



@LHottellerieRestauraton



L'Hôtellerie

L'Hôtellerie Restauration. 😊 amusé, à Ragazzi.

Publié par Journal L'Hôtellerie-Restauration · 7 novembre, 20:00 · La Rochelle, Poitou-Charentes

Ils ont de l'humour à La Rochelle 😊



J'aime S'abonner Partager

261

Ilham Gsm Jules 😊

J'aime · Répondre · 7 novembre, 20:49

Aedenn Gengy Humour ou désinformation? Il serait préférable de mettre en avant les évolutions de ces métiers dans les 20 dernières années. Nous ne sommes plus au début du 20ème siècle tout de même... En véhiculant de tels clichés, pas étonnant qu'on ne trouve plus personne pour exercer ces si beaux métiers...

J'aime · Répondre · Contacter · 1 · 7 novembre, 21:04

Adeline Poirrier J'aime ma ville #larochelle

J'aime · Répondre · 1 · 7 novembre, 21:11

Christophe Danet La fin d'un système est proche !

J'aime · Répondre · 2 · 7 novembre, 21:56

Vincent Godard pas si loin de la vérité tout ça

J'aime · Répondre · 2 · 7 novembre, 22:04

Deseigne Sophie 😊😊😊 l'hôtellerie / restauration c'est à peu près ça 😊 travail les jours fériés, week-end, des horaires 😊 et pas de compensation.

J'aime · Répondre · 5 · 7 novembre, 22:12 · Modifier

Hélénita Da Cruz euh en fait c'est pas une blague, mais souvent la triste réalité

J'aime · Répondre · 3 · 7 novembre, 23:11

Stephanie Delacour Voilà l'affiche qu'il me faut 😊

J'aime · Répondre · 1 · 8 novembre, 00:07

Juan Plusrienàfoutre au moins là, c'est honnête d'entrée de jeu. Limite si il donne pas un exemplaire de la CHR avec une traduction maison dans le même contexte ^^ (Laly Eva Claude Dante Thomas x))

J'aime · Répondre · 2 · 8 novembre, 04:52

Alain Pochciol C'est déclaré !

J'aime · Répondre · 8 novembre, 07:19

Eric Deladiennée Sérieusement, ce n'est pas très drôle, notre métier a besoin d'évoluer, combien de postes non pourvus en 2017?

J'aime · Répondre · 1 · 8 novembre, 19:52

Joackim Renouf Oui, pas si loin de la réalité... 😊

J'aime · Répondre · 9 novembre, 12:41

Solenn Lemonnier remporte le trophée Philippe Etchebest

BORDEAUX Chef de partie garde-manger à La Guérinière, à Gujan-Mestras, auprès de Christophe Girardot, la jeune femme de 21 ans participait à son premier concours national professionnel.



De gauche à droite : Johan Leclerre, Philippe Etchebest, Solenn Lemonnier, la lauréate, Mickaël Ambert, son commis, Franck Chaumès, vice-président de l'Umih 33, et François Adamski.

Solenn Lemonnier était radieuse à l'issue du trophée Philippe Etchebest qui s'est déroulé le 20 novembre, en public, pendant le salon Exp'Hôtel à Bordeaux (Gironde). La benjamine de la compétition, 21 ans, et seule femme du concours, a remporté un chèque de 5 000 € remis par l'Umih 33 et une dotation d'une valeur de 1 500 € en matériels et produits fournis par les partenaires. Pendant quatre heures, elle a peaufiné son entrée : Huîtres-saucisse à ma façon, cromesquis de pied de cochon, tuile de seigle, saucisse comme une crépinette. *"J'ai bien sûr choisi des produits aquitains, explique Philippe Etchebest, parrain du concours. Sur le bassin, l'association huître et saucisse est une tradition. La voir revisitée par les candidats, c'était très intéressant. Pour le plat, ils avaient le lieu jaune, le caviar et deux garnitures. Ce qui est difficile, c'est d'être fort sur les deux plats. Solenn a été régulière, du*

début à la fin. Cela paye !" Pour le plat, la jeune cuisinière a présenté un Lieu jaune aux algues, royale de chou-fleur et cresson, œuf imaginaire au caviar.

Solenn Lemonnier, titulaire d'un bac techno au lycée hôtelier de Talence, a donc remporté le premier concours professionnel auquel elle participait. Mais cette jeune femme passionnée, qui veut encore et toujours s'améliorer et s'est pour cela entraînée entre les services, avait déjà décroché le titre de meilleure apprentie de France en 2014. Son commis, Mickaël Ambert, issu de Ferrandi Bordeaux, partageait sa joie. Le deuxième prix est revenu à Bastien Soumoulou, du Château de Brindos (Pyrénées-Atlantiques), dont le chef John Argaud vient de remporter le trophée de cuisine et de pâtisserie de l'Académie nationale de cuisine. Baptiste Denieul, L'Auberge Tiegezh à Guer (Morbihan) a pris la troisième place. *"Je suis vraiment content du niveau de cette édition. Ce sont les candidats qui font la qualité d'un concours. Bravo à tous !", a lancé Philippe Etchebest aux six candidats.*

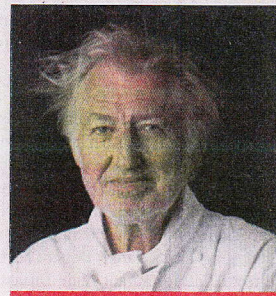
Nadine Lemoine

Les membres du jury

Philippe Etchebest (président), François Adamski et Johan Leclerre (organisation), Thierry Verrat, Christophe Grosjean, Pascal Nibaudeau, Jean-Marie Gautier, Maxime Deschamps, Nicolas Masse, Stéphane Carrade, Alexandre Baumard, Frédéric Lafon, Philippe Capdevielle, Yoann Gérard-Huet, Laurent Tournier, Frédéric Bernou, Nicolas Frion, Thomas L'Hérissou.



Philippe Etchebest félicite Solenn Lemonnier.



Pierre Gagnaire remporte le Prix Procope de la cuisine bourgeoise

La Cuisine des 5 saisons, de Pierre Gagnaire (éditions Solar, 30 €), a remporté à l'unanimité le prix Procope de la cuisine bourgeoise. Dans sa notation, le jury a notamment salué l'originalité du sujet, la qualité de l'ouvrage et la grande faisabilité des recettes. L'une d'entre elles sera mise en avant dans la prochaine carte de la brasserie parisienne.



Joël Robuchon dans Top Chef

Pour la première fois, Joël Robuchon, chef le plus étoilé au monde, participera à Top Chef, dont la 9^e saison est actuellement en tournage avec son jury composé d'Hélène Darroze, de Jean-François Piège, Michel Sarran et Philippe Etchebest. À l'occasion du centième épisode de l'émission culinaire, qui sera diffusé durant cette saison, M6 a décidé de réunir "les plus grands chefs".