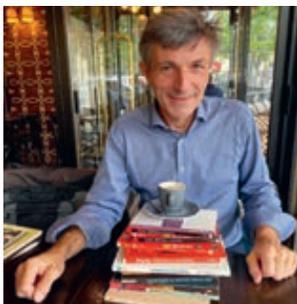


L'INVITÉ

Pierrick Bourgault : « Il faut accueillir tous les publics ! »

Fin observateur des bars et bistros, Pierrick Bourgault, photographe et auteur, leur a consacré une quinzaine d'ouvrages, dont son dernier *Au bonheur des bistros* (éditions La Martinière), paru le 28 octobre. **P. 6**



MIXOLOGIE

Une nouvelle approche avec Drink Design

Un mouvement lancé sous l'égide de la Maison Routin 1883 porte un regard original sur l'univers de la dégustation, du coffee-shop et du bar. **P. 22**

40 000
exemplaires

Diffusion trimestrielle

N°1

Novembre 2022

METIERS

**BARS &
COMPTOIRS**

resto.zepros.fr

zepros



TITI PALACIO

P. 14

AMBIANCE JUNGLE AU CŒUR DE LA CAPITALE

Récemment inauguré au centre de Paris, le Titi Palacio est un bar-restaurant de plus de 500 m² à l'atmosphère tropicale. La carte des boissons est courte et fait la part belle à des cocktails low alcool et long drink.



CHEF'S SPECIALS

CRISPY COATED

Farm Frites présente **Chef's Specials Crispy Coated** : la nouvelle référence en matière de croustillant **sans gluten**. C'est la solution pour des frites chaudes et croustillantes, à tout moment et en tout lieu pour un service sur place, à emporter ou à livrer.

Let your bite decide!

Farm Frites France service commercial | Maatheide 50 - 3920 Lommel Belgique | Tel 0825 800 788 | CSC-France@farmfrites.com www.farmfrites.com



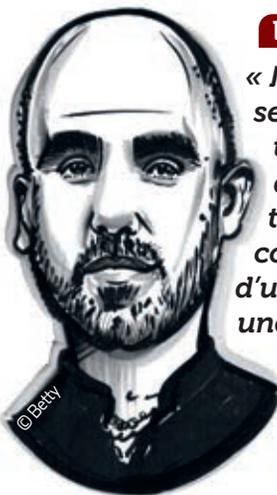


Jean-Charles Schamberger
Rédacteur en chef

ÉDITO

Bien servis !

Le moins que l'on puisse dire, à l'occasion du lancement de ce n° 1 de *Zepros Bars & Comptoirs*, c'est que nous sommes particulièrement bien servis par l'actualité ! Entre l'arrivée du premier Beer Spa à Paris, l'ouverture du magnifique skybar du Too Hôtel, la réouverture du bar caché de l'hôtel Normandy Le Chantier, la naissance du bar Under the Sea, les tendances bièvre (association de la bière et du vin) et up-cycling, ou encore l'explosion des whiskies français... il n'y a pas de doute : dans les établissements ou sur les cartes, ça bouge dans le monde des bars. Mais un bar, c'est aussi et surtout une atmosphère. Par exemple, celle particulièrement dépaysante et festive du Titi Palacio a de quoi inciter les consommateurs à (re)fréquenter les comptoirs pour vivre une expérience nouvelle. Cartes de boissons originales, lieux accueillants, ambiances et animations innovantes : voilà un cocktail qui peut faire recette... Et à propos duquel *Zepros Métiers Bars & Comptoirs* s'attachera désormais à informer l'écosystème. Bonne lecture ! ●



LA PHRASE DU MOIS

« Nos expériences Drink Design se vivent et s'adaptent à tous les types d'établissements, quels que soient leur taille, leur positionnement, leur localisation, du coffee-shop au restaurant ou bar d'un hôtel 5*. C'est un état d'esprit, une façon de penser et de cocréer des expériences uniques pour nos clients. »

Matthias Giroud, chef mixologue du Collectif Drink Design

SOMMAIRE

PLANÈTE 4

ACTUALITÉS

L'invité 6
France 8
Régions 10

FOCUS

TITI PALACIO

Ambiance jungle au cœur de la capitale



EquipHotel 2022 : cinq jours pour découvrir, échanger, s'inspirer...



Too Tactac aux portes du paradis.

MARCHÉS

Lieux 18
Cartes 22

FOURNISSEURS

Vins 24
Bières 26
Spiritueux 28
Eaux & softs 30
Équipements 32

DISTRIBUTEURS

NOUVEAUTÉS BOISSONS 36

NOUVEAUTÉS ÉQUIPEMENTS 37

EMPLOI 38

PLANÈTE BARS & COMPTOIRS

Croissance, innovations, plantages et actions. À l'heure de la mondialisation, zappez large avec Zepros !



Pour accéder à la plateforme triangulaire, il faut acheter un ticket. Un forfait permet de coupler le billet avec une coupe de champagne au bar.

1 ÉTATS-UNIS | NEW YORK

The Edge à plus de 100 étages du sol...

Après l'Empire State Building, Top Of The Rock et One World Observatory, The Edge, inauguré courant 2020, est un observatoire installé en hauteur à New York, à l'ouest de Manhattan dans le quartier d'Hudson Yards. Au sommet de la tour de 345 mètres, la plateforme triangulaire extérieure en verre semble flotter dans le ciel. Situé à l'intérieur du 101^e étage, le bar lounge de 45 places est accessible sans réservation. On y déguste du champagne mais aussi de la bière, du vin, des sodas et des collations.

1 ÉTATS-UNIS | NEW YORK

...tandis que La Noxe est sous terre

C'est bien sous terre, dans la station de métro 28th Street, que les équipes de La Noxe ont décidé d'ouvrir ce bar d'un nouveau genre. Objectif : « *Emmener une énergie méditerranéenne dans ce lieu typiquement new-yorkais* », pour le fondateur, qui a vécu à Tokyo, Barcelone et dans le sud de la France. On y déguste des tapas, cocktails, verres de vin et spiritueux. Pour y entrer, il suffit de pousser la porte noire et vitrée, cachée dans les escaliers qui mènent aux voies du métro.



Une petite douzaine de cocktails figurent à la carte de La Noxe sans oublier les classiques des spiritueux proposés à la dégustation.



© Magazine Civitatis

MONDE

Les verres vont dans le décor

Le magazine *Civitatis* (Civitatis.com) a eu la bonne idée, au printemps, de proposer une sélection de 8 bars parmi les plus originaux du monde. Y figurent ainsi Szimpla Kert, un célèbre « ruin bar » (ou bar en ruine) de Budapest (Hongrie) ; HR Giger Bar Museum, au décor de squelette de monstre à Gruyères (Suisse) ; Central Perk, le café de la série *Friends* (Singapour) ; La Mina Club, un bar à 184 m de profondeur à Zacatecas (Mexique) ; l'Apotheke Cocktail Bar, bar-pharmacie de Chinatown à New York (États-Unis) ; Chillout Ice Lounge, un bar construit entièrement en glace à Dubai (Émirats arabes unis) ; The Church, bar situé dans une ancienne église à Dublin (Irlande), et The Kave, un bar inspiré de la *Divine Comédie* de Dante, à Madrid (Espagne).

2 ITALIE

Campari va ouvrir des bars



Alors que le groupe italien Campari vient de racheter la marque française d'apéritif amer Picon, son directeur général a annoncé qu'il s'apprête à « ouvrir plusieurs bars en Europe et au-delà, afin d'exploiter le succès de ses spiritueux et l'engouement pour l'apéritif à l'italienne », a relayé Reuters. Campari a annoncé en juin une hausse de 29% de ses ventes à périmètre constant au cours des trois premiers mois de l'année.

3 BELGIQUE | BRUXELLES

La Maison du Peuple boycottée la Coupe du monde de football 2022



La Maison du Peuple est l'un des plus grands cafés de Bruxelles, sur le parvis de Saint-Gilles.

La Coupe du monde de football 2022 (au Qatar du 20 novembre au 18 décembre) ne sera pas suivie du tout à La Maison du Peuple, l'un des plus grands cafés de Bruxelles sur le parvis de Saint-Gilles. L'établissement ne diffusera ainsi aucun match, rapporte *La Libre Belgique*. Thomas Kok, l'un des patrons, justifie ce boycott en expliquant que « la construction des stades a coûté des vies dans un pays qui piétine les droits des femmes, des hommes, des LGBTQIA+ », que par ailleurs « l'idée d'une Coupe du monde en hiver, dans le désert où il faudra refroidir les stades, à l'heure où les Bruxellois ne savent pas comment payer l'addition de la crise énergétique, c'est indécent », et enfin « en raison des scandales de corruption autour de la Fifa ». Cette initiative sera-t-elle suivie par d'autres établissements ?

4 ESPAGNE | BARCELONE

Paradiso au top des 50 Best Bars 2022

Après avoir remporté deux fois le titre de Meilleur bar du monde dans le classement *The World's 50 Best Bars*, le bar londonien *The Connaught Bar*, rétrogradé à la 8^e position cette année, cède sa place au *Paradiso*, installé à Barcelone. Le bar londonien *Tayer + Elementary* se maintient sur la 2^e marche du podium tandis que le *Sips*, un autre bar barcelonais, monte sur la 3^e. Côté tricolore, le *Little Red Door*, situé à Paris dans le Marais, se hisse à la 5^e place.

À l'arrière d'une boutique de pastrami, dans le quartier branché El Born, se dévoile avec surprise le *Paradiso*.



5 CHINE | SHANGHAI



Cette ouverture en Chine est aussi la première à l'international pour Trung Nguyen Legend.

Trung Nguyen Legend fait ses premiers pas dans l'empire du Milieu

Après la vente de café, l'ouverture de coffee-shops ! Le 21 septembre, le leader du café au Vietnam, Trung Nguyen Legend (77 magasins), a créé son premier espace Trung Nguyen Legend Coffee World en Chine, dans le centre commercial Taikoo Hui de Shanghai. La marque propose déjà du café dans le pays (1 tasse sur 18 vendues provient de chez elle) et compte ouvrir d'autres coffee-shops en Chine, un marché où la consommation de café croît de 15% par an...

L'INVITÉ

Pierrick Bourgault : « Il faut accueillir tous les publics ! »

Fin observateur des bars et bistrotiers, Pierrick Bourgault, photographe et auteur, leur a consacré une quinzaine d'ouvrages dont le dernier, *Au bonheur des bistrotiers*, (éd. La Martinière), est paru le 28 octobre. À la veille du lancement de *Zepros Métiers Bars & Comptoirs*, nous l'avons rencontré afin d'échanger sur les bars d'aujourd'hui et de demain...

■ Quel regard portez-vous sur les bars et sur leur renouveau ?

Tout d'abord, on sait que les reprises et les transmissions sont difficiles. D'une part, parce que les banques sont très frileuses ; d'autre part, parce que les prix de l'immobilier ont flambé et qu'il est souvent plus intéressant de les vendre en maison particulière. À travers mon dernier livre photographique *Au bonheur des bistrotiers*, je rends hommage à tous ces patrons qui passent des heures et des heures dans leurs établissements. Ces femmes et ces hommes ne sont pas en acier inoxydable et doivent faire face à de nombreux obstacles administratifs et financiers. Par exemple, organiser des concerts est passionnant mais, si l'on n'y prend pas garde, on peut vite être hors la loi et avoir des soucis avec la Sacem et l'Urssaf...

Si, à Paris, des bars et bistrotiers peuvent encore fonctionner seulement avec les boissons, pour ceux situés en régions, il est nécessaire d'ouvrir une activité supplémentaire telle la restauration. Heureusement, il existe de plus en plus de maires en France qui considèrent les bars et bistrotiers comme des lieux de convivialité et de sociabilité, estimant qu'ils font partie des atouts pour dynamiser leur village. On peut ici citer trois pistes :

1-L'économie sociale et solidaire, telle l'initiative 1000 Cafés qui bénéficie du soutien de grandes



© Frédéric Beaugendre

marques comme Coca-Cola et Kronenbourg. Malgré tout cela, ce n'est pas facile, en raison notamment d'un minimum de rentabilité à atteindre, des difficultés de recrutement et de mobilité du personnel. De fait, on recense un peu plus d'une centaine d'établissements ouverts ou en cours d'ouverture*... bien loin de l'objectif des 1000 cafés dans 1000 communes. L'intégration dans des fédérations, telles Culture Bar-Bars qui se bat pour préserver cette créativité des bistrotiers et comptoirs, ou encore Bistrotiers de Pays, peut aussi être une solution et permettre, une fois le bistrot labellisé, de bénéficier de soutien, notamment en termes de communication. 2-Le café associatif. Cela résout beaucoup de problèmes : la commune paie les travaux, le loyer est réduit et le personnel constitué de bénévoles qui se relaient pour tenir le café et créer des événements. Reste que ce n'est pas un modèle économique. 3-Le café coopératif. Citons Le Champ Commun à Augan (56), qui réunit tout à la fois

une épicerie (Le Garde-Manger), un bar-café-concert (L'Estaminet), une auberge et un restaurant (La Cantine). Toutefois, L'Estaminet seul n'a jamais pu être rentable, mais la coopérative tient à garder cet espace de convivialité pour le village.

■ Quels sont les ingrédients d'un bar qui sait se renouveler ?

À la campagne, servir trois cafés et deux muscadets ne permet pas de s'en sortir. Il faut faire autre chose : réceptionner des colis, proposer des repas, même simples, et, bien sûr, tout cela avec des tarifs adaptés. Afficher le mojito à 7,50 € dans un village, comme je l'ai vu, c'est un peu cher !

On peut aussi organiser des événements fédérateurs tels des expositions, des retransmissions, des concerts simples, des scènes ouvertes, en déléguant à une association, en invitant des artistes locaux – afin que la presse locale communique sur le lieu – sans

oublier les événements sportifs. C'est important, cela permet de faire venir des gens de tous horizons. On ne peut pas être uniquement le bar des touristes, uniquement le bar des élus municipaux, uniquement le bar des chasseurs... Il faut accueillir tous les publics. Leurs attentes étant différentes, il faut donc multiplier les occasions de venir dans le lieu. Organiser un vernissage d'expo photo n'est ni compliqué ni bruyant, cela attire de nouveaux clients et donne l'opportunité à la presse de publier un article.

La présence d'un parking est nécessaire, afin de permettre l'accès en voiture. À Paris, c'est plus facile car, d'une part, les appartements sont plus petits ce qui incite à sortir, d'autre part, il y a en permanence des touristes et beaucoup d'étudiants. Et il n'y a pas l'angoisse du 3^e verre et de l'éthylotest, car on rentre facilement sans devoir conduire !

■ Avez-vous quelques exemples à nous donner ?

En Bretagne, le Champ Commun, dont j'ai parlé précédemment : c'est un modèle coopératif, avec un large public, les recettes paient salaires et frais.

À Paris, je citerai quelqu'un de très courageux : Christelle Meyer, qui a repris La Féline, devenu

désormais Le Scenobar** qui propose concerts et bar uniquement. Cette patronne - qui se définit elle-même comme « *la taulière* » - assure tout, toute seule. Elle présente les artistes sur scène, gère la table de mixage tout en préparant ses cocktails de mixologie ! Elle tire la bière et passe le chapeau. Elle sait réduire les coûts, tout en accueillant des concerts de qualité, avec un public attentif.

Autre exemple de réussite : les cafés-librairies qui se développent un peu partout en France. Ces deux activités s'accordent bien, on adore passer du temps dans ces lieux. Il en existe une trentaine en Bretagne, dont la moitié inscrits à la Fédération des cafés librairies de Bretagne.

■ Quelle personnalité incarne le mieux le bar de demain ?

Un talent parmi d'autres : Renaud Barillet et ses associés, dont Fabrice Martinez, qui ont créé la vingtaine d'adresses originales de Cultplace.fr (Bellevilloise, Rotonde, Poinçon...). Leur passion, c'est de s'intéresser à des friches dont personne ne veut et de les transformer en ERP afin de proposer bar, restauration, et animations... ●

*117 au 1^{er} octobre, selon le site 1000cafes.org

**6, rue Victor-Letalle, 75020 Paris



HOBART

SOLUTION LOCATION

OFFRE TOUT INCLUS

Louez votre matériel en toute tranquillité et sans aucune contrainte

Tous nos matériels sont disponibles à la location sur 3, 4 ou 5 ans



Livraison, installation & mise en service inclus



Loyers figés pendant toute la durée du contrat



Pas d'investissement & une trésorerie sauvegardée



1 visite tous les 2 ans avec le remplacement des pièces d'usure

OPTEZ POUR LE LAVE VERRES SÉCHANT GCPROI-10B CASIER 500X500

- **Osmoseur intégré**
pour une eau pure sans minéraux
et des verres sans trace
- **Séchage intégré :**
Pas d'essayage manuel
Pas de dégagement de buée
- **Seulement 2 litres d'eau par cycle :**
30% de produit de lavage en moins
60% de produit de rinçage en moins
- Programme hygiène avec pastille pour
un nettoyage et une désinfection totale
de votre machine

Votre lave verres séchant
à partir de 10€ / jour*



www.hobart.fr - 01 64 11 60 00

* Montant HT, par jour, sur la base d'un contrat de location d'un lave verres GCPROI-10B sur 5 ans

SALON

Beau bar sur EquipHotel 2022

Cinq jours pour découvrir, échanger, s'inspirer. Après un intervalle de quatre ans, pour cause de pandémie en 2020, le salon EquipHotel fait son grand retour du 6 au 10 novembre. Béatrice Gravier, directrice générale du salon et de la division Hospitality & Food de RX France, rappelle la thématique générale du salon : l'hospitalité engagée, et ce, à travers un triple engagement des CHR : envers les clients, les équipes, et la planète.

Côté bar, c'est à une immersion dans un domaine fleuri, défiant les saisons, à laquelle le Bar VIP (Pavillon 7.3) invite chacun de ses

visiteurs, avec une mise en scène signée Thierry Virvaire, décorateur d'intérieur, scénographe et chef de projet pour EquipHotel. Sa source d'inspiration ? « *Un document historique unique du musée des Arts décoratifs, une prouesse technique d'impression, un hommage à la période Second Empire* », confie-t-il. Au programme : camaïeux végétalisés sur les sols, mobilier ultraconfortable, collection insolite de bougainvillées, mais aussi malachites, améthystes et luminaires en albâtre. Cet écrin, conçu avec le concours de Made in Grand Est et Hotel Megastore, sera également

l'occasion de présenter le savoir-faire des métiers d'art en ébénisterie, miroiterie et végétalisation. Enfin, une structure métallique brute, parée d'un néon coloré, viendra théâtraliser un équipement de bar inédit et innovant, avec une pléiade de dégustations créatives à découvrir.

À noter, par ailleurs : les cocktails signatures du Lounge des chefs seront signés Victor Delpierre, champion du monde de Coffee in Good Spirits en 2013. Et aussi, sur l'agenda : le coup d'envoi de la 1^{re} édition du concours orchestré par l'Association des Barmen de France. Baptisé Concours natio-



Le Bar VIP, à l'ambiance signée Thierry Virvaire.

nal ABF Shaker Challenge (CNASC), celui-ci s'adresse aux barmaids et barmen des cafés, bistros ou estaminets, brasseries, restaurants, mais aussi à ceux

des discothèques, cabarets ou casinos. Il est également ouvert aux pros de la mixologie. Rendez-vous le 8 novembre sur la Scène des Concours (Pavillon 4). ●

CAFÉ

Les torrificateurs se mettent au vert

Faire un bon café ne suffit plus pour un torrificateur du XXI^e siècle. Il s'agit aussi de proposer des gammes en adéquation avec les goûts des clients et montrer que la RSE fait partie des exigences de l'entreprise. En CHR, les principaux acteurs l'ont compris et se mettent de plus en plus au vert.

Certifications et labels

La preuve chez Cafés Richard, qui, en plus de proposer des cafés bio et label équitable, vient d'assurer sa certification Engagé RSE (niveau Confirmé) & Responsibility Europe approuvée par l'Afnor. « *Fruit d'un travail collectif, il est un signal fort pour nos clients qui peuvent compter sur*

nous pour répondre au niveau d'exigence de leurs propres engagements », explique-t-on à la communication de l'entreprise. Beaucoup misent depuis longtemps sur le bio comme Malongo qui en a fait l'un de ses fers de lance, revendiquant sa place de pionnier et de leader sur le café équitable labellisé Max Havelaar. Quant à Nespresso, la société a obtenu fin avril la certification B Corp, un label qui distingue les entreprises ayant un impact social et environnemental positif. Et notamment pour son programme d'approvisionnement durable en café de qualité, appelé Nespresso AAA, élaboré en partenariat avec l'ONG Rainforest Alliance. ●



Chez Cafés Richard, la RSE est au cœur de la vie du torrificateur.

BIÈRE

Le local l'emporte

Les micro-brasseries ont la cote. Chaque jour en France, en moyenne, une micro-brasserie, une brasserie indépendante artisanale produisant moins de 200 000 hl par an, ouvre ses portes. Selon l'annuaire spécialisé le Rigal de la bière, les brasseries indépendantes seraient au nombre de 2 500 fin 2021, un chiffre en augmentation de 20 % vs l'année précédente (elles étaient 2 100 en 2020). Beaucoup se regroupent dans le SNBI, le Syndicat national des brasseries indépendantes, fondé en 2016 et

qui compte 750 adhérents. Auparavant, si les micro-brasseries s'implantaient majoritairement dans l'Est et le Nord, aujourd'hui toutes les régions de France sont concernées et notamment l'Auvergne/Rhône-Alpes ou encore la Nouvelle-Aquitaine.

Parmi elles, la Brasserie Atmosphère créée dans le sud du Jura par Raphaël Reboux, caviste, et Jean-Philippe Choitel, industriel avec deux associés. « *La plus-value d'une micro-brasserie est d'amener le client au plus près du site de production de la bière et de*



La Brasserie Atmosphère et ses 11 bières aux styles divers.

celui qui la fait », explique Jean-Philippe Choitel. ●

SPIRITUEUX

L'engouement pour le gin se poursuit



Récemment lancé, le Gin d'Azur de Bardinnet La Martiniquaise contient des ingrédients naturels de Provence tels que thym, romarin, lavande, marjolaine, sarriette des montagnes, anis étoilé et écorces de citron de Menton.

On ne compte plus les cocktails à base de gin et les nouvelles marques qui se lancent. Car le gin a la cote sur les cartes. Preuve en est, il a désormais un salon dédié. Avec pour ambition de devenir « *le rendez-vous incontournable des amoureux du gin et l'ambassadeur de la catégorie* », The Gin Addict Festival se déroulait au Parc Floral de Paris du 21 au 23 octobre.

Innovations made in France

Y étaient présentées plus de 200 références ! Car la catégorie débordait d'innovations et notamment en ce qui concerne le gin

made in France. C'est le cas du nouveau-né Acme signé Pernod Ricard - qui signifie « sommet » en grec ancien - un gin français aux bourgeons de sapin et plantes aromatiques, le premier gin français pour le groupe. Bardinnet la Martiniquaise a aussi désormais son propre gin français premium baptisé Gin D'Azur. « *Le succès du gin ne se dément pas, notamment porté par le goût pour les sparkling cocktails, le renouveau des alcools Amers, la qualité des Tonic Water et le Perfect Serve* », explique Jean-Louis Denis, directeur commercial hors domicile pour Bardinnet La Martiniquaise. ●

#inspiration

METRO S'ENGAGE

À VOUS FAIRE RÉGULIÈREMENT
DÉCOUVRIR ET GÔTER DES PRODUITS
AUTHENTIQUES AUX SAVEURS UNIQUES



METRO.fr

Cr. Le Nouveau Baller - RCS Nanterre B 399 315 613

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



30 JOURS dans vos REGIONS

Votre entreprise innove, déménage, propose un nouveau service. Parlez-nous de vous !
contact-resto@zepros.fr

BRETAGNE

As des boissons « exotiques »

« Nous avons beaucoup de choix maintenant, bien au-delà de l'image du cidre et de la pomme. Une évolution qui peut se lier à celle de notre gastronomie, plus travaillée et originale. Un savoir-faire ancestral de distillation et des entreprises qui ont bien structuré leurs ventes par Internet. » Ce constat émane d'Arnaud et Émilie Beauvais, tous 2 sommeliers, coauteurs de l'ouvrage *Vive l'apéro* (Éd. Trop Mad) avec 40 recettes de cocktails à base de produits bretons.

Car depuis deux décennies, la région s'est posée en précurseur. Par le succès des brasseurs indépendants, créés à l'origine pour contrecarrer de grandes marques internationales. Les marques de whiskies, initiées avec l'EDDU de la Distillerie des Menhirs (première au monde à utiliser du blé noir), dont l'image d'excellence a largement dépassé les frontières. Les délicats lambig, fine et pommeau de Bretagne, l'étonnant pastis marin aux algues, des gins, des vodkas et depuis peu des



Arnaud et Émilie Beauvais, père et fille et tous deux sommeliers, très attachés à la mise en valeur du patrimoine liquide breton.

rhums. Quant au Breizh Cola, il cartonne depuis sa création en 2002. Et son empreinte régionaliste a fait des émules ailleurs ! ●

75 | PARIS

Deux créations éphémères au Ritz Bar

Un an, ça se fête ! Il y a un an, l'immense cloche en laiton ciselée dévoilant une fresque de constellations zodiacales prenait son essor au-dessus du comptoir du nouveau Ritz Bar. Aux shakers, le jeune et talentueux Romain de Courcy, directeur du

lieu, présentait ses cocktails astrogologiques : Lion flamboyant, Cancer galant, Taureau épicurien, Scorpion érotique, Bélier impétueux... Un clin d'œil à la Belle Époque, période légère et friande d'art divinatoire.

Pour ce 1er anniversaire, Romain de Courcy a proposé deux créations éphémères : deux cocktails complémentaires, servis dans des coupettes cosmiques, en hommage aux arcanes du Soleil et de la Lune. D'une part, cognac, jasmin, safran, cire d'abeille pour le Soleil. D'autre part, gin, eucalyptus, bergamote et feuille d'huître pour la Lune. Ils étaient proposés du 27 septembre au 29 octobre 2022, à 32 €. ●



© Bernhard Winkelmann

29 | BREST

Chez Cocorico, c'est franchouillard



Dans le concept, une déco industrielle aux multiples clins d'œil chaleureux et ludiques.

Cocorico, ouvert en décembre dernier sur le port de Brest, est représentatif de cette nouvelle génération de lieux où des ani-

mations diverses et la bonne humeur offrent aux grands et aux petits de joyeux moments. La Pétanque est au cœur de ce concept rassembleur, avec deux terrains en indoor (gratuits, c'est à souligner). La carte est une petite merveille de sémantique à la Audiard (on fait fi du politiquement correct et que c'est bon !), aux prix abordables : bières pression entre 3 et 4 € les 25 cl (14 références issues de l'Hexagone qui, à elles seules, représentent 40 % du

CA), limonade à 2,50 €, cocktails avec et sans alcool entre 5 et 9 €, liqueurs entre 6 et 9 €... Et vive les Lillet, Suze, Picon bière, Get 27, Génépi, Chartreuse verte ! « Aller vers des boissons anciennes est une tendance de fond. Je voulais revenir à quelque chose de simple, de très famille, permettant de passer de supermoments, avec de bonnes choses bien françaises, à des prix abordables », explique le créateur David Castro. C'est réussi. Bravo. ●

63 | CLERMONT-FERRAND

Viva Mexico au Carmela !

Premier bar mexicain à Clermont-Ferrand, situé au 9, rue des Vieillards, Carmela, ouvert le 14 juin, offre une saisissante découverte de la culture mexicaine avec une touche de produits français. Dans une ambiance musicale, les deux patrons Valentin Leycuras et Andrea Marroquin, lequel est d'origine mexicaine, invitent le client à découvrir de bonnes bières, avec 4 bières bouteille mexicaines à 4,50 € et 8 bières pression craft artisanales à partir de 6 € les 50 cl.

Avec une belle pertinence, les cocktails création maison à 8 € sont préparés à base de tequila ou de mezcal comme le Mexican



Le Mexique à portée de comptoir.

Pornstar ou encore le Picafresa à base de piment. Ils s'accompagnent de grands classiques comme la piña colada ou le mojito. L'offre boisson est complétée par des vins d'appellations françaises et par la Petite Sirah, une épataante cuvée du domaine L.A. Cetto, situé dans la péninsule de Baja California au nord-ouest du Mexique. Son fruité agit comme une magnifique invitation au voyage. ●

85 | CORPE

La Distillerie Vrignaud rajeunit

Née en 1812, la distillerie vendéenne Vrignaud a été reprise en 2018 par les Vignobles Mourat. Jérémie Mourat et ses équipes ont d'abord dépoussiéré la gamme en faisant place à des produits plus au goût du jour. Deux gins à base de plantes locales et une vodka faite avec

des pommes de terre de Noirmoutier ont été lancés, en attendant un whisky. En parallèle, la distillerie a revu son image, ses bouteilles, et accompli un travail avec des mixologues. Une carte de cocktails a été créée et des animations menées avec des barmen ambassadeurs, comme

Mathieu Gouret du Santeuil Café à Nantes. Par ailleurs, Vrignaud intégrera bientôt le Logis de Frosse à Corpe autour d'un projet global : la production avec un nouvel alambic, une salle de séminaire, des gîtes... Une vitrine pour porter ses spiritueux dans le monde entier. ●

© JP Burias



61 | BELLÈME

Tonton a l'esprit de famille



Un restaurant où tout est à vendre, sauf le comptoir.

Accheteuse dans Affaire conclue sur France 2, Marie du Sordet a ouvert Tonton le 6 août près de son magasin de décoration et de son show-room à Bellême, avec deux associés, Sandrine, photographe, et Monsieur Benoit, journaliste. Étonnant, ce concept de bar-restaurant dont la décoration change au gré des saisons, où les clients peuvent acheter tous les meubles et objets de la salle et de la terrasse sauf

le bar, tout en dégustant des plats frais et maison et une belle sélection de boissons. Ouvert du mercredi au dimanche de 10 h à 20 h, ce lieu offre la possibilité de prendre un café à 1,70 €, des jus à base de fruits frais à 6 €, ou bio en bouteille à 4,5 €, des cocktails à 6 € et des cidres normands avec une formule apéritive en fin d'après-midi. La carte des vins se signale par une belle sélection de petits producteurs. ●

59 | LILLE

Carbone, vodka française en cocktail

Après le Dandy, bar à cocktail historique du Nord, le chef barman Hubert Laurent a ouvert, en juin, un établissement baptisé Carbone, un nom en référence au passé minier de

la région. Installé dans un quartier en plein essor, à deux pas de la gare Lille Flandres, ce nouveau fief de la mixologie a la particularité d'être l'ambassadeur de la vodka française et écoresponsable Le Philtre créée et distribuée par Maison Villevert depuis le printemps. Cent soixante-dix bouteilles aux différentes couleurs variant du saphir à l'émeraude et réalisées à partir de verre recyclé illuminent l'un des murs dans ce lieu aux teintes carbone.

Pour sa seconde carte, Hubert Laurent a revisité deux cocktails classiques avec Le Philtre : le Porn Star Martini, avec de la truffe, et l'Expresso Martini, avec de la gentiane. « La vodka est un spiritueux qui rassure en France et notre clientèle a été séduite par son côté écologique et made in France », commente le propriétaire. ●



Le chef barman Hubert Laurent vient d'ouvrir Carbone, un bar à cocktail, ambassadeur de la vodka française Le Philtre.

29 | CONCARNEAU

La Brasserie de Bretagne à la fête

À l'occasion des fêtes de fin d'année, Fabulous French Brasseurs (FFB), le collectif composé des 4 brasseries indépendantes : Brasserie de Bretagne (Finistère), Brasserie Artisanale du Sud (Drôme), Brasserie de Vézelay (Yonne), Brasserie du Dauphiné (Isère) dévoile une sélection à déguster notamment en apéritif et lors des repas de fête. Depuis la fin octobre et jusque début 2023, Brasserie de Bretagne propose ainsi

sa fameuse bière Sant Erwann Brassin d'Hiver. Cette bière blonde de haute fermentation spéciale hiver est à la fois puissante et fruitée et rappelle au nez des arômes de biscuit, de levure et de céréales grillées.

Titrant 8° alc./vol, Sant Erwann Brassin d'Hiver offre des notes délicates d'écorce d'orange, de cannelle et réglisse et une amertume longue en bouche. Elle est proposée en bouteille 75 cl et en fûts de 20 l. Elle est disponi-



ble entre autres dans les établissements CHR de la région Bretagne. ●

44 | LA BAULE

Le Gatsby Bar double la mise

Après Angers, leur ville, où le Gatsby Bar a été créé en 2019, les frères Stéphane et Nicolas Gareau exportent à La Baule leur concept de speakeasy. Leur 2^d bar clandestin y a ouvert fin mai en reprenant les codes du 1^{er} établissement. L'entrée, cachée derrière une fausse devanture de magasin, est accessible après s'être inscrit sur Internet. Ils sont plus de 25 000 à s'être ainsi connectés depuis le départ et à avoir voyagé dans l'univers très années 1920 des bars, musique et costumes des serveurs inclus. La clientèle, surtout des plus de 30 ans, est invitée à se déguiser ainsi. Les 2 Gatsby



Les Gatsby Bar ont une capacité d'accueil de 100 à 150 clients..

proposent un large choix parmi 200 spiritueux, whiskies, rhums, gins, vodkas... La carte de cocktails créations change tous les quatre mois. Les 2 bars présentent juste quelques nuances, comme une carte de

champagnes plus étoffée à La Baule. Une cave à cigares et des planches à partager complètent l'éventail des plaisirs. L'aventure Gatsby va se poursuivre avec l'ouverture d'un 3^e bar caché. ●

44 | PORNIC

Tatato, de la coupe aux lèvres

Benoît Elleau a officié au sein de plusieurs bars à Pornic. Il a exercé le métier de coiffeur avant cette période. Aujourd'hui, il marie ces deux casquettes au sein de Tatato, son bar-salon de coiffure barbier situé sur le quai du port de Pornic. « L'activité principale c'est le bar et les tapas, la coiffure vient en complément », explique-t-il. Un complément bienvenu sur les heures creuses, sans rendez-vous et dans une cabine de 4 m² située à côté du bar. Seul hors saison, Benoît Elleau jon-

gle entre les deux univers dans une ambiance décontractée et musicale, une autre passion. Côté boissons, il propose une dizaine de cocktails, du thé glacé maison, quelques vins... Avec une couleur locale : un Sauvignon du Moulin de la Touche, vignoble voisin, la bière de Pornic Brigantine en bouteille et à la pression celles de la Brasserie de Bretagne, sa région d'origine. Des boissons à déguster dans « un café qui a de la personnalité, très relax », comme le définit Benoît Elleau. ●



Benoît Elleau au bar, tout près de la cabine de coiffure du Tatato.



N°1

des ventes
sur internet

Avec **SO EASY**,
l'**HACCP** c'est
aussi **simple**
que ça !



HACCP SOLUTION
SO EASY

Abonnement à

29 € HT
par mois

sans engagement

2 MOIS D'ABONNEMENT

OFFERTS*



Tout compris : Pack HACCP prêt à l'emploi, traçabilité et DLC maîtrisées,
données sauvegardées et sécurisées, télémaintenance et assistance téléphonique.



Suivez-nous sur Facebook
@SOEASYHACCP

*les 2 premiers mois offerts puis 29€ HT/mois à partir du 3ème mois sans engagement.
(modèle présenté : Pack Essentiel à 495€ HT - existe aussi en Pack Tablette à 285€ HT)

SO EASY, la solution HACCP la plus simple et la moins chère du marché !

SO EASY, c'est la solution 100% digitale et tactile qui simplifie votre démarche HACCP au quotidien.

Libérez-vous du papier, notre tablette est prête à l'emploi en quelques minutes après installation.

Ne cherchez plus après vos stylos et classeurs, optez pour une démarche 100% dématérialisée.

SO **HACCP SOLUTION**
EASY



LES FORCES DE LA SOLUTION HACCP SO EASY

- Zéro papier
- Conformité
- Facilité d'utilisation
- Gain de temps
- Petit prix
- Sans engagement



Guide
d'activation
pas-à-pas



Appareil
photo pour
votre traçabilité



L'essentiel
pour être en
conformité



Étiqueteuse
Bluetooth

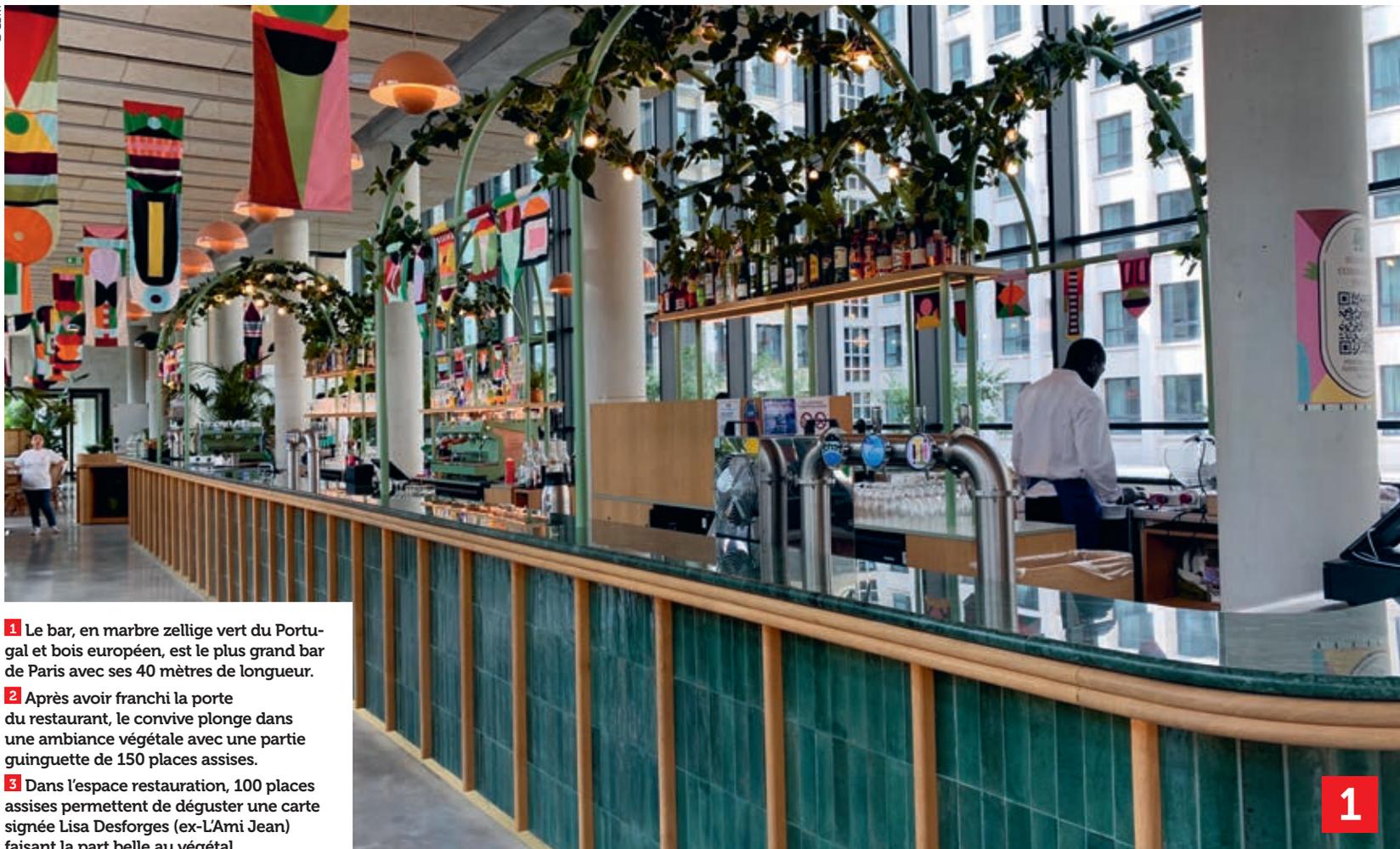


Impression
thermique



En vente sur www.soeasy-haccp.com
ou demandez votre démo "en live" au 02 30 06 09 09





1 Le bar, en marbre zellige vert du Portugal et bois européen, est le plus grand bar de Paris avec ses 40 mètres de longueur.

2 Après avoir franchi la porte du restaurant, le convive plonge dans une ambiance végétale avec une partie guinguette de 150 places assises.

3 Dans l'espace restauration, 100 places assises permettent de déguster une carte signée Lisa Desforges (ex-L'Ami Jean) faisant la part belle au végétal.

1

FOCUS

TITI PALACIO

Ambiance jungle au cœur

Récemment inauguré au centre de Paris, le Titi Palacio est un bar-restaurant de plus de 500 m² à l'atmosphère « tropicale ». La carte des boissons est courte et fait la part belle à des cocktails low alcool et long drink.

Certains sont assis sur des canapés côté terrasse (couverte), ordinateur ouvert sur les genoux, tandis que d'autres déambulent entre le bar et les mange-debout. D'autres encore sont attablés dans la partie restaurant : l'ambiance calme et cosy qui règne au Titi Palacio en journée tranche avec les soirées animées de la fin de semaine et du week-end. Ce bar-restaurant de plus de 500 m² a été inauguré en mai en plein cœur de Paris au 17, boulevard Morland, à deux pas du métro Sully-Morland et des bords de Seine. Au Titi Palacio - dont le nom renvoie au terme Titi parisien et au Crystal Palace londonien (hôte de la première Exposition universelle de 1851 avec sa verrière végétali-

sée) - la part belle est faite au végétal avec une ambiance qualifiée de « jungle urbaine ». Ce dernier constitue la carte restauration de l'hôtel The People Hostel-Paris Marais, un établissement qui occupe les 6 autres étages de l'immeuble. Il se veut être « un lieu de rencontre, un lieu de melting-pot, un lieu où se retrouvent les clients de l'hôtel mais aussi tous les Parisiens », comme l'explique Geoffroy de Lasteyrie, directeur général, diplômé de l'Idrac Business School et ex-Paris Society, Groupe Enchanté et Moma Group. Pour atteindre son objectif, l'établissement dispose de plusieurs espaces (une terrasse en véranda, une grande entrée façon guinguette, un bar et ses mange-debout, un espace de restauration à table) pour un total de 250 places assises*. Il propose une carte bistronomique axée sur les produits

frais et de saison avec un accent sur le végétal (voir page 14), le tout orchestré par Lisa Desforges, ancienne sous-chef de Stéphane Jégo chez L'Ami Jean.

Carte courte mais efficace

Côté bar - dont l'élément central du Titi Palacio est le bar en marbre vert de 40 mètres au centre de la salle - la carte met à l'honneur les cocktails low alcool et long drink, répondant aux tendances de consommation actuelles. Un alcoolier - Pernod Ricard - signe 70% des alcools proposés, le reste étant représenté par des distilleries artisanales (telles que Baccae à Paris, la Distillerie Merley & Fils ou 30 & 40 et son double jus destiné à la préparation du spritz normand). Objectif : obtenir des prix préférentiels et bénéficier des nombreuses innovations du géant français en avant-première. Pour

chaque alcool, un produit entrée de gamme côtoie un milieu de gamme et une référence premium. La preuve notamment pour la vodka avec Wyborowa, Absolut et Absolut Elyx ; pour le gin avec Beefeater, Malfy con Arancia et Ki No bi ou pour le rhum avec Havana Club 3 ans, Havana Club Spiced et Havana Club 7 ans. Trois cocktails tiennent le haut de l'affiche avec un fort engouement pour le gin et les notes végétales (voir les recettes page 14). Pour le reste, un fournisseur par catégorie a été sélectionné pour une carte simple mettant l'accent sur le local et le made in France. Preuve avec la bière signée par la Brasserie Paname, en pression. Un lieu à découvrir sans tarder ! ●

*Le Titi Palacio est ouvert de 7 h 30 à 23 h 30 du dimanche au mercredi et de 7 h 30 à 1 h 30 du jeudi au samedi. Le restaurant du mardi au samedi.



2



3

© CSM

© CSM

FOCUS URBANISME

Un immeuble-quartier solidaire

« Réinventer Paris » : telle est l'ambition qui a nourri le projet de Morland Mixité Capitale remporté par le promoteur privé Emerige suite à un appel d'offres initié par la Mairie de Paris entre le quai Henri-IV et le boulevard Morland.

Six années plus tard, place à un nouvel immeuble-quartier tout neuf inauguré en mai par Anne Hidalgo et tous les acteurs du projet sur le site de l'ancienne Cité administrative de Paris. Au total, le lieu comprend un parc hôtelier constitué de l'établissement The People Hostel - Paris Marais et d'un hôtel Sofitel 5 étoiles, des bureaux, des logements, dont



© CSM

L'immeuble-quartier solidaire sorti de terre et inauguré en mai au 17, boulevard Morland (Paris 4^e).

une partie affectée à des logements sociaux, mais aussi des commerces. Comme une boulangerie sous enseigne Terroirs d'Avenir, une épicerie fine, une entreprise de location de vélo ou encore une friperie solidaire dé-

diée notamment à la clientèle hôtelière. Sans compter une piscine et un toit-terrasse entièrement végétalisé - avec système inédit de réutilisation des eaux usées de l'hôtel - le tout doté d'une vue à 360° sur Paris ! ●

CHIFFRES

+ de **500m²**

pour la partie bar et restauration.

+ de **700m²**

au total avec les cuisines et la partie stockage.

100

places assises au restaurant bistrannique.

40m

de longueur, le bar peut se vanter d'être le plus long de Paris.

60

employés font tourner chaque jour le Titi Palacio.

de la capitale

“ Nous voulons devenir un lieu de destination, un lieu de rencontre, un lieu de melting-pot ”

Geoffroy de Lasteyrie,
directeur général du Titi Palacio



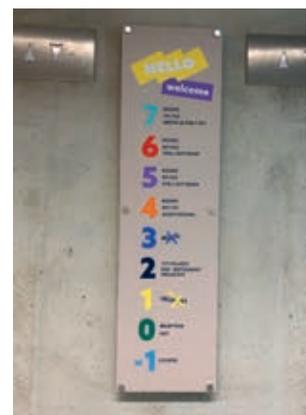
FOCUS HÔTELLERIE

Un vaisseau amiral pour The People

Le Titi Palacio est le bar-restaurant de l'établissement hôtelier The People Hostel - Paris Morland, doté de 60 chambres et 400 lits (7 étages, un TO de 110 % dès l'ouverture). C'est le vaisseau amiral de la chaîne The People, marque lifestyle d'hôtels accessibles en centres-villes née du rachat et de la fusion de The People Hostel et des Piaules.

Au total, The People détient 9 établissements (4 à Paris et dans les villes de Tours, Le Havre, Lille, Brest et Le Mans) et compte sur l'ouverture de 2 hôtels à Caen et au Havre d'ici à la fin de l'année 2022. La marque appartient au Groupe hôtelier Grape Hospitality, opérateur propriétaire et gestionnaire de 110 hôtels et 70 restaurants dans 8 pays européens, représentant plus de 10 000 chambres ex-

ploitées sous contrat de franchise, dont l'actionnaire principal est le fonds Eurazeo. Un groupe qui a pour vocation « d'apporter une gestion innovante répondant aux nouvelles attentes des clients par des rénovations attractives et la mise en place d'un management capable de développer fortement l'activité et la rentabilité de ses établissements ». ●



© CSM

FOCUS CUISINE

Une carte à 60 % végétale

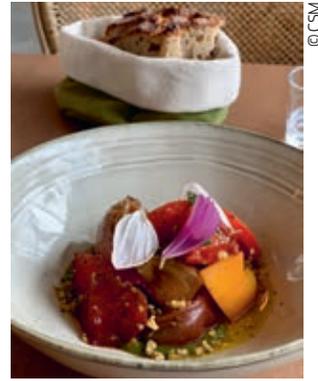
À la tête de toute la création de la carte, Lisa Desforges met son savoir-faire et son expérience au service des clients du Titi Palacio. Pour cette diplômée de Ferrandi (BTS) qui a passé quatre ans chez L'Ami Jean de Stéphane Jégo à Paris où elle œuvrait comme sous-chef, la créativité n'a pas de limite. À chaque recette, elle allie ainsi sim-

PLICITÉ et gourmandise. Comme avec cette salade (voir photo ci-contre) de tomates anciennes, pastèque grillée et gelée de concombre, un délice. « J'ai essayé de garder l'esprit canaille de L'Ami Jean et de le retranscrire dans des plats gourmands en donnant une grande place au végétal », explique la chef. Soixante pour cent de la carte sont des re-

cettes dites végétales comme les gnocchis aux girolles et au parmesan, le best-seller de la maison.

Les produits sont tous français (sauf les fromages italiens) et le plus souvent de saison, voire de demi-saison. La chef travaille avec des producteurs en direct à l'instar du maraîcher Christophe Latour (Lot-et-Garonne) ou du

charcutier basque Éric Ospital. Tout est fait maison à l'exception du pain signé Thierry Breton et de la glace de la Fabrique Civrée. Avec un ticket moyen de 35 €, la chef a réussi son pari : faire simple, bon, gourmand et accessible. À la carte, 5 entrées (de 8 à 12 €), 4 plats (de 16 à 24 €) et 4 desserts (dont un fromage, entre 8 et 9 €). ●



La salade de tomates anciennes, pastèque grillée et gelée de concombre.

FOCUS VIN

Des prix accessibles

Trois maisons ont été sélectionnées pour façonner la carte des vins de l'établissement : le Garde Vins, entreprise qui stocke ses vins dans Paris ; la Maison Richard qui fournit notamment sa cuvée le « Titi » embouteillée à Paris et proposée dans les trois couleurs ; ou encore Vinoptimo, négociant en vin qui signe six cuvées en rouge, six

en blanc et deux rosés au verre. Au total, 60 % de la carte est constituée par les vins nature et 40 % sont issus de régions et appellations plus classiques. Cinquante références sont proposées au total et 80 % d'entre elles sont des bouteilles à moins de 50 € (dont 14 références à moins de 30 € la bouteille ; verre à partir de 5 €). ●



FOCUS CAFÉ

Le torréfacteur Lavazza signe l'offre café

Pour la partie cafétéria, l'établissement a choisi la maison Lavazza. Pour l'occasion, le torréfacteur a fabriqué une machine spécialement conçue pour le Titi Palacio aux couleurs de l'établissement.

Au total, un café expresso, également en version décaféiné, un café double, un cappuccino et un latte sont proposés. Le tout avec

le café de la gamme Reserva de Tierra, un assemblage de 80 % d'arabica et 20 % de robusta venu d'Inde, un produit issu des projets de développement durable de la Fondation Lavazza (le café est issu de plantations certifiées où les producteurs suivent des pratiques agricoles respectueuses de la biodiversité, des forêts et rivières). ●



Avec sa couleur verte, la machine à café signée Lavazza, créée sur mesure, est assortie à l'identité graphique du lieu.

FOCUS NUIT

Ambiance festive garantie

Avec sa guinguette, son bar et sa cabine DJ, le Titi Pa-

lacio se veut un lieu de fête en devenir. Au programme : concerts, DJ sets, retransmission de matchs ou encore ventes éphémères, food markets ou soirées à thème.

Tout est bon ici pour faire la fête et attirer une clientèle jeune et urbaine aux côtés des clients de l'hôtel. L'endroit accueille également des résidences d'artistes et propose plusieurs collaborations et partenariats. Y sont notamment organisés les after shows de la Garde républicaine ! ●



COCKTAILS : LES TROIS BEST-SELLERS DE LA CARTE EN RECETTE

LE MILK-PUNCH



Mélanger 4 cl de rhum Havana Club spiced, 2 cl d'Amaretto, 2 cl de jus d'ananas, 3 cl de purée de passion, 2,5 cl de jus de citron vert et 15 cl de lait. Verser les alcools et les softs dans le lait. Laisser reposer une heure et faire une première filtration. Laisser reposer une heure, filtrer à nouveau et servir.

LE POMME D'AMOUR



Mélanger 4 cl de vodka Wyborowa, 4 cl de jus de pomme, 1,5 cl de crème de framboise, 1 cl de jus de citron vert et 10 cl de ginger beer. Shaker le tout.

LE BASILIC



Mélanger 4 cl de gin Beefeater, 2 cl de jus de citron vert et 2 cl de sirop de basilic.

LES MARQUES FRANCE BOISSONS



LA QUALITÉ SANS CONCESSION !

Les marques France Boissons, c'est la garantie d'un savoir-faire unique, d'une exclusivité sur le marché CHD* et d'innovations valorisées, toujours au meilleur rapport qualité prix.



Pour plus d'informations, contactez les commerciaux de votre région, ou retrouvez-nous sur : www.myfranceboissons.fr

FRANCE BOISSONS
●●●

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BRASSERIE

Dupont Café conforte la tradition



Une brasserie historique au décor entièrement repensé.

Ouverte tous les jours de 7 h à 2 h du matin, la brasserie se revendique comme un espace d'échange et de plaisir pour chaque moment de la journée, du petit déjeuner au dîner, en passant par l'apéritif. ●

198, rue de la Convention, 75015 Paris.

BARS

Lieux 18

Cartes 22

FOURNISSEURS

Vins 24

Bières 26

Spiritueux 28

Eaux & softs 30

Équipements 32

DISTRIBUTEURS

Cash, MIN, Spécialistes 34

Le temps agit comme une source d'inspiration pour Dupont Café qui prouve plus que jamais sa capacité à être une institution tournée vers l'avenir. Après avoir ouvert une deuxième enseigne près de la Bibliothèque François-Mitterrand à Paris (13^e) en 2009, cette brasserie emblématique fondée en 1952 dans le quartier Saint-Lambert à Paris (13^e), célèbre dignement ses 70 ans avec un décor entièrement repensé et une nouvelle carte.

Après plusieurs mois de rénovation, l'enseigne a misé sur une salle encore plus attrayante dans un esprit Art déco revisité et rajeuni, où règnent élégance, confort et atmosphère chaleureuse. En franchissant la porte d'entrée, le charme opère. Dans

un style plus contemporain, le cabinet d'architecture chargé de concevoir le projet a cherché à réchauffer le lieu pour que le client ait plaisir à s'installer le temps d'un café ou d'un repas.

Changement considérable

Au cœur du projet, le bar a été agrémenté de colonnes où sont rangés les spiritueux et les bons flacons. Au-dessus, des lustres s'imposent naturellement, en concordance avec l'ensemble des

agencements et des tableaux accrochés aux murs. Si certains atouts d'autrefois, qui ont fait la réputation de la maison, ont été conservés, le changement est considérable, quitte à prendre des libertés avec les codes classiques des brasseries parisiennes.

Dans une harmonie de couleurs chaudes mêlant plusieurs teintes, l'or, la terracotta et le beige dominent le traditionnel rouge, qui reste toutefois une incontestable marque de fabrique en terrasse.

CONCEPT

Plongeon Under The Sea



Le bar offre une expérience immersive visuelle et auditive.

Voici un lieu atypique ! Le bar Under The Sea, à côté du restaurant du même nom conçu par le Groupe Ephemera (cf. Zepros Resto 95), propose une expérience unique, au fin fond des océans. Vidéos, lumières, décor... tout conte et raconte le Grand Bleu, grâce à une scénographie menée par Henriette & Compagnie et le studio Superbien. Du sol au plafond, le décor et l'ambiance font naviguer entre coquillages et vestiges d'une em-

barcation, ou encore font flotter entre végétation suspendue et cloisons parées de fonds marins projetés dans une atmosphère lounge et musicale.

Under The Sea invite à une évasion festive au milieu des poissons pour un dépaysement garanti en plein 13^e arrondissement de Paris. Au menu : cocktails, mocktails et plats à partager, tous inspirés de la mer ! Ouvert tous les jours de 18 h 30 à 1 h. ●

160, avenue de France, 75013 Paris.

ROOFTOP

Too TacTac aux portes du paradis

C'est dans le 13^e arrondissement de la capitale, entre la Station F et la BNF, au 27^e étage de la Tour Duo 2 pensée par Jean Nouvel et inaugurée en 2021, que le nouveau bar en rooftop Too TacTac Skybar a ouvert ses portes le 20 octobre.

C'est le célèbre architecte Philippe Starck qui a signé le bar de 350 m² et sa terrasse de 150 m². « Ce skybar atypique et festif propose à tous un point de rendez-vous, en plein ciel de Paris, qui défie les lois de la gravité. Avec son immense terrasse panoramique, transformant le bar en rooftop

inédit, porté par un vent grisant de liberté, de rencontre, le Too TacTac Skybar fend une mer de nuages, de la fin d'après-midi jusqu'à la nuit », explique-t-on à la direction.

Le bar surmonte les dix étages de la tour dédiés au nouveau Too Hôtel, un hôtel de 139 chambres et suites, avec spa, Jacuzzi extérieur et restaurant gastronomique, un lieu dans le giron de Laurent Taïeb, fondateur de plusieurs établissements parisiens dont Madame Rêve, le Kong, Le Trésor ou encore Lo Sushi. ●

65, rue Bruneseau, 75013 Paris.



Le nouveau bar en rooftop trône à 120 mètres de hauteur avec vue à 360° sur la capitale.

BAR-JEUX

Gamelle revient aux fondamentaux

Cinq associés ont remis au goût du jour un concept de bar incontournable il y a quelques années où le client joue au flipper, marque des buts et tente des gamelles, mais aussi où il pointe et réussit des strikes. Sous les arcades du viaduc des Arts près de la gare de Lyon à Paris (12^e), Gamelle développe du mardi au samedi une offre inédite et originale d'activités et de prestations.

Dans une superficie de 500 m² propice à la convivialité pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes, l'enseigne décline 9 espaces différents avec des bars, un restau-

rant, une estrade, une mezzanine, une photomaton et des jeux. Les soirs de grands matchs sont alimentés par des retransmissions sportives avec 5 écrans et d'étonnants gradins. Les propriétaires ont imaginé un endroit bowling avec 2 minipistes, avec à leur côté 4 tables de baby-foot, 2 flippers, des fléchettes et même un terrain de pétanque en accès libre.

Le bar propose, quant à lui, une carte de tapas, des planches et plats gourmands. Avec, outre des apéritifs, des bières pression, des vins blancs et rouges,



Un lieu avec 2 minipistes de bowling.

un Champagne Ruinart, et des cocktails : notamment la Gamelle Spécial à base de Lillet. Ce concept convivial et ludique a su capter une clientèle d'habités. L'établissement décline, par ailleurs, une offre pour les entreprises avec une possibilité de privatisation de 2 espaces de réception. ●

29, avenue Daumesnil, 75012 Paris.

robot coupe®



Petits Combinés Cutters & Coupe-Légumes

La solution durable pour accélérer votre préparation culinaire

Gagnez du temps !

- Compacts
- Fonctions Extracteur de jus et Coulis en option
- 23 disques inox en option
- Nettoyables au lave-vaisselle
- Respect des normes de sécurité professionnelles



Tous nos Combinés sur robot-coupe.com

© Facebook Remy Savage Bar



Bar Nouveau dispose de seulement 16 m² et 12 places assises.

Après avoir inauguré un bar à Londres en 2021, Remy Savage doit ouvrir fin octobre un

OUVERTURE

Remy Savage installe son Bar Nouveau à Paris

établissement parisien baptisé Bar Nouveau et installé dans le quartier du Marais. Y sont à l'honneur les alcools anciens avec une dizaine de références d'absinthe. Depuis ses années étudiantes, le barman franco-irlandais Remy Savage œuvre derrière un comptoir. Directeur créatif du groupe Bonhomie à Paris (Little Red Door, Lulu White et Bonhomie), il

fut aussi chef barman à l'Artesian, bar du palace londonien The Langham, avant de devenir en 2019 directeur de création associé du groupe Syndicat Cocktail Club à Paris.

Élu Mixologue le plus imaginatif du monde en 2014, il décroche le titre de Meilleur mixologue d'Europe en 2018 et celui de Meilleur barman du monde en 2022. ●

CAFÉ-RESTAURANT

La belle passerelle du Pont Traversé



Une belle entrée avec des faïences anciennes.



Un joli lien entre le passé et la modernité.

Entre les États-Unis et la France, il n'y a qu'un océan que Frédérique Jules a traversé avec succès. Après avoir fondé les restaurants Noglù à New York et à Paris (7^e et 11^e), cette kinésithérapeute de formation, devenue spécialiste en diététique sportive, a transformé une librairie emblématique créée en 1949 par le poète Marcel Béalu, et qui avait fermé ses portes en 2019, en coffee-shop restaurant à quelques pas du jardin du Luxembourg à Paris (6^e).

Du trottoir de la rue de Vaugirard, le Pont Traversé attire l'œil par sa façade classée monument historique. Ses têtes de bœuf sculptées et ses superbes boiseries peintes à la main proviennent d'une ancienne boucherie, boutique initiale au début du XX^e siècle. Cette authenticité marque les esprits dès l'entrée, avant de laisser la place à un décor épuré aux belles touches de modernité, imaginé par Ailleurs Studio.

Ce cabinet de création et de design d'intérieur, fondé par Régis Godon-Dilla, réussit une étonnante alchimie avec les codes du passé. Le rez-de-chaussée est porté par des couleurs claires, un plafond blanc, et, au sol, par d'élégants carreaux de ciment d'origine.

Tout aussi blanc, le comptoir s'impose au fond de la salle près d'un escalier. Habilement conservés, les ornements d'époque, des marbres et des miroirs également d'origine côtoient un mobilier d'inspiration vintage, des tables, des luminaires tendance et des objets chinés. Comme dans une épicerie à l'ancienne, les étagères et les rayonnages sont garnis de produits alimentaires, friandises, confitures, thés et pâtes à tartiner.

Ouvert tous les jours de 8 h 30 à 18 h 30, ce restaurant à la fois lieu de vie et épicerie comprend un étage avec une jolie salle qui, là aussi, souligne le charme de l'endroit. ●

62, rue de Vaugirard, 75006 Paris.

CONCEPT

Tout baigne au Beer Spa Paris !

Avec ce bar, la bière pourrait bien s'attirer de nouveaux adeptes ! Inspiré des « beer spas » d'Europe de l'Est, dont le premier est né à Prague (République tchèque), le concept est arrivé récemment à Paris, au cœur de la rive gauche, à deux pas du Bon Marché. Le principe est simple : le client se détend pendant une heure dans un bain à remous en chêne contenant un mélange de houblon (effet relaxant), de malt (effet antioxydant) et de levure de bière (effet vitaminant), tout en dégustant

des bières avec ou sans alcool grâce aux tireuses mises à disposition. Accessible sur réservation, de 2 à 6 personnes, le Beer Spa Paris propose un espace bien-être privatif de 38 m², dans une ambiance tamisée, avec 3 baignoires doubles en chêne sculpté à la main par des artisans tchèques, une douche écossaise et un salon de repos cosy pour buller après son bain. Côté musique, un système audio permet aux clients de choisir leurs propres playlists pour se créer une ambiance personnalisée.

Côté tarif, il faut compter 70 € par personne. La privatisation de l'espace est possible pour une heure, incluant l'utilisation privée du spa (baignoires, douche, salon de repos), les serviettes, peignoirs, tongs, la dégustation de bières Gallia et Heineken 0.0 % en libre-service depuis les baignoires, les produits de douche à disposition (cosmétiques à base de bière). Les clients doivent venir avec leur maillot de bain et, bien sûr, être majeurs. ●

Galerie Le Sevrien - 101, Rue de Sèvres, 75006 Paris.

© Marie de Chesse



Les verres sont des Ecocup, lavables et réutilisables.



Dégustation de bières Gallia et Heineken 0.0 %.

RÉOUVERTURE

Rehab, pour se refaire une santé

Qualifié de speakeasy le plus secret de la capitale, Rehab a rouvert ses portes ! Et ce, du mardi au jeudi, de 18 h à minuit, le vendredi et le samedi de 19 h à 1 h. On accède à ce bar caché de l'hôtel Normandy Le Chantier (Paris 1^{er}) par une entrée dissimulée derrière une porte-miroir, qui mène sur un escalier en colimaçon en direction du sous-sol de l'hôtel.

Cette adresse confidentielle et inédite aux allures de boudoir plonge les convives dans l'ambiance des soirées « fantasques » parisiennes de la fin du XIX^e siècle (vestiges d'un lit à opium, vieilles étoffes de soie...).

Outre la salle principale, des tables un peu plus cachées sont disposées dans les pièces adjacentes : l'une ornée de crucifix en

accumulation, l'autre à l'ambiance asiatique du début du XX^e siècle sous d'innombrables lanternes chinoises. Une nouvelle carte de cocktails raffinée propose Le Morning Glory à base de bourbon, le Fly Me To The Moon à la vodka, le Mezcalina à base de mezcal ou encore Le Fruit de Calabre au gin. Tous sont élaborés autour du concept fort de l'up-



Un speakeasy en sous-sol.

cycling : chaque cocktail réalisé par le bar manager Benjamin Patureau et son équipe sera com-

posé de produits utilisés dans leur intégralité. ●

254, rue Saint-Honoré, 75001 Paris.



NESPRESSO MOMENTO

UN SIMPLE GESTE POUR
DE DÉLICIEUSES RECETTES
À BASE DE LAIT

nespresso.com/pro

NESPRESSO
PROFESSIONNEL



MIXOLOGIE

Une nouvelle approche avec Drink Design

Un mouvement lancé sous l'égide de la Maison Routin 1883 porte un regard original sur l'univers de la dégustation, du coffee-shop et du bar. Drink Design revendique une nouvelle tendance en mixologie et une opportunité de développement du chiffre d'affaires des établissements.

Pour la première fois, un collectif pluridisciplinaire de professionnels pose un regard neuf sur les métiers et l'univers du bar et lance un manifeste créatif dédié à la li-

berté du goût. Dans un marché en pleine révolution, cette nouvelle discipline de la mixologie fait appel aux arts de l'émotion avec des boissons, cafés et cocktails qui immergent le consommateur dans une expérience gustative intense et innovante au travers de nouvelles signatures.

En devenant Drink Designers, les mixologues, bartenders et baristas offrent une nouvelle définition de leurs métiers. Des références comme Matthias Giroud, Julie Rothhahn, Nir Chouchana,

Mehdi Favri, Alexis Bloch ou Hélène Miralles enrichissent ainsi leur créativité de celles d'autres artistes du goût, sound designers, scénaristes, verriers ou encore chefs, pour une harmonie entre la texture, les saveurs, les accessoires et le décor.

Emblème du dispositif, le sirop se situe au cœur de l'expérience, en libérant la créativité au-delà de la mixologie et du verre dans une tendance du développement du sans-alcool. « Ce mouvement aura un impact certain sur l'in-



Les 1^{ers} Drink Designers, avec le mixologue Matthias Giroud au centre.

dustrie du bar, analyse Loïc Couilloud, président de la Maison Routin. Pour anticiper cette évolution, nous avons imaginé le Drink Design Center 1883 inauguré en septembre dans les Alpes. C'est un véritable hub où innovation, recherches, expérimentation, talents et transmission fusionnent. »

Cette aventure prendra un nouveau virage l'année prochaine avec une compétition Drink Design internationale et un cycle de spécialisation de quarante heures pour professionnels délivré à La Motte-Servolex, berceau historique de la Maison Routin. ●

BAR À BIÈRES

Le juste prix au Cristal Bar

À Cristal Bar, les boissons constituent un parfait produit d'appel. Une clientèle fidèle



Un bar et une terrasse au service de la boisson.

se fait une joie de bénéficier d'une des offres parmi les moins chères de Paris dans un quartier où pourtant les prix sont parfois élevés et où la concurrence est vive. Le ticket moyen s'avère en effet des plus modérés avec, par exemple, pour les bières pression la Kronenbourg à 2,90 € les 50 cl et 8 € les 150 cl, la Tigre Bock 5,5° à 2,50 € les 25 cl, 5 € les 50 cl et 15 € les 150 cl, la Cherry Chouffe à 5,50 € les 25 cl, 10,50 € les 50 cl et 30 € les 150 cl. La bière bouteille 33 cl Corona ou Desperados est à 7 €,

le cidre brut 25 cl à 4 €. Courte, la carte des vins décline trois références, soit un sauvignon pour les blancs, un Racinu Corse en rosé et un côtes-du-rhône rouge bio à 5 € le verre et 22 € la bouteille.

Dans cette même optique de proposer une carte accessible à tous les porte-monnaie, 6 cocktails maison s'affichent à 6 €, et, encore plus fort : le Ricard à seulement 2 € ! Cette offre est renforcée par un happy hour de 18 à 20 h... toujours très apprécié ! ●

163, avenue de Suffren, 75015 Paris.

TAVERNE

Liquide, c'est du solide !

Sous la houlette de l'entrepreneur Stéphane Manigold, créateur d'adresses de caractère, et Matthias Marc, par ailleurs à la tête de Substance à Paris (16^e), avec en cuisine Jarvis Scott et une belle équipe de sommeliers, cette taverne conviviale tient sa promesse « de manger du boire ». La cave de Liquide présente plus d'une centaine de références de vins, des cocktails et des bières artisanales de la brasserie mosellane Papyllon, qui visent à faire partager une expérience des saveurs totale.

Côté vins, le parti pris a été de placer résolument l'offre vers l'est de la France avec, en complément, d'impeccables et incontournables flacons alsaciens forts de 12 références, des pépites plus inattendues symbolisées par 13 Arbois, 7 Côtes-du-Jura, 1 Château-Chalon, 1 Arbois-Puillinet, plus au sud, 10 Savoie dignement représentés. Complète, la carte recense, par ailleurs, tous les grands vignobles français, Bourgogne, Bordeaux, Beaujolais, Loire, Vallée du Rhône, Provence et Languedoc-Roussillon entre 10 et 18 € le verre pour un côte-rôtie et à partir de 27 € la bouteille et 60 € le magnum.



Une taverne moderne qui met les boissons à l'honneur.

Les cocktails sont au rendez-vous avec 7 créations à 12 ou 13 € aux noms percutants et bien choisis, comme J'te fous en l'air avec du maraschino ou Le substance licite élaboré à partir de vodka et de liqueur de sapin ou encore un étonnant Sauve ton foie sans alcool au thé rouge Rooibos, ginger ale et sirop d'agrumes à 9 €. Liquide fait aussi une jolie place aux digestifs avec une carte imposante d'eaux-de-vie et liqueurs de la distillerie Metté, des eaux-de-vie et whiskies de la distillerie Lehmann et une belle proposition de chartreuses. ●

39, rue de l'Arbre-Sec, 75001 Paris.

SHANGRI-LA

Au bar Botaniste, les cocktails font recette

« J'aime que l'on sache à quoi s'attendre un minimum quand on choisit une combinaison d'ingrédients plutôt qu'une autre », explique simplement Pierre-Marie Bisson, le nouveau chef barman du Bar Botaniste situé dans le très chic hôtel parisien le Shangri-La Paris (16^e). Pour concevoir sa carte de cocktails, Pierre-Marie Bisson, ex-Experimental Cocktail Club (Paris) et Milk & Honey (Soho, Londres), a misé sur les plantes, les épices mais aussi les

compotées et cuissons sous vide, à l'instar de recettes de cuisine. On y trouve des cocktails dédiés à l'apéritif comme le Treaty of Portsmouth, long et rafraîchissant à base de vodka et de saké ; un ultime cocktail dînatoire baptisé La Rivière de Cassis, composé de liqueur de tomates, de poivre de Tasmanie et d'un whisky de seigle ; ou des cocktails digestifs comme le 22nd Century, incluant cacao et whiskies de malt et de grain.



Le cocktail Treaty of Portsmouth à base de vodka et de saké.

Pour chaque recette, la liste des ingrédients est détaillée ainsi que le type de cocktail, la saveur dominante et le style. ●

10, avenue d'Iéna, 75116 Paris.



De superbes créations autour du rhum Diplomatico et du gin Canaima.

COCKTAILS

Rhum et gin au bar du Faubourg

Le bar Le Faubourg a misé sur le rhum et le gin pour développer sa carte de cocktails avec des créations sur mesure aux accents d'Amérique du Sud. Ce bar du Sofitel Paris (8^e) s'est associé à Diplomatico, l'emblématique marque de rhum vénézuélienne, pour proposer, du début de l'été jusqu'au 23 septembre, un bar éphémère aux allures d'haciendas. Produits au pied de la cordillère des Andes depuis 1959, ces rhums se caractérisent par une variété de distillats qui favorise la conception de mélanges uniques.

Cette opération Diplomatico visait à séduire une clientèle plus jeune, notamment attirée par une distillerie iconique distribuée en France par Dugas. Elle a su rencontrer son public constitué d'habitues et de touristes qui ont saisi l'opportunité de découvrir les saveurs exotiques du rhum à travers des associations travaillées pour tous les goûts autour de tapas. Première femme à tenir cette fonction au sein de l'établissement : la chef barmaid Aurélie Bourré qui a supervisé la création des recettes, dont Le

voyageur : La Havane. Présenté au Festival Taste of Paris du 12 au 15 mai, ce superbe élixir a nécessité 15 essais avant d'aboutir à sa version finale. Il est proposé sous une étonnante cloche opaque d'où s'échappe un petit nuage de fumée, il a fait l'unanimité avec son habile mélange de Diplomatico Mantuano, Rye Whisky Bulleit infusé au thé Lapsang, Campari et liqueur Galliano L'Autentico.

Dans une vraie exigence d'originalité au service des saveurs, la carte s'est accompagnée

d'une sélection de cocktails avec du gin Canaima, un spiritueux premium produit dans la distillerie de Dusa appartenant à Diplomatico au pied de la cordillère des Andes. On y retrouve l'irrésistible Caracas avec également de l'Aperol, du jus de citron vert et du pamplemousse. Initialement prévu pour l'été, ce partenariat avec un des rhums les plus vendus dans le monde, qui a su séduire une nouvelle clientèle, pourrait se renouveler. ●

15, rue Boissy-d'Anglas, 75008 Paris.

VIN

Le bel accord des Caves de Taillevent

Une des plus imposantes collections de vins au monde ouvre sa cave au service d'une série d'offres originales qui s'adressent aussi bien aux spécialistes qu'aux néophytes. La boutique Les Caves de Taillevent propose trois formules de dégustations avec des accords sur mesure entre 120 et 200 € par personne pour des groupes de 6 personnes au minimum dans un espace privatif.

Avec son équipe de sommeliers, le directeur de cette vitrine de l'œnologie française, Gaëtan Molette, partage son expertise pour une meilleure connaissance du

vin. Les différents modules déclinent une dégustation apéritive d'une heure et demie de trois grands crus, une dégustation œnologique de trois heures avec 4 à 5 vins de grandes catégories et une option cocktail de trois heures pour découvrir 4 à 5 vins

proposés avec 9 à 15 pièces cocktail salées et sucrées. Pour la sélection des vins, un livre de cave est laissé à disposition en fonction des goûts et des envies.

Par ailleurs, une initiation à la dégustation promet un véritable tour de France des appellations

en une soirée. Elle s'accompagne de Tout en bulle, une découverte de grands champagnes d'auteurs et autres vins effervescents de renom, et de Sur la route des grands vins rares, qui sublime les grandes régions comme la Bourgogne, le Bordelais ou les Côtes-du-Rhône. Ces régions ouvrent leurs portes le temps d'une soirée pour faire découvrir des vins iconiques comme le Domaine des Comtes Lafon, le domaine Guigal, Château Rayas ou encore Château Haut-Brion. Dans une habile passerelle, ces différentes formules laissent la possibilité de prolonger l'expérience avec des



Le vin s'inscrit au cœur de l'offre.



© Marie de Chessé

Le directeur Gaëtan Molette.

accords mets et vins, à la table gastronomique Le Taillevent et au restaurant œnologique Les 110 de Taillevent Paris, qui accueillent les participants à deux pas de la boutique. ●

228, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris.

PARTENARIAT

Cocktails de mixologie et gastronomie au Syndicat

Spécialiste de la valorisation des spiritueux français et depuis longtemps réputé pour sa créativité, le célèbre bar parisien Le Syndicat a eu l'idée, pour son 8^e anniversaire, de produire sa nouvelle carte en s'associant à six chefs renommés. Une façon de faire tomber les barrières entre mixologie et gastronomie et de valoriser l'art de vivre sous toutes ses formes.

Résultat : 12 recettes singulières qui mettent à l'honneur les spiritueux français, issues de la rencontre des barmen avec les grands chefs français. Adrien Cachot (Finaliste Top Chef 2020),

Michel Sarran (jury Top Chef, Restaurant Michel Sarran à Toulouse), Amaury Bouhours (chef exécutif du palace Le Meurice), Louise Bourrat (Vainqueur Top Chef 2021, Restaurant Boubou's à Lisbonne), Amandine Chaignot (Restaurant Pouliche), et Pierre-Jean Quinonero (champion de France de dessert 2021, pâtissier du Burgundy) ont ainsi accepté de partager leur cuisine, leur technique, leur histoire et leur terroir pour permettre aux barmen de présenter «un menu poétique qui leur ressemble». Proposé depuis le 27 septembre, jusqu'au printemps prochain, ce menu Sous

la même étoile est un clin d'œil aux codes urbains des années 1990, en référence à la chanson du groupe de rap IAM, et à

l'univers de la gastronomie et au célèbre Guide Michelin. Et bien sûr, la mission que s'est fixée le Syndicat - défendre l'exception-



Les barmen du Syndicat s'activaient, le 26 septembre, pour faire déguster les cocktails de leur nouvelle carte.

nelle qualité et la diversité du patrimoine des spiritueux français se poursuit. Les spiritueux français de Sous la même étoile sont les suivants : Whisky Bellevoys, Cognac Rémy Martin, Cognac Hennessy, Vodka Grey Goose, Armagnac Janneau, Calvados Boulard, Liqueur Cointreau, Rhum Trois Rivières, Apéritif St Raphaël, Gin Nouaison, Gin L'Acrobate. Et aussi dans le menu : absinthe, gentiane, vermouth, eaux-de-vie de fruits, liqueurs, rancio, arbois, jurançon... Prix moyen d'un cocktail : 14 €. ●

51, rue du Faubourg-Saint-Denis, 75010 Paris.

AMÉRIQUE DU SUD

Deux cuvées chiliennes de Baron Philippe de Rothschild



Escudo Rojo Gran Reserva 2020 est issu d'un assemblage de 40 % cabernet sauvignon, 35 % carménère, 14 % syrah, 6 % petit verdot, 5 % cabernet franc.

Fin septembre, Baron Philippe de Rothschild avait choisi la cuisine raffinée de Matthias Marc, chef du restaurant Substance (Groupe Éclorre) pour présenter deux cuvées de sa filiale chilienne : Escudo Rojo Gran Reserva et Baronesa P. Ces vins, tous deux élaborés à partir de 5 cépages et destinés entre autres aux circuits CHR, sont le fruit de plusieurs années d'ex-

pertise (sélection parcelle, assemblage, investissement dans l'outil technique, etc.). Car, comme l'explique Véronique Hombroekx, directrice générale déléguée de Baron Philippe de Rothschild, cette aventure sud-américaine de l'illustre société bordelaise, associant culture et savoir-faire viticoles français et terroir chilien, a démarré en 1996, par une amitié entre la baronne

Philippine de Rothschild et Eduardo Guisasti, président de Concha y Toro, donnant naissance au célèbre vin Almaviva (1998). Elle s'est poursuivie en 1999 avec le premier millésime d'Escudo Rojo, dans la Vallée de Maipo, puis l'inauguration d'une viña (cave) en 2003.

«Un style qui se maintient»

À la dégustation, Escudo Rojo Gran Reserva 2020 révèle une robe brillante, d'un rouge rubis profond avec des reflets violets. Le nez dévoile une belle intensité de fruits rouges et noirs avec des notes de cassis, myrtille et pruneau. Se développent ensuite des arômes épicés de noix de muscade, clou de girofle et poivres noir et vert, subtiles nuances de toffee, cèdre et café. La bouche, élégante, se traduit par une attaque séduisante et onctueuse, pré-

sentant une structure extrêmement fine et une texture douce. La finale est longue et persistante, marquée par des arômes de myrtille et de pruneau, soutenue par une belle acidité. «Ce que nous recherchons avant tout avec Escudo Rojo, c'est de l'élégance, de la fraîcheur, un effet millésime bien entendu, mais un style qui se maintient», explique Emmanuel Riffaud, directeur général et œnologue en chef de Baron Philippe de Rothschild Chili.

La cuvée Baronesa P. (créée en 2018 en hommage à la baronne Philippine de Rothschild) présente, dans son millésime 2020, une robe rouge rubis profond, aux reflets violets. Le nez s'ouvre sur des notes de mûres, cassis et cerises noires, avant de révéler des arômes de poivre noir, d'amandes grillées, de moka ou encore de vanille. La bouche offre une attaque puissante et concentrée expri-



La cuvée Baronesa P. 2020 est issue d'un assemblage 81 % cabernet sauvignon, 5 % cabernet franc, 5 % syrah, 5 % petit verdot, 4 % carménère.

mant une grande complexité avec une structure tannique élégante. Le milieu de bouche est marqué par une palette aromatique mêlant des saveurs de mûres et de cassis. En finale, des arômes persistants de petits fruits noirs ainsi que des notes poivrées. La fin de bouche est longue et persistante, ce qui laisse présager un excellent potentiel de garde. ●

TENDANCE

Le rosé se boit toute l'année

La catégorie « rosé » se porte bien ! Depuis quelques années, le vin rosé s'invite à l'heure de l'apéritif et sa consommation n'est plus seulement estivale. Preuve en est, les récents chiffres du Conseil interprofessionnel des vins de Provence (CIVP) : en 2021, le rosé a enregistré une hausse des ventes en volume de 9 % sur l'année, après une chute de 6 % en 2020. Ainsi, avec 1,1 million d'hectolitres commercialisés, les ventes de vins de Provence rosés ont retrouvé leur niveau d'avant-Covid. Soutenus par la réouverture des bars et restaurants, les circuits traditionnels ont, quant à eux, fortement progressé en 2021 avec des ventes en hausse de 24 %.

Parmi les producteurs, le Château de Berne (qui appartient au groupe MDCV) a bien compris

L'an dernier, c'est déjà l'artiste Monsieur Z qui avait signé l'édition limitée hivernale Berne Grande Récolte Rosé 2020.

que le rosé pouvait être consommé toute l'année. Pour cela, il a conçu une édition limitée dont le design, représentant une Provence hivernale, est signé par l'artiste Monsieur Z (Richard Zielenkiewicz). Cette année, c'est la Cuvée Berne Inspiration qui est dédiée au hors-domicile et destinée à être consommée en hiver, des tables parisiennes à celles des pistes de ski. ●



VINS AU VERRE

D-Vine : 10 ans d'une sélection très qualitative

Que de chemin parcouru ! D'une sélection purement franco-française à ses débuts, il y a dix ans, la wine tech D-Vine est passée aujourd'hui à une offre internationale (Italie, Allemagne, Espagne, Australie, Nouvelle-Zélande, etc.). Au total, plus d'une centaine de références pointues disponibles grâce au travail rigoureux de Béatrice Dominé, œnologue associée chez D-Vine, et Laurent Derhé, MOF sommelier. « Nous nous adressons à une clientèle plutôt haut de gamme, d'une manière générale, et il faut donc que nous proposons un produit de qualité. C'est notre premier travail, d'où la nécessité de rechercher leurs vigneron », explique ce dernier. Un sourcing dont la fidélité s'inscrit dans la durée et crée des mouvements : « Château Car-

bonnieux et Château Beychevelle sont parmi les premiers à nous avoir fait confiance dès le début. Et depuis, nous avons largement ouvert la gamme Bordeaux avec aujourd'hui 27 châteaux avec lesquels nous travaillons, dont de plus en plus de crus classés », souligne Béatrice Dominé.

La machine D-Vine Pro, ou « bras droit du sommelier », permet ensuite la mise à la bonne température du vin, au degré près (en accord avec les vinificateurs), son oxygénation parfaite et fournit des informations sur le vin. De quoi déguster des verres (issus de flacons de 10 cl) dans des conditions idéales et répliquables. « Notre obsession chez D-Vine, c'est de s'assurer que la chaîne de valeurs* est parfaite et que le dernier mètre en termes de service est bien exécuté, quels que soient



Thibaut Jarrousse, président cofondateur de la wine tech française D-Vine.

la compétence de l'équipe et l'endroit », précise Thibaut Jarrousse, président cofondateur de D-Vine. C'est ensuite l'expérience client qui validera la solution : D-Vine équipe aujourd'hui plus de 800 établissements en France, dont 15 % des hôtels 4 et 5 étoiles de Paris. ●

resto.zepros.fr

*Ensemble de 12 valeurs, allant de la sélection du vin au recyclage des flacons en passant par le stockage, la logistique, etc.

UN MENU, UNE VITTEL® UP, TOUT SIMPLEMENT !



Toute la fraîcheur de l'eau minérale naturelle VITTEL® associée à une touche de fruits pour une boisson faible en sucres et certifiée BIO.

VITTEL® Up, la boisson idéale pour accompagner vos menus.



Nestlé Waters M&D - RCS Nanterre 479 463 044 - ® Reg. trademark of Sociétés des produits Nestlé S.A.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

BRASSEURS DE FRANCE

Les bonnes recettes de la Bière de Noël

Chaque année, à cette époque, les brasseurs proposent la Bière de Noël, produit gastronomique traditionnel qui a toute sa place aux côtés des mets raffinés de cette période de fêtes. « L'origine de la Bière de Noël remonte au XVIII^e siècle. Confrontés aux difficultés de conservation, les brasseurs brassaient à l'époque au rythme des saisons. L'automne venu, il fallait vider les réserves d'orge et de houblon pour y

stocker la nouvelle récolte. On utilisait alors ces dernières pour produire un brassin unique, riche en matières premières », rappelle l'association Brasseurs de France. Cette bière, plus dense et plus aromatique, était conservée quatre-vingts jours, puis offerte aux employés de la brasserie et aux meilleurs clients d'où son surnom « d'étreennes des brasseurs ». Élégante et généreuse, d'une couleur ambrée, à la mousse dense et crémeuse, la Bière de

Noël se marie subtilement aux plats traditionnels de fêtes de fin d'année. Elle a pour particularité d'unir les meilleurs malts : les pales et les torrifiés qui lui confèrent respectivement force et densité. Un parfait équilibre qui fait d'elle une bière ronde, douce et charnue.

À la recette de base qui reste immuable (180 g d'orge malté, 2 g de houblon, de la levure et de l'eau pure pour 1 litre de bière), s'ajoutent une sélection par le



Cocktail à la grenade, groseille et Bière de Noël.

brasseur d'épices, d'aromates et, bien sûr, son savoir-faire. Au cœur de l'hiver, cette bière apporte de la chaleur avec ses couleurs chatoyantes allant du brun à l'acajou pour sa robe, un nez d'épices et d'écorces d'agrumes, ainsi que des arômes de cannelle ou de caramel. La Bière de Noël est disponible de mi-novembre

à fin décembre. Elle se déguste à la pression ou en bouteilles. Elle titre en moyenne 6 % alc./vol. Elle se consomme de préférence entre 4 et 6 °C. Brasseurs de France diffuse plusieurs recettes de plats à accorder avec une bière de Noël ainsi que de cocktails à réaliser avec ces brassins très aromatiques. ●

© Delphine Constantini pour Brasseurs de France

SANS-ALCOOL

Une image positive chez Heineken

Le brasseur Heineken ne dément pas le succès des références sans alcool. Après Heineken 0.0 % en 2018, première bière sans alcool pour les CHR en pression via la technologie Blade (en fût de 8 l et en bouteille), Heineken annonce le lancement de Gallia Bière de travail, une IPA sans alcool, disponible en canette de 33 cl ; et Desperados Virgin 0.0 % en bouteille de 33 cl. Selon le Baromètre Ifop pour Heineken 2021, parmi les



La célèbre marque Desperados se décline sans alcool avec Desperados Virgin 0.0 %.

vins, spiritueux et bières sans alcool, la bière est la catégorie de boissons qui est la plus connue/reconnue (90 % des Français la cite spontanément). Et la notoriété de la catégorie « 0.0 » s'est largement améliorée, tout comme la perception de la qualité du produit : 63 % des Français ont une image positive des bières sans alcool. ●

INFLATION

Brasseurs de France tire la sonnette d'alarme

Depuis plusieurs mois, Brasseurs de France alerte sur la hausse exceptionnelle des coûts de production (matières premières, emballages, énergie, transports...) à laquelle les brasseurs français doivent faire face. L'association, qui représente plus de 98 % de la production française de bière, demande aux pouvoirs publics de mettre en œuvre au plus vite des actions pour préserver et soutenir l'activité, en :

1 -prenant en compte les particularités et les enjeux de la filière agroalimentaire ; 2 -instituant un bouclier tarifaire pour toutes les entreprises, quelles que soient leurs tailles et leurs capacités de production ; 3 -favorisant la prise en compte de la hausse des coûts de production par la distribution ; 4 -en mettant en place un plan d'investissement pour les entreprises, visant à optimiser leur consommation d'énergie. ●

BRASSIN DE NOËL

Grimbergen prête pour la fin de l'année

Alors que Kronenbourg SAS propose aux bars, brasseries et cafés un programme de trois brassins saisonniers Grimbergen (Noël, Printemps et Automne), la marque dévoile pour la fin d'année une recette exclusive de sa création de Noël à la couleur ambrée et aux notes de spéculoos et d'épices. Cette édition de Noël, dont la recette était restée inchangée depuis près de quinze ans, sera disponible dans les bars, brasseries

et cafés au début du mois de novembre. Elle sera distribuée en exclusivité pendant trois mois dans une sélection de bars, brasseries et cafés dans toute la France. À travers cette expérience de dégustation inédite, Grimbergen compte générer du trafic pour stimuler l'activité des établissements partenaires. À cette occasion, Grimbergen a développé des kits de lancement composés de cavaliers de pompes, sous-bock, affiches,

g u i r - landes... « Ce nouveau brassin de Noël est une Grimbergen complexe, moelleuse, riche et aux notes de spéculoos », explique Sabine Koehl, maître-brasseur Kronenbourg SAS. ●



TENDANCE

Kronenbourg propose une large gamme 0.0 %



« Les bières sans alcool répondent à une vraie tendance de consommation et proposent une offre diversifiée. Le goût est au rendez-vous, notamment avec les progrès de fabrication liés à la désalcoolisation par évaporation à froid après le processus de fermentation », commente Philippe Collinet, directeur de la communication externe chez Brasseries Kronenbourg, filiale française du groupe Carlsberg. Pour répondre à ces attentes, Kro-

nenbourg propose une large gamme de bières sans alcool en bouteille avec notamment l'arrivée de 1664 Blonde 0.0 %, Brooklyn special effects Hoppy lager 0.4 %, Brooklyn special effects IPA 0.4 % et Tourtel Twist Citron et framboise 0.0 % du côté des aromatiques. 1664 Blonde 0.0 % et Tourtel Twist Citron et framboise 0.0 % sont également proposées en canette de 33 cl tandis que Kronenbourg Pur Malt 0.4 % et Carlsberg 0.0 % sont déclinées en fût de 20 litres. ●

Comptoir'PRO Fournil'

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION, DE L'HÔTELLERIE,

5 & 6 mars 2023

ESPACE ENCAN
LA ROCHELLE

Snacking : une consommation alternative saine et locale...



Avec la présence
le 6 mars 2023
de Bernard BOUTBOUL,
expert de la restauration
depuis 30 ans !

www.salon-comptoir-pro.com

un événement



CCI CHARENTE-MARITIME

En partenariat avec :



zePROS

INNOVATION

Distillerie d'Isle de France joue local

C'est la première distillerie artisanale de Seine-et-Marne ! Née en 2019 de la rencontre de trois passionnés (Michael Landart, mixologue et fondateur du bar Maria Loca à Paris ; Olivier Flé, agriculteur, et Antonin, expert du Web), la Distillerie d'Isle de France s'est donné pour mission de concevoir des spiritueux « à l'identité unique, en circuit court, tout en

priviliégiant l'agriculture de conservation et le développement local ». En attendant de voir naître leur premier whisky (nécessitant trois ans de fabrication, la sortie étant prévue fin 2022), les trois compères, après s'être formés au Centre international des spiritueux (CIDS), à Segonzac, ont lancé une gamme de gin. Au menu notamment, un gin n° 3 à base d'ananas et gin-

gembre, réalisé par fermentation de fruits et macération de plantes, titrant 43°, à déguster sec ou en cocktail.

Autre pépite de la distillerie : le Falernum, un rhum botanique obtenu par distillation de la melle de canne à sucre. « C'est un produit qui casse les codes. Nous avons fait du rhum comme on fait du gin », explique Michael Landart. ●



À la tête de la distillerie, Michael Landart, à gauche, et Olivier Flé, producteur de blé, maïs et betterave avec 200 hectares en Ile-de-France (dont 11 hectares en agroforesterie), au bar Maria Loca à Paris (4^e).

RECETTES

Baccae accompagne en gin

Concevoir ses propres recettes de spiritueux en plein cœur de Paris, c'est possible ! C'est ce que propose la distillerie Baccae, située près de La Bastille. Fondée en 2018 par Julien Roques, Baccae (du latin « les baies ») est installée dans un ancien bistrot du quartier dont l'arrière-cour accueille l'alambic à colonne en cuivre et le chai de vieillissement.

Si la distillerie dispose d'une collection permanente, certifiée bio, de spiritueux, composée de 3 grands classiques du bar (gin, amer et absinthe), elle propose également, à tout public, de concocter sa recette de gin sur mesure, grâce à une technique de distillation moderne : l'évaporateur rotatif ou Rotovap. Pour les professionnels du secteur des CHR, Baccae assure la création et le développement de recettes mettant en valeur leur univers. Plus de 20 restaurants, bars à



Baccae est installée dans un ancien bistrot. C'est la première distillerie française à proposer à la fois aux professionnels et aux particuliers de créer leur recette de gin sur mesure.

cocktails et caves ont déjà conçu leur gin ou spiritueux sur mesure avec l'équipe Baccae. Un accompagnement original qui leur permet de se distinguer auprès de leur clientèle ! ●

WHISKY FRANÇAIS

Rozelieures, expert du parcellaire

Avec trois nouveautés cette année - 2 whiskies parcellaires et un whisky brut de fût - la distillerie de Rozelieures, dirigée par Christophe Dupic, fait encore une fois preuve d'une belle capacité d'innovation sur le marché du whisky français, lequel est aujourd'hui de plus en plus compétitif et qualitatif comme on pouvait le constater sur le récent salon Whisky Live Paris. Il faut dire que Rozelieures, située entre Nancy et Épinal, n'est pas qu'une distillerie familiale (famille Grallet-Dupic depuis 5 générations). C'est aussi une ferme et une malterie, qui plus est, alimentées par la nappe phréatique de Vittel. Ce qui en fait un producteur de whisky bien particulier puisque maîtrisant l'ensemble des matières premières des étapes de la fabrication (culture de l'orge, maltage, brassage, tourbage, distillation, vieillissement, embouteillage).

Poursuivant sa démarche de whiskies parcellaires lancés en 2021, Rozelieures agrandit donc cette année sa collection de 2 références, non tourbées. Ces single malt en édition limitée (3 000 bouteilles chacun) proviennent de 2 parcelles, l'une, issue d'un sol argilo-calcaire (Mont Poitif et qualitatif comme on pouvait le constater sur le récent salon Whisky Live Paris), l'autre, d'un sol limoneux (Blanches Terres). Le 1^{er}, élevé en ex-fûts de cognac, ex-fûts de bourbon, et fûts neufs français, est un whisky aux notes minérales et salines. Le 2^d, élevé en ex-fûts de cognac, ex-fûts de bourbon, révèle une finesse aromatique fruitée et florale. Le résultat, quant à lui, est de très grande qualité. De quoi sans doute revendiquer aussi un qualificatif de whiskies de gastronomie. Preuve en a été donnée à l'occasion d'un repas au restaurant Maison Rostang (Paris 17^e), en accords avec des plats automnaux du talentueux chef Nicolas Beaumann. ● resto.zepros.fr

WHISKY

L'Abbaye de Lindores rend hommage aux moines tironiens



La distillerie écossaise Lindores Abbey Distillery lance un single malt rendant hommage aux moines tironiens.

L'Abbaye de Lindores (Écosse) fut le premier site de distillation de whisky en 1494. Ressuscité après cinq cents ans d'inactivité, cet endroit mythique est redevenu un lieu de production, Lindores Abbey Distillery, chapeauté par Drew McKenzie Smith, membre de la famille propriétaire du site. En 2022, cet ex-chef cuisinier bouscule l'histoire de la distillerie écossaise en lançant en Franc, la cuvée The Casks

of Lindores, Thiron-Gardais Cask rendant hommage aux moines tironiens, fondateurs de l'Abbaye de Lindores en 1191. Cette cuvée a été élevée en fût de chêne français issu de la forêt de Thiron dans le Perche où vivait la communauté de religieux-artisans au XII^e siècle.

Ce nouveau single malt révèle des saveurs gourmandes de vanille et de sirop d'érable alliées à de subtiles notes boisées. ●

Vite !

RHUM

Le SIR au Palais Brongniart

Le Sommet international du rhum (SIR) tiendra sa 1^{re} édition du 3 au 5 mai 2023 à Paris. Outre la dégustation des spiritueux, cet événement est destiné à valoriser l'écosystème rhum en pleine expansion, en abordant ses enjeux économiques, industriels, politiques, patrimoniaux, d'éducation et de formation. Le SIR a choisi le Palais Brongniart pour offrir un rayonnement mondial à ce sommet et à tous les acteurs du rhum qui s'y retrouveront.

BÈL ARRANGÉ

LA RÉFÉRENCE
DES PUNCHS AU RHUM
S'INVITE (AUSSI) EN
COCKTAIL

Exotic Mule

..... Ingrédients

6 CL DE BÈL ARRANGÉ
MANGUE PASSION

6 CL DE GINGER BEER

2 CL DE JUS DE CITRON
VERT FRAIS

1,5 CL DE SIROP D'ORGEAT

2 TRAITS D'ANGOSTURA
BITTER

.....
PRÉPARATION AU SHAKER
SERVIR DANS UN VERRE TUMBLER
REPLI DE GLAÇONS

Bèl Arrangé Mangue Passion est composé de fruits frais découpés au couteau et mis en bouteille à la main. Disponible en 70 cl, 1.5 L et 4.5 L.



Déjà 1
établissement
sur 2 achète
Bèl Arrangé*
.....

PARTENARIAT

Ocean Spray s'associe à Solinest

Leader sur le marché de la cranberry, la coopérative agricole Ocean Spray a choisi de s'unir à l'entreprise Solinest diversifiant son offre via de nouveaux canaux de distribution et mettant ainsi un terme au partenariat avec Coca-Cola Europe Pacific Partners (CCEP). Établie en France depuis 2005, Ocean Spray est la première marque de

la catégorie jus aux États-Unis et au Royaume-Uni. Ayant récemment lancé Pink une gamme de boissons non alcoolisées, ajoutant aux bouteilles de 1 l le format slim can 330 ml, Ocean Spray entend renforcer la distribution hors domicile, tout en accélérant sur son offre retail. Avec une expérience d'une cinquantaine d'années dans la distribution, et

incontournable sur le segment du snacking, Solinest souhaite aujourd'hui booster sa diversification avec une offre de boissons alliant plaisir et bien-être.

L'actuel contrat liant Coca-Cola Europe Pacifique et Ocean Spray prendra fin le 28 février 2023. Ainsi, Solinest et Ocean Spray débiteront leur collaboration dès le 1^{er} mars 2023. ●



MOCKTAILS

Les spiritueux se déclinent sans alcool

Le sans-alcool a la cote. En France, près d'un quart de la population ne consommerait pas de boissons alcoolisées. Pour preuve, un nouveau salon, baptisé Soft Festival, est organisé à Montpellier, est spécialement dédié aux boissons sans alcool. Pour surfer sur la tendance des mocktails, nombreuses sont les marques à développer des « spiritueux sans alcool », nouveaux ingrédients stars des cocktails sans alcool. L'une des premières à arriver sur le marché français fut la britannique Seedlip, dont le nom renvoie à des « paniers utilisés pour semer des graines à la main », né en 2014 avec pour objectif de « changer la manière dont on boit, en offrant des alternatives non alcoolisées de haute qualité ».

La gamme propose trois références qui comptent chacune six ingrédients aromatiques d'origine variée, sans sucre et sans alcool à base de plantes, épices et agrumes.

Du côté du prêt-à-boire, la jeune marque Ousia (concept philosophie qui signifie, en grec, l'essence même des choses) propose une gamme de quatre cocktails prêts à boire sans alcool : deux classiques revisités en version 0 % alcool (le Spritz, qui représente 40 % des ventes et le G & Tonik) et deux créations maison (le Green Spirit et le Rumcito). Quant à la marque australienne Lyre's (16 références), elle propose actuellement 5 recettes de cocktails pré-mixés conditionnés en canettes de 25 cl. ●



Née en 2014, la marque de spiritueux sans alcool Seedlip connaît le succès en France en surfant sur la vague des mocktails.

EAU MINÉRALE

Evian teste une offre en vrac

C'est inédit dans la restauration hors domicile. Pour mener à bien sa stratégie environnementale et limiter son empreinte carbone, Evian teste durant trois mois auprès de ses partenaires hôteliers et restaurateurs, dont Sodexo, une offre d'eau minérale en vrac via une fontaine, baptisée Evian comme à la source.

Concrètement, cette solution donne aux clients de la RHF la possibilité de remplir leur propre



Evian lance une fontaine à eau sur le circuit hors domicile. But de l'opération : réduire le plastique.

contenant avec de l'eau minérale Evian. Un système réfrigéré intégré permet la distribution de l'eau

© Evian

minérale naturelle à 11,6 °C, soit la même température que celle de la source Cachat à Evian-les-Bains. La fontaine est alimentée par des bonbonnes (44 l) scellées à la source. Selon les 1^{res} estimations, ce système de distribution (en remplacement des bouteilles de 50 cl classiques) générerait une réduction de plus de 25 % de la quantité de plastique mise sur ce marché et d'au moins 30 % les émissions de CO₂. ●

TONIC

High Flyers Capital accompagne les ambitions d'Hysope

Mériadec Buchmuller, fondateur d'Hysope, a annoncé une levée de fonds record dans le secteur des premium mixers de 1,6 M€ auprès de High Flyers Capital. Lancée en 2019 pour les hôtels et restaurants, Hysope propose une gamme de produits

100 % bio, made in France et aux ingrédients nobles, non sucrée, et des recettes où la naturalité prime. Hysope compte 5 produits originaux : un Tonic, une Ginger Beer, un Tonic Concombre, un Tonic Fleur de Sureau et un Tonic Citron. « La marque accompagne la pré-

miumisation des spiritueux et a pour objectif de devenir rapidement leader en France et dans le top 3 européen », explique Mériadec Buchmuller. Cette levée de fonds lui permet donc de consolider son équipe, renouveler son packaging et partir à l'export. ●

SIROPS

L'Artiste de Monin s'étoffe

Red Velvet vient compléter la gamme L'Artiste de Monin déjà riche de deux autres saveurs : Cacao et Caramel. L'Artiste de Monin, première solution spécialement conçue pour le latte art et le topping, et facile d'utilisation, transforme toutes les boissons chaudes, les cocktails émulsionnés ainsi que les desserts à l'assiette en de véritables

œuvres d'art en seulement quelques gestes. Tout comme le « red velvet cake », un gâteau américain au rouge flamboyant dont il tire son nom, ce nappage se démarque par son originalité et son élégance. Sa couleur vibrante au fini brillant et sa finesse d'application viendront sublimer les boissons lactées et préparations sucrées.

La bouteille de Red Velvet est ergonomique et très simple d'utilisation. Elle offre ainsi au plus grand nombre la possibilité de proposer des boissons esthétiques en donnant accès à des compétences habituellement réservées à des baristas expérimentés. Très économique, une bouteille permet de réaliser environ 150 boissons. ●

perrier

ENERGIZE

FRAÎCHEMENT
ENERGISANT

RETROUVEZ LA PREMIÈRE
**BOISSON ÉNERGISANTE BIO
À L'EAU MINÉRALE**

EN SNACKING

+ DE
800 000

FOYERS
ACHETEURS¹

MEILLEUR
LANCEMENT
& MEILLEURE
INNOVATION 2021

DES BOISSONS SANS ALCOOL²

+ DE 1 PERSONNE
SUR 3

A RACHETÉ
LE PRODUIT³

92%

D'EAU MINÉRALE
PERRIER®

99 mg

DE CAFÉINE
POUR UN COUP
DE BOOST*



INFUSION
INTENSE
DE YERBA MATÉ



DÉCOUVREZ LA NOUVELLE
SAVEUR ACIDULÉE
CITRON-CITRON VERT

& L'EXOTISME INTENSE
DE LA SAVEUR
GRENADE



UNE GAMME SOUTENUE
PAR UN PLAN MÉDIA FORT



DIGITAL



AFFICHAGE



R.P.

*CONTIENT DE LA CAFÉINE, QUI CONTRIBUE À AUGMENTER L'ATTENTION ET À AMÉLIORER LA CONCENTRATION. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION DANS LE CADRE D'UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE ET D'UN MODE DE VIE SAIN.

SOURCES: 1. PÉNÉTRATION KANTAR CAM FÉVRIER 2022 - TOTAL RETAIL / 2. DONNÉES NIELSEN SCANTRACK HMSM HORS MOD - DONNÉES CUMULÉES SUR LES 3 PREMIÈRES PÉRIODES DE LANCEMENT - MISE À JOUR AOÛT 2021 / 3. TAUX DE RÉACHAT KANTAR CAM DÉCEMBRE 2021

TIREUSES

Des Pompes à bière vraiment pro

La fiabilité, la rapidité et l'efficacité du matériel constituent des atouts indéniables qui aident à développer l'activité au comptoir et en corollaire le chiffre d'affaires. Située à Nébian (34) la société E.pièces froid SAS, via son site dédié pompebierepro.com, contribue à un service de qualité et à une bonne mise en avant de la bière pression.

Cette interface, consacrée au matériel professionnel pour servir des boissons, propose une

large gamme de pièces détachées pour la maintenance des machines et des accessoires. Elle a aussi lancé une gamme de tireuses avec ou sans bouteille de gaz CO₂, de 1 à 4 robinets qui garde la bière constamment fraîche. Ses compresseurs extérieurs sortent une boisson à pression qui garantit toutes ses saveurs avec des fûts pressurisés. La durée de préservation du produit constitue un critère d'achat capital. La bière se conserve cinq semaines après

le premier tirage, grâce à une poche étanche située à l'intérieur du fût KeyKeg.

Placée dans une bonbonne en PET, elle se remplit d'air sous 2 Bar de pression au fur et à mesure des opérations. La machine bénéficie en effet d'une pompe automatique qui exerce une pression de l'air ce qui garantit une qualité optimale. Sa double valve permet, lors du remplissage, que l'air ne s'échappe sans être en contact avec le liquide. Placé dans un bloc en aluminium



avec un débit de 25 à 200 litres par heure, un serpentin assure le refroidissement et un autre le tirage de la boisson. Le système fonctionne également à bains d'eau ce qui augmente la production et facilite le travail du barman. Les refroidissements à bain d'eau humides sont équipés d'un réservoir plus grand, ce qui optimise le tirage en continu,

avec ainsi des quantités plus importantes et un service de plusieurs bocks plus rapide. ●

CAVE À CHAMPAGNE

EuroCave en mode Divine

Un modèle inédit donne une nouvelle option à la conservation du vin avec une vraie particularité. EuroCave a dévoilé, en avant-première en octobre, Divine, la toute première cave à champagne d'Origine France Garantie. Unique sur le marché, elle est entièrement dédiée à la présentation et au service du champagne avec une température réglable de 5 à 12 °C.

Comme un hommage audacieux à l'originalité des maisons champenoises, elle a été imaginée et conçue pour accueillir tous les formats et tous les styles de flacons grâce au design spécifique de ses rangées. Adaptées aux contenants 75 cl et magnums, des clayettes coulissantes peuvent être associées selon les envies ou les besoins à des clayettes vasques composées d'un plateau tournant avec des supports en inox chromé qui accueillent les bouteilles. Avec une double épaisseur, la porte vitrée favorise une parfaite mise en scène des cuvées qui peuvent être stockées couchées, debout ou même de manière transversale. ●



La 1^{re} cave à champagne d'Origine France Garantie.

INNOVATIONS

Un Frio de choc

Le groupe Frio a éclairé les professionnels et les amateurs de vins lors du salon IFA Berlin 2022 du 2 au 6 septembre. Le leader européen des caves à vin a présenté sur son stand ses inno-

vations sous les marques Climadiff, Avintage, Temptech et aussi La Sommelière avec les premiers appareils connectés et intelligents. Les modèles Ecellar 150 et 185 sont équipés de clayettes qui dé-

tectent de manière autonome les bouteilles ajoutées ou retirées à l'intérieur. Connecté à l'application Vinotag disponible sur l'App Store et Google Play, le dispositif assure une vision instantanée du contenu de la cave. Doté de 12 capteurs, il communique en temps réel et localise l'emplacement exact de la cuvée à servir, tout en proposant les emplacements encore disponibles. Le système alerte sur les dates d'apogée et les niveaux de stock. Il conseille l'endroit optimal qui garantit le meilleur vieillissement, grâce à une technologie de placement assisté ESommelier. ●

© Frio 2022



Un stand où les modèles Ecellar de La Sommelière ont fait sensation.

RÉEMPLOI

Dabba Consigne voit grand

La start-up grenobloise Dabba Consigne, créée en 2020 par Marion Scapin et Caroline Laubertie, a récemment lancé des travaux de construction d'une station de lavage dans la région lyonnaise afin de monter en volume sur ses activités de location et de lavage de contenants réutilisables.

La société entend en effet étendre son réseau de consigne et convaincre les grandes entreprises de la restauration, tout en veillant à faire évoluer la menta-

lité des consommateurs. « Nous avons aujourd'hui de fortes ambitions de développement pour 2023, qui seront amorcées par une levée de fonds en cours de réalisation », explique Caroline Laubertie, présidente de Dabba Consigne.

En bientôt trois ans d'existence, Dabba a accompagné plus de 130 entreprises de la restauration en France (restaurateurs, traiteurs, frigos connectés, food courts, collectivités, chaînes de restauration...). ●



Dabba Consigne prépare une levée de fonds pour 2023.

© Frio 2022

Vite!

MACHINE À COCKTAILS

Quatre signatures pour Kuantom

Kuantom, le fabricant de la première machine à cocktails créée en France, innove avec 4 recettes cocktails inédites signées Rémy Rodriguez, mixologue passé par le Buddha Bar et le Tiger. Ses versions revisitées de l'Espresso Martini alliant café, vodka, whisky ou cognac seront disponibles sur la tablette connectée début décembre, pour tous les utilisateurs de cette solution clé en main.

MACHINES À CAFÉ

De'Longhi partenaire de WCR et SFCC

De'Longhi, leader mondial de la fabrication de machines à café, vient de nouer deux partenariats stratégiques avec World Coffee Research (WCR) et la Slow Food Coffee Coalition (SFCC). Le 1^{er} soutiendra spécifiquement la recherche sur la culture, la protection et l'optimisation de l'approvisionnement en café de qualité et l'amélioration des moyens de subsistance des agriculteurs. Le 2^d permettra à De'Longhi de s'appuyer sur le réseau de la SFCC pour collaborer avec les parties prenantes du secteur du café afin de rendre le produit propre et équitable plus facilement accessible et de sensibiliser les consommateurs à ce sujet.

LA NEWSLETTER RESTO **TODAY**

LA CRÈME DE L'INFO

à l'heure du petit-déjeuner



- **C'est Quoi ?**

Les 15 infos incontournables pour tout savoir sur l'actualité de la restauration.

- **C'est Quand ?**

Tous les matins à 7H00 pour être les premiers à être informés.

- **C'est Pour Qui ?**

Tous les pros de la restauration : restaurateurs, distributeurs et industriels.

**UNE VISIBILITÉ
EXCEPTIONNELLE !**

**100% de la
newsletter et du site
personnalisés à vos
couleurs pendant
2 semaines !**

RESTO *TODAY* By ZEPROS

LA RESTAURATION À LA SOURCE

**Vous souhaitez
être annonceur ?**

Sébastien Dumontier
Directeur du pôle RHD
Tél. : 06 60 91 26 06
s.dumontier@zepros.fr

Anne Fèvre
Directrice de clientèle
Tél. : 06 66 76 96 27
a.fevre@zepros.fr

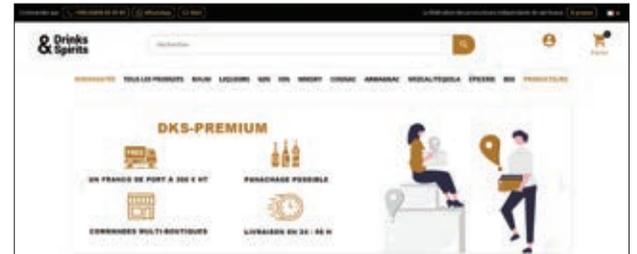
PLATEFORME

Drinks & Spirits aide à distribuer en toute autonomie

A lors que les petits producteurs de spiritueux ont souvent du mal à se faire connaître, la solution Drinks & Spirits entend changer la donne en permettant aux producteurs indépendants de distribuer eux-mêmes leurs produits auprès d'un large réseau de professionnels de la distribution de spiritueux, grossistes, cavistes, cafés, hôtels et restaurants en France, en Europe et dans le monde.

Fondée par Loïc Boulanger et Barthélemy Asselin, Drinks & Spirits est une fédération de producteurs indépendants et d'importateurs de spiritueux qui connecte des distributeurs européens et internationaux directement aux producteurs de spiritueux. Elle permet, par ailleurs, aux distributeurs entrepositaires agréés de commander en suspension de droits d'accise directement sur le site. Ils peuvent

acheter des produits en ligne, sans intermédiaire, les produits de plusieurs producteurs sans minimum de commande et en profitant de franco de port commun à 300 € HT. La plateforme réunit une large gamme de produits : rhum, arrangés et liqueurs, gin, vin, whisky, cognac, mezcal, tequila et produits bio. En outre, Drinks & Spirits met un ensemble d'outils à la disposition des producteurs dési-



La plateforme d'achat Drinks & Spirits s'adresse uniquement aux professionnels de la distribution de spiritueux, en France et à l'international. Les livraisons se font entre 24 et 96 h.

reux de distribuer leurs produits eux-mêmes. Elle comprend ainsi une plateforme digitale de prise de commande, une solution logistique complète, et une prise en charge de toute l'administration douanière.

Après s'être inscrits gratuitement sur la plateforme, les producteurs créent leurs fiches produits, fixent leurs prix et quantités, et ajoutent toutes les informations utiles sur leurs alcools et liqueurs. ●

STOCKAGE VIN

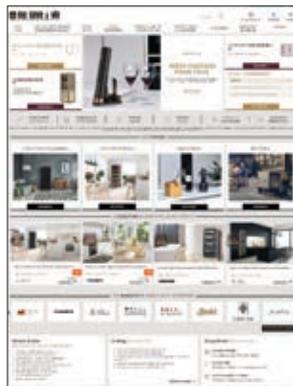
Ma Cave à Vin accompagne

L'équipe d'experts en caves à vin du portail ma-cave-a-vin.fr développe un service de conseils personnalisés innovant pour l'achat de matériel de conservation, de préservation et de service du vin dans des conditions optimales.

Ma Cave à Vin commercialise en effet une offre complète d'armoires et d'accessoires à vin avec une large gamme de marques reconnues pour leurs performances et leur fiabilité comme Arvevino, Avintage, Calice, Climadiff, Dometic, Le Chai, Transtherm ou Liebherr. Composée de spécialistes et de passionnés, elle met ses com-

pétences au service des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration afin de les accompagner dans le choix d'une cave à vin qui correspondra le mieux à leurs besoins en fonction de l'usage, de la consommation et du budget. Ma Cave à Vin offre aussi des projets personnalisés sur mesure ainsi que des équipements pour le service du vin au verre, le rangement, la dégustation, la préservation des bouteilles ainsi que la climatisation des caves naturelles.

Par ailleurs, ce site expert propose également aux professionnels un large choix de caves



Tout passe par le site et en grande partie par l'équipe commerciale.

combinées vin-fromage, vin-cigares ou encore vin-fromage-charcuterie, qui permet de satisfaire toutes les demandes. ●

CLUB ENTREPÔT

2200 m² de plus pour Costco Wholesale

Costco Wholesale a obtenu l'autorisation d'exploiter la surface totale de son club-entrepôt de Pontault-Combault (77) s'étendant désormais sur 10 244 m². Près d'un an après l'ouverture réussie de son second club-entrepôt*, Costco affirme enregistrer un bilan très positif à Pontault-Combault. L'enseigne compte plus de 225 000 porteurs de carte. Chaque jour, ce sont en moyenne plus de 200 clients qui rejoignent la communauté de membres Costco.

Costco Pontault-Combault, qui s'étendait jusqu'à présent sur 8 000 m², exploite désormais 2 244 m² supplémentaires suite

à la décision favorable de la Commission nationale d'aménagement commercial (Cnac). Cette extension permet ainsi à Costco de proposer un plus large choix de références, lesquelles sont portées à plus de 3500, soit environ 700 de plus. Ces références rejoignent l'offre Costco déjà composée de nombreux produits frais et locaux, de 500 articles inédits ou saisonniers issus de la « chasse aux trésors », de bijoux et produits de luxe, de l'électronique et l'électroménager, de bricolage, d'articles de loisirs... ●

*Le 1^{er} club-entrepôt Costco Wholesale français a ouvert en 2017 à Villebon-sur-Yvette (91).



Costco Wholesale propose un grand choix de vins, champagnes, bières et spiritueux.

E-COMMERCE

De nouvelles catégories sur la marketplace de France Boissons

Lancé il y a un an, la marketplace de France Boissons, accessible via le site e-commerce MyFranceBoissons.fr et proposant une offre 100 % premium, bio et locale, intègre désormais les catégories épicerie et matériel CHD avec plus de 10 500 nouvelles références produits. Cette marketplace, qui s'appuie sur la technologie et l'expertise de Mirakl, permet aux clients d'avoir accès à une offre plus importante et

de commander les produits distribués par France Boissons, comme ceux d'autres vendeurs. Après le lancement des catégories vins & spiritueux premium et boissons bio & locales, l'offre s'élargit donc aujourd'hui avec, d'une part, la catégorie épicerie, via une sélection de 800 produits locaux et bio pour des apéritifs sucrés ou salés ; d'autre part, la catégorie matériel CHD avec plus de 10 000 références au travers de la

vaisselle, des matériels et accessoires pour boissons (cocktails et vins), de cuisine, de vente à emporter, de service et de présentation, de stockage et de conservation des aliments. « D'ici à fin 2023, ce sont 25 000 références supplémentaires qui seront proposées sur la marketplace, avec l'objectif d'atteindre 50 % de taux de commandes sur MyFranceBoissons.fr contre 30 % actuellement », annonce France Boissons. ●

MAGAZINES, JOURNAUX, CARNETS, ENVELOPPES...

LA BOUCLE DU RECYCLAGE DES PAPIERS

20 kg : c'est le poids moyen des papiers triés par habitant et par an. Cahiers, papiers brouillon, catalogues, enveloppes, magazines... tous les papiers se recyclent. Pour leur donner une nouvelle vie, il suffit de bien les trier. Découvrez les grandes étapes de la boucle de recyclage des papiers.

1. LE TRI

À la maison, au bureau, en vacances, nous déposons tous nos papiers dans le bac ou le point de collecte le plus proche. Pas besoin de les froisser, de les déchirer, ni d'enlever les agrafes ou les spirales.



2. LA COLLECTE

Les papiers et les emballages recyclables sont collectés par les ripeurs et transportés jusqu'au centre de tri le plus proche.



Près de 3 millions de tonnes de papiers graphiques sont commercialisées en France, fabriquées à partir de pâte à papier vierge ou de papiers recyclés.



3. LE CENTRE DE TRI

Les papiers sont séparés des emballages recyclables manuellement et à l'aide de machines qui détectent les différents matériaux.



5. L'IMPRIMERIE

Le papier recyclé est utilisé notamment pour fabriquer de nouveaux supports : journaux, livres, cahiers...



4. L'USINE PAPETIÈRE

En les mélangeant à de l'eau, les papiers deviennent de la pâte à papier. Nettoyée, étalée puis séchée, cette pâte est transformée en feuille géante de papier recyclé et enroulée en bobine.



La sélection de la rédaction

CHAMPAGNE GOSSET

Celebris Blanc de Blancs 2012



La quintessence du style Gosset.

Grâce à cette cuvée à la personnalité affirmée, la Maison Gosset révèle sa première cuvée 100 % chardonnay millésimée. Confidentielle, elle est proposée en édition limitée à 15 000 cols. Elle exprime la quintessence du style Gosset : une extrême fraîcheur complétée par la profondeur et la complexité aromatique obtenues grâce à une longue maturation en cave. Gosset Celebris Blanc de Blancs 2012 se dévoile sous une robe or, allégée par des reflets émeraude et des bulles particulièrement fines. Son nez frais laisse percevoir une pointe mentholée, qui se mêle à des arômes fruités de pamplemousse rose et de framboise. Au palais, l'attaque est franche et fraîche avec une touche citronnée. En milieu de bouche, le vin fait écho à une palette d'arômes gourmands : pommes au four au beurre salé, tarte Tatin, far breton... Une subtile complexité, relevée d'une pointe épicée de gingembre confit et de badiane. La finale longue, tonique et minérale, évoque la pomme reinette fraîche avec un trait d'agrumes.

www.champagne-gosset.com

DISTILLERIE DES MENCHIRS

Eddu Graal

À l'occasion des fêtes de fin d'année, la Distillerie des Menhirs a conçu Eddu Graal, un élixir d'exception qui a franchi les épreuves du temps, soit 21 ans de patience. La barrique, peu à peu délestée de sa « part des anges », est embouteillée pour l'avènement d'Eddu Graal, une édition limitée de 300 unités. Ce nom d'Eddu Graal, choisi en référence à la quête légendaire des chevaliers de la Table ronde, signe le chef-d'œuvre de Guy Le Lay, créateur d'Eddu, une gamme de whiskies de Bretagne pur blé noir. Eddu Graal offre, entre autres, au nez des notes de cacao amer, de caramel crémeux, une pointe de miel au blé noir, une bouche d'écorce d'orange confite avec une finale très longue.

www.distillerie.bzh



AUBERT ET MATHIEU X GALLIA

Vière

Anthony Aubert et Jean-Charles Mathieu, en Languedoc Roussillon, se sont associés au brasseur Gallia pour proposer une Vière. À mi-chemin entre le vin et la bière, cette édition limitée s'illustre notamment par un design graphique et coloré, et une sacrée dose d'audace. Subtil mélange de carignan, venu des meilleurs vignobles d'altitude du Languedoc, et de malts d'orge et de blé, cette boisson est issue d'une fermentation de quelques jours à laquelle a été ajouté le goût de bières. Largement inspiré de la vinification des pétillants naturels, le procédé développé par Gallia produit cette Vière à bulles à la robe pourpre, dotée d'une belle acidité, d'une texture ronde, de saveurs de garrique et d'intenses fruits des bois.



www.aubertetmathieu.com

ARTONIC

Des mixers premiums

La maison Artonic signe une gamme premium de tonics, soda, ginger ale et ginger beer entièrement made in France conçus à Cognac et proposés en bouteille en verre de 20 cl et 50 cl. Son ambition : mettre en lumière la culture française dans le monde de l'art et de l'artisanat. Elle compte six références aux arômes naturels, sans édulcorants ni conservateurs fabriqués à partir d'une eau pure de la source de Gensac (région de Cognac) et d'un assemblage de quinine naturelle, de fruits et de plantes : Indian Tonic water (eau tonique), Cucumber Tonic water (une eau tonique au concombre) ; Lemon Lavender Tonic water (eau tonique au citron et à la lavande), Lemongrass Soda (un soda à la citronnelle), Ginger Ale et Ginger Beer.



www.maisonartonic.com

RHUM BOLOGNE

Cuvée Old Black Cane

La Maison Rhum Bologne (Guadeloupe) agrandit sa collection en présentant le 1^{er} rhum vieux monovariétal 100 % canne noire. Son nez, élégant, s'ouvre sur des notes gourmandes, de caramel beurre salé, de vanille. Quelques notes de pruneau viennent compléter le premier nez ainsi qu'un boisé délicat et prometteur. Le palais est riche sur le fruit confit, la cannelle, avec des notes d'épices douces, de macadamia et de noix de pecan. On y retrouve la douceur de la canne noire, agrémentée de réglisse et de figue de barbarie, sur une finale longue, à la fois suave et épicée. Ce rhum vieux est à déguster sec, avec ou sans glace, et après l'avoir laissé reposer quelques minutes dans le verre.

www.rhumbologne.fr



© Maison Bologne

DISTILLERIE TWO BREWERS

Nouvelles éditions

Chaque version des whiskies Two Brewers (Canada) est classée selon les catégories Classic, Peated, Special Finishes ou Innovative. Les Classic s'inspirent des whiskies single malt raffinés qui proviennent de lieux traditionnels comme l'Écosse. Les Peated contiennent toutes du whisky fabriqué à partir de malts tourbés. Les Special Finishes utilisent des fûts de finition spécifiques, tels que le sherry, le porto ou même le chêne vierge. Les versions Innovative mettent en valeur les grains, les techniques de brassage/fermentation ou celles de mise en fût. Les whiskies Two Brewers sont importés par Backpack Spirit.



www.twobrewerswhisky.com

BREIZ'ILE

Punch au rhum vieux au miel de bourdaine



Dernier-né de la gamme des rhums arrangés Breiz'île Collection, le Punch au rhum vieux au miel de bourdaine propose un subtil mariage entre les Antilles et la France métropolitaine avec le miel de bourdaine. Ce miel récolté dans le sud-ouest de l'Hexagone se distingue par ses arômes de sous-bois relevé d'une note de balsamique qui siéent parfaitement au rhum vieux de Guadeloupe vieilli en fûts de chêne.

www.breiz-ile.fr

EUROCAVE

**Caves encastrables Inspiration**

Haut de gamme et performante, cette gamme de caves à vins garantit une température stable et contrôlée, un faible niveau sonore, tout en limitant la consommation d'énergie. Ses 4 formats de coffre d'une capacité de 28 à 89 bouteilles se caractérisent par des matériaux de qualité et durables. L'intérieur en aluminium s'accompagne d'une isolation renforcée et de panneaux extérieurs à haute résistance. Encastrable ou intégrable, la cave s'adapte à toutes les salles et à tous les espaces.

www.eurocave.com

CLIMADIFF

Cave à vins de service CD110B1

Portée par un design soigné, cette cave de service double zone assure la conservation de tous types de vins à une température de service idéale. Sa capacité maximale de 110 bouteilles offre la possibilité de stocker 47 cuvées en zone supérieure réglable de 5 à 12 °C, fourchette parfaite pour les blancs et rosés et 63 cuvées aux étages inférieurs entre 12 et 20 °C pour les rouges. Son panneau de contrôle tactile comprend un thermomètre digital directement sur la porte afin de pouvoir configurer la cave sans avoir à l'ouvrir.



www.climadiff.com

LENNE CRÉATION

Colonne à bière Industry

Entreprise familiale située en Picardie, Lenne Création crée et fabrique l'ensemble des produits nécessaires au tirage de la bière pression pour les bars, restaurants et événements. Disponible à partir de 3 becs, cette colonne Industry entièrement personnalisable s'adapte aux spécificités de chaque enseigne. Son design particulier renforce l'image du comptoir et valorise l'offre, tout en préservant les qualités gustatives de la bière et sa fraîcheur.

www.lenne-creation.com

ITV

Machine à glaçons IQN240A

Actionnaire de Codigel, la société espagnole ITV figure parmi les leaders du marché des machines à glaçons. Ce modèle s'inscrit dans la nouvelle tendance en matière de cocktails. Sa technologie et sa puissance assurent une production de 240 kg en 24 h. Sa carrosserie inox va de pair avec un évaporateur très efficace qui réduit la consommation d'énergie et un système optique de précision qui régule le stock de glace.



www.codigel.com

ARCOROC

**Verre à cocktails Alameda**

Ce verre Alameda se distingue par une ligne d'une extrême sobriété qui comblera les mixologues.

Son design simple et épuré répond à leur besoin d'un contenant qui s'efface pour mettre en valeur les nouveaux cocktails presque transparents. Sa capacité de 62 cl se révèle parfaite pour des mélanges savoureux, avec une ouverture large qui facilite l'ajout des glaçons. Fin, léger, mais résistants aux chocs mécaniques et thermiques car trempé, ce gobelet est aussi parfait pour le service des eaux aromatisées ou des softs nouvelle génération.

www.arcoroc.com

CHEF & SOMMELIER

Verre à pied Exaltation

Cette collection se décline en deux capacités de 30 et 35 cl. Ni coupe, ni flûte, ni verre tulipe, la forme inédite d'Exaltation reprend les attributs indispensables pour apprécier un vin effervescent dans les meilleures conditions. Elle se caractérise par une matière hautement transparente, une large surface d'évaporation, une chambre aromatique épanouissante et un stimulateur d'effervescence qui cueille un maximum d'arômes.



www.chefsommelier.com

DOCRILUC

Comptoir pliant personnalisable

Ce comptoir pliant est conçu pour faciliter et optimiser le travail du barman, et développer la productivité et le chiffre d'affaires de l'établissement. Il est possible ainsi de personnaliser son comptoir avec des couleurs simples, un logo ou une marque. Dessinée avec des lignes fonctionnelles, sa structure, élégante et uniforme, en tube d'acier laminé à finition époxy est formée de 4 panneaux reliés par des charnières articulées battantes et munies de 4 pieds en nylon.



www.docriluc.com

MARECOS

Armoire à vins CV450-PV-2T-EXCLUSIVE

Le fabricant portugais Olitrem développe des équipements de réfrigération distribués en France par Codigel depuis 2021 sous la marque Marecos. Cette armoire à vin bi-température délivre un froid ventilé avec dégivrage automatique. Elle est dotée d'étagères coulissantes en bois et d'un élément fixe sur le fond, d'une porte en verre avec protection anti-UV, d'un éclairage LED ambré et d'une serrure standard.



www.codigel.com

IUVV

Se former pour déguster les vins en expert

L'Institut universitaire de la vigne et du vin (IUVV) Jules Guyot à Dijon (21), composante de l'Université de Bourgogne, a trois principales missions : la formation, la recherche et, enfin, le transfert des acquis de la recherche vers les professionnels. « Nous avons aussi une spécificité : nous gérons le domaine viticole de l'Université de Bourgogne, soit 3 ha en appellation marsannay-la-côte avec une production d'environ 8 000 bouteilles par an », ajoute Marielle Adrian, directrice générale.

Au catalogue, plusieurs offres : la formation initiale avec 5 diplômes (dont le diplôme national d'œnologie), la formation

continue avec 3 diplômes universitaires : Vin, culture, œnotourisme ; Technicien en œnologie ; Apprendre et comprendre la dégustation du vin (désormais rebaptisé Expertise en dégustation professionnelle). Et, enfin, deux formations en anglais.

Des intervenants aux solides CV

« Comptant 117 heures sur 17 jours, la formation à la dégustation, lancée il y a trois ans, est extrêmement appréciée. Totale-ment faite sur mesure, elle est destinée à un effectif limité », précise Marielle Adrian à propos de ce dernier diplôme. Alliant la théorie et la pratique, cette for-

mation porte sur tous les vins et pas uniquement ceux de Bourgogne. Elle est placée sous la responsabilité de Jordi Ballester, expert en dégustation, et compte des intervenants dotés de solides CV, avec une capacité à expliquer leurs expériences et leur savoir aux étudiants dans leurs domaines respectifs, que ce soit en viticulture, vinification, vente ou sommellerie : tels Laurent Le

Strat, ancien sommelier dans des restaurants étoilés ; Daniel Passieri, propriétaire du réseau de boutiques Goût du Vin, le plus important à Dijon ; Paul Guyard, œnologue conseil, spécialiste de la production de vins effervescents partout dans le monde ; Denis Bunner, œnologue d'une grande maison de champagne ; Jean Yves Bizot, producteur de vin de Bourgogne reconnu in-



Marielle Adrian, directrice de l'IUVV.

ternationalement ; Bertrand Chatelet, directeur du pôle Beaujolais-Savoie de l'IFV. Cette formation experte à la dégustation s'affiche au tarif de 4 500 € TTC lequel couvre tous les frais, excepté l'hébergement. ●

BIÉROLOGIE 2022

Maxence Coulomb, meilleur talent

« La bière est depuis des années mon alcool de prédilection. Elle est synonyme de convivialité », a expliqué Maxence Coulomb quelques minutes après sa victoire au 17^e Concours Talents Biérogologie le 10 mai à l'école Ferrandi Paris. Élève en mention complémentaire bar au lycée hôtelier Bonneveine à Marseille (13), Maxence Coulomb a devancé Marie Gibourdel de l'Icep Formation et Étienne Mangin de l'Académie internationale des vins. Organisé par Brasseurs de France, le concours, ouvert

aux étudiants de 18 à 25 ans issus de lycées hôteliers, permet de promouvoir l'expertise de la filière brassicole mais aussi de faire découvrir la richesse et la diversité des brasseries françaises. Côté épreuves, figuraient au menu des questions sur la connaissance de la bière (sa fabrication, son service, ses styles, etc.) ou encore la réalisation et le service d'un cocktail à base de bière. Le tout sous l'œil aiguisé d'un jury composé d'experts du secteur et présidé par Roland Héguy, président de l'Umih. ●



Maxence Coulomb, Marie Gibourdel et Étienne Mangin, lauréats.

LIVRE

Savoir s'intégrer dans le monde du travail

Comment bien réussir son intégration professionnelle ? Voilà une question que peuvent se poser non seulement beaucoup d'étudiants qui viennent de ter-



© Gereso Edition

Ce livre est disponible en version papier, eBook et ePub.

miner leurs études et qui doivent intégrer le monde du travail, alors que leurs connaissances du milieu professionnel demeurent réduites, mais aussi des salariés avec plusieurs années d'expérience et qui souhaitent développer leur efficacité relationnelle et leur pouvoir de conviction. L'ouvrage de Jean-Louis Galharret-Borde, *Réussir son intégration professionnelle*, paru fin septembre chez Gereso Edition, contribuera à les aider. Il intéressera également

les professeurs et animateurs dont le but est d'offrir à leurs étudiants les atouts nécessaires à leur intégration dans l'entreprise.

Ce livre répond à des interrogations telles que : Comment communiquer efficacement au sein d'un univers si complexe, se faire accepter par ses collègues ou ses collaborateurs ? Comment fixer un objectif de travail ? Comment exposer ses idées pour obtenir l'adhésion de ses partenaires ? Il aidera à mieux connaître son entreprise, ses principaux acteurs, et à bénéficier des opportunités qu'elle offre. ●

BAR

Le MOF Barman 2022 lance sa 4^e édition

Fondé en 2011, le concours du Meilleur Ouvrier de France (MOF) Barman s'apprête à élire le meilleur candidat 2022 les 30 novembre et 1^{er} décembre. Organisé par le COET-MOF, cet examen représente, pour les barmen français, le symbole de l'excellence d'un métier longtemps peu valorisé. Présidé pour la première fois par René Delvincourt (aussi président de l'Association des barmen de France), ce concours a organisé ses épreuves qualifi-

catives mi-juin pour sélectionner les 8 finalistes : Johanny Falvo d'Annecy, Lucas Gacitua-Petit de Strasbourg, Guillaume Guerbois de Paris, Jérémy Lauilhé en Aquitaine, Richard Marie d'Ifs, Pierre Munier du Luxembourg, Laurent Tonino de Nancy et la seule candidate femme : Clara Boussion de Rouen. « Nous avons validé d'abord les acquis et compétences des barmen. Nous jugeons l'aspect créatif lors de la finale », explique Christophe Davoine, pré-



Les 30 novembre et 1^{er} décembre, 8 finalistes dont Clara Boussion vont s'affronter pour remporter le titre du MOF Barman 2022.

sident de la commission des sujets du MOF. Rendez-vous fin novembre au lycée hôtelier d'Ifs pour découvrir le futur MOF 2022. ●

**Oui, oui, ce sont bien
vos idées mises
en scène par
Tokster !**

Tokster, c'est l'agence
de communication digitale
qui rend vos rêves possibles.



Découvrez
notre expertise!

tokster
agence de communication digitale



SAPRISTi!



**En voilà
des VINS qui
ne mâchent pas
leurs mots !**



RCS B 482 203 694 - OCTOBRE 2022

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION