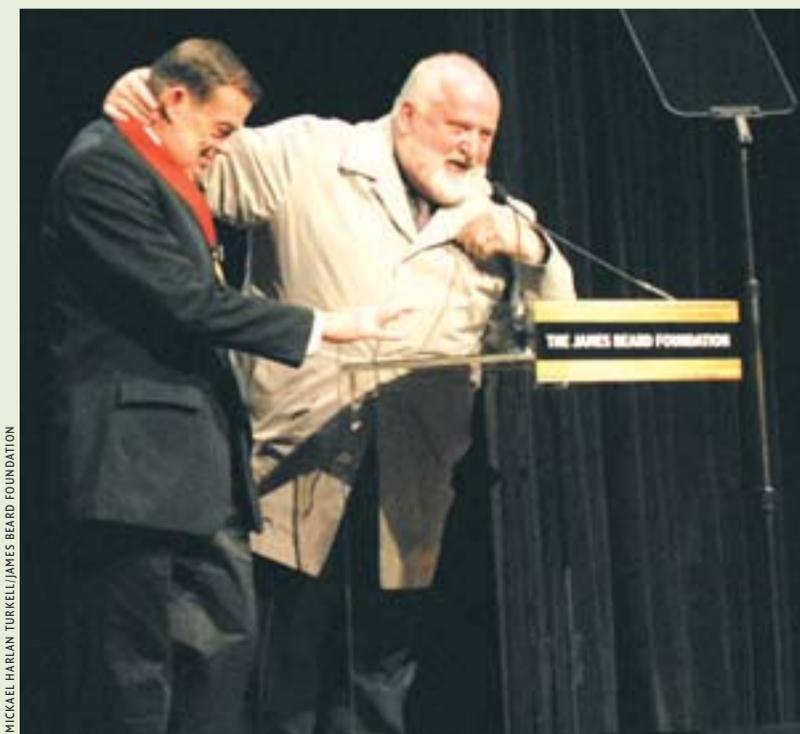
LE 'PULITZER' DE LA CUISINE À UN RESTAURATEUR FRANÇAIS DE WASHINGTON

PAGE 7

Michel Richard élu Meilleur chef des États-Unis

32 ans après son arrivée sur le sol américain, Michel Richard vient de recevoir à New York le prix Outstanding Chef Award de la James Beard Foundation. "C'est le prix le plus important aux États-Unis. J'ai sauté de joie", raconte Michel Richard, chef et propriétaire du Citronelle à Washington. Une vraie récompense qui est attribuée à l'issue du vote de 600 professionnels. Joël Robuchon a décroché le prix du Meilleur nouveau restaurant de l'année avec L'Atelier de Joël Robuchon à New York. Un beau doublé pour les Français !

C'est le Français Michel Richard, Citronelle à Washington, qui a reçu le prix du Meilleur chef de l'année aux États-Unis. Ici, sur scène, avec son sommelier, Mark Slater, élu Meilleur sommelier de l'année.



MICKAEL HARIAN / TURKELI / JAMES BEARD FOUNDATION

SONDAGE INTERNET

Pensez-vous que le nouveau président réglera rapidement le problème de la TVA en restauration ?

- Non : 61 %
- Oui : 36 %
- Sans opinion : 3 %

PAGE 34

Brioche Dorée envisage
le recrutement de
400 collaborateurs
polyvalents

PAGE 35

Une journée avec... Julia
Mazzia, directrice du
Timhotel Le Louvre à Paris

PAGE 36

Les nouveaux produits
d'accueil dans les hôtels

EN RAISON DU LUNDI DE
PENTECÔTE, VOUS RECEVREZ
VOTRE JOURNAL AVEC UN
JOUR DE DÉCALAGE.