

# L'Âtellerie

## Restauratiion

1<sup>ER</sup> JUIN 2007 N° 3031

PAGE 32

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 14

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



Anthony Berchet

BIÉROLOGUE HEINEKEN 2007

L'ÉCOLE DES CHEFS À LA TÉLÉ

PAGES 2-3

## EN ROUTE POUR LA GLOIRE CATHODIQUE

Organisé cette année par France 2, le concours l'École des Chefs a connu un fort succès d'audience explicable par l'engouement conjoint du public pour les arts culinaires, et bien sûr, le petit écran.

Ça s'est passé à l'École Ferrandi, et le jury composé - excusez du peu - de Marc Haeberlin, Thierry Marx et Marc Veyrat, présidé par Joël Robuchon, a départagé 4 finalistes, coachés, là encore, par du très beau linge : Yannick Alléno, Alain Dutournier, Alain Llorca et Régis Marcon.

Au terme d'une compétition relevée, c'est le candidat de l'École hôtelière de Paris Jean Drouant, Hugo Blanchet, qui remporte l'épreuve, en attendant certainement de devenir une gloire des fourneaux.



PAGE 4

Le Groupe Loiseau consolide son développement en haut de gamme

M 01692 - 3031 - F: 3,00 €



PAGE 6

Les chefs et les chaînes se jettent sur la 'pasta'

PAGE 8

Marriott lance 'Great Room' à Paris

PAGE 13

Attention au règlement de copropriété

PAGE 31

Anthony Jegouic, Meilleur jeune commis rôtisseur

VOS QUESTIONS PAGE 12

JURIDIQUE

PAGES 10-11

## La 'prime Sarkozy' est prolongée et majorée

AU NRA DE CHICAGO

PAGES 34-35



## L'Amérique face à ses phobies : les acides gras 'trans', le 'low fat' et autres 'healthy flour'...

Le grand salon de la restauration de Chicago, qui vient de se dérouler dans la capitale du Middle West, fut cette année particulièrement axé sur les phobies alimentaires générées par les risques de pollution, le développement des maladies cardiovasculaires et de l'obésité.

Résultat : une série d'interdictions concernant les acides gras 'trans', une demande croissante pour les produits bio, sans oublier les curiosités propres aux États-Unis. Au National Restaurant Association, on trouvait cette année du filet d'alligator

attendri, des perles glacées aux arômes naturels, des bâtonnets de céleri au peanut butter. Mais Chicago, c'est aussi le paradis de la restauration conceptuelle : rendez-vous la semaine prochaine pour les dernières tendances.

## Nos réponses

- Un restaurant peut être titulaire d'une licence III
- Trouver le code IDCC des conventions collectives
- Certaines condamnations interdisent d'exploiter un débit de boissons

UN SITE INTERNET  
POUR LES PROFESSIONNELS DU CHR  
QUI RECHERCHENT

- ▶ L'UNIVERS DES FOURNISSEURS
- ▶ UN FORUM ORIGINAL
- ▶ DES APPELS D'OFFRES ET DES DEMANDES D'INFOS EN TEMPS RÉEL

KIFAIKOI.COM  
LE PORTAIL DES FOURNISSEURS  
CHR - COLLECTIVITÉS

UN SERVICE

UN MATÉRIEL

UN PRODUIT

5 rue Antoine Bourdelle - 75015 Paris  
Tél: : 01 45 40 69 99 - fax : 01 45 40 36 16  
e-mail : kifaikei@kifaikei.com