

INDÉPENDANTS**Yoomy Food Group
déploie le digital**

Mise en place, depuis juin, du click & collect et de la livraison en direct, avec la marketplace Dood, lancement d'un programme de fidélité avec Zerosix... le digital est un vrai relais de croissance. **P. 30**



Sylvain Breton (à gauche) et Mathieu Dacheville.

CROZES-HERMITAGE**Des rouges servis à juste température**

Les vignerons de l'appellation crozes-hermitage lancent un appel aux amateurs et aux professionnels de la restauration, afin de renouer avec l'art du chambrage des vins. **P. 40**

52 818
exemplaires

ACPM
DIFFUSION

Mise en distribution certifiée

N°106 | Septembre 2023

METIERS

RESTO zepros

resto.zepros.fr

ÉDITION
2023

ze AWARDS RESTAURATION



LE PALMARÈS COMPLET !

P. 18

Zepros récompense les entrepreneurs indépendants de la restauration pour leurs initiatives porteuses et inspirantes.

DÉCOUVREZ
LA PÂTE DE VANILLE
une alternative à la gousse
prête à l'emploi !



Des notes chaudes et boisées avec de beaux marquants.

ASTUCE DU CHEF

S'utilise en fin de préparation et sans temps d'infusion.
Idéale dans des recettes aussi bien chaudes que froides : flans, cheesecakes, smoothies...

SANS CONSERVATEURS, SANS COLORANTS NI ARÔMES ARTIFICIELS

RCs Angers B62980027 - McCormick France SAS

Des recettes, des infos... Rendez-vous sur www.mccormickfoodservice.fr



ÉDITO

Jean-Charles Schamberger
Rédacteur en chef

Saison ? Quelle saison ?

Y'a plus de saisons ! Et cela n'est pas dû aux caprices météorologiques que nous connaissons désormais régulièrement et mondialement, mais plutôt aux mutations de l'activité touristique. La saison estivale 2023, ou tout au moins ce que l'on appelait traditionnellement comme telle, en fournit de beaux exemples tout en annonçant d'autres changements à venir.

Ce n'est pas que le bilan et les indicateurs soient mauvais. Bien au contraire ! (cf. page 6). Non, une nouvelle réalité s'installe : la façon de pratiquer les vacances est en train de muter, comme l'a souligné Olivia Grégoire en présentant récemment le bilan estival 2023. Les clients réservent au dernier moment, ils sont prêts à bouleverser leurs projets et leur programme (y compris pendant leur séjour) en fonction des aléas climatiques, ils partent moins longtemps mais plus souvent dans l'année, ils prennent des week-ends de trois jours, voire prolongent leurs villégiatures en télétravaillant quelques jours avant de rentrer chez eux. Au final, la période des vacances d'été ne se limite plus à juillet et août, mais s'élargit de mai à octobre. Quant aux séjours à la montagne, il est probable qu'ils ne se réduiront plus aux seules vacances d'hiver.

Certes, de grands projets restent à mener, avec l'aide de l'État, pour adapter les offres, les infrastructures et les services touristiques. Mais il faudra également que les acteurs du tourisme, dont les hôteliers, les restaurateurs, et leurs fournisseurs, s'adaptent dans leur façon de fonctionner, de s'organiser, de recruter des saisonniers, etc. De nouveaux défis à venir, et aussi de formidables perspectives de développement... pour des entreprises créatrices d'emplois non délocalisables et génératrices de substantielles recettes pour la balance des paiements. ●



LA PHRASE DU MOIS

«La France demeure la destination touristique privilégiée et le tourisme doit être économiquement considéré à la hauteur des recettes qu'il génère.»

Olivia Grégoire,
ministre déléguée chargée des PME,
du Commerce, de l'Artisanat
et du Tourisme (cf. p.6).

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Planète	4
France	6
Régions	12

FOCUS

ZE AWARDS	
Les restaurations indépendantes à l'honneur	



Prix Goût et Santé Maaf des artisans : un combat pour le bien-manger. 6



Pomme de Pain change de mains. 26

MARCHÉS

Snack & Fast	26
Chaînes & Groupes	28
Indépendants	30
Bars & Bistrots	32
SRC	34
Gestion directe	36



Champagne Charpentier : biodynamique et pragmatique. 40



Valrhona corse sa présence à Paris. 44

LA FRANCE DES CHEFS

FOURNISSEURS	40
DISTRIBUTEURS	50
NOUVEAUTÉS	52
EMPLOI	64
RECETTES	65
PEOPLE	66

PLANÈTE RESTO

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

© PRNewsfoto - Hard Rock International



1 ÉTATS-UNIS

Recette Lionel Messi chez Hard Rock

Hard Rock International fait encore une fois équipe avec son ambassadeur, Lionel Messi, pour lancer un nouveau plat sur le menu intitulé « Made For You by Leo Messi ». Cette proposition de sandwich au poulet Messi, partout dans le monde dans les cafés Hard Rock et certains Hard Rock Hotels & Casinos avec room service, est concomitante avec l'arrivée de Messi dans la Major League Soccer et dans le sud de la Floride où se trouve l'emblématique Guitar Hotel au Seminole Hard Rock Hotels & Casinos Hollywood.



Le « Sandwich au poulet Messi, Made For You by Leo Messi » se compose de poitrine de poulet de style milanais croustillante garnie de fromage provolone fondu et d'un aioli aux herbes. Accompagné de tomates fraîches et de roquette, il est parfait sur un pain fait maison grillé.



3 ESPAGNE | MÁLAGA

Pomona acquiert Sanamar

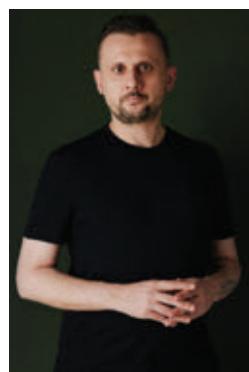
Groupe Pomona a annoncé mi-juin avoir acquis la société espagnole Sanamar Alimentación. Fondée en 1979, Sanamar Alimentación est spécialisée dans la distribution de produits alimentaires, principalement des produits de la mer surgelés, à destination de la restauration et des commerces d'alimentation spécialisés. Située à Malaga (Andalousie), elle emploie 105 salariés et a réalisé en 2022 un chiffre d'affaires de 35 M€. Avec l'acquisition de Sanamar Alimentación qui rejoint Friolisa en Catalogne et Novafribo dans la région de Madrid, Groupe Pomona (à travers son réseau Pomona Iberia) se renforce et poursuit le développement de son réseau de distribution auprès de la RHD en Espagne.

© Sanamar



2 TURQUIE | ISTANBUL

Ouverture de Gallada et du Topside Bar



Le 7 juillet, The Peninsula Istanbul et le chef Fatih Tutak (photo) ont ouvert Gallada et Topside Bar, les nouveaux restaurant et bar turco-asiatiques d'Istanbul. Situés à proximité de la Tour de Galata, véritable emblème de la ville, sur le superbe toit-terrasse de The Peninsula Istanbul, Gallada et le Topside Bar mettent à l'honneur les goûts, les saveurs et les traditions historiques de la route de la soie, ainsi que les liens qu'entretenait l'ancienne cité d'Istanbul avec les routes commerciales reliant l'Europe et l'Asie.



4 FINLANDE | HELSINKI

La sommellerie internationale élit son bureau exécutif



De g. à d. : Matias Prezioso, Piotr Kamecki, Michèle Chantôme, Ivo Dvorák, Beata Vinkova, William Wouters, Saiko Tamura-Soga, Samuil Angelov et Philippe Faure-Brac.

On ne change pas une équipe qui gagne ! Les membres de l'Association de la sommellerie internationale (ASI) se sont réunis début juillet à Helsinki pour élire un nouveau bureau exécutif (2023-2027) et discuter des projets de développement de la profession. Le bureau exécutif reste semblable au précédent : Philippe Faure-Brac (France) et Samuil Angelov (Finlande) reprennent notamment leurs fonctions de trésorier et de trésorier adjoint. Personne n'ayant choisi de briguer le titre de président, William Wouters a été présenté comme président de l'association pour un second mandat.

5 ITALIE | MILAN

Host 2023 met l'innovation durable au premier plan

Plus de 1800 exposants de 50 pays déjà inscrits, avec une participation importante des États-Unis et d'Europe, des acheteurs de 63 pays, en particulier d'Amérique du Nord et des pays du Golfe, avec un retour de l'Asie : le générique du salon Host 2023 (du 13 au 17 octobre) s'annonce bien fourni. Smart Label, le prix de l'innovation durable, en partenariat avec Poli Design et parrainé par ADI (Industrial Design Association), revient cette année. En 2023, le marché des équipements de restauration atteindra 44 Md\$ au niveau mondial.



Smart Label compte 157 nominations en Italie et à l'étranger cette année.

6 ESPAGNE | BARCELONE

Hostelco et Restaurama s'associent au sein d'Alimentaria



Lors de la dernière édition, qui s'est tenue en mai 2022, Alimentaria et Hostelco ont accueilli plus de 3000 entreprises exposantes.

Nouveauté au sein de la prochaine édition du salon Alimentaria, qui se tiendra à la Fira de Barcelone du 18 au 21 mars 2024. Hostelco, le salon international des équipements pour la restauration, l'hôtellerie et les collectivités, et Restaurama, le salon d'Alimentaria destiné aux secteurs Horeca et foodservice, y fusionneront leurs offres dans un même espace. Avec comme nouveautés l'Espace Café, Boulangerie et Pâtisserie, et le Horeca Hub, qui présentera un large éventail de propositions sur les principaux défis auxquels le secteur est confronté.

7 ANGLETERRE | LONDRES

Yannick Alléno traverse la Manche

Yannick Alléno, 15 étoiles Michelin au compteur, a ouvert cet été le restaurant Pavillon London au sein du Four Seasons Hotel Park Lane, un hôtel 5 étoiles au plein cœur de Londres à côté de Hyde Park. C'est la première fois que le chef crée un établissement dans la capitale britannique. « *S'associer à la marque emblématique Four Seasons a toujours été un rêve pour moi, et je suis très heureux que ce partenariat se concrétise à Londres, où je voulais ouvrir une adresse depuis longtemps* », a commenté le chef.



Le chef Yannick Alléno, notamment à la tête du restaurant parisien triplement étoilé Pavillon Ledoyen.

TOURISME

Une saison estivale réussie... qui confirme des mutations

L'activité touristique de la France a enregistré une belle saison estivale, ainsi que l'a annoncé Olivia Grégoire, ministre déléguée chargée des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme. L'été a été marqué entre autres par le départ en vacances de près de 7 Français sur 10 en juillet et en août (dont 88 % ayant fait le choix de la France) et le retour des clientèles internationales (+ 29 % sur les arrivées de vols longs courriers), notamment japonaises (+ 140 %), américaines (+ 22 %), canadiennes (+ 8,6 %).

Les prévisions d'arrière-saison (fin septembre-début octobre) s'annoncent, quant à elles, très prometteuses, avec des carnets de réservations d'hôtels remplis. De quoi laisser espérer un bilan global 2023 très satisfaisant avec des recettes internationales se situant entre 64 et 67 Md€



« Les Français sont toujours allés au restaurant cet été mais ils ont souvent consommé un peu moins ou autrement », a déclaré Olivia Grégoire lors de la conférence de presse présentant le bilan touristique estival, le 29 août.

(contre 58 Md€ en 2022). « La France demeure la destination touristique privilégiée et le tourisme doit être économiquement

considéré à la hauteur des recettes qu'il génère », a insisté Olivia Grégoire. Une belle performance due à l'attractivité de la France et à la

qualité de l'offre des professionnels du tourisme, et ce, malgré un contexte qui n'a pas aidé (émeutes urbaines, météo ins-

table, situation inflationniste). Une saison marquée également par une répartition de la fréquentation plus homogène, même si de forts écarts existent entre des régions.

Une consommation touristique en mutation

Ce bilan a été aussi l'occasion pour la ministre de tirer quelques enseignements « qui ne sont que les prémisses de grands changements à l'œuvre pour le tourisme mondial mais aussi français », annonce-t-elle. Elle a souligné des modifications, tant dans les pratiques des vacances (des choix court-termistes, voire faits de plus en plus à la dernière minute, et corrélatifs à la météo), que dans le comportement (arbitrages dans le choix des dépenses), ou dans la durée (moins longtemps mais plus souvent). ●

resto.zepros.fr

PRIX GOÛT ET SANTÉ MAAF

Un combat pour le bien-manger

C'est le 16 octobre que seront révélés les lauréats de la 21^e édition du prix Goût et Santé Maaf des artisans 2023. Parmi les 60 candidats en lice, les 13 finalistes (exceptionnellement cette année), dont les noms et les recettes viennent d'être révélés (cf. resto.zepros.fr), s'affronteront en direct devant le jury présidé par le chef Thierry Marx, au sein de son école Cuisine mode d'emploi(s), à Paris. Depuis vingt ans, le prix Goût et Santé, organisé par Maaf avec le soutien de CMA France, récompense le talent des meilleurs artisans des métiers de bouche répartis dans 4 catégories : « recettes salées », « recettes sucrées », « recettes à emporter » et « recettes à conserver ».

Si la créativité, l'audace, et l'intérêt des candidats pour une cuisine locale, durable et saine, seront très observés par le chef Thierry Marx et le jury composé

de professionnels issus du monde de la santé, de l'artisanat, des métiers de l'alimentaire - dont Alain Chartier, MOF glacié 2000 et champion du monde des desserts glacés 2003 - et des représentants de la presse spécialisée, la dimension santé et bien-être pèsera également largement dans la balance. « C'est ce qui m'intéresse dans le Prix Goût et Santé, c'est qu'il y a à la fois un intérêt fort pour l'artisanat des métiers de bouche, dont je suis, et un combat politique pour le bien-manger parce que cela a un impact fort sur le prix de la santé publique », a expliqué Thierry Marx, à l'occasion d'une présentation de l'édition 2023 dans son restaurant Onor, en présence des équipes de Maaf et Covéa. « La Maaf a été fondée par des artisans, nous avons un portefeuille artisanal très im-

portant, et nous sommes aussi un assureur santé. Aujourd'hui, dans le cadre de notre responsabilité sociale et environnementale, nous avons une responsabilité en la matière. Cela nous intéresse donc à tous les ti-

tres. Et puis, chez Maaf, nous avons une tradition de convivialité », commente Antoine Ermeneux, directeur général Maaf Assurances - Groupe Covéa. Le captage d'images du Prix Goût et Santé est réalisé par des

jeunes éloignés de l'emploi et décrocheurs scolaires formés par l'agence de contenus visuels Media Social Factory, association sociale d'intérêt général créée par Mathilde de l'Écotaïs et Thierry Marx. ●



De g. à d. : Lola Bourget, directrice de la communication externe du groupe Covéa ; Thierry Marx ; Mathilde de l'Écotaïs, présidente et cofondatrice, avec Thierry Marx, de Media Social Factory ; Marielle Vo-Van Liger, directrice marketing, digital et communication chez Maaf Assurances-Groupe Covéa, Antoine Ermeneux, directeur général Maaf Assurances-Groupe Covéa.



“Pour mes frites,
je fais confiance
aux huiles Amphora”

— Franck Putelat

M.O.F 2019, Cuisine-Gastronomie,
Chef du restaurant**
La Table de Franck Putelat à Carcassonne



Téléchargez **AMPHOCHEF** *



@AmphoraRestauration

Cargill Tour W – 102 Terrasse Boieldieu – 92085 Paris La Défense Cedex – Tél : 01 47 44 10 00

AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

Vite !

Bienvenue en France

Les conseils d'Atout France



À quelques jours du coup d'envoi de la Coupe du monde de rugby en France et un an avant les JO 2024 dans l'Hexagone, Atout France a lancé un dispositif de sensibilisation à l'accueil des visiteurs internationaux dédié aux professionnels du tourisme, Bienvenue en France. Grâce à un travail mené avec un large réseau de partenaires, dont le GHR, Atout France a identifié les questionnements majeurs des professionnels vis-à-vis des voyageurs qu'ils accueillent. Le programme complet est disponible pour 10 nationalités.

APPEL À CANDIDATURES

Concours sur glace

La Compagnie des Desserts lance la 3^e édition de ses Trophées de la glace. Avec pour thème « Les saveurs du monde », le concours prend une dimension internationale et s'exporte dans les pays anglophones et hispanophones. Les dossiers d'inscription peuvent être demandés jusqu'au 31 octobre auprès de sauce.marie@gmail.com et doivent être envoyés au plus tard le 30 novembre.

AFMR

15 ans et un guide engagé



Pour fêter les 15 années d'existence du titre d'Etat de Maître Restaurateur, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) vient de publier son nouveau guide. Celui-ci recense tous ses adhérents Maîtres Restaurateurs, mais aussi les producteurs de ses terroirs. Cette édition du guide est placée sous le signe de l'inclusion à travers l'engagement de l'AFMR pour Cap Handicook, concours de cuisine réalisé par des personnes en situation de handicap.

APPEL À CANDIDATURES

5^e édition du concours du Pâté de Houdan

À vos fourneaux ! La Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan organise son 5^e concours du Pâté de Houdan le 19 octobre, au restaurant La Pouarde à Houdan (78). La tradition du Pâté de Houdan a été initiée par Victor Tasserie (1855-1929), pâtissier-restaurateur à Houdan dans la dernière décennie du XIX^e siècle.

Le Pâté de Houdan est un pâté en croûte, supérieur, traditionnel, pure volaille, constitué d'une mélée de lèches de volaille, d'une farce fine de viande de volaille, d'oeufs, de crème, d'une mousse de foie de volaille, d'une duxelles de champignons. Il est exclusivement composé avec de la viande de volaille à chair blanche du genre Gallus-Gallus-domesticus, de préférence des races locales Houdan ou Faverolles. La croûte est faite de pâte brisée ou de pâte à foncer.

Dans une version plus festive et plus luxueuse, la duxelles de champignons et la mousse de foie sont remplacées par de la truffe et du foie gras d'oie ou



Le concours est ouvert à tous.

de canard. La terrine de Houdan comporte les mêmes éléments, sauf la croûte.

Spécialité bien définie et reconnue, le Pâté de Houdan est inscrit au Code des usages de la

charcuterie. En juin 2016, cent vingt années après l'innovation de Victor Tasserie, la Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan s'est constituée pour promouvoir le Pâté de Houdan et défendre son authenticité. Grâce à l'émission qu'elle a générée, celui-ci est désormais proposé, en ville et sur le marché hebdomadaire, par une dizaine de restaurateurs et commerçants de détail.

Trois classes d'engagements sont prévues : 1-Professionnels des métiers de bouche et restaurateurs. 2-Apprentis, élèves, stagiaires de la formation professionnelle. 3-Particuliers. Des droits d'inscription sont à payer (voire modalités du règlement) et doivent être joints au bulletin de participation avant le lundi 9 octobre.

Plus d'information sur le site de la Confrérie gastronomique de la Poule et du Pâté de Houdan (www.patedehoudan.org) et courriel : concours@patedehoudan.org.

PROSPECTIVE

Quelle restauration pour 2030 ?

Le 15 juin à Paris, l'association Geco Food Service, qui regroupe des entreprises fournisseurs des marchés de la consommation hors domicile, a réuni ses adhérents à l'occasion de son assemblée générale annuelle. L'occasion aussi d'organiser deux tables rondes baptisées « Cap sur 2030 : une restauration plus responsable et engagée » et « Restaurations de demain : digitalisation, hybridation des circuits, modèles logistiques repensés... de nouvelles opportunités pour nos road to market ? ».

Pour répondre aux enjeux environnementaux d'une restauration plus engagée, Fabien Gastou, cofondateur de Beesk, a fait le pari de l'antigaspi. En effet, sa société repose sur un modèle de distribution alimentaire dédié à la lutte contre le gaspillage présentant aux producteurs un nouveau circuit afin de valoriser les

produits qui ne rentrent habituellement pas dans le cahier des charges des distributeurs classiques. Autre critère mis en avant lors de la discussion : le réemploi. Bibak, cofondée par Lucas Graffan, propose un circuit de mise à disposition de contenants réutilisables pour les professionnels.

Pour demain, plus de digital

Sur la restauration de demain, plusieurs pistes ont été explorées, à l'instar de la digitalisation toujours plus poussée avec Choco, une application qui permet aux restaurateurs de digitaliser et de mutualiser les commandes auprès des distributeurs. Pour Philippe Goetzmann, à la tête de la société de conseil Philippe Goetzmann & la restauration fait face à de multiples enjeux, comme notamment la porosité de sa frontière avec la



De g. à d. : Fabien Gastou, Lucas Graffan et Amaury Lefébure, directeur commercial chez Foodles, à l'occasion de l'assemblée générale du Geco Food Service à Paris.

grande distribution. Pour preuve, le rachat de chaînes de restauration par certaines grandes enseignes ou encore l'installation de zones de repas dans des su-

permarchés. Autre enjeu à prendre en compte pour l'expert : la digitalisation avec l'omniprésence des smartphones dans les points de vente de restauration. ●

GRAND CONCOURS
DU 9 JUIN AU
22 OCTOBRE 2023



INSCRIVEZ-VOUS
GRATUITEMENT SUR
coupedefrancedelavolaille.fr

Thème 2023

LA VOLAILLE en fête !

2 CATEGORIES :
ÉTUDIANTS ET
PROFESSIONNELS



5000€
À GAGNER
& BIEN D'AUTRES
SURPRISES!



PRÉSIDÉ PAR
Eric Guérin
CHEF ÉTOILÉ

À partir d'une volaille entière, à choisir parmi Vinde, Canard de Barbarie, Chapon ou Pouarde, imaginez et réalisez une recette de fête !

En utilisant l'intégralité de la volaille et en l'accompagnant d'ingrédients au choix, sans limite de nombre, vous serez jugé sur la maîtrise de vos cuissons, l'équilibre de vos assaisonnements, le choix de vos garnitures et l'esthétique de votre dressage. Laissez place à votre créativité pour embellir une volaille élevée en France par des éleveurs passionnés et séduire le Jury par vos alliances originales de goûts et de textures. À vous de jouer pour devenir le/la futur(e) gagnant(e) de cette 3^{ème} édition en catégorie professionnelle ou étudiante :-)

Concours réservé aux professionnels et étudiants en hôtellerie/restauration.



SALON

Exp'Hôtel Bordeaux prépare sa 6^e édition

Du 19 au 21 novembre, le salon Exp'Hôtel Bordeaux réunira 380 exposants, 120 chefs étoilés et près de 20000 professionnels. Créativité et excellence s'exprimeront avec une programmation de 15 concours. Présidé par le chef Stéphane Carrade - du Skiff Club*, Hôtel H(a)aitza, Pyla-sur-Mer, 33 - ce salon bien-néfice entend bien de nouveau faire vibrer la profession « Food et Hospitality » du Sud-Ouest. Cinq nouveaux concours figurent ainsi au programme 2023 : Trophée Excellence Klesia présidé par Stéphane Carrade (pour les professionnels) ; Concours l'Expérience Restaurant Umih 33 (catégorie professionnelle) ; Le Cannelé d'Or (pour les professionnels) ; Le Cannelé d'Or (pour les professionnels en situation de handicap) ; Finale

nationale Big Challenge Umih Formation (bartenders professionnels). « Face à nos métiers sous tension et confrontés à de profondes mutations, Exp'Hôtel 2023 est tourné vers l'action. Préparé avec les représentants de nos filières, le salon est à l'écoute de tous nos métiers. Ancré à Bordeaux, c'est un rendez-vous de proximité accessible à toutes les équipes et tous les personnels des établissements de la région. C'est une très grande chance pour les professionnels de Nouvelle-Aquitaine », souligne Franck Chaumes, président national Umih Restauration et président du comité de pilotage d'Exp'Hôtel. Résolument ancré dans son territoire et imprégné des enjeux des filières, Exp'Hôtel Bordeaux proposera une offre articulée autour



Deux visiteurs sur 3 fréquentent uniquement le salon Exp'Hôtel.

de 5 univers : Food et Cuisine ; Décoration Design et Aménagement ; Services ; Nouvelles technologies ; Véhicules. Développement durable et RSE, des sujets qui tiennent à cœur au chef Stéphane Carrade, seront présents. La 3^e journée du salon sera notamment dédiée aux jeunes pousses pour la Journée de la transmission. L'objectif : accompagner l'emploi de demain en donnant envie aux élèves et apprentis de rester dans la filière. Le chef Philippe Etchebest ira, le 21 novembre, à la rencontre des jeunes issus des formations. ●

*2 étoiles Michelin, 3 toques et 15,5/20 au Gault&Millau

COCKTAIL STREET

La scène cocktail se produit

Rendez-vous incontournable pour les amateurs de mixologie, Cocktail Street se déroulera du 21 au 23 octobre sur le parvis de La Grande Halle de la Villette et réunira 60 bars à cocktails éphémères et une dizaine de stands de street-food. Pendant trois jours, le meilleur de la scène cocktail française et internationale se produira dans un décor unique et une ambiance musicale pensée par Radio Nova.

Sur une terrasse couverte de 4 500 m² et en accès libre au grand public, les cartes cocktails sur mesure révéleront les saveurs d'une quinzaine de spiritueux. Le ticket moyen annoncé est de 8 € pour les cocktails et entre 5 et 15 € pour la nourriture. La variété sera présente en termes de spiritueux, de provenance, de goût et de recettes avec notamment des whiskies, rhums, gins, liqueurs...

Ainsi, plus de 250 créations différentes pourront être dégustées comme des whiskies américains avec Woodford Reserve, Jack Da-

niel's ou Buffalo Trace aux whiskies japonais avec Nikka Whisky en passant par l'Irlande avec Sexton. Côté rhums, des provenances géographiques diverses comme la Jamaïque avec Hampden, les Caraïbes avec Angostura, l'Amérique latine avec Diplomatico. Le gin s'invite également cette année avec Tanqueray, Bombay Sapphire ou encore Ford's. Une tendance poussée aussi par les marques de gin françaises telles qu'Anaë ou Citadelle. Les autres catégories de spiritueux ne seront pas en reste comme les cognacs (Hennessy, Rémy Martin), les liqueurs (Cointreau, Grand Marnier, Marie Brizard), la bière (DBI) et les vins nature Triple A (La Maison & Velier).

Une dizaine de stands de street-food

Reflet du dynamisme du secteur et notamment des accords mixologie et food, Cocktail Street s'associera de nouveau au Food Market pour présenter une dizaine de



stands de street-food. Seront présents : Blend (qui explore la burger culture pour réinterpréter des recettes mythiques), Janet By Homer (avec son hot-dog composé d'une viande de bœuf préparée dans une saumure d'épices, bouillie puis fumée), Bang Bang (mélant des saveurs du Pérou, de la Thaïlande et du Danemark), Tripletta (et ses pizzas réalisées selon la tradition napolitaine avec des produits 100 % italiens et certifiés DOP et/ou bio), Coupi Bar (et ses recettes fusion, twistées pour s'adapter aux tendances comme les croquettes de tofu piri piri, gua bao chinois au bœuf à la thaïe, beef teriyaki fries, banh-mi) ou encore jajaja (tortillas, quesadillas ou enchiladas pour un voyage au Mexique). ●

Agenda

Vous préparez un événement, un salon, un congrès, un concours, une journée « partenaires »... et vous souhaitez le faire savoir ? Prévenez-nous !

contact-resto@zepros.fr

LIEU	DATES	RENDEZ-VOUS
Dans vos régions		
64 Biarritz	20 et 21 septembre	Salon Hopa
87 Limoges	du 22 au 24 sept.	Toques et porcelaine
75 Paris	du 22 au 24 sept.	Food Temple
59 Lille	du 24 au 26 sept.	Salon Horesta Hauts-de-France à Lille Grand Palais
75 Paris	du 30 sept. au 1 ^{er} oct.	Salon européen du saké et des boissons japonaises
75 Paris	2 octobre	Grande Rencontre Annuelle organisée par le Collège Culinaire de France
14 Caen	2 et 3 octobre	Rest'Hôtel & métiers de bouche Caen
75 Paris	5 octobre	Bpifrance Inno Generation (Big) à l'Accor Arena Paris
75 Paris	du 6 au 8 octobre	Salon du gin au Carreau du Temple
31 Toulouse	16 et 17 octobre	VinOmed
74 Megève	du 20 au 22 octobre	Toquicimes
75 Paris	du 21 au 23 octobre	Whisky Live Paris et Cocktail Street
75 Paris	du 22 au 24 octobre	Natexpo
44 Nantes	du 22 au 25 octobre	20 ^e édition de Serbotel
75 Paris	du 28 oct. au 1 ^{er} nov.	Salon du chocolat
73 Albertville	du 6 au 9 novembre	Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche
34 Montpellier	du 7 au 9 novembre	Salon professionnel des équipements de l'hôtellerie de plein air (Sett)
75 Paris	13 et 14 novembre	Congrès annuel du GHR
75 Paris	19 et 20 novembre	Rest'Hôtel & métiers de bouche Paris
33 Bordeaux	du 19 au 21 novembre	Exp'Hôtel
75 Paris	du 21 au 24 janv. 2024	Sirha European
13 Marseille	du 28 au 30 janv.	Food'in Sud au Parc Chanot
31 Toulouse	du 28 au 30 janvier	Smaht
34 Montpellier	du 12 au 14 février	Siprho
75 Paris	13 et 14 mars	Sandwich & Snack Show - Parizza
67 Strasbourg	du 17 au 20 mars	Egast
44 Nantes	du 22 au 25 octobre	Serbotel

Vos salons et événements internationaux

DE Cologne	du 7 au 11 octobre	Anuga
DE Berlin	du 9 au 11 octobre	Bar Convent Berlin
PT Porto	du 13 au 15 octobre	Convention de l'UNCGFL
IT Milan	du 13 au 17 octobre	HostMilano
ES Barcelone	du 27 au 29 nov.	European Coffee Symposium
DE Francfort	du 28 au 30 nov.	Fi Europe
IT Milan	du 2 au 4 décembre	The Milan Coffee Festival
NL Amsterdam	du 4 au 6 avril 2024	The Amsterdam Coffee Festival



FINI DE CHERCHER !



**DÉCOUVREZ NOTRE
NOUVELLE MARKETPLACE.*
L'offre d'équipement la plus complète
pour les restaurateurs**



Paiement
sécurisé



Satisfait ou remboursé
sous 14 jours
(hors marchand partenaire)



Partenaires de confiance
selectionnés par METRO



Délais de livraison
transparents



Une offre qui s'enrichit
chaque jour

*Marketplace = place de marché ; une offre de METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.

**Code à usage unique valable uniquement sur votre première commande passée sur www.metro.fr/marketplace et uniquement pour les produits vendus par METRO, qui n'ont pas d'autres promotions. Les codes promo ne s'appliquent pas aux services d'installation. Commande minimum de 145€ TTC. Valable du 12.09.2023 au 31.10.2023. Veuillez saisir le code lors de la procédure de paiement. Plus d'informations sur : www.metro.fr/cgv_marketplace/codespromo



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE





30 JOURS dans vos REGIONS



56 | KERVIGNAC

Colossal chantier pour L'Inattendu

Lieu historique breton et premier Relais & Châteaux de la région, le Domaine de Locguénolé et son manoir du XVIII^e, fermé en 2020 pour un chantier colossal de rénovation et d'aménagements, annonce sa réouverture en septembre. Le jeune chef Yann Maget (venu du Bristol et tout récent MOF) sera aux commandes des deux nouvelles offres en restauration. La gastronomique qui prend le nom de L'Inattendu dans un espace de 40 places sous une splendide verrière, et l'esprit bistro-nomique avec La Maison Alyette.

43 | SAINT-JULIEN-DU-PINET

Le Julipinois soigne ses habitants

OUvert en 2017 à la place du café-épicerie de Saint-Julien-du-Pinet, le Julipinois porte haut le nom de ses habitants. Damien Lyonnet, Toque d'Auvergne, et Chrystelle Faure ont réussi le pari d'une carte gastronomique le week-end et bistro-nomique la semaine avec le Petit Jules, une déclinaison bar à vin et terroir avec des produits locaux.

69 | LYON

Et de deux pour Chéf !

L'enseigne Chéf, élue meilleur kebab de France en 2021, a ouvert fin avril un deuxième local dans le quartier du 8^e arrondissement de Lyon. La particularité de ces établissements est de reprendre le concept de kebab « turc-allemand », composé de légumes, sauces maison, de la feta et un pain de boulanger.



92 | BOULOGNE-BILLANCOURT

Mano garde la main

Lauréat de la dotation Gault & Millau 2020, le chef Maximilien Kuzniar a réussi à développer une clientèle avec des formules simples à un prix raisonnable dès sa première adresse, rue de l'ancienne mairie à Boulogne-Billancourt. Avec l'appui d'Enrique Solano, associé fondateur du restaurant Plantxa, Mano se distingue par un décor convivial aux matières brutes,

éclairé par une belle baie de façade et une salle pouvant accueillir jusqu'à 38 couverts. Ouverte du lundi au vendredi, l'enseigne se positionne sur une formule deux plats à 25 €, entrée, plat et dessert à 35 € le midi, et le menu P'tit Kiff en quatre temps, deux entrées, un plat et un dessert à 51 € et Grand Kiff en sept temps, trois entrées, deux plats et deux desserts à 69 € le



La première adresse du chef Maximilien Kuzniar.



Une façade avec une belle baie vitrée.



63 | CLERMONT-FERRAND

Les Halles du Brézet régalent



C'est le premier food court de Clermont-Ferrand. Destinées à devenir un site emblématique, les Halles du Brézet déclinent depuis février un concept inédit du déjeuner au dîner avec un espace unique de 2500 m² dotés de 600 places assises,

20 restaurants et un bar pouvant accueillir 500 personnes dans la zone du Brézet. L'ensemble vise à créer un lieu qui réinvente le food court en mettant en avant les acteurs locaux et le bien-manger avec un large choix d'offres de restauration. Les différents comptoirs et restaurants laissent la liberté aux clients de déguster plusieurs cuisines du monde : italienne, indienne, espagnole, portugaise, créole, crétoise, algérienne, asiatique, fish & chips, tapas, crêpes, mais aussi une cuisine française et auvergnate. ●



14 | CAEN

Bagels en circuit court

Bagels avec cream cheese, pastrami, coleslaw, bacon, cornichons doux... Bagels sucrés, donuts, cookies, milkshakes... La carte de Bagel Street est bien typée anglo-new-yorkaise. Ouvert au printemps par Cyril Girot, le lieu joue aussi à fond la carte du circuit court. « On dit toujours à nos clients que c'est une street-food de qualité, de proximité et que tout le monde s'y retrouve ! » Proposés entre 12,40 € et 13,90 € pour la formule avec boisson et dessert, les pains bagels sont élaborés par le boulanger Pain Vivant avec des farines locales, le chocolat vient de chez Mademoiselle Hel (artisan-chocolatier de Caen), le café torréfié par Les Cerises du café, dans l'agglomération. Côté donuts, ils sont signés DBA, la rue d'à côté. Les clients apprécient. Vive l'économie locale et ses interactions ! ●



Chez Bagel Street, authenticité rime avec proximité.



54 | NANCY

Vins & Tartines primé par l'ACT

Des Lorrains primés pour la mise en lumière des grands vins d'Alsace dans leurs établissements ! Clotilde Mengin, chef sommelière des Maisons Mengin et du lieu nancéien Vins & Tartines, et son mari Jean-Sébastien Mengin avec qui elle di-

rigie, viennent de remporter le trophée de l'association Alsace Crus&Terroirs (ACT) récompensant les plus belles cartes des vins à travers l'Hexagone. Membre de l'Association des sommeliers d'Alsace, Clotilde Mengin propose plus de 150 références

de vins d'Alsace à sa carte. Formée à l'Université du vin pour compléter ses acquis, elle est aujourd'hui présidente de l'association Dégustations & Terroirs, créée suite au diplôme universitaire « Vers le terroir par la dégustation géosensorielle ». ●



Clotilde Mengin, chef sommelière des Maisons Mengin, et son mari Jean-Sébastien viennent d'être primés par l'association Alsace Crus & Terroirs.

49 | ANGERS

Cuisines locale et du monde aux nouvelles Halles Cœur de Maine

Près de vingt ans qu'Angers n'avait plus de marché couvert ! L'anomalie est réparée avec l'ouverture, le 16 juin, des Halles Cœur de Maine. Christophe Béchu, alors maire de la Ville, avait confié en 2018 à Biltoki le soin de les exploiter. L'aménageur public Alter a de son côté pris en charge la construction d'un bâtiment de 1000 m² de surface commerciale, pour un investissement global de 5,8 M€.

Pour ce neuvième projet, Biltoki a, comme à son habitude, travaillé avec un partenaire local pour choisir des commerçants indépendants ancrés sur leur territoire. À Angers, c'est le grand



Les Halles Cœur de Maine disposent de 250 places assises en intérieur ou en terrasse pour une consommation sur place.

chef Pascal Favre d'Anne, aujourd'hui en retrait des fourneaux, qui a procédé à la sélection. À côté des commerces de bouche traditionnels, il a retenu

libanais, asiatiques, savoyards, ibériques, des pizzas ou encore des huîtres. Cœur des halles, le Café Biltoki propose une sélection de vins régionaux et des produits emblématiques, comme la bière brassée par la société basque. Ces halles ont même leur table, gérée par Biltoki, et sa petite salle d'une trentaine de places.

Pascal Favre d'Anne a conçu la carte courte de cette cuisine du marché, qui met en valeur les produits frais vendus sur les étals voisins. « Nous proposons une cuisine de bistro, accessible et ancrée sur le territoire, à l'exemple de la goulane et des galipettes aux rillettes », illustre le chef. ●

15 | AURILLAC

L'Excuse présente les bons arguments



Une proposition réussie à Aurillac.

La reprise d'un établissement emblématique figure parmi les bonnes réussites des bars-pubs-restaurants d'Aurillac. Après avoir ouvert en janvier 2022, L'Excuse, un bar à bière tenu par Patrick Laparra, Charles Meilhac a pu fidéliser une clientèle d'habitues et à capter une nouvelle frange, séduite par des animations ciblées, des concerts et des afterworks. « Mon souhait, et mon challenge aussi, était de faire sortir l'Excuse d'une unique proposition de bar à bière, explique-t-il. Avec l'atout de dix bières à la pression, 80 bou-

teilles référencées et un turnover fréquent, j'ai souhaité valoriser et faire connaître des vins, champagnes, whiskies et rhums. » Des soirées spéciales mettent en avant des cocktails et boissons emblématiques comme le Chandon Garden Spritz ou le mojito, proposés à un tarif raisonnable de 5 € entre 18 h et 22 h. Désireux de saisir les attentes de ses clients, Charles Meilhac a instauré des semaines spéciales. Un happy hour le soir avec un Ricard à 2 € et à 15 € le mètre, soit 10 verres et tous les softs à 3 €. ●

59 | SAINT-ANDRE-LEZ-LILLE

Un lieu où nature et restauration se côtoient

C'est dans un ancien séchoir des Halls de la Filature que les deux jeunes fondatrices Pauline Herssens et Lolita Lavielle, de la Wilderie, concept mixant coffee-shop, jardinerie et restaurant dans le vieux Lille, ont choisi d'ouvrir leur second établissement en format XXL sous le nom de Wilder. Depuis juin, les Nordistes à la main verte peuvent s'acheter, dans un lieu au style dépayasant sur

deux niveaux, des plantes exotiques, de la vannerie et se restaurer dans la cantine de plus de 150 couverts.

Ouvert du matin au soir, le restaurant offre une carte s'étendant du petit déjeuner au dîner en passant par le goûter. La chef y propose une cuisine élaborée, avec des ingrédients de saison et des produits issus de permaculture travaillés par des agriculteurs des environs. ●



Petit frère de la Wilderie à Lille, Wilder poursuit le concept inédit coffee-shop-jardinerie-cantine avec un espace restaurant beaucoup plus important.

75 | PARIS

Un nouveau café au musée d'Orsay

Il s'appelle le Café de l'Ours. C'est le nouvel espace restauration du musée d'Orsay situé au fond de la nef, face au célèbre *Ours blanc* du sculpteur François Pompon. Sur les 32 places assises, on peut y déguster une sélection de salades, sandwichs et pâtisseries et des boissons chaudes ou froides.



75 | PARIS

Le local fait recette au Beau M

L'hôtel de 14 chambres (86 lits au total) le Beau M, inauguré au printemps au cœur de Montmartre, au 108, rue Damrémont (18e), est doté d'un espace coffee-shop de 40 places assises. On peut y déguster une sélection de pâtisseries mais aussi de thés et cafés signés Lomi et torréfiés à quelques rues de là. Ouvert tous les jours de 7 h à 17 h.



69 | LYON

Pierre Orsi vend ses bouteilles aux enchères

Le chef Pierre Orsi a sorti de sa cave 524 bouteilles parmi ses meilleurs vins pour les vendre aux enchères le 28 juin. Une Romanée-Conti grand cru a notamment été adjugée 16 500 €. Ces bouteilles faisaient partie de la cave de son restaurant qu'il a décidé de fermer en avril.

60 | BEAUVAIS

Une cuisine sous les projecteurs

Dans le cadre du label des Hauts-de-France Région européenne de la gastronomie, l'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts & Tourism (IGCAT) organise du 11 au 29 septembre le Food Film Menu. Cette compétition de courts-métrages autour de la cuisine du monde illustre les valeurs de l'ONG.

35 | RENNES

Khimaira, un restaurant plein de surprises

Il faut parfois accepter de se faire guider par le chef. C'est en tout cas le concept de Khimaira (5, place du Bas-des-Lices) un restaurant sans carte. Ici donc, le client ne sait pas ce qu'il vient déguster. Et pour être sûrs de toujours surprendre leurs hôtes, les trois amis à l'initiative du lieu renouvellent régulièrement leur cuisine. Pour manger « à l'aveugle », il faut compter 18 € la formule du midi (Entrée - plat ou plat - dessert) et 52 € le soir, avec un menu en cinq propositions : deux amuse-bouche, une entrée, un plat et un dessert.

63 | CLERMONT-FD

Un Bistrot 17 à découvrir

Deux jeunes gérants ont pris la place de l'emblématique salon de thé Chez Cécile, rue Saint-Esprit à Clermont-Ferrand le 1^{er} juin. Clara Benteo-Viars en cuisine et Matthieu Ales en salle, ont ouvert Bistrot 17. Dans un décor convivial et finement chiné, ils proposent une sélection de vins découverte à des prix accessibles, des cocktails signatures, des thés glacés maison et des jus artisanaux.



35 | RENNES

Breizh Café arrive en octobre

Après Cancale, Saint-Malo, Fougères, Lyon, Paris ou Tokyo, Bertrand Larcher, propriétaire entre autres des restaurants gastronomiques Otonali à Saint-Malo et de l'étoilé La Table Breizh Café, à Cancale, va mettre sur pied un nouveau Breizh Café en bas de la place des Lices. Ce restaurant devrait compter 120 couverts, intérieur et extérieur. Ouverture prévue courant octobre, dans l'ancien bâtiment de la Banque Populaire de l'Ouest qui accueille désormais le très à la mode hôtel-restaurant Mama Shelter.



69 | LYON

Le Street Food Festival attire toujours plus



Cette année, le festival avait dû mettre en place une jauge d'entrée pour éviter une trop forte affluence.

Plus de quarante-cinq mille personnes ont participé à la 7^e édition du Lyon Street Food Festival, qui s'est déroulée du 15 au 18 juin. Les visiteurs ont consommé cent soixante mille portions de nourriture, dégustant ainsi les préparations de cent vingt chefs et pâtissiers venus du monde entier. Signons la présence de chefs renommés tels que Dominique Crenn, César Troisgros ou encore Philippe Etchebest.

En plus de la nourriture, le Lyon Street Food Festival a proposé, comme à chaque édition, de nombreuses animations, comme des concerts, des spectacles de danse et des ateliers de cuisine. C'était la dernière fois que l'ancienne usine Fagor-Brandt accueillait cet événement. À partir de l'année prochaine, le plus grand salon de food court de France déménagera en effet sur le site des Grandes Locos, à Oullins. •



35 | RENNES

Les bandes blanches resteront !

En 2022, la ville de Strasbourg avait connu l'apparition de grandes bandes blanches sur la voirie servant à délimiter l'espace alloué aux terrasses.



Les bandes blanches sont jugées infantilisantes par certains restaurateurs.

D'abord évoquées comme éphémères et jugées infantilisantes par les premiers concernés, elles vont finalement se pérenniser et même se généraliser ! Pierre Ozenne, adjoint en charge du dossier, s'est exprimé : « L'un des enseignements établis par le travail de la commission des terrasses - laquelle avait été mise en place à la sortie du Covid - est que ce marquage est plutôt bien vécu par la profession et les habitants. Cela permet de constater que les délimitations sont respectées et, si ça n'est pas le cas, de pouvoir mieux réagir. »

Entre le 1^{er} mars 2022 et le 31 octobre 2022, 1500 contrôles ont été effectués, donnant lieu à 46 verbalisations par la police municipale. •



35 | RENNES

La street-food italienne A Fuoco Nero séduit

C'est ce qu'on appelle une conversion réussie ! Manager commercial pendant plus de vingt ans, Jérôme Chavreau a toujours rêvé de travailler dans la restauration. La cinquantaine approchant, il saute le pas et s'achète un food-truck. Deux années durant lesquelles il peaufine ses préparations venues tout droit de Naples et de la région des Pouilles, qu'il sert depuis mai dans son restaurant A Fuoco Nero (Au feu noir), au cœur du vieux Rennes. « C'est le seul établissement à proposer de la street-food italienne. Le concept a été très bien accueilli à tel point que j'ai dû abandonner l'offre en livraison pour ne pas dégrader le service en salle. » Il faut dire qu'il a bien su cerner les envies des

jeunes rennais : des pizzas pliées en quatre, des hot dogs avec de la pâte à pizza ou encore les Puccias, des sandwichs à base de pâte à pizza bien sûr... Face au succès, Jérôme Chavreau pourrait vite vouloir s'agrandir et contenter plus qu'une vingtaine de clients par service... •



Les propositions de Jérôme Chavreau correspondent parfaitement aux jeunes Rennais.



44 | PONT-SAINT-MARTIN

Le Grande Bauche en mode incubateur



François Raoult entend aider de jeunes chefs à se lancer.

Ex-chanteur, passionné de vin et de gastronomie, François Raoult mêle ces univers au tout nouveau Domaine de la Grande Bauche. Il a rénové un ancien corps de ferme, dont la charpente date de 1720, pour en faire une salle de réception restauration, équipée d'une cuisine professionnelle et entourée d'une microferme et d'un potager en permaculture. Il souhaite y accueillir en résidence de jeunes chefs pour « leur permettre de développer leur cuisine, dans un esprit pépinière ». Les chefs pourront utiliser les légumes du domaine et les vins nature de la cave de François Raoult, lequel se chargera de la communication. Également doté d'un chapiteau, le domaine accueillera des séminaires, des mariages, un dîner à thème mensuel pour une tablée de 20 personnes, et des événements associant musique et gastronomie. •



Nouvelle offre sur le Min



La nouvelle marque Les Traiteurs du Grand Marché propose une offre événementielle unique pour faire découvrir la diversité des produits et savoir-faire des entreprises du Min.

Le Grand Marché Min Toulouse Occitanie diversifie son offre événementielle en lançant la marque Les Traiteurs du Grand Marché. Cette marque permet aux entreprises traiteurs implantées sur le Min de s'unir autour d'une identité commune, pour proposer une offre unique respectant des engagements forts en matière de traçabilité et faire découvrir toute la diversité des produits et le savoir-faire des sociétés locales. Quatre entreprises traiteurs sont déjà labellisées : l'Appétit Suprême, La Brigade Traiteur, Atelier Pergo et Les Tontons Ripailleurs. La marque a été lancée le 24 mai, en présence de Dominique Batani et Maguelone Pontier, respectivement président et directrice générale du Grand Marché Min Toulouse Occitanie. ●

67 | STRASBOURG

Le Gavroche s'adapte

Alexy et Lucile Fuchs, à la tête du restaurant gastronomique le Gavroche depuis 2018, ont décidé d'adapter leur proposition aux nouvelles habitudes et au budget de leurs clients, ainsi qu'au manque de personnel, avec une formule affaire à 38 € les midis et une carte valorisant des produits nobles et toujours localement sourcés en soirée.

67 | STRASBOURG

Le bar historique de L'Odyssée devient Le Bardu (Cosmos)

La célèbre terrasse du cinéma L'Odyssée a pris un sacré coup de jeune ! Rebaptisé Le Bardu, ses chaises et tables ont été changées mais le lieu n'a pas tout perdu de son âme passée. On peut toujours s'installer pour boire une bière mais on profite aussi d'une offre élargie de vins au verre, avec des bouteilles en provenance de petits producteurs, exploitants en naturel.



Origin hache de l'entrée au dessert

La start-up toulousaine Origin propose aux professionnels de la restauration une gamme de hachés végétaux gourmands à base de soja et de féverole 100 % locale et 100 % bio. Prêts à cuisiner, les produits peuvent être utilisés dans la préparation de nombreux plats, de l'entrée au dessert, quel que soit l'univers culinaire.

Ainsi, le haché O'Végétal Clair est spécialement conçu pour cuisiner risottos, poulet façon soja curry coco ou riz au lait caramel façon soja. Le haché O'Végétal Brun convient pour la préparation de recettes telles que les lasagnes ou le hachis parmentier. L'entreprise propose également une gamme pour le snacking et une pour les burgers végétaux. Origin travaille actuellement avec des

grossistes, des professionnels de la restauration collective (Airbus, CNRS) et des restaurants. En juin, la start-up a remporté le concours Graines de boss, une récompense qui va lui permettre de poursuivre son développement et l'élargissement de sa gamme. ●



Patrick Fournier, cofondateur d'Origin.

Sébalcé

La Pure Pâte de Noisette du Piémont, un goût intense venu d'Italie !



sublimée par

Joris Vée

CHEF PÂTISSIER
RESTAURANT ÉTOILÉ LA GRANDE CASCADE - PARIS
VICE-CHAMPION DU MONDE JUNIOR DE PÂTISSERIE 2019

Une pâte pure 100% noisettes du Piémont IGP, qui préserve toutes les caractéristiques aromatiques de cette noisette d'exception

Une consistance lisse et prête à l'emploi, optimale pour la réalisation de glaces et pâtisseries



Retrouvez la recette du Chocolat Noisette du Piémont de Joris Vée sur www.condifa.fr



41 | VERNOU-EN-SOLOGNE

La cuisine moderne de Romain Matura

Jai trouvé ici un cadre magnifique, un très bon potentiel, un outil de travail exceptionnel avec un superbe potager», sourit Romain Matura. Après avoir officié aux côtés des étoilés Pierre Bertranet et Michel Guérard, le chef a pris les commandes du restaurant gastronomique du château de La Borde en Sologne, pour y proposer des plats portant haut les saveurs du terroir et la mémoire de la cuisine classique. « Ma cuisine s'inscrit dans un état d'esprit responsable et moderne qui englobe le produit, le producteur local, jusqu'à la façon de manager une équipe. J'ai aussi à cœur de dépasser les modes et de revenir aux classiques », explique Romain Ma-

© La Borde



Romain Matura officie au Château de La Borde, un hôtel 4 étoiles ouvert en Loir-et-Cher.

tura. À sa carte, le chef remet au goût du jour la tradition Escoffier, cisèle des feuilletages, mitonne des quenelles de brochet... Un classicisme revisité pour un restaurant baptisé, fort logiquement, Mémoire... ●



44 | LOIRE-ATLANTIQUE

Une première réussie pour Handichef

La première formation Handichef, portée par l'agence Up Intérim et l'Umih 44, s'est déroulée au premier semestre. Huit personnes reconnues travailleurs handicapés (diabète, troubles visuels, stress, prothèse au genou...) ont suivi quatre cents heures de formation avec Jean-René Trique à l'Urma de Sainte-Luce-sur-Loire et passé un mois de stage en entreprise. Toutes ont obtenu leur CQP commis de cuisine et deux avaient début juil-

let trouvé un emploi. Jugée satisfaisante, cette expérimentation va engendrer d'autres sessions, « plus inclusives, avec quatre personnes porteuses de handicap et quatre non », annonce Sophie Pavageau, responsable d'Umih Formation Grand-Ouest, bien décidée à faire reculer les préjugés. « On a affaire à des personnes motivées, qui vont faire leur maximum pour travailler. Il faut apprendre à fonctionner ensemble », conclut-elle. ●



L'Umih a loué un plateau technique à l'Urma 44 pour y accueillir la formation Handichef.

54 | NANCY

Chez Jane & Serge s'installe



Nouvelle adresse du côté de la rue Marcel-Brot dans la cité ducal ! Chez Jane & Serge vient tout juste d'ouvrir dans cette zone d'activité. Une histoire de famille, la famille François. Jane, une ancienne de la Cave de Léon, a embarqué son père, Serge, et son frère, Théo, dans l'aventure. Au menu : une cuisine traditionnelle avec le maximum de fournisseurs locaux.

54 | NANCY

Fox Coffee lance sa production de café



Nouvelle marque de café à Metz ! Alexis Gérard et Florian Bandel-Mirensi, pilotes du Fox Coffee, ont lancé leur atelier de torréfaction du côté de la rue Gambetta et leur marque de café, Zine. La production est pour le moment réservée au restaurant avant d'être proposée à la vente aux particuliers et aux pros du secteur.

54 | VANDOEUVRE

Réouverture de la Brasserie du Marché

Propriété de la ville, la Brasserie du Marché de gros était fermée depuis février suite au départ de l'association AEIM qui l'exploitait. Rabah Sadat et Kévin Motton, pilotes du restaurant Côté Sud, rue Saint-Julien à Nancy, ont répondu et remporté l'appel d'offres lancé par la commune vandopérienne.

59 | LILLE

Gastronomie lyonnaise Au Quai du Wault

Ouvert depuis 2003, Au Quai du Wault, seul restaurant basé sur l'un des deux anciens ports de la capitale des Flandres, s'est transformé en un bouchon lyonnais. Son gérant, le Nordiste Patrice Cneuvens, à la tête de la cantine Copains Comme Cochons à Villeneuve-d'Ascq, est un férus de cette cuisine régionale.

54 | NANCY

Un centre de formation en cuisines asiatiques

Un organisme de formation, certifié Qualiopi, spécialisé en cuisine asiatique dans l'agglomération nancéienne ! C'est une réalité depuis quelques mois grâce à l'initiative prise par Anh Quoc Lê, le chef du restaurant gastronomique Cook-Ki de la rue de Salle à Nancy. Il vient de se rapprocher de l'organisme de formation We Up de Maxéville pour mettre en place la Cook-Ki Academy. La formation est assurée par le chef et son épouse Audrey. À côté de la maîtrise des pratiques de la cuisine asiatique, des thématiques sur le management pour les futurs restaurateurs.

Le couple propose déjà depuis sept ans des cours de cuisine dans son établissement nancéien. Avec la Cook-Ki Academy,



Le chef restaurateur nancéien Anh Quoc Lê lance, avec l'organisme de formation We Up, la Cook-Ki Academy.

le concept prend réellement de l'ampleur et les choses ne devraient pas s'arrêter là. Tous les modules proposés seront à terme tous référencés chez France Compétences donc accessibles via le compte personnel de formation (CPF). ●



CENTRE-VAL DE LOIRE

Sets de table au resto contre le risque routier



Le patron du Relais de Tours'N Claudio Judes (à d.), a diffusé des sets de table proposés par Fernande Cousin (2^e à g.) et Jean-Luc Lefort (à g.), responsables Sécurité routière en Indre-et-Loire, et Anaïs Aït Mansour (2^e à d.), directrice de cabinet du préfet d'Indre-et-Loire.

Sensibiliser salariés et chefs d'entreprises au risque routier professionnel avec des sets de table au restaurant : les services de l'État et des restaurateurs ont mis en place récemment un dispositif original, pédagogique et ludique, avec jeu et cadeaux à gagner. « Nous avons déployé 135 000 sets de table dans 150 lieux de restauration de la région (restaurants routiers, restaurants interentreprises ou d'administrations) », indique Anaïs Aït Mansour, directrice de cabinet du préfet d'Indre-et-Loire. À Tours-Nord, le patron du Relais de Tours'N

Claudie Judes a diffusé de nombreux sets sur ses tables. « C'est une bonne idée pour informer les gens. Nous avons plus de 400 convives par jour, dont beaucoup de routiers. »

Dans son établissement, il est possible de consommer du vin en libre-service. « Nous n'avons pas de souci, nous veillons à ne pas avoir de clients ivres. Mais le véritable problème concerne les routiers des pays de l'Est qui boivent de l'alcool dans leur camion. » La fréquence des contrôles routiers a été renforcée par les services de police et de gendarmerie. ●





Mutualisation & Co pour Tavarn Ty Gar

Un restaurant et pas que ! L'hôtel de la Gare, après de gros travaux de rénovation, s'est transformé en tiers-lieu sous le nom de Tavarn Ty Gar. Ce café-restaurant à la carte tournée vers le local et les produits bio sert de socle à nombres d'activités pour développer le lien social : espace de travail partagé, hébergement de transition, accueil de personnes en situation de handicap dans la brigade cuisine, mise à disposition du lieu pour l'achat de produits de fermes avoisinantes, spectacles, ateliers de réparation...

Initié par les architectes-urbanistes Florence et Ludovic Devernay (acheteurs du site pour le transformer ensuite en coopérative gestionnaire et SCIC), ce projet multifacette



© Devernay Architectes
Ce café-restaurant offre une palette de services unique en France.

inédit dans l'Hexagone est promis à un beau devenir, créateur de vocations sur d'autres territoires. ●

49 | BRIOLAY

Du neuf au Château de Noirieux

Le Relais & Châteaux a été racheté par l'entrepreneur local Benjamin Erisoglu, créateur de la franchise Technitoit. Il a confié la cuisine du restaurant gastronomique au chef d'origine italienne Attilio Marrazzo. Formé auprès de Joël Robuchon et ancien chef de son Atelier, il a aussi œuvré au Four Seasons de Milan et au George V.

85 | MORTAGNE-S/-SÈVRE

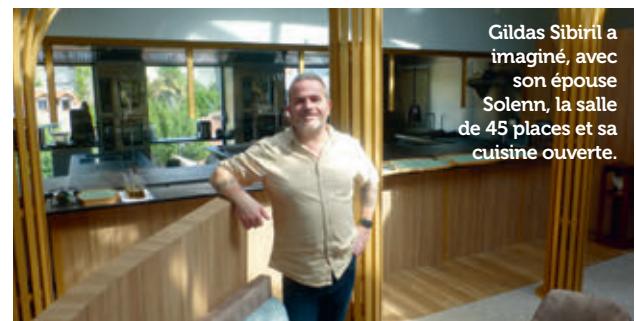
Investissements chez O'Guste

Spécialisée dans la découpe et transformation de produits carnés surgelés, la société vendéenne (42 M€ de CA) investit régulièrement pour proposer des produits plus rapides d'utilisation à sa clientèle RHD. O'Guste a mis en service pour 1,2 M€ une nouvelle salle dédiée à la production de viandes cuites pour une consommation froide (émincées, tranchées, à effilocher) en food-truck, sandwicherie, boulangerie...



Marius ouvre son gastronomique

Le dernier étage de la fusée Marius a pris son envol cet été. Après avoir ouvert une brasserie en 2019 dans l'ancien casino de Pornic, puis un bar-club, les locaux Gildas et Solenn Sibiril viennent de concrétiser leur projet de restaurant gastronomique sous les toits du bâtiment. Comme son nom l'indique, Marius à la belle étoile n'est ouvert que le soir, et cinq jours par semaine, afin d'assurer une qualité constante en ménageant les équipes. Le chef et patron, cuisinier autodidacte, y propose un menu unique à 80 €, décliné en 7 inspirations, qui change tous les mois. Il puise sa créativité, n'hésitant pas à « casser les codes », dans les cuisines du bassin méditerranéen, revisitées avec les produits locaux à disposition suivant les saisons : poissons, crustacés, coquillages, viandes, fruits et légumes... ●



Gildas Sibiril a imaginé, avec son épouse Solenn, la salle de 45 places et sa cuisine ouverte.

alsa
PROFESSIONNEL

La Crème Brûlée en 1 tour de main



Revisitez la recette au gré des saisons | Repensez le temps de préparation et le coût de revient | Régalez vos clients toute l'année
Découvrez toutes nos recettes sur www.condifa.fr





Le jury de la 5^e édition des Ze Awards de la restauration. De g. à d. au 1^{er} rang : Béatrice Gravier (RX France), Sylvie Dauriat (Restau'Co), Frédérique Lehoux (Geco Food Service), Catherine Quérard (GHR), Philippe Paulic (Zepros), Jimmy Ranson (Vandemoortele), Anne Morel Fèvre (Zepros), Maria Rios (Vivalya). De g. à d. au 2^e rang : Cécile Chantrel (Umih), Christophe Évreux (Cercle Vert), Luc Dubanchet (GL Events), Kevin Mauffrey (Deliveroo), Jean-Charles Schamberger (Zepros), Claudine Martinez (Tokster), Pascal Peltier (MetroFrance). Au 3^e rang : Stéphane Ankaoua (e-Pack Hygiène).

FOCUS

ZE AWARDS Les restaurations indépendantes à l'honneur

La 5^e édition des Ze Awards de la Restauration a dévoilé ses lauréats le 11 septembre lors d'une cérémonie dédiée aux entrepreneurs indépendants présidée cette année par Catherine Quérard, vice-présidente du Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France.

Nouveau lieu et nouveau brassée de champions pour les Ze Awards de la Restauration dont la cinquième édition s'est tenue le 11 septembre à l'Élysée Biarritz à Paris. Avec cette année, un palmarès qui met particulièrement en lumière toutes les restaurations. De la vaillante collective jusqu'au solide service à table en passant par l'agile snacking. Différents segments mais un même élan. La réunion de famille est aussi belle que rare tant ces entrepreneurs ont du pain sur la planche entre reprise de l'activité, inflation, recrutement, enjeux RSE et mutation des attentes consommateurs. La vocation des Ze Awards de la Restauration est, plus que jamais, de leur rendre hommage dans un esprit de partage et de transmission mais aussi de mettre en

avant l'entrepreneuriat au-delà du périphérique parisien : plus de la moitié des lauréats sont basés en province. Des entrepreneurs, souvent femmes et hommes de l'ombre, mais qui font pourtant bouger les lignes du métier, créent de l'emploi et dynamisent leur territoire. Un palmarès divisé en sept catégories : Meilleure carte innovante, Meilleur engagement RSE/RH, Meilleure diversification/décoration/concept, Meilleure initiative digitale (avec cette année deux champions ex aequo), L'entrepreneur de l'année en snacking, L'entrepreneur de l'année en restauration collective et L'entrepreneur de l'année en restauration commerciale avec service à table. Sans oublier le Prix spécial du jury qui couronne pour la première fois un grand acteur de la collective. Avec toujours pour objectif de rendre compte de toutes les facettes du métier de restaurateur et de placer sous le feu des pro-

jecteurs des hommes et des femmes qui incarnent l'intelligence et la puissance de la filière.

Jury de professionnels

Cette année, c'est Catherine Quérard qui a succédé à Stéphane Manigold et endossé la veste de présidente du jury. La vice-présidente du Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France a ainsi été épaulée, pour trancher parmi les dossiers reçus ces derniers mois, par Stéphane Ankaoua, directeur général d'e-Pack Hygiène ; Cécile Chantrel, vice-présidente de la branche Restauration de l'Umih ; Sylvie Dauriat, présidente de Restau'Co ; Luc Dubanchet, directeur de la division Sirha Food de GL Events ; Christophe Évreux, directeur des opérations du Groupe Cercle Vert ; Béatrice Gravier, directrice de la division Hôpitalité et Foodservice de RX France ; Frédérique Lehoux, directrice générale du Geco Food Service ; Claudine Martinez, directrice générale de Tokster ; Kevin Mauffrey, directeur commercial de Deliveroo France ; Anne Morel Fèvre, directrice de clientèle du pôle Restauration de Zepros ; Nicolas Nouchi, global head of insights de CHD Expert ; Philippe Paulic, président de Zepros ; Pascal Peltier, directeur général de Metro France ; Jimmy Ranson, directeur comptes clés National RHF de Vandemoortele ; Maria Rios, chargée de communication & marketing de Vivalya, et Jean-Charles Schamberger, directeur des rédactions du pôle Restauration de Zepros. La cérémonie, placée sous le signe de la célébration et de la cohésion, a également été, pour les professionnels présents, un moment d'échange et d'inspiration dans une période pleine de promesses et de défis. Toute la rédaction adresse une nouvelle fois ses félicitations aux lauréats 2023 et donne d'ores et déjà rendez-vous aux futurs candidats pour l'édition 2024 !



FOCUS PRIX DE L'ENTREPRENEUR DE L'ANNÉE EN RESTAURATION COMMERCIALE AVEC SERVICE À TABLE

Bao Family : « Nous avons des partis pris très forts »

Céline Chung, cofondatrice du groupe Bao Family, avec son associé Billy Pham, est à la tête de Bao Family, un groupe de quatre établissements parisiens (Petit Bao, Gros Bao, Bleu Bao et Bao Express) fondé en 2019. La double lauréate (Entrepreneur de l'année et Meilleure carte innovante) nous explique l'ADN de ses restaurants qui revisitent le répertoire traditionnel chinois.

Quels sont les grands fondamentaux du groupe ?

Ce qui nous tient à cœur, c'est d'offrir une cuisine chinoise avec des saveurs traditionnelles tout en apportant un regard moderne. Le tout avec des produits bien sourcés et des prix accessibles. Ce qui est très important, c'est de créer une expérience client complète, dès qu'un convive passe la porte du restaurant il doit voyager entre Paris et Shanghai. Nous jouons pour cela avec les codes chinois. Notamment au niveau des couleurs. Le vert de Petit Bao est un vert de Chine, le rouge de Gros Bao est un rouge de Chine, le bleu de Bleu Bao est celui de la porcelaine de Chine et le vert cé-



Céline Chung et Billy Pham.

met d'assurer la même qualité pour l'ensemble de nos lieux. C'est très important, pour les sauces notamment.

Et au niveau RH, qu'avez-vous mis en place ?

Nous lançons un programme de formation interne baptisé « Bao School ». L'idée est qu'en un mois une personne puisse être formée sur nos expertises avec des process bien écrits et des instances de validation des compétences. Nous avons créé plein d'outils pédagogiques en interne, vidéo notamment. En termes de recrutement, nous avons la chance d'avoir un turnover assez faible. Nous avons une culture d'entreprise forte. Une vraie philosophie de bienveillance. Nous avons aussi pas mal de mobilité interne et de perspectives d'évolution. Les chefs de rang peuvent passer superviseurs puis managers, puis directeurs adjoints... Des chefs de partie passent au wok puis au pass. Cela permet à nos salariés de continuer à grandir avec nous. Aujourd'hui, dans les contrats de 39 h ou 42 h, les collaborateurs n'ont qu'une coupure dans la semaine et deux jours de repos d'affilée. ●

ladon de Bao Express renvoie aux murs pastel que l'on trouve à Hong Kong. À chaque fois nous convoquons un imaginaire traditionnel sur lequel nous portons un regard plus moderne et design. Nous essayons de rendre cool ce qui pourrait être kitsch.

Comment construisez-vous les cartes selon les lieux ?

Il y a des recettes que l'on retrouve dans les différents restaurants, ce que nous appelons les « Bao family classics » comme le Xiaolongbao, notre bao signature, une bouchée vapeur avec

du bouillon à l'intérieur ; le Char Siu Bao ; les Aubergines Hong Shao qui sont un de nos plats phares ; les légumes verts sautés au wok ; le riz et nouilles sautés... Cela étant, chaque restaurant a sa propre identité culinaire. Nous avons des partis pris très forts à la fois sur la food mais aussi les boissons. Notamment « no glutamates » car c'est un énorme cliché concernant les restaurants chinois. Sur les boissons c'est « no Tsingtao » car justement nous voulons promouvoir des boissons locales, artisanales et pointues qui s'accordent bien à notre cuisine.

Comment accompagnez-vous ce développement ?

Aujourd'hui, nous sommes 200 dans le groupe, nous avons dû nous structurer pour placer des têtes pensantes dans chaque pôle. Un directeur financier, un directeur RH, un directeur des opérations et une directrice marketing/communication. Ces derniers ont leurs propres équipes et il y a des directeurs de restaurant pour tous les établissements. Nous nous sommes également dotés l'année dernière d'une cuisine centrale de 500 m² à Vitry. Elle nous per-

FOCUS PRIX DE LA MEILLEURE CARTE INNOVANTE

Bao Express

Le duo Céline Chung et Billy Pham a investi fin 2022 un espace de 500 m², en plein cœur du 11^e arrondissement de Paris. Dans cette ancienne usine à boutons désaffectée, ils ont réuni trois univers inspirés de Hong Kong.

Depuis la rue, on aperçoit ainsi Bao Bakery, une petite boulangerie et café où consommer sur place, ou prendre à emporter, des spécialités sucrées et salées tout au long de la journée à l'image du traditionnel Coffee Milk Tea ou du Pineapple Bao, mi-brioche, mi-bao. On le déguste nature, sucré - fourré d'une crème ou avec du beurre et de la confiture - ou salé - avec une farce au porc

Char Siu ou revisité à la parisienne avec du jambon et du comté. Deuxième espace : Bao Express, le restaurant qui met l'accent sur les dim sums. Une sélection de dix déclinaisons convoque les grands classiques de Bao Family tels que les Har Gow, les Chinese Spring Rolls ou les Siu Mai, mais également des recettes exclusives. Dernier volet : le cocktail bar The Underpool au sous-sol qui modernise le style seventies emblématique des maisons de thé et des Cha Chaan Teng hongkongais.

Comme dans tous les établissements du groupe, chez Bao Express la tireuse tient la vedette. Vins, bières, thés glacés et cock-



Bao Express propose une offre qui va de la boulangerie à la restauration avec service à table jusqu'au bar à cocktail.

tails sont servis quasi exclusivement ainsi. « Il y a une démarche très moderne dans ce fonction-

nement. Même si les clients ont parfois quelques réticences, nous les éduquons à cela et, au final, ils

sont curieux », confie Céline Chung. ●

10, rue Bréguet, 75011 Paris

FOCUS PRIX DE L'ENTREPRENEUR DE L'ANNÉE EN SNACKING

Alfi

Lorsqu'il a ouvert son comptoir de vente dix jours avant le premier confinement, Albert Fitoussi (alias Alfi) était loin d'imaginer qu'il se verrait décerner le titre d'Entrepreneur de l'an-

née en snacking par Zepros trois ans plus tard. Car Albert Fitoussi est un entrepreneur débordant d'énergie et d'idées pour mener son business. Aussi, au lieu de baisser les bras, il embauche un



L'établissement du Marais est situé en lieu et place d'une boulangerie historique du quartier, dont la devanture a été conservée.

community manager et se lance sur... Instagram. Le succès est viral et les clients se pressent pour déguster un « Alfi ». Aujourd'hui, il a deux restaurants à Paris et réalise 1 M€ de CA. Son concept est simple : des sandwichs d'inspiration israélo-américaine, des petites surfaces (40 m²) dans des quartiers-clés. Cinq sortes de pain, des chiffonnades de viande et charcuterie, des sauces colorées et épicées, des salades fraîches. « Lorsque j'ai imaginé Alfi, je voulais un concept simple, sans extraction et facilement duplicable », explique le jeune homme. Aussi tout est frais, les produits sourcés et fabriqués dans un laboratoire maison. Il choisit également de mettre en place un parcours client affûté. Bornes de commande et de paiement sur mesure (orchestrées par InnovOrder), une balançoire pour patienter (et prendre des selfies). Enfin, il réalise régulièrement des collaborations avec des chefs ou des influenceurs.



De g. à d. : Greg, Adeline, Albert et Émile Fitoussi, dans l'établissement de la rue du Roi-de-Sicile.

Côté livraison, il est en exclusivité avec Uber Eats. Et passe toutes ses commandes avec Choco. Autre clé du succès, Albert Fitoussi s'est entouré de sa famille pour gérer son affaire. Son père, Émile aux travaux, son frère Greg au développement, et sa sœur Adeline tient le restaurant du 16^e arrondissement. Comme pour la nourriture, tout est fait en

interne, pas de plan de communication. « En revanche, j'ai pris une équipe de développement pour créer l'identité visuelle et gérer les réseaux sociaux », poursuit-il. L'avenir est déjà écrit avec l'ouverture prochaine d'un troisième restaurant et la création de Fifi, avec Nina Métayer. ●

30, rue du Roi-de-Sicile, 75004 Paris et 3, rue des Sablons, 75116 Paris

FOCUS MEILLEUR ENTREPRENEUR DE L'ANNÉE EN RESTAURATION COLLECTIVE

David Rose

Le lycée professionnel Jules-Verne d'Étaples (62) va devoir une nouvelle fois prévoir une réception en l'honneur de son champion. Après avoir décroché une deuxième place au concours culinaire Le Bon en avant, remporté la 18^e édition du Gargantua au Sirha, en janvier à Lyon, le chef David Rose, représentant de la région Hauts-de-France et du lycée Jules-Verne d'Étaples, se voit sacrer Meilleur Entrepreneur en Restauration Collective par Zepros.

Homme de défis

Une nouvelle victoire qui récompense un homme de défis ! Passionné de concours, ce diplômé de l'École hôtelière du Touquet collectionne en effet les prix. « C'est une bonne manière de montrer que la restauration collective n'est pas une restauration de seconde

zone et cela permet de se remettre en cause », observe-t-il. Tout comme œuvrer à l'éducation au goût des lycéens. Action quotidienne que David Rose mène avec brio, auprès de 500 jeunes depuis 2016.

Après avoir évolué à des postes à responsabilité au sein de grandes SRC (Sodexo, Elior et Dupont Restauration), il a en effet rejoint la restauration publique et le secteur de l'enseignement. « Éduquer au goût les jeunes générations, cela donne un vrai sens à nos métiers », explique l'intéressé.

Projet éducatif monté en septembre 2022

C'est autour de la sensibilisation à un repas équilibré, responsable et de la découverte de recettes traditionnelles locales que le chef a ainsi monté un projet éduca-

tif en septembre 2022. Depuis, plusieurs opérations ont été proposées avec les élèves et enseignants sous forme d'atelier en cuisine (chocolat maison, Assiettes végétales...), visites chez des producteurs, les éleveurs...

Résultats encourageants

Autant de démarches qui se traduisent par des résultats particulièrement encourageants. À commencer par une baisse du gaspillage alimentaire (moyenne à 45 g à ce jour), une augmentation du taux de prise des entrées à base de légumes ou bien encore la hausse de fréquentation de la restauration scolaire. Cerise sur le gâteau : le taux de satisfaction se révèle supérieur à 95 % et David Rose est retenu pour être le parrain du Grand Repas qui se déroule le 19 octobre. ●





Passione per la **FIORDILATTE***

Découvrez notre nouvelle mozzarella Fiordilatte :

- Une **fraîcheur** exceptionnelle
- Une **texture délicate et fondante**
- Fabriquée en Italie avec du **lait 100 % italien**

Format boule 125 g



NOUVEAU

-DAL 1882-
Galbani
Professionale



Emmanuel Saulou, P-DG de Restoria.

Engagée, l'entreprise angevine Restoria l'est depuis longtemps. Fondée en 1970 par

FOCUS PRIX SPECIAL DU JURY

Restoria

Yves Comte et Jean Saulou, artisans charcutiers, la SRC a toujours défendu une alimentation saine et bonne pour l'homme et la planète. Labellisée Lucie 26000 en 2013, Restoria a franchi une nouvelle étape voilà deux ans, en devenant Entreprise à mission. « *Cuisiner chaque jour pour la santé et le plaisir de tous et choisir ensemble une alimentation qui préserve la Terre nourricière !* » sont désormais sa raison d'être.

Une démarche qui s'articule autour d'engagements sociaux et environnementaux. Le tout accompagné d'une feuille de route pour mesurer ses impacts, d'une nouvelle gouvernance et d'un organisme indépendant (Baker Tilly) afin d'auditer les actions menées. « *Être une société à mission est tout à la fois un aboutissement et un nouveau point de départ, on suit une trajectoire logique* », explique Emmanuel Saulou, P-DG. Trajectoire qui

porte ses fruits. En termes de social, Restoria (69 000 repas par jour) a ainsi ouvert son capital à ses collaborateurs (900), 3,2 % sont devenus actionnaires.

Pour rendre l'alimentation plus saine, la SRC a créé une liste rouge des matières à controverse avec une réduction du poids de l'huile de palme (- 46 % de margarine en 2021-2022), la suppression de tous les sels nitrités... Un groupe de travail Les Végét'atout a vu le jour. 76 % des

recettes proposées sont cuisinées maison. Les achats bio sont passés de 9 à 11 %. Le gaspillage dans les cuisines centrales a baissé de 6,67 % à 25,2 g et celui des convives de 8,06 % à 57 g. En 2020-2021, la SRC a émis 40 859 tonnes de CO₂, soit 2,96 kg de CO₂ par repas. Elle a réduit ses émissions globales de 15,2 % et son poids de CO₂ au repas de 14,5 % par rapport à 2018-2019. Et le meilleur reste encore à venir ! ●

FOCUS PRIX DE LA MEILLEURE INITIATIVE DIGITALE (EX AEQUO)

Bomaye

D evanture bleu azur et concept solide proposant des burgers issus des cultures africaines, Bomaye est également une adresse qui a compris la force des outils numériques. Lorsqu'il a candidaté aux Ze Awards dans la catégorie Meilleure initiative digitale, Laurent Kalala, son cofondateur, a envoyé au jury un dossier de... 8 pages. Avec chiffres et graphiques à l'appui, il a démontré combien le digital était un allié essentiel dans sa nouvelle vie de restaurateur-entrepreneur. D'ailleurs, avant même de créer son restaurant, avec Camille Gozé, il a cherché à se créer une communauté. Sa stratégie d'alors :

« *Authenticité et aventure.* » Il fonde donc le compte Instagram @thenastybelly, sur lequel il documente son aventure. Et tout y passe : l'obtention du CAP cuisine, le voyage de six mois dans 11 pays d'Afrique pour dénicher les meilleures recettes, etc. Aussi, à l'ouverture de Bomaye, sa communauté est déjà riche de plus de 100 000 followers (entre temps, il s'est également mis à TikTok), le lieu ne désemplit pas et les clients se pressent pour déguster ses burgers africains. Mais une bonne gestion des réseaux sociaux ne fait pas tout. L'entrepreneur a également digitalisé son restaurant au niveau du back-of-

fice. Pas moins de 15 applications différentes l'aident dans son quotidien d'entrepreneur. « *Elles me permettent de mieux analyser l'information. Elles interagissent et nourrissent automatiquement le tableau de bord* », explique-t-il. Gestion des stocks, paiement en ligne, création des contrats et des emplois du temps, juriste en ligne, jusqu'au tracking des datas, rien n'est laissé au hasard. Résultat, un tableau de bord data studio, autoalimenté, qui lui transmet les chiffres-clés de son business sur les trente derniers jours. Une stratégie gagnante qui a convaincu le jury des Ze Awards. ●

16, rue de Paradis, 75010 Paris



Laurent Kalala et Camille Gozé, les fondateurs de Bomaye.



Jérôme Guilbert, à la tête de GB Investments.

À la tête d'une quinzaine d'établissements à Nantes, restaurants et clubs, Jérôme Guilbert en a ouvert quatre en 2022 et doublé son pôle jour. Cet entrepreneur passionné par les questions de ressources humaines et de RSE n'oublie pas pour autant de consolider ses bases avec un gros travail de

FOCUS PRIX DE LA MEILLEURE INITIATIVE DIGITALE (EX AEQUO)

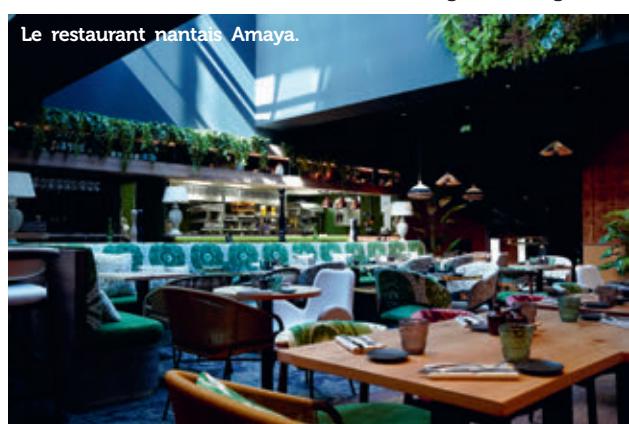
GB Investissements/Jérôme Guilbert

structuration à l'œuvre et la mise en place de nombreux outils digitaux pour améliorer le quotidien de ses équipes.

Pour Jérôme Guilbert et son groupe GB Investissements, le digital n'est plus du confort mais une nécessité. Ceci afin de répondre à toutes les attentes des collaborateurs et de permettre à un salarié et un manager de vivre parfaitement ensemble. Ce sont des outils qui doivent, selon lui, enlever la plus grande part des conflits entre les gens, conflits générés par la suspicion. Depuis quelques années, le groupe de 320 collaborateurs, avec beaucoup d'extras

sur la partie nuit, a accéléré sa digitalisation sur la gestion du temps de travail, sur les achats, sur l'automatisation des inventaires. « *Nos clients de demain*

sont des gens qui ont 18 ans aujourd'hui et qui utilisent le digital pour tout. Cela transformera la restauration, nous sommes dans un virage à 180 degrés, en



face il y a un mur. Il faut que les professionnels s'adaptent pour ne pas s'y heurter », explique Jérôme Guilbert.

Le groupe entend donner du sens à ses salariés dans leur quotidien. Jérôme Guilbert travaille dans ce sens avec deux start-up dont il est partenaire, elles lanceront leurs solutions cette année. « *Il faut de la transparence mais aussi de la spontanéité. Les gens veulent tout savoir et le savoir chaque jour ou chaque semaine. Savoir combien ils ont gagné, pourquoi ils se sont levés le matin. C'est indispensable, sinon nous n'y arriverons pas* », détaille Jérôme Guilbert. ●





TROPHÉE PINTADE DES JEUNES TALENTS

Avec la PINTADE
c'est MEILLEUR
de BIEN
CUISINER

www.lapintade.eu



La PINTADE
INSPIRE la
STREET-FOOD

Créez une recette inspirée
de la « Street-Food » mettant
en vedette la pintade



Pour vous inscrire

Agence uHq - Crédits photos : Getty Images.

Ce concours professionnel est ouvert à tous les jeunes âgés de 16 à 24 ans futurs cuisinier(e)s, futurs charcutier(e)s, futurs traiteurs, etc. en écoles, en apprentissage ou aux personnes suivant une formation de cuisine en candidats libres.

Financé par l'Union Européenne. Cependant, les positions et opinions appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union Européenne ou de France-Agrimer. Ni l'Union Européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne saurait en être tenu pour responsable.



COFINANÇÉ PAR
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR UNE
GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS AGRICOLES.



FOCUS PRIX DE LA MEILLEURE DIVERSIFICATION/DÉCORATION/CONCEPT

Hall U Need

Créé à Saint-André-lez-Lille (Hauts-de-France) en 2021 par Cyril Parenna, le concept français de sites multiloisirs indoor Hall U Need offre dans un même lieu une multitude de possibilités pour se détendre et s'amuser entre amis, entre collègues et en famille : bar-restaurant de 500 places, 10 pistes de bowling, 11 salles de karaoké, 80 jeux d'arcade et rédemption, une réalité virtuelle multisensorielle, un circuit de courses de voitures, une aire de jeux pour enfants de 600 m².

Hall U Need accueille également les entreprises pour leurs séminaires et organise des événements toute l'année : concerts, diffusions de matchs, soirées DJ, etc. L'objectif d'Hall U Need est de devenir une marque forte

et de se développer en France et en Europe dès 2023. En deux ans, ce lieu hors norme a réussi le pari d'adapter un modèle américain très en vogue au marché français.

Plus d'un million de visiteurs ont franchi les portes du complexe ; 1 338 entreprises ont organisé un séminaire, un repas d'entreprise ou un team-building ; 124 000 litres de bière et 108 271 cocktails ont été servis ; 227 626 repas dont 40 387 burgers et 30 683 pizzas ont été cuisinés. Le tout pour un chiffre d'affaires cumulé de 12,4 M€ (mai 2021 à mai 2023), dont 65 % avec l'activité restauration-bar et 35 % avec l'activité jeux, et la création d'une cinquantaine d'emplois. Pour fêter le cap du million de visiteurs, Hall U Need

Hall U Need dispose d'un restaurant de 500 places.



© Julien Briche

organise en septembre un concours avec une carte-cadeau qui permettra à son détenteur de venir jouer toute l'année quand il le souhaitera. Un espace

gratuit pour les enfants de deux à cinq ans a vu le jour en juillet et une nouvelle activité doit être inaugurée en septembre. Il s'agit d'un jeu d'adresse d'origine amé-

ricaine revisité par Hall U Need. L'équipe travaille déjà à l'ouverture de deux sites pour 2024. ●

26, rue Félix-Faure,
59350 Saint-André-lez-Lille

FOCUS PRIX DU MEILLEUR ENGAGEMENT RSE/RH

Jean-Philippe Moulinier, la Cantine de Chadi

Jean-Philippe Moulinier (à g.).



Le sourire, Jean-Philippe Moulinier, chef du service de restauration du lycée horticole et du paysage du Petit-Chadignac à Saintes (17), l'a tous les jours. Normal, ses 400 convives (internes et demi-pensionnaires) dévorent leur repas pris à la cantine. Mieux : ils en redemandent. « C'est la plus belle reconnaissance qui soit », confie l'intéressé. Une reconnaissance qui va au-delà de la prestation culinaire exécutée avec talent par l'équipe de cuisine et du plaisir qui en découle. À la Cantine de Chadi, manger a en effet du sens. Diplômé du lycée hôtelier de Saint-Nazaire Jean-Philippe Moulinier est un chef hyperengagé. Son objectif ? Développer « une économie circulaire de

la graine à la valorisation des déchets en se basant sur l'intelligence collective de l'ensemble de la communauté éducative du lycée agricole ». En clair, impliquer les professeurs et leurs élèves pour manger une alimentation saine, équitable, durable et favorable à l'éducation au goût.

Manger en pleine conscience

Et ça marche ! Engagée dans la démarche Mon Restau Responsable, la Cantine de Chadi est labellisée Interbio (65 % de produits bio), Commerce équitable et même Assiettes végétales. Des récompenses obtenues grâce à une sensibilisation concrète des élèves. À titre d'exemple, pour donner un sens

perpétuel à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la quantification des déchets a donné lieu à la mise en place de Récré gourmande hebdomadaire. « Ce qui n'est pas gaspillé, est redistribué sous forme de buffets », détaille le chef. Des repas ponctuels « anti-gaspi » sont organisés pour obtenir des assiettes vides. Des élèves volontaires veillent au tri sélectif...

Depuis la rentrée 2021, Jean-Philippe Moulinier va encore plus loin : il communique via un blog dédié l'écoscore de ses recettes, validé par un prestataire de service. Il a également remplacé le film alimentaire à partir de la cire collectée lors de la fabrication du miel en provenance de l'exploitation agricole... Ou l'art de manger en pleine conscience ! ●

Merci à nos sponsors et partenaires





DE NOBLES SAVEURS POUR LES AMATEURS DE PÂTES



À LA
TRUFFE D'ÉTÉ

AGNOLOTTI
Tartufo

www.foodservice.hilcona.com

COMMERCIALE

Snack & Fast	26
Chaînes & Groupes	28
Indépendants	30
Bars & Bistros	32
SRC	34
Gestion directe	36

FOURNISSEURS

Boissons	40
Produits	44
Équipements & Services	46

Tous les métiers de la restauration

Vite !

ÉDITION LIMITÉE

Michel Sarran signe chez Burger King France

Du 13 juin au 31 juillet, les brigades d'équipiers des restaurants Burger King proposaient des recettes de burgers du chef Michel Sarran. Ces Masters du Chef complétaient la gamme gourmet de l'enseigne. Au menu, 3 burgers inédits et imaginés avec le grand chef : le Master Sarran Mozzarella, le Master Sarran Chèvre et le Master Sarran Poulet. « J'ai pris beaucoup de plaisir à travailler avec Burger King, même s'ils ont été intraitables... La campagne de communication joue sur mon exigence, mais ils ne sont pas en reste, ça ne plaît pas avec les burgers chez eux ! », explique Michel Sarran.

SNACK & FAST

SANDWICH

Pomme de Pain change de mains

InVivo s'est séparé de Pomme de Pain. Les nouveaux acquéreurs ? Nicolas Papageorgopoulos, directeur général depuis 2020, accompagné de 3 membres de son équipe. « Je me réjouis de la belle opportunité qui nous est donnée de conduire Pomme de Pain vers une nouvelle étape de croissance et de modernisation. Nous sommes tous les quatre très enthousiastes à l'idée de reprendre une marque ayant acquis une telle notoriété dans son univers depuis plus de quarante ans. Nous travaillons depuis trois ans au sein de l'enseigne à la conduite du changement et à fixer un cap de conquête et de croissance, comme cela s'est traduit avec l'ouverture de notre tout nouveau modèle de restaurant à Boulogne », déclare notamment Nicolas Papageorgopoulos. C'est à la date du 28 juillet qu'a pris effet cette cession des actifs de la marque. Le tribunal de commerce de Créteil ayant homologué ce rachat dont les modalités ont été établies dans un accord entre la direction du groupe InVivo et Nicolas Papageorgopoulos.

Doubler les points de vente à horizon 2027

Pour mener à bien cet ambitieux projet, Nicolas Papageorgopoulos s'est entouré de trois membres de son actuelle direction, qui entrent désormais au capital : Audrey Dauphin, directrice administrative et financière, Anne Gravé, directrice marketing et communication, et Olivier Hays, directeur des opérations. Leur priorité sera de



Nicolas Papageorgopoulos, nouveau propriétaire de Pomme de Pain.

poursuivre le développement de Pomme de Pain, qui venait d'inaugurer son nouveau modèle avec le restaurant-pilote de Boulogne-Billancourt (92) ; consolider les actifs de l'enseigne et « libérer le potentiel des équipes ». L'équipe dirigeante a pour ambition de doubler le

nombre de points de vente à horizon 2027. Ancien directeur général France de Five Guys et de La Brioche Dorée (EMA), Nicolas Papageorgopoulos a été aussi directeur des opérations chez Sushi Shop et responsable des opérations chez Starbucks France. ●

LIVRAISON

Montant des commandes en hausse de 6,7 %

Sur la plateforme de gestion et d'optimisation des livraisons Otter, le montant des commandes en livraison a augmenté de 6,7 % sur un an, passant en moyenne de 22,33 € en 2022 à 23,83 € cette année. Ce montant varie selon les jours de la semaine, de 23,13 € le lundi à 24,90 € le dimanche. Ce jour-là est d'ailleurs privilégié par les consommateurs puisqu'on observe un pic de commande de 17,7 % suivi du vendredi (15,3 %) et du samedi (14,1 %). Une commande sur trois est passée entre 19 h et 21 h et 57,4 % entre 18 h et minuit. Les clients

dépensent davantage pour le dîner que pour les autres moments de consommation de la journée : 25,9 € le soir, 22,26 € pour le déjeuner, 22,01 € pour le goûter, 21,38 € pour le petit déjeuner et 20,71 € pour les repas pris après minuit.

Si les plateformes concentrent la grande majorité des commandes (83,5 %), il ne faut pas négliger celles passées en direct auprès des restaurants qui représentent aujourd'hui 16,2 %. Un chiffre à suivre, d'autant que de nombreuses enseignes et d'indépendants souhaitent gérer les livraisons en direct afin de reprendre le contrôle sur les datas client et conserver un lien avec eux. ●

Le top 10 des plats commandés est d'une grande stabilité, avec dans l'ordre : burgers, pizzas, américain, italien, français, fast-food, halal, asiatique, épicerie,

BAGEL

Kolorblend arrive à Grenoble

L'ouverture du premier restaurant Bagel Corner sous le nouveau design Kolorblend est prévue pour le 12 septembre, en plein cœur de Grenoble (38)*. Le concept Bagel Corner se renouvelle et se pare d'une ambiance pop dans un espace de 115 m² pour 40 places assises. L'enseigne mise sur la convivialité et la digitalisation afin de renforcer l'expérience client. « L'avènement du nouveau concept a concrétisé notre envie d'ouvrir un restaurant Bagel Corner. Avoir une offre qui répond à tous les temps de consommation de la journée, avec l'alliance de trois produits phares que sont le bagel, le donut et le café, est essentielle », explique Anthony Lloret, futur licencié Bagel Corner. Pour un ticket entre



Kolorblend, le concept de Bagel Corner, aura droit à ses nouveaux produits.

11,90 € et 12,50 €, il est possible de goûter aux Freakshakes (une boisson appréciée des Australiens) ainsi qu'aux menus Signature. Le café est également à l'honneur avec un blend réalisé avec Terres de Café et exclusif à Bagel Corner. ●

*4, place Grenette



PROCHES DE nos TERRITOIRES, PROCHES DE VOUS !

15 Coopérateurs

73 dépôts

(partout en France)

VIVALYA
LA VIEILLE DU GOUT

Des acteurs locaux à votre service !



ACQUISITION

Courtepaille repris en partie par La Boucherie

La Boucherie a remporté le morceau. Dans un jugement publié le 21 juin, le tribunal de commerce de Nanterre a octroyé au groupe La Boucherie la reprise de la marque Courtepaille, en redressement judiciaire depuis le mois de mars, ainsi que 87 restaurants franchisés et intégrés de l'enseigne sur les plus de 200 restaurants détenus précédemment par le groupe Napaqaro. La Boucherie s'est engagée à soutenir d'autres éventuels repreneurs de restaurants Courtepaille fermés, à condition de trouver des accords acceptables avec les bailleurs. « Nous sommes ravis d'accueillir Courtepaille au sein

de notre famille de marques et de travailler à préserver son identité et son héritage tout en lui insufflant une nouvelle dynamique », a indiqué Alexandre Baudaire, directeur général délégué du Groupe La Boucherie.

Offre de reclassement

L'objectif annoncé est de revenir aux fondamentaux de cette marque populaire comme les grillades à la cheminée ou les plats traditionnels accessibles à tous « tout en répondant aux envies des clients d'une cuisine saine et flexitarienne ». Sur les 2039 salariés de Courtepaille, le groupe totalisera 253 restaurants et près de 3 000 collaborateurs. ●

tion directe par Napaqaro, son propriétaire (lui-même détenu par le fonds TDR), plus d'un millier ne seront pas repris à ce stade. Napaqaro a formulé une offre de reclassement au sein de son autre enseigne, Buffalo Grill, portant sur 512 postes.

Fondé en 1987 par la famille Baudaire, le groupe La Boucherie compte Restaurant La Boucherie, Poivre Rouge, Bistrot du Boucher, Le Kiosque du Boucher, Mister Döner et Constant. Ces dernières réalisent un CA sous enseignes de 160 M€. Avec la reprise de Courtepaille, le groupe totalisera 253 restaurants et près de 3 000 collaborateurs. ●



Alexandre Baudaire, directeur général délégué du Groupe La Boucherie.

ITALIEN

Volfoni s'agrandit...

Volfoni a investi les Champs-Élysées, à Paris. L'enseigne italienne du Groupe Bertrand a ouvert au printemps un flagship de 300 m² et 200 couverts. Mission de cette unité : doper la notoriété de la marque et servir de laboratoire d'innovation au réseau. Car les ambitions sont importantes. L'enseigne, qui totalise 13 établissements, dont 11 en franchise, annonce 30 ouvertures d'ici à fin 2024 et plus de 100 unités en 2027. L'année 2023 marque en outre un tournant dans le développement de l'entreprise qui entame une stratégie de maillage territorial. Ainsi, Volfoni, qui enregistre un CA de 30 M€ en 2023, s'appuie sur son ADN de trattoria des années 1950 avec 90 % de ses produits importés de La Botte



© Gilles Arpwick

Antoine Mortier, directeur des opérations de Volfoni.

via des distributeurs spécialisés comme Carniato et Storia e Sapori. La marque poursuit également son partenariat avec Luana Belmondo qui participe à l'élaboration de la carte avec 3 recettes signatures. ●

DÉVELOPPEMENT

La Route des Pingouins épaulée par Bpifrance

Bpifrance renforce les moyens financiers de la Route des Pingouins pour contribuer à l'émergence de gîtes d'étape et hôtels-restaurants en Bretagne, qui complèteront les 15 sites dédiés à l'écotourisme. Cet investissement permettra notamment la création de 3 gîtes d'étape (Guissény, Tréglonou et Brest), l'extension de l'Hôtel Belvédère de Brest, la rénovation du village vacances de Porspoder, et la préparation de projets à l'étude.

Vite !

VIANDE

Hippopotamus s'en sort par le haut

Avec un chiffre d'affaires de 195 M€, 100 restaurants et 8 millions de clients servis par an, Hippopotamus (Groupe Bertrand), opérée à 70 % en franchise, était fin mai à + 14 % vs mai 2022. Un travail de fond a été initié pour contrer les difficultés de disponibilité de matière et les hausses de prix. Si la viande 100 % française demeure la règle, des produits étrangers type wagyu, angus ou noix de côte argentine ont été introduits à la carte. Une stratégie de prémiu-

misation mais aussi de profondeur de carte. Hippopotamus a intégré une nouvelle proposition végétale au sein de son offre burgers dans le cadre d'un partenariat avec Redefine Meat, acteur israélien de simili carné. Hippopotamus a également innové cet automne avec ses Hachés gourmands destinés à séduire la jeune clientèle. Un contexte favorable qui se traduit par un développement continu : 6 nouvelles franchises et 4 rénovations sont programmées cette année. ●



Philippe Hery, directeur général d'Hippopotamus.

HÔTELLERIE

Atypio lance le concept À l'épicerie

Dans une dizaine d'établissements Atypio Hotels & Resorts (21 hôtels 3 et 4 étoiles), un nouveau concept de restauration est proposé. Il s'appelle À l'épi-



L'espace À l'Épicerie du Mercure Rouen Champs-de-Mars.

cerie. Son credo : des espaces de vie dans lesquels les chefs cuisinent des plats de saison à partir de produits frais et de qualité. Cette année, la carte est cosignée par Julien Allano (ex-La Mirande à Avignon ou le Palm Beach à Ajaccio) qui a obtenu une étoile Michelin pour le Clair de la Plume, son restaurant installé à Grignan, en Provence. La carte propose des entrées froides, des plats du marché, une large sélection de

fromages (plus de 100 références) et des desserts, tous adaptés au lieu et au jour. Dans chaque espace de restauration, une boutique y présente des produits artisanaux et locaux en format individuel ou en coffrets-cadeaux. Les repas sont servis en buffet et en service à table pour le déjeuner et uniquement en service à table pour le dîner, du lundi au samedi. Le dimanche, un brunch à volonté est proposé. ●



Passione per la CREATIVITÀ

Découvrez nos préparations pour desserts :

- Un gain de temps précieux et un coût portion maîtrisé.
- Personnalisables pour laisser libre cours à votre créativité.
- Ingrédients de qualité, soigneusement sélectionnés.



PANNA COTTA

TIRAMISU

STRATÉGIE

Yoomy Food Group déploie le digital

Le digital est notre relais de croissance », affirme sans détour Sylvain Breton, directeur général de Yoomy Food Group. Fondé en 2014, le groupe parisien, qui réalise 5 M€ de CA, détient trois restaurants Les Fondus de la Raclette, l'italien Pasticcio et a repris les deux diners parisiens Breakfast in America (BIA) en 2022. Cette dernière marque, qui vient de fêter ses 20 ans, sert actuellement de pilote en termes de digitalisation. Cela se traduit notamment par la mise en place, depuis juin,

du click & collect et de la livraison en direct, avec la marketplace Dood. Sans oublier le lancement d'un nouveau programme de fidélité omnicanal avec Zerosix. Alors que la vente à emporter n'a démarré qu'à l'occasion du Covid, elle frôle aujourd'hui presque les 30 % du CA de BIA. « L'idée est de récupérer des points de marge », explique Sylvain Breton. Le développement se fera sur les deux marques phares que sont BIA et Les Fondus de La Raclette avec une ouverture en propre programmée sur chaque marque en

2024, avant le déploiement en franchise en province. Le groupe s'apprête, en revanche, à céder Pasticcio en raison du caractère trop concurrentiel du segment italien à Paris. ●



Sylvain Breton (à g.), le directeur général de Yoomy Food Group, au côté de Mathieu Dacheville, président du groupe.

ITALIEN

Ancora jette l'ancre rive gauche



Inspirée des mythiques bateaux Riva, la décoration de Dandino est signée par l'architecte Sophie Lacroix.

Le groupe parisien Ancora s'implante, pour la première fois, rive gauche. Après la brasserie Café Montorgueil et les restaurants italien Bianco et Capri Saint-Honoré, l'entrepreneur Arnaud Ancora continue dans la veine transalpine avec Dandino. Ouvert en plein Saint-Germain-des-Prés, l'établissement invite à un voyage en direction de la Toscane mis en scène par le cabinet d'architecte Bureau Lacroix. Au menu, burrata à la poutargue, carpaccio de poulpe,

pizza napolitaine cuite au feu de bois, pâtes à l'aubergine mais aussi tarte Tatin, tarte citron meringuée ou pavlova aux agrumes. Une carte soignée de cocktails est également de la partie comme le créatif Let's Sunshine, à base de rhum spicy, de sirop de fève de tonka & pandan, d'eau de coco, de jus exotique et de citron, mais aussi une déclinaison de six Spritz différents avec limoncello, Aperol ou encore Saint-Germain ou Campari. ●



LIVRE

La bible de Judy

Dominique Gassin, naturopathe et micronutritionniste, fondatrice de la cantine épicerie Judy à Paris (Coolangatta Group), signe, aux éditions Nathan, un véritable guide pour apprendre les bases d'une alimentation saine, facile à cuisiner, et inspirée de sa philosophie « qualitarienne ». Cook, Eat, Love a été mis en images par la photographe Alice Pagès.



IMMERSIF

Rentrée en fanfare pour Ephemera

A près l'ouverture d'Under The Sea, en 2021 sur le thème des océans, et de Stellar, en avril gravitant autour du cosmos, Jade Frommer et Annaig Ferrand continuent de creuser le sillon de la restauration immersive. Leur concept qui verra le jour en septembre, rue de la Fidélité, dans le 10e arrondissement de la capitale, s'intitule Jungle Palace. Au cœur d'une maison coloniale envahie par la nature, lustres et lianes s'entremêlent au-dessus d'assiettes végétales et herbacées.

Autre nouveauté prévue pour cette rentrée : une offre de bar à

Jungle Palace, troisième concept immersif du groupe Ephemera, ouvre en septembre à Paris.



huîtres proposée par le speakeasy aquatique d'Under The Sea. À la carte, deux variétés d'huîtres : les Marennes d'Oléron, Fines de Claires IGP, affinées en claires pendant un mois, et les incontournables Gillardeau. À cette sélection, s'ajoutent bulots français, crevettes sauvages, langoustines et crevettes grises mais également tarama et rillettes de thon, réalisés par la chef exécutive d'Ephemera, Laurélia Costanzia. ●

STRATÉGIE

Machefert Group annonce sa nouvelle plateforme de marque

Devant les quelque 150 invités de la Summer Party du Machefert Group qui se tenait le 22 juin dans le restaurant Sève de son hôtel Kube (Paris 18^e), Kevin Machefert, CEO, a dressé un point d'étape à mi-parcours du plan triennal Réputation (cf. Zepros Resto 104). Cette soirée était l'occasion d'annoncer la création du département Branding Communication Events au sein du siège ainsi que le lancement de la plateforme de marque Machefert Group. Celle-ci porte la nouvelle vision, les nouvelles valeurs, les ambitions et les promesses, tant auprès des équipes que des clients et des partenaires. « Nous sommes au tout début d'un rebranding qui sera renforcé à chaque ouverture des nouveaux concepts, principalement d'hôtellerie mais aussi de restauration. Le but est surtout que la marque Machefert

puisse prendre la parole en direct, au travers de différents événements », a expliqué Kevin Machefert. L'objectif fixé est d'être le numéro un du segment hôtellerie-boutique indépendante en France, avec une mission : « Devenir leader du savoir-recevoir étonnant et surprenant. »

Inaugurations à venir

« Les nouveaux restaurants, les nouveaux bars, les nouveaux événements auront donc vocation à surprendre le client avec la pro-

messe désormais affichée : Escape the ordinary* », a annoncé Kevin Machefert. Plusieurs inaugurations auront ainsi lieu dans les prochains mois : qu'il s'agisse d'hôtels, comme ceux de la Porte de Versailles (septembre-octobre) et de Marrakech (janvier-février), ou de restaurants ensuite, et bien sûr, fin 2024, du flagship parisien du groupe, l'Hôtel Normandy, qui sera complètement rénové, rebaptisé, et notamment doté d'un restaurant gastronomique. ●

*L'échappée singulière



La nouvelle plateforme de marque Machefert Group - Escape the ordinary a été lancée fin juin sur les réseaux.





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

Vite !

COCKTAILS

Les Bascules fait le poids

Ouvert le 14 juin à Paris (2^e), Les Bascules remet le comptoir au goût du jour. Inauguré le 15 juin à Paris (2^e), ce bar-restaurant de 50 places en salle et 14 en terrasse, mise sur les boissons. Les cocktails signatures s'accompagnent d'une sélection de vins français et grecs, établie par le sommelier Bruno Quenioux, chevalier des Arts et des Lettres, élu meilleur caviste en 2017 par le Gault & Millau.

RÉUSSITE

Objectif dépassé pour 1000 Cafés



Le programme 1000 Cafés remplit sa mission. Lancé en 2019, ce projet d'avenir vise à revitaliser les petites communes rurales de moins de 3500 habitants avec l'ouverture et le soutien de cafés. Fort de la création de 140 emplois, il a reçu plus de 3300 candidatures à une gérance et les réponses de 1300 communes désireuses de collaborer.

ÉVÉNEMENT

Au Bonheur des Bistrots

Après un beau succès à l'Hôtel de Ville, Bistrots et Cafés de France a prolongé, le 26 juin, jusqu'au 27 août, l'exposition Au Bonheur des Bistrots à la mairie du 14^e arrondissement à Paris. L'association créée par Alain Fontaine a présenté de superbes photos en couleurs et noir et blanc de bistrots et d'établissements de terroir de toutes les régions de France, signées Pierre Josse et Pierrick Bourgault.

FORMULE

Mega Brunch à la Noceria

La Noceria a mis à sa carte un nouveau Mega Brunch chaque dimanche à Paris (2^e). Dans une ambiance de grandes tablées et de tapas, les amateurs de cuisine méditerranéenne bénéficient d'un brunch à volonté avec une sélection de jus présentés dans des jarres imposantes et renouvelés suivant les arrivages et fruits de saison, des citronnades, des boissons chaudes et, bien sûr, de la sangria.

TAPROOM

Pas de break pour Brique Machine

Une brasserie emblématique du nord de la France réussit une entrée remarquée au cœur des Grands Boulevards parisiens. Après le succès de leurs trois adresses lilloises et de Backyard à Bordeaux, Baptiste Dufossez et Joseph Timmermans ont ouvert le 23 juin Brique Machine, la première enseigne parisienne de leur marque Brique House. Imaginé en 2020, ce concept houblonné vise à rassembler les amateurs éclairés, et initier le grand public à la diversité des bières craft dans des lieux uniques, originaux et conviviaux. Sur 1100 m² répartis sur trois niveaux avec une capacité de 300 places, ce bar hybride, en-

tre restaurant et brasserie, développe une expérience food et bière inédite, avec ses propres cuves de brassage. Le cadre à l'ambiance travaillée s'inspire de la pop culture des années 1990. Autour de burgers, pizzas et planches maison, la carte décline une proposition de pressions remarquables, avec notamment des Lager, IPA, Pale Ale, Stout, Imperial Stout ou encore Porter. Des signatures surprenantes s'invitent au comptoir, avec, par exemple, une bière infusée à la brique, une rouge framboise menthe ou hibiscus sureau. Cette offre unique est renforcée par de nouvelles créations tous les quinze jours. Parmi les opérations de promotions et de



Un bar à bière au décor original, entre restaurant et brasserie craft.



mises en avant, chaque trimestre, une bière expérimentale intitulée Forever rejoint la gamme permanente, suite aux votes des clients. Des ateliers découverte sont organisés autour des cuves de brassage afin de présenter les différentes étapes de fabrication. Les premières semaines d'exploitation affirment une vraie réussite avec une fréquentation élevée qui participe au développement de la marque. Fort de 9 M€ de chiffre d'affaires en 2022 et de près de 170 salariés, Brique House a pour objectif, dans les prochaines années, d'ouvrir une vingtaine d'établissements dans toute la France. ●

161, rue Montmartre, 75002 Paris

BAR À BIÈRE

La bonne pioche de Patoche

Deux jeunes entrepreneurs ont développé un concept brewpub branché à Montmartre (18^e). Passionnés par la biérologie, Alex Della Chiara et Hugo Bécart ont ouvert en juin 2022, après neuf mois de travaux, Patoche. Après un an d'exploitation, ce bar microbrasserie de 143 m² rencontre un beau succès auprès d'une clientèle d'habitues et de touristes à la recherche de bières locales. Au sein d'une organisation optimisée, l'enseigne bénéficie d'un outil de production au sous-sol. Derrière le comptoir, huit fermenteurs de 500 litres et douze becs assurent le service de neuf bières

maison et de quatre autres pressions de brasseries voisines, la Brasserie de l'Étre et les bières de Belleville à Paris et la Brasserie Toussaint à Louveciennes (78). Le prix reste raisonnable avec une pinte à 7 € et à 6 € en happy hour. La carte se distingue par une belle sélection en lien avec les tendances actuelles de consommation. On y trouve des bières très houblonnées pour les spécialistes et d'autres plus classiques pour les néophytes. Elle est complétée par une intéressante proposition soft drink, bières sans alcool, sodas et kombuchas. ●

32, rue des Trois-Frères, 75018 Paris

CONCEPT

Anthony Courteille brille à La Courtille



Un cadre agréable qui mise sur la qualité et la convivialité.

Cet artisan cuisinier et chef boulanger réussit une habile transition du fournil au piano. Après quatre ans passés à la tête de L'atelier Guy Martin, Anthony Courteille - qui a aussi officié au Carré des Feuillants - a lancé mi-mai La Courtille à Paris (3^e) en lieu et place de la boulangerie Sain. Ouvert uniquement le soir du mardi au samedi, ce cadre rustique mais chic offre une capacité de 30 couverts autour d'une cuisine de produits frais en circuits

*23, rue des Gravilliers, 75003 Paris

Un comptoir dédié aux bières.



© Lucie Pâtern



OUVERTURE !

DE LA MAISON CHOMETTE

46 AVENUE VICTOR HUGO 75016 PARIS

Un showroom de 600 m², avec nos plus belles références pour vous inspirer et créer le projet qui vous ressemble.

■ **Inspirations**

■ **Tendances**

■ **Nouveautés**



Contactez votre conseiller commercial
pour organiser votre visite privée.

Tous vos produits et services 24/7 sur chomette.com

Téléchargez l'app RéAPPPro et gagnez du temps

0 825 024 023 (0,15€/min + prix appel) 

RÉSULTATS TRIMESTRIELS

Sodexo tient la forme « olympique » !

Rien n'arrête plus Sodexo ! L'entreprise renoue avec une croissance à deux chiffres. En témoignent les performances plus qu'encourageantes réalisées au terme du 3^e trimestre de son exercice 2022-2023. Le chiffre d'affaires du groupe a ainsi grimpé de +10,5 % pour s'élever à 6,02 Md€ sur la période. Les revenus des neuf premiers mois, jusqu'à fin mai, ont augmenté de 12,4 % à 18,1 Md€. Cerise sur le gâteau : les services de restauration et ceux de facilities management ont bien tiré leur épingle

du jeu. Le premier a enregistré une hausse de son chiffre d'affaires de 13,8 % au 3^e trimestre, et le second de 6 % (hors impact de la fermeture des centres de dépistage au Royaume-Uni).

Croissance de Pluxee supérieure aux attentes

Du côté de l'activité services avantages & récompenses (Pluxee), appelée à entrer en Bourse, les recettes explosent avec une progression de 25,5 % à 273 M€. « La croissance de Pluxee au troisième trimestre est supérieure aux attentes, en raison d'une forte de-



©Sodexo

mande sous-jacente, amplifiée par la hausse importante des valeurs faciales et des taux d'intérêt », a souligné Sophie Bellon, prési-

dente et directrice générale de Sodexo. « Le projet de spin-off progresse activement », a-t-elle ajouté en précisant que le conseil

d'administration a approuvé la nomination future de Didier Michaud-Daniel en tant que président du conseil d'administration de Pluxee et confirmé Aurélien Sonet au poste de directeur général. Par ailleurs, Sodexo poursuit ses engagements en matière de développement durable. À la fin du troisième trimestre de l'exercice 2023, le taux de fréquence des accidents du travail avec arrêt, sur douze mois glissants, a ainsi diminué de 32 % (de 0,62 à 0,47) et la gravité des accidents avec arrêt de travail est en recul de 70 %. ●

Vite !

LABEL

Virage à table décerné à 4 établissements

Le 6 juillet, à Grenoble, la cérémonie de labellisation Virage à table a récompensé quatre établissements : le CEA Grenoble - restaurant H3, le CSE Arkema Cetia (Pierre-Bénite), l'INTEFP (Marcy l'Étoile) et la commune de Saint-Laurent-d'Agny. Les quatre sites, accompagnés par leur partenaire restauration, respectivement Eurest, API Restauration et Dupont Restauration, ont tous relevé le défi pour atteindre le 1^{er} niveau du label Virage à table. Ils s'engagent ainsi concrètement et sincèrement pour être à la hauteur des enjeux écologiques.

VIOLENCES DOMESTIQUES

Sodexo et l'Uita luttent ensemble

Sodexo et l'Union internationale des travailleurs de l'alimentation, de l'agriculture, de l'hôtellerie-restauration, du tabac et des branches connexes (Uita), ont récemment signé une déclaration commune pour lutter contre les violences domestiques. En raison de la prévalence de ces dernières dans le monde et de leurs répercussions au travail, Sodexo et l'Uita aspirent à construire des environnements de travail dans lesquels règnent empathie, confiance et respect de la confidentialité.

FINANCEMENT PARTICIPATIF

Les Marmites Volantes lève 318 000 €

© Les Marmites Volantes



Ariane Delmas, cofondatrice et directrice générale des Marmites Volantes, se bat au

quotidien depuis 2011 pour alimenter les restaurants d'entreprise et les cantines scolaires en

circuit court avec des produits sains, frais et bio. Le tout à vélo cargo électrique en zone urbaine (Ile-de-France), et accompagné d'une gestion des déchets optimisée. Un engagement qui séduit autant les consommateurs que les investisseurs. D'ailleurs, 117 nouvelles personnes ont investi dans le projet des Marmites Volantes. La SRC vient en effet encore de réaliser une levée de fonds d'un montant de 318 000 € sur Sowefund, plateforme d'investissement participatif. « Ce financement a pour objectif d'éten-

dre notre présence géographique avec l'ouverture d'une nouvelle cuisine centrale dans le Val-de-Marne nous donnant la possibilité de cuisiner quotidiennement 2500 repas supplémentaires à destination des cantines scolaires », explique l'entreprise.

Les Marmites Volantes affichait un CA de 2 M€ en 2021 et comptait 36 collaborateurs. En juin 2022, sa première cuisine centrale était créée, à Saint-Denis (93), qui, à date, livre quotidiennement des repas à 1500 enfants en Ile-de-France. ●

FORMATION CULINAIRE

Elior Group recourt à Microsoft HoloLens 2

La formation avec un autre regard : c'est ce que propose Elior Group en introduisant cette solution novatrice pour l'apprentissage culinaire. Grâce à HoloLens 2, un appareil de réalité mixte développé par Microsoft, associé à la plateforme de collaboration Teams, Elior repense sa méthode de formation en offrant des possibilités d'étudier à distance plus rapides mais aussi accessibles à un plus grand nombre de collaborateurs. En effet, HoloLens 2 et Teams leur permettront de pouvoir bénéficier d'une formation immersive, assurant une visuali-

sation en temps réel des gestes culinaires, des angles de coupe ou encore du dressage. S'y ajoutent diverses informations, des recettes, etc. qui apparaissent et disparaissent selon les besoins. Tout en étant en e-learning, les collaborateurs bénéficiant de ce dispositif n'auront jamais été aussi près de leurs formateurs.

Par ailleurs, Elior envisage d'utiliser HoloLens 2 pour offrir des visites guidées à distance de ses cuisines et de ses concepts de restauration collective. Cette approche innovante lui permettra de démontrer son savoir-faire à ses



La formation culinaire est un enjeu clé pour Elior qui compte plus de 20 500 restaurants et points de vente répartis dans cinq pays.

clients et prospects. Le projet, qui vient d'être lancé en France, assurera la formation d'environ 30 % des 6 000 collaborateurs français, et offrira des opportunités d'expérience métier. La dé-

marche va progressivement s'étendre au-delà du territoire national : la filiale britannique du groupe a déjà mis en place une cellule projet dédiée pour accélérer son déploiement. ●



Heureux d'être B Corp™



En tant qu'entreprise certifiée B Corp™, Nespresso fait partie d'un mouvement mondial vers une économie plus inclusive, plus équitable et plus régénératrice.

Retrouvez nos engagements sur notre site [Nespresso Agit.](http://NespressoAgit.com)



NESPRESSO
PROFESSIONNEL

SCOLAIRE

La Réunion lance la cantine à 1 € pour les lycées

Changement important en vue dans les assiettes des 12 000 demi-pensionnaires réunionnais en cette rentrée 2023-2024 ! La région a décidé de mettre en place le dispositif de la cantine à 1€ dans les lycées publics. La mesure est ouverte aux boursiers comme aux non-boursiers. « Avoir accès à la cantine du lycée, c'est garantir aux adolescents un repas complet, équilibré, et varié qui aide à

leur persévérance et à leur performance scolaire. Cela permet d'assurer leur présence au cours de l'après-midi et de rester concentré sur leur apprentissage. C'est un moment qui leur offre la possibilité de se ressourcer de manière conviviale et de créer du lien social. Sans compter que, sur le plan nutritionnel, le déjeuner correspond au repas qui doit assurer 40 % des apports énergétiques de la journée », explique

la présidente de la région Réunion, Huguette Bello. Et Céline Sitouze, vice-présidente en charge de l'éducation, d'ajouter « c'est aussi un moyen de redonner du pouvoir d'achat aux parents et une mesure favorable à la santé publique ». De fait, à La Réunion, un enfant sur trois souffre de surpoids ou d'obésité. Les principaux facteurs sont le déséquilibre alimentaire et le manque d'activités physiques. On notera ainsi que près de six Réunionnais de 15 à 24 ans sur dix ne consomment pas de fruits ou légumes au quotidien (Analyse Réunion de l'Insee -



Huguette Bello (à d.), présidente de la Région Réunion, et Céline Sitouze, vice-présidente en charge de l'éducation.

EGALIM

Les achats publics loin du compte !



Le cabinet de conseil et formation, Ytera a créé le 1^{er} observatoire connu des marchés publics de denrées alimentaires, basé sur « l'open-data », afin de mesurer la performance de la commande publique française sur 3 critères : le bio, le local et la vente directe. Concernant le bio, sur 12 029 marchés identifiés par Ytera sur la période 2020-2022, 744 sont passés par des marchés présents dans l'API de l'Agence Bio contenant « bio » dans leur libellé. Cependant, seuls 4,95 % sont notifiés comme bio. Très loin de l'objectif fixé par la loi Egali, de 20 % !

S'agissant de la part attribuée à des fournisseurs locaux, l'analyse recense 5 236 marchés et 10 15 acheteurs pour un montant intégré de 4 748 356 184 euros. 45 % ont été, au final, notifiés comme effectués auprès de fournisseurs locaux (du acheteur ou d'un département limitrophe). Un taux élevé que modèrent les analystes d'Ytera suggérant que l'adresse d'un établissement n'est pas une donnée suffisante pour estimer le poids réel de l'achat local. Les distributeurs nationaux disposant en effet de nombreux sites de proximité.

Enfin, l'enquête se penche sur la vente en direct auprès de producteurs. Seulement 1,6 % des marchés sont notifiés à des producteurs directs. Sur les 795 marchés identifiés, il y a 252 acheteurs pour un montant de 164 415 536 €. •

resto.zepros.fr

ARMÉE

De la gastronomie sur un Etrac !

Cuisiner aux côtés d'un grand chef, tous les cuisiniers en rêvent. Mais faire de la gastronomie sur un élément tracté de réchauffage et de cuisson (Etrac), c'est une autre affaire ! Un défi

que les cuisiniers du GSBD* de Toulouse-Tarbes-Castres ont relevé avec l'appui du chef Thierry Marx**. Ce dernier a récemment démontré aux 9 cuisiniers et 2 serveurs du groupement que



l'opération était possible. Grâce à ses conseils, les militaires ont ainsi réalisé avec soin un repas gastronomique servi à 170 convives dans le cadre d'un dîner de prestige récent organisé par la 1^{re} Brigade parachutiste (1^{re} BP) au Palais de Niel à Toulouse. Au menu : la salade Japonica (plat signature de Thierry Marx), une Pavlova... Pour chaque mets, un dressage à l'assiette a été effectué afin de travailler la créativité. •

*Groupement de soutien de la base de défense de Toulouse-Tarbes-Castres

**Restaurant Sur Mesure par Thierry Marx au Mandarin Oriental Paris - 2 étoiles Michelin, 17/20 et 4 toques au Gault & Millau

LYCÉES

Plus de plats végétaux en Nouvelle-Aquitaine

D'ici à 2025, les associations à but non lucratif, Assiettes Végétales et Cap Veggie, vont former les 250 lycées de la région Nouvelle-Aquitaine afin de booster la végétalisation de leur offre alimentaire. Dans le cadre de ce partenariat signé pour une durée de trois ans, 11 départe-

ments de la région et leurs 37 lycées ont organisé, du 5 au 9 juin, une Semaine Verte dans leur restaurant respectif. Une opération d'envergure qui a permis de toucher quelque 26 000 élèves. Ces derniers ont eu, de fait, le choix d'un menu avec viande ou un menu avec une alternative végé-



La Nouvelle-Aquitaine végétale

Assiettes Végétales accompagne les 250 lycées vers la végétalisation de son offre alimentaire.

tale chaque jour. De quoi éduquer les jeunes aux avantages d'une alimentation plus végétale pour la santé, l'environnement et la planète. •

REITZEL
FOOD SERVICE

LE SPÉCIALISTE DU CONDIMENT DÉDIÉ AUX PRO

AVEC LES CONDIMENTS DU CHEF !



DÉCOUVREZ
REITZEL FOOD SERVICE
www.hugoreitzel-foodservice.com
 Reitzel Food Service



HUGO

NOS CORNICHONS
SONT 100% FRANÇAIS.
L'INVRESE N'EST PAS
FORCÉMENT VRAI.



GIUSEPPE
CREMONINI

À MODÈNE
ON ATTIRE
LES FINES BOUCHES
AVEC DU VINAIGRE.



HUGO REITZEL
1909

VOS JOURNÉES
NE MANQUERONT
JAMAIS
DE PICKLES.



COLAVITA

LE MEILLEUR DE
L'ITALIE CONCENTRÉ
DANS UNE BOUTEILLE
D'HUILE D'OLIVE.



RCS Paris - 347464260 00065
Credits photos : Anne Bergeron, Shutterstock et Getty Images

13 MARSEILLE

Jean-François Piège met Cap au Sud



En collaboration avec Moma Group, et après l'hôtel de la Marine à Paris, Jean-François Piège annonce la création de deux restaurants Mimosa à Nice et Marseille. « *Mimosa, c'est vivre une expérience culinaire qui vous transporte comme une vision de la Méditerranée ancrée dans son époque* », a confié le chef au magazine *L'Officiel*. À Nice, l'établissement devrait ouvrir cet été, rue Saint-François-de-Paule, au cœur du vieux Nice. À Marseille, Mimosa devrait voir le jour d'ici à la fin de l'année.

Jean-François Piège est à la tête de sept tables dont le Grand Restaurant (Paris 8^e).

56 PLOEREN

L'Académie culinaire de France intronise ses nouveaux membres



Créée le 18 février 1883 à Paris, l'Académie culinaire de France fête aujourd'hui ses 140 ans. © Stéphane Laure

Début d'été chargé pour l'Académie culinaire de France, présidée par Fabrice Prochasson ! Les 1^{er} et 2 juillet, au Domaine Le Mezo à Ploeren, étaient en effet organisés le congrès national des 140 ans de l'académie ainsi que les intronisations d'été. Les 19 nouveaux membres auditeurs et associés de la promotion Jean-Jacques-Dietrich, comme les 6 nouveaux membres titulaires et émérites, ont ainsi rejoint les rangs de la plus ancienne association de chefs cuisiniers et pâtissiers du monde.

La France des chefs



© Frédérique Taitou

75 PARIS

Guillaume Gomez diplomate culinaire distingué

Une nouvelle récompense pour Guillaume Gomez, ambassadeur de France de la gastronomie ! Les Gourmand Awards, fondés en 1995 par Édouard Cointreau, et auxquels participent chaque année 202 pays, ont décerné à Guillaume Gomez le trophée Best in the World dans la catégorie Diplomatie culinaire, pour son dernier livre paru au Cherche Midi éditeur, *Le Club des chefs des chefs*. La remise des prix a eu lieu à Umea, en Suède, devant un parterre de 650 chefs, auteurs, éditeurs et diplomates.

75 PARIS

Romain Dassie aux fourneaux de Mumi

C'est désormais Romain Dassie, 31 ans, qui dirige la cuisine du restaurant Mumi (Paris 1^e). Au piano depuis quelques semaines, il joue une partition plutôt française, avec des touches internationales, et l'envie de surprendre, tout en finesse. Il change de carte tous les deux mois, faisant la part belle aux produits de saison bien choisis (chez Ourida Ferrache pour le poisson, les Boucheries Nivernaises pour la viande, Charraire pour les légumes). Thibault Passinge, quant à lui, est toujours à l'accueil et aux commandes générales de ce restaurant qu'il a ouvert il y a six ans.



Romain Dassie aime utiliser les produits dans leur intégralité, par exemple en travaillant la feuille de shiso en tempura, les parures de melon en bouillon et en caramel.

75 PARIS

Camille Guérin a enfin sa table !



La chef Camille Guérin ouvrira en septembre son restaurant À Table !

Ayant fait ses armes au Ritz (Paris), au Ritz Carlton (Montréal) et à La Réserve de Beaulieu (Beaulieu-sur-Mer), la chef Camille Guérin, ex-chef exécutive de Douze (Paris 12^e arrondissement), ouvrira en septembre son premier restaurant. Baptisé À Table ! et installé dans le 7^e arrondissement de la capitale, au 28, rue du Général-Bertrand, il proposera des assiettes biotronomiques antigaspi comme une joue de bœuf-purée, des poireaux vinaigrette et de l'île flottante.



71 TOURNUS

Arthur Debray valorise les produits de la Maison Masse

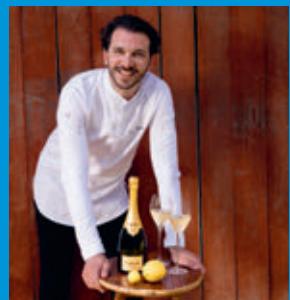
Arthur Debray de L'Écrin de Yohann Chapuis (Tournus) a conquis le jury présidé par Christophe Hay lors de la sélection Paris-Nord-Normandie du célèbre Trophée Masse (16^e édition) qui se déroulait au cœur du Min de Rungis. Il a sublimé les produits de la Maison Masse (le foie gras et la poulette des vignes de Gabriel Simon) en créant de véritables tableaux colorés et savoureux et il a décliné la cecina en deux textures.



Arthur Debray devance Flavien Mangin (La Gargouille, 60) et Brice Maillet (Granite, 75) respectivement sur les 2^e et 3^e marches du podium.

75 PARIS

Accord mets et champagne pour Pierre Chomet et la Maison Krug



Dans le cadre de son programme Single Ingrédient, la Maison Krug met cette année le projecteur sur le citron et accueille un nouveau cuisinier parmi ses Chefs Ambassadeurs : Pierre Chomet, ancien candidat de la saison 12 de Top Chef qui a récemment dévoilé son tout premier restaurant, Ambos, qu'il tient avec sa femme, Cristina Chomet Tejeda. Pour la création de sa recette, ce dernier a choisi de sublimer le citron à travers un célèbre mets thaïlandais revisité, la Marinière Tom Kha Kai, et construit autour de Krug Rosé 27^e Édition.

75 PARIS

Bruno Laporte et Florentin Fraillon version Chenapan

Avec Chenapan, qu'ils ont ouvert au printemps dans le 9^e arrondissement*, les associés Bruno Laporte, chef, et Florentin Fraillon, directeur de salle, proposent un lieu intime de 18 places assises où la cuisine ouverte se mêle à la salle. Au programme : démarche responsable, producteurs et artisans français, et deux menus (59 € et 79 €) qui changent tous les jours au fil des arrivages et selon les envies du chef.

* 28, rue de la Tour d'Auvergne



© Studio Papjaine

75 PARIS

Brunch haute couture griffé Nina Métayer

En collaboration avec sa sœur Paloma, Nina Métayer signe pour la deuxième année la carte du brunch de Maison Colbert, un hôtel 5 étoiles dans le Quartier latin de Paris. Le dimanche, du 4 juin jusqu'au 23 juillet et, depuis 10 septembre, dans le café Clotilde by Nina Métayer, la chef élue meilleure pâtissière de l'année en 2017 par le guide Gault & Millau à la tête de sa propre pâtisserie Délicatissinerie, propose une myriade de délices sucrés et salés pour 70 € par personne.



Nina Métayer (à d.) et sa sœur Paloma

CENTRE-VAL DE LOIRE

La vie de châteaux pour Mory Sacko

Mory Sacko a installé sa « Cuisine ouverte » en Centre-Val de Loire cet été. Le chef étoilé a animé six épisodes de son émission dans les jardins des châteaux de Chambord, d'Amboise, de Villandry et de l'Islette (Azay-le-Rideau) et en bord de Loire. À la rencontre de chefs locaux (Christophe Hay, Gaëtan Evrard, Maximilien Bridier...) et de personnalités, comme Sylvie Tellier et Arié Elmaleh, Mory Sacko s'est inspiré de produits de la région et de recettes traditionnelles telles que la beuchelle. Ces émissions seront diffusées en septembre sur France 3.



© Région CVL

85 LA ROCHE-SUR-YON

Nathan Cretney de l'étoile au potager

Année faste pour Nathan Cretney ! Le chef a décroché sa première étoile Michelin aux Reflets, ouverts en 2018 à La-Roche-sur-Yon. Et signe la carte du restaurant rapide du Potager extraordinaire, la Gourmandise, pour la réouverture du parc dédié au végétal. Nathan Cretney y valorise les légumes du potager, qu'il a l'habitude de travailler dans son établissement. C'est d'ailleurs dans la cuisine des Reflets, à seulement 6 kilomètres, que sont préparés les sauces et condiments que l'on retrouve dans les sandwichs et salades servis aux visiteurs.



© Région CVL

Le chef Mory Sacko a notamment préparé au Château d'Amboise un plat à base d'escargots, avec Sylvie Tellier.

Charpentier : biodynamique et pragmatique

« Nous essayons au maximum de respecter le calendrier lunaire », précise, à propos du travail des vignes, Jean-Marc Charpentier, vigneron agronome et humaniste, propriétaire de Champagne Charpentier. Un domaine doté de 24 ha, soit le plus grand de Champagne en biodynamie. L'agenda, quant à lui, pousse à passer à une communication désormais perçue comme cohérente et légitime. « La Maison Charpentier est aujourd’hui à une croisée de chemins et révèle un potentiel de développement que nous sommes fiers de communiquer », expose Frank Protin, directeur commercial.

Illustration en a été donnée avec la récente dégustation de plusieurs cuvées suivie d'un déjeuner en

Champagne Charpen-tier met l'accent cette année sur les réseaux sociaux. Toute une campagne est ainsi organisée dès juillet sur sa démarche en biodynamie et ses cuvées.



accords mets et vins au Bistrot du Sommelier de Philippe Faure-Brac (Paris 8^e). L'occasion pour Jean-Marc Charpentier (8^e génération) d'expliquer toute la philosophie de ce domaine constitué de 72 parcelles. Les vignes sont exploitées par 8 personnes... là où 4 suffiraient en agriculture conventionnelle. Pour autant, c'est une biodynamie pragmatique, guidée par l'adaptation qui est mise en œuvre dans cette maison de la Vallée de la Marne (Charly-sur-Marne), dont la particularité est de posséder 45 % de vignes plantées en char donnay. Cultivé en biodynamie à titre expérimental depuis 2009, le vignoble est certifié AB (agriculture biologique) depuis 2021, et se verra décerner la certification Demeter en 2023.

Gastronomie et bistronomie

Entre les champagnes issus de culture biodynamique et ceux is-

sus de culture conventionnelle, Jean-Marc Charpentier met en avant plusieurs différences. Sur le plan sensoriel tout d'abord : une plus grande pureté, précision et profondeur ; sur le plan analytique ensuite : des PH toujours plus bas, signe de fraîcheur. « *C'est autour d'un repas que nos vins se dégustent le mieux !* », déclare-t-il, soulignant son désir de pénétrer plus largement le marché des CHR. « *Nous estimons que nous avons des vins qui correspondent à la gastronomie et à la bistrotronie.* »

Après le savoir-faire, l'heure est donc au faire-savoir ! La maison met l'accent cette année sur les réseaux sociaux. Toute une campagne est ainsi organisée dès juil-

« C'est autour d'un repas que nos vins se dégustent le mieux ! », déclare Jean-Marc Charpentier.

let sur la démarche en biodynamie et les différentes cuvées. Champagne Charpentier commercialise 500 000 bouteilles

(dont 240000 de la collection iconique Terre d'Emotion), à 65 % en France (réseaux cavistes et CHR) et à 35 % à l'export. ●

CROZES-HERMITAGE

Des rouges servis à juste température



L'appel Des lendemains qui chambrent a été signé par quelque 130 caves et maisons de Crozes-Hermitage ainsi que par une cinquantaine de chefs et de sommeliers de grands restaurants, de brasseries, de caves à manger et de bars à vin.

La température, c'est-à-dire l'agitation des molécules, influe sur l'évaporation. Elle modifie les saveurs et les équilibres lors de la dégustation des vins. C'est pourquoi, soutenus par une cinquantaine de chefs et de sommeliers parisiens, les vignerons de l'appellation Crozes-Hermitage lancent un appel aux amateurs et aux professionnels de la restauration, afin de renouer avec l'art du chambrage des vins. Une démonstration probante a été donnée le 23 mai lors d'un déjeuner en compagnie de plusieurs vignerons à l'initiative de la démarche du chercheur Marc-André Selosse, spécialiste du comportement des tanins, et Ga-

brief Lepousez, neurobiogiste et chercheur en neurosciences, dans le restaurant du chef Omar Dhiab*, l'un des professionnels signataires de l'appel. Au programme, une dégustation liminaire de vins servis à plusieurs températures (10 °C, 16 °C, 22 °C) et un déjeuner en accord mets et vins au cours duquel était proposée une sélection de blancs (millésime 2022) et de rouges en magnums (millésime 2018) présentée par les vignerons eux-mêmes. La température idéale d'un vin reste en effet à nuancer en fonction des mets servis, du vin et de sa composition, et de la pièce. Cette température optimale se situant, de façon empirique,

entre 14 °C et 18 °C pour un vin rouge. Au-delà, elle défigure l'équilibre du vin et trahit le travail du vigneron. « *En Crozes-Hermitage, nous aimons que les vins soient bien faits et qu'ils soient bien servis. Pas d'arrogance, mais de la pédagogie en s'appuyant sur un savoir scientifique. Nous espérons que cela entraîne dans l'ensemble du service des vins, rouges et blancs, une vraie préoccupation du bon service* », explique Jacques Grange, de la Maison Delas Frères, à propos de cet appel Des lendemains qui chambrent. ●

***23, rue Hérold, 75001 Paris - 1 étoile
Michelin, 2 toques et 13,5/20 au Gault & Millau.**

FARM FRITES PRÉSENTE

LES FRITES 6MM PRÉ-SALÉES



the fresh taste of the land



Farm Frites France - Service commercial - Maatheide 50 3920 Lommel Belgique
CSC-France@farmfrites.com - www.farmfrites.com - @farmfritesfrance

CAFÉ BIO

Une nouvelle référence Lavazza pour le CHR

À l'occasion du dernier tournoi de tennis de Roland-Garros - la marque en est le café officiel depuis 2015 - Lavazza a annoncé la sortie d'un nouveau café bio à destination des CHR français. Baptisé La Reserva de iTierra! Cuba, ce café, conçu avec 160 producteurs cubains, fait partie des projets lancés par la Fondation Lavazza, créée en 2004, dont l'objectif est la protection de l'environnement. Cette référence, un mélange d'arabica (65 %) et de robusta (35 %), proposée en grains, est 100 % tracée grâce à des capteurs installés dans les plantations, ce qui permet de connaître en

temps réel l'avancée et les caractéristiques du café, du grain à la tasse.

La France, marché n° 1 devant l'Italie

C'est aussi à l'occasion du Tournoi de tennis, à Paris, que le président du groupe, Giuseppe Lavazza, a tenu à réaffirmer son attachement à la France. « *La France est un pays non seulement stratégique mais qui est devenu prioritaire* », explique le P-DG. Dans l'Hexagone, Lavazza annonce un CA de 650 M€, faisant de la France son premier marché et ce, devant l'Italie. Et notamment via sa branche Lavazza Professional qui se dote d'un nouveau patron

en la personne de Maurizio Cozzolino, ex-DG de Lavazza France. « *Le CHR est un marché tellement important. Nous mettons beaucoup d'énergie à le développer et à le faire fleurir* », résume Giuseppe Lavazza.

En France, Lavazza est leader avec 12 % de parts de marché en CHR (grâce à 25 000 points de vente en CHR et boulangerie). « *Le secteur de la consommation hors domicile est en transformation* », explique Giuseppe Lavazza. « *La consommation est de plus en plus basée sur l'expérience et la grande majorité des professionnels s'engagent dans une démarche de transformation écoresponsable*. » ●



Giuseppe Lavazza, 58 ans, dans l'entreprise familiale depuis 1993, est à la tête d'un groupe international pesant 2,7 Md€ de CA, avec l'objectif de peser 4 Md€ d'ici à 2026.

CAFÉ

Malongo revisite les accords mets et café

Le 28 juin, à la Maison Alaena rue de Paradis à Paris (10^e), le torréfacteur niçois Malongo, leader des cafés bio et équitables, a organisé un petit déjeuner dédié à la presse pour évoquer ses actualités et pour notamment présenter les nouveaux coloris de sa machine à expressos EOH fabriquée en France à la Roche-Sur-Yon (Vendée) et garantie cinq ans.



Le pâtissier Alexis Beaufils a réalisé ce trompe-l'œil en exclusivité pour Malongo.

Certifiée Origine France Garantie, elle propose des dosettes en papier de fibres naturelles et protégées par un opercule carton recyclable. Avec dix nouvelles couleurs (4 mates, 3 satinées et 3 pastel), les machines sont désormais présentées en 13 coloris. L'occasion de faire déguster les crus de Malongo (Grande Réserve, Petits Producteurs, La Tierra, Laos Plateau des Bolovens, Mexique Veracruz, Myanmar Shan, etc.) en accord avec les pâtisseries d'Alexis Beaufils, champion du monde des arts sucrés et chef pâtissier du Brach Paris, hôtel de luxe à Paris 16^e. Ce dernier en a profité pour réaliser une magnifique tasse en trompe-l'œil à base de café Malongo. ●

© JP Burias



Erwan Thill (à g.) et Thibault Gattaz, lors de la présentation.

LUBERON

Château de Sannes poursuit son ascension

Propriétaire avec sa famille depuis 2017, Pierre Gattaz a dévoilé les ambitions du Château de Sannes. Avec son fils, Thibault Gattaz, chargé de développement, et Erwan Thill, directeur commercial, il a présenté le 13 juin au Bouclier de Bacchus à Paris (9^e), sa stratégie de développement qui inclut une présence active en CHR et à l'export.

Au cœur du Luberon, ce domaine de 73 hectares, dont 35 de vignes, a entamé une conversion en culture biologique effective depuis le millésime 2017, puis certifié biologique à partir de 2020. La plantation de nouvelles parcelles et la

construction d'un chai optimisent l'élaboration des cuvées, déclinées en trois gammes. 1603, année de création du domaine, séduit dans les trois couleurs avec des blancs vifs et frais, des rouges ronds et charmeurs et des rosés frais et élégants. Aciana, dont le nom fait référence aux origines gallo-romaines du domaine, porte des rosés de gastronomie aux notes complexes. Ils sont suivis par le rouge Terre de Sannes et Grand Blanc. Issu des meilleures parcelles, ce flacon d'exception exprime une élégance harmonieuse avec un beau volume en bouche et des arômes fleuris. ●

BIÈRE

Demi de Mêlée en vedette dans 5 villes

Développée dans l'Hexagone depuis 2022, la bière franco-belge Demi de Mêlée cible 5 villes (Lille, Nantes, La Rochelle, Toulouse et Bayonne) pour la Coupe du monde de rugby. Elle y multipliera les animations et les points de vente, notamment en CHR avec la mise en place de bars ambassadeurs. En représentant de

la marque : le rugbyman international français Nans Ducuing. Cette bière a été créée en 2016 par un duo franco-belge : l'ex-rugbyman amateur Sébastien Ethoré et la Brasserie De Brabandere, entreprise belge familiale et indépendante. Elle a été élue meilleure bière blonde du monde aux World Beer Awards. ●



Demi de Mêlée est une bière de fermentation, de style Belgian Blond Ale, titrant 5,9 % alc./vol., disponible en 33 cl, 75 cl, et fût de 20 l.

Vite !

PROVENCE

Estandon réaffirme son projet

Plus important metteur en marché des vins de Provence, Estandon s'engage dans le futur. Ses viticulteurs et ses salariés ont voté le 22 juin la transformation de l'union de coopératives en société coopérative d'intérêt collectif (Scic). Forte de 27 % de ventes en CHR, cette organisation multipartite réaffirme son implication dans un projet coopératif et sa volonté de respecter des principes et des valeurs traditionnelles avec les viticulteurs.



EN SEPTEMBRE - OCTOBRE



Découvrez la
FOIRE AUX VINS
2023

FRANCE BOISSONS
...

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

PRODUIT EN BRETAGNE

Le sens du collectif pour l'énergie

En pleine crise de l'énergie, nos adhérents nous ont demandé : « Qu'est-ce que Produit en Bretagne peut faire pour nous ? ». La première force de l'association, c'est la mutualisation. Sa deuxième, de pouvoir réunir un bouquet de compétences. Nous avons mobilisé ces deux leviers », témoigne Malo Bouëssel du Bourg, directeur de Produit en Bretagne (470 entreprises membres à l'été 2023). Fin 2022, un collectif se met en place et se développe les mois suivants. Objectifs : monter en compétences sur le sujet de l'énergie et

former un groupement d'achat. Erwan Tesson, président de Dayack-Referal (centrale de référencement pour les PME de l'agroalimentaire), intervient aux débuts de la démarche. « Premier constat : les gens avaient des niveaux très différents, complètement hétérogènes. Ce grand écart étant lié à leur exposition, à la différence entre les sociétés de services et les producteurs. » L'optimisation passe donc tout d'abord (sous forme de webinaires) par de la formation-information (comprendre sa facture, des échanges avec des

experts en énergie, sur des cas concrets avec des adhérents de l'association...). Optima Énergie Alternatives prenant le relais sur la sobriété, suivi d'un acheteur du groupe Intermarché pour la recherche d'autres productions et de sources d'énergie...

Un guide pratique en chantier

Le lancement de l'opération d'achats groupés (avec une approche personnalisée), s'est fait en mai. Malo Bouëssel du Bourg souligne le rôle de l'association sur le plan territorial : « Après l'ou-

verture aux entreprises non adhérentes sur les 5 départements bretons, nous travaillons maintenant sur un guide pratique. La mobili-

© Produit en Bretagne



sation, la solidarité en sens du collectif entrent dans notre mission : être un réseau éclaireur, à l'image de notre logo et de son phare. »

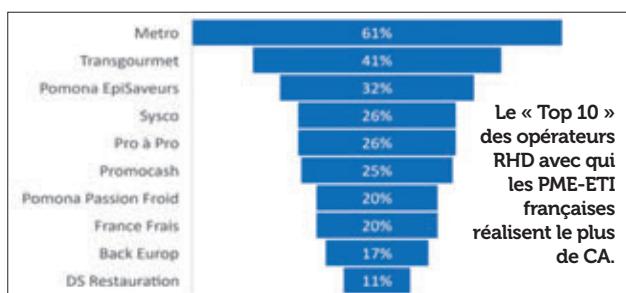
PME-ETI

Un CA d'avant-crise

La Fédération des entreprises et entrepreneurs de France (Feeef), qui regroupe plus de 1000 PME-ETI françaises, publie le 1^{er} baromètre annuel de l'activité des PME-ETI en RHD avec OpenedMind*. 60 % des adhérents de la Feeef travaillent sur ce circuit de distribution. Il apparaît que 95 % des PME-ETI fournisseurs de la RHD sont satisfaites de leurs relations commerciales avec une note moyenne de 3,5/5 attribuée aux opérateurs RHD. 74 % des sociétés interrogées déclarent avoir retrouvé leur CA RHD d'avant la crise Covid (2019). En moyenne, elles ont réalisé 26 % de leur CA en 2022 sur ce circuit. Les entreprises de la Feeef interrogées fournissent différents circuits de la RHD : 91 % la restauration commerciale, 61 % la collective, 50 % la BVP (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie), 49 % le catering/traiteur, 33 % le circuit premium (restaurants gastronomiques, hôtellerie de luxe...).

À l'issue des négociations commerciales 2023 avec les opérateurs RHD (tous circuits confondus), en moyenne, les PME-ETI ont demandé une hausse tarifaire entre 6 et 15 %; 40 % des entreprises ont réussi à passer 100 % de leurs hausses tarifaires ; 74 % d'entre elles à les faire passer partiellement sur les matières premières agricoles (MPA); 71 % à les faire passer partiellement sur les matières premières industrielles (MPI). « Ces chiffres inédits prouvent que la RHD est un circuit de diversification pour le business des PME-ETI. En pensant lieux, circuits et instants de consommation, les entreprises de la Feeef répondent aux besoins de leurs clients BtoB en restaurations commerciale et collective grâce à une collaboration basée sur la solution produit », commente Benoît Léon-Dufour, administrateur référent RHD de la Feeef. ●

*Enquête réalisée du 1^{er} février au 1^{er} mars 2023 sur un échantillon composé à 68 % de PME, 28 % d'ETI et 4 % de TPE.



Le « Top 10 » des opérateurs RHD avec qui les PME-ETI françaises réalisent le plus de CA.

PÂTES

La Molisana accélère en France

Challenger sur le segment des pâtes premium, La Molisana entend bien séduire le marché français où elle accélère son développement. La marque italienne centenaire a notamment lancé cette année une gamme baptisée « Collezione



da Chef » dédiée aux professionnels de la restauration. Des plus traditionnelles « Classiche » avec spaghetti, farfalle, penne lisce ou orecchiette pugliesi aux plus géométriques « Quadrada », avec la petite nouveauté en forme de cœur, jusqu'aux pâtes au blé complet, une quinzaine de références La Molisana sont proposées aux chefs. Outre des investissements importants dans l'outil

de production, 100 M€ ces dix dernières années, la marque entend mettre en avant sa maîtrise de toute la filière du champ à l'assiette, son blé 100 % italien depuis 2018, ses moules en bronze et son meulage à la pierre, l'utilisation de l'eau minérale de Matese provenant des montagnes mais aussi son bon rapport qualité-prix. Et désormais un emballage en papier certifié issu de papier FSC ou de pâteseries qui adhèrent à des programmes de reboisement. ●

CHOCOLAT

Valrhona corse sa présence à Paris

Le 47, rue des Archives, à Paris, est désormais un véritable fief pour la maison Valrhona. Le célèbre chocolatier, centenaire, y a inauguré l'année dernière sa première école parisienne et vient d'y ajouter un nouvel espace dédié cette fois aussi bien aux professionnels qu'au grand public. Dès l'entrée, une bibliothèque de chocolats ouvre le bal. Un dispositif inédit pour découvrir la richesse de la palette aromatique des crus Valrhona. Quatorze silos de verre et d'inox ont été réalisés sur mesure et spécialement conçus pour préserver la qualité du chocolat. On



La bibliothèque de chocolats par Valrhona.

y trouve les iconiques Guanaja 70 %, Jivara 40 %, Dulcey 32 % et Komuntu 80 % mais aussi une sélection de chocolats Pure Origine. Des couvertures exclusives, en édition limitée, compléteront la cave aux fèves au fil des mois.

Cette adresse décline également un comptoir dédié à la mixologie du cacao avec une carte de boissons gourmandes et créatives imaginée par Victor Delpierre, champion du monde barista et mixologue. ●

© Kathryn Devine @DearEverest



PRODUITS LAITIERS

Lactalis innove

Cette année, sur ses deux marques phare dédiées au foodservice que sont Galbani Professionale et Président Professionnel, Lactalis innove pour les chefs et met en avant la praticité de ses produits. Pour preuve, le groupe annonce une rénovation de la recette de la crème fouettée à la vanille Président Professionnel, plus riche en matières grasses pour une meilleure tenue dans le temps. La bombe de 500 g est dotée d'un nouvel embout plus large pour un dessin plus gonflé.

Chez Galbani Professionale, l'innovation est de mise avec une référence de mozzarella fior di latte fabriquée avec des fermentations lactiques, en boule, pour une utilisation en salade. « La cuisine italienne est toujours très prisée par les chefs. La marque Galbani Professionale connaît la plus forte



Pour l'été, les chefs Lactalis ont mis en avant les différentes mozzarellas dont la nouvelle référence fior di latte, fraîche et onctueuse.

croissance en foodservice », rappelle Joelle Klein, chef de groupe chez Lactalis. Enfin, Président Professionnel innove dans sa gamme de sauce fromagère avec une référence dédiée aux tacos, fabriquée avec de la crème et de l'emmental. ●

TROPHÉE ROUGIÉ 2024

Des candidats attendus !

Le prochain Trophée Jean Rougié se tiendra le samedi 20 janvier 2024 lors de la Fête de la truffe à Sarlat-la-Canéda (24). Les inscriptions sont ouvertes aux jeunes élèves en cuisine qui peuvent déposer leurs candidatures jusqu'au 17 novembre*. Cette quatorzième édition sera présidée par Alexandre Couillon, chef du restaurant La Marine (Île de Noirmoutier, 85). Afin d'illustrer la renommée de la Maison Rougié à l'international, un nouveau pays sera mis à l'honneur pour cette édition : le Canada, représenté par le chef Keith Pears, chef exécutif du groupe Accencis.

Le Trophée Jean Rougié est ouvert aux élèves âgés entre 18 et 25 ans le jour de la finale, inscrits en : Terminale Bac pro et techno, Brevets professionnels, BTS option B 1^{re} et 2^{de} année, Mention complémentaire, Bachelor

cuisine – management des Arts culinaires.

La transmission étant au cœur du Trophée Jean Rougié depuis sa création, ce concours valorise le travail d'équipe entre l'élève, son professeur et leur relation de confiance pour atteindre l'excellence. Outre l'aide à l'élaboration de la recette en amont, le professeur épaulé l'élève dans la préparation et le dressage de l'épreuve du plateau et lors de son envoi. ●

*Contact Célia Dupont : celia.dupont@euralis.com



L'édition 2023 avait été remportée par Yassine Tahri, ici avec son professeur Damien Thurin.

Objectif #12
Consommation responsable *

* Objectifs de développement durable Global Compact Nations Unies

LAVABO | DOUCHE | URINOIR | CHASSE
www.presto.fr

Vite !

PETITS ÉQUIPEMENTS Smeg recycle



Smeg s'engage dans une démarche environnementale et le développement durable. L'entreprise a adopté une technologie innovante de recyclage circulaire. Fabriqué à partir de déchets plastiques, Tritan Renew est un matériau avec 50 % de contenu recyclé. Il remplace les ressources fossiles traditionnelles pour la fabrication de petits appareils, mousseurs à lait, blenders ou presse-agrumes.

ENCAISSEMENT

Les bons outils de Lightspeed Restaurant



Un logiciel nouvelle génération simplifie le quotidien des restaurateurs. La caisse enregistreuse tout-en-un développée par Lightspeed Restaurant fournit des données sur la clientèle et des rapports analytiques sur mesure. À partir d'un seul système, ce support personnalisé gère les menus, les stocks et les plans de salle. Il calcule les marges bénéficiaires grâce aux outils intégrés de gestion des inventaires.

CUISSON

Unox fait son showroom

Unox a inauguré un showroom de 700 m² à Saint-Denis (93), le 14 juin. Enrico Franzolin, P-DG du fabricant italien de fours, a souligné la bonne santé du groupe et présenté sa stratégie de développement, qui passe par un investissement de 80 M€ afin de tripler la capacité de production. Le groupe mise sur la technologie, l'innovation et l'utilisation, notamment, de l'intelligence artificielle embarquée sur ses fours ChefTop et BakerTop.



POINTS DE VENTE

JDC au taquet sur le ticket

Les tickets de caisse papier ne sont plus systématiquement imprimés depuis le 1^{er} août, en application de la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire. Pour aider les restaurateurs et faciliter le passage à cette suppression via la dématérialisation, le groupe JDC SA a développé des solutions pour réussir la digitalisation de toutes les étapes du parcours client, de la consultation du menu à la commande, au paiement, en passant par le pourboire.

Le leader historique des solutions pour les points de vente accompagne les restaurateurs dans leur transformation digitale et leur passage aux nouvelles pratiques avec des outils entièrement connectés qui gèrent et optimisent les ventes. L'utilisation d'un logiciel de caisse performant prend en effet en compte les différents modes de règlement, tout en améliorant l'expérience client avec un service 100 % numérique rapide et efficace. ●

Innovant, le terminal portable T-One assure la prise de commandes et le paiement par carte bancaire et sans contact, directement à table. La preuve d'achat est envoyée par e-mail ou SMS selon le choix du client. Utilisable au comptoir, en salle et même en terrasse, cette télécommande tout-en-un, garantit une meilleure rotation des tables, une meilleure autonomie dans le service et plus de rapidité dans le paiement, tout en répondant aux exigences liées à la nouvelle réglementation.

Ce terminal limite le recours à un matériel extérieur ce qui engendre des économies en équipement et assure un gain de temps et de productivité. Ce point d'accès peut être associé avec une caisse enregistreuse connectée sur un iPad. Jalia comprend plus de 300 fonctionnalités, dont l'édition de notes de frais et de factures, la mise en avant des promotions, la gestion des différents serveurs et même un plan de salle personnalisé. ●



Des outils pour réussir la digitalisation du parcours client.

ÉNERGIE

La Poste baisse les watts

La perspective d'économies d'énergie s'invite à la table des CHR dans une période économique difficile. La Poste accompagne les restaurateurs dans la maîtrise de leurs consommations. Intitulé Baisse les Watts, ce programme, délégué à La Poste par les pouvoirs publics, est gratuit car financé par un dispositif soutenu par le ministère de la Transition énergétique et l'Ademe, l'agence de la transition écologique. Il permet une visualisation simple et rapide de la consommation d'énergie, de conseils personnalisés et de formation.

Les cafés et restaurants font partie des cibles prioritaires du programme dans un secteur où la maîtrise de l'utilisation et la réduction des coûts demeurent un enjeu majeur. La consommation énergétique totale de l'ensemble de la filière atteint 4 930 GWh par an tout confondu en électricité, gaz, fioul, eau chaude, cuisson, équipements, ambiance thermique et ventilation des locaux. La cuisson et la réfrigération re-

présentent à eux seuls 61 % de la consommation. Un conseiller accompagne le restaurateur par téléphone pour l'aider à ouvrir un carnet de bord Énergie et le guider sur la plateforme, avec une inscription qui peut aussi s'opérer en ligne sur www.baisseles-watts.fr. Ce carnet donne la possibilité de consulter des fiches Actions qui listent les écogestes et les investissements utiles. Le gain potentiel est estimé pour chaque fiche.

Par ailleurs, des parcours de formation adaptés à chaque situation et modulables selon les disponibilités, sont proposés avec des séances en présentiel via les réseaux des chambres de commerce et d'industrie et des chambres de métiers et de l'artisanat, ou en distanciel avec la plateforme sous forme de modules e-learning notamment. Tous ont pour objectif de sensibiliser aux enjeux énergétiques de la filière, d'identifier des leviers pour limiter la consommation et d'agir pour réduire la facture. ●



La Maison Bragard applique de plus en plus les codes du prêt-à-porter.

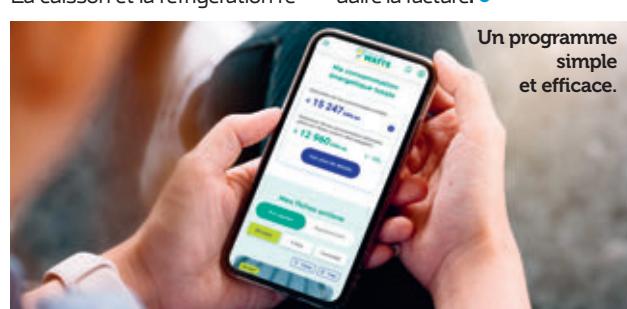
VÊTEMENTS

Double catalogue pour Maison Bragard

Le 12 juin, la Maison Bragard a présenté ses nouveaux catalogues 2023 à la Fondation Paul Bocuse créée en 2004 et dont l'entreprise est d'ailleurs l'un des membres fondateurs. Preuve du lien qui unit les deux entités, Guy Bœuf, président de Bragard, a tenu à rappeler en ouverture de cet événement que « l'histoire a démarré ici ». Deux catalogues ont été présentés. Le catalogue « général » regroupe l'ensemble des produits de la marque tandis que les nouveautés et les produits phares intègrent le catalogue « Les Tendances ». Ils sont disponibles en version digitale sur le site web de l'entreprise.

Bragard a présenté au cours de cette journée plusieurs nouveautés : une gamme écoresponsable nommée Green Label, ●

un site web pour la filiale Émirats arabes unis ou encore 12 nouveautés qui viennent enrichir la gamme Studio B, sortie en 2020. La veste So Lyon, par exemple, a été lancée en collaboration avec le MOF Joseph Viola. Signalons enfin une collection dédiée aux jeunes et futurs diplômés ou l'offre premium et sur mesure dénommée Bragard Couture. ●



Un programme simple et efficace.





FOR
PROFESSIONALS

REDÉCOUVREZ LA GAMME SELEZIONE ORO CHEF LA RÉFÉRENCE DES PROFESSIONNELS



CASARECCE SELEZIONE ORO CHEF - 1KG :

- Conçue pour tous les usages professionnels.
- Optimisée pour la double cuisson, adaptée à la livraison rapide : toujours al dente après 30min.
- Se conserve jusqu'à 48H après la première cuisson.
- Taux de protéines: 14%

Retrouvez notre nouvelle gamme Selezione Oro Chef sur WWW.BARILLAFORPROFESSIONALS.COM

Suggestion de présentation - Visuals non contractuels. Barilla France SAS - Capital : 126 683 296€. Siège social : Immeuble Horizons - 30, cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt, RCS Nanterre n°413 225 356.

Vite !

LAVERIE

Winterhalter réduit la facture

Winterhalter propose une gamme de produits pour faire face à la flambée des prix de l'énergie. Le fabricant allemand a développé plusieurs innovations comme la configuration des buses de lavage qui assure jusqu'à 25 % d'économie d'eau et limite la consommation d'électricité et de produits. Les programmes ECO prolongent le temps de lavage de 50 %, ce qui réduit le volume d'eau de rinçage et le dosage de détergent, et diminue les coûts d'exploitation jusqu'à 15 %.



FROID

Odic ouvre ses portes

Un très bel espace showroom a été créé par Odic pour accueillir ses clients sur son site d'Écuisses (71). L'équipe commerciale bénéficie désormais de ce lieu agréable pour présenter tous ses équipements pour la restauration et la boulangerie-pâtisserie, avec les nouvelles gammes de cellules à chariot, armoires à chariot et le meuble bas Mistral récompensé en janvier par le prix Sirha Innovation Awards.



ACCESOIRES

Peugeot Saveurs règne sur les épices

Peugeot Saveurs poursuit son partenariat avec Olivier Roellinger, entamé il y a 18 ans. Avec la designer Sylvie Amar, la marque reconnue pour son savoir-faire artisanal et Épices Roellinger ont modernisé le moulin historique, avec comme point d'orgue cette année le lancement du nouveau moulin Peugeot X Roellinger Naturel au design affirmé et élégant.

CUISSON

Rational met le cap sur l'énergie



Des équipements qui améliorent la rentabilité en cuisine.

Réduire la consommation d'énergie tout en augmentant la productivité s'inscrit parmi les préoccupations majeures des restaurateurs. Dans un contexte où les frais associés aux denrées alimentaires et aux salaires jouent la hausse, Rational diminue les coûts opérationnels et améliore la rentabilité des cuisines. Avec une technologie avancée, ses systèmes de cuisson économies et respectueux des ressources bénéficient d'une connectivité qui réduit l'utilisation de matières premières, tout en aidant à la réalisation de plats

de qualité. L'intelligence et les caractéristiques techniques du four mixte iCombi Pro engendrent d'importantes économies. La sauteuse multifonction iVario Pro permet de pocher, sauter et frire dans un seul appareil, jusqu'à quatre fois plus vite et en réduisant de 40 % l'énergie par rapport à des appareils de cuisson conventionnels. Pour optimiser les dépenses, les tableaux de bord de suivi de la consommation, disponibles dans ConnectedCooking, identifient, en un clic, les potentiels d'économies à réaliser. ●

OUTDOOR

Vlaemynck mise sur la personnalisation

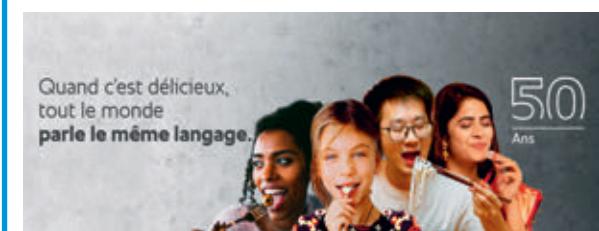
Rachetée par le groupe Fermob il y a dix ans, la marque d'équipement et de mobilier outdoor Vlaemynck (20 M€ de CA en 2022, en croissance) réalise

90 % de son chiffre d'affaires auprès des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Née en 1965, l'enseigne, à l'ADN sobre, neutre et classique, devient



Dans le site de production de Vlaemynck situé à Mâcon, 250 000 m² de tissu sont confectionnés chaque année pour 15 000 parasols, 50 000 coussins et 10 000 housses de bain de soleil.

ANNIVERSAIRE



Un demi-siècle et plus de 2 300 collaborateurs

50 ans, ça se fête ! C'est ce que fait le spécialiste de la préparation thermique des aliments en célébrant cette année son cinquantième anniversaire sous la devise : « Quand c'est délicieux, tout le monde parle le même langage ». À cette occasion, Rational dévoile un spot vidéo, une page web dédiée avec une rétrospective de la marque ainsi que de nombreux contenus sur les réseaux sociaux. À ces activités digitales s'ajoutent des festivités plus locales, organisées par les différentes filiales à destination des employés mais aussi lors des salons professionnels pour les clients et les partenaires. Siegfried Meister a fondé Rational en 1973 avec seulement 18 salariés, l'entreprise compte aujourd'hui plus de 2 300 collaborateurs dans le monde.



Le premier four mixte Rational, construit en 1976.

rapidement la marque iconique des plages privées de la Côte d'Azur équipant les palaces de la Méditerranée. Petit à petit, Vlaemynck s'est aussi fait un nom sur les terrasses de nombreux cafés et restaurants partout en France. Objectif : « Révéler la beauté naturelle des lieux en considérant les terrasses comme des écrins », explique Florence Ferrand, directrice des marques et de la relation client pour le groupe.

Des combinaisons à l'infini

Vlaemynck propose une large gamme de parasols, tables et chaises, fabriqués dans son site de Mâcon. La marque sélectionne pour cela des matières de qualité et de haute résistance, à l'instar du teck ou de la toile Batyline, inventée par le groupe Serge Ferrari, mariant robustesse

et facilité de nettoyage. Il est possible de marier les matières et les produits, les combinaisons de mobilier de terrasse sont infinies et la marque a fait de la personnalisation son fer-de-lance, comme l'explique Baptiste Reybier, directeur général du groupe Fermob depuis 2022 : « Nous proposons aux CHR une personnalisation totale de leur espace extérieur avec un large choix de mobilier et de parasols en termes de coloris et de taille. Nous privilégions un projet d'ameublement global où nous pouvons conseiller notre clientèle. » En effet, autant pour les parasols - une vingtaine de coloris de toiles, différents formats, droits ou inclinables, etc. - que pour le mobilier - de multiples piétements s'adaptent sur autant de plateaux de table - les professionnels n'ont que l'embarras du choix. ●



NOUVEAU !

Ouverture du 1^{er} magasin
CASH & CARRY CHOMETTE

13 rue Maryse Bastié 64600 Anglet



800 m² dédiés aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration
3000 références de produits à découvrir dans votre magasin



CHOMETTE
DEPUIS 1880



Tous vos produits et services 24/7 sur **chomette.com**

Téléchargez l'app RéAPPPro et gagnez du temps

Google Play

App Store

0 825 024 023 (0,15€/min + prix appel)

Découvrez votre nouveau magasin.

Vite !

LOGISTIQUE

Stef réinvente sa communication RH



stef

Le Groupe Stef lance une campagne marque employeur qui met en valeur une marque désirable et un employeur de choix. Elle vient soutenir les ambitieux objectifs de recrutement du groupe, soit 4 000 nouveaux collaborateurs en Europe cette année. Conçue avec l'agence WAT, cette campagne est matérialisée par un parti-pris fort : l'humain avant tout. Elle joue la carte de la proximité et de l'engagement en reflétant la façon dont les collaborateurs exercent leurs métiers et les raisons qui les poussent à faire carrière.

CGF

Les grossistes de France tournés vers l'avenir

Les synergies industrie-commerce étaient notamment à l'honneur lors des tables rondes organisées à l'occasion de l'assemblée générale de la Confédération des grossistes de France (CGF). Cette riche demi-journée du 15 juin, qui s'est clôturée avec la participation d'Olivia Grégoire, ministre déléguée chargée des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, était également l'occasion de fêter les 30 ans de la confédération qui regroupe 30 fédérations représentant 150 000 entreprises, 1 million de salariés, et plus de 900 Md€ de CA à travers toutes les filières de l'économie. Pour Philippe Barbier, son président, la CGF est en ordre de marche et a atteint « l'âge de raison ».

À l'occasion de l'assemblée générale 2023, il s'est notamment félicité de la reconnaissance et de la sanctuarisation juridique du régime grossiste dans le Code du commerce (mars 2023), de la réussite du programme InTerLud, du rôle de la CGF dans la création et au sein du récent Conseil national du commerce, ainsi que de la confiance accordée par Clément Beaune, ministre chargé des Transports, en lui donnant la mission de préfiguration du Comité technique de liaison de la logistique urbaine. Autant de gages qui montrent, d'une part, que le commerce de gros est considéré comme un acteur clé de l'économie, des territoires comme des villes, et, d'autre part, que la CGF, grâce à son

Isabelle Bernet-Denin et Philippe Barbier.



© Robenpics

équipe dirigée par Isabelle Bernet-Denin, a su diversifier ses expertises. Elle devra d'ailleurs encore élargir ses domaines de compétences. Ainsi, pour Philippe Barbier, le sujet de l'environnement sera davantage prégnant dans les années à venir, notamment en ce qui concerne la gestion des déchets. Pour marquer ses 30 ans, la CGF a organisé plusieurs tables rondes, animées par le journaliste Nicolas Rousseau. Celles-ci

ont émaillé l'après-midi afin de réexpliquer et faire réexpliquer par ses fédérations ce qu'elle est et ce qu'elle fait. Six secteurs d'activités ont ainsi été sélectionnés pour montrer les trois dimensions du commerce de gros : la diversité de secteurs qui font finalement tous le même métier, la verticalité du métier de grossiste, qui travaille avec l'amont et l'aval, et, enfin, la territorialité de son activité. ●

resto.zepros.fr

LIVRAISON

Chronofresh accélère avec deux nouveaux hubs

« Notre modèle de croissance va vers la diversification en lien avec nos métiers de transporteur », rappelle Benoit Frette, président de Chronopost, pour expliquer la naissance et le développement de Chronofresh, le service de livraison de produits frais et surgelés. Aujourd'hui, Chronofresh va plus loin et annonce l'inauguration de deux nouveaux entrepôts entièrement dédiés à son activité en Ile-de-France (à Chilly-Mazarin) et en banlieue lyonnaise (à Corbas). Objectif : assurer les transports de plus en plus nombreux de produits frais alimentaires à travers la France. Car Chronofresh, né il y a huit ans pour « rapprocher les producteurs des consommateurs », a fait son chemin.

En 2022, 8,5 millions de colis alimentaires (dont 6 millions en température dirigée pour un chiffre d'affaires total de 120 M€ en 2022) ont été livrés en France, un chiffre en croissance de 23 % par



Le nouvel entrepôt de Chilly-Mazarin entièrement dédié à l'activité de Chronofresh s'étale sur 2700 m².

rapport à 2021. Si 70 % des colis concernent des livraisons aux particuliers (principalement des box-repas Quitoque et HelloFresh ou encore pour Picard), 30 % ont été livrés aux professionnels du foodservice.

11 M€ d'investissement

L'objectif de Chronofresh est d'arriver à 50 % de livraison aux professionnels d'ici à deux ans. Pour suivre la cadence, Chronofresh a mis sur la table 11 M€ d'investissement pour faire naître ces deux nouveaux hubs

(93 agences de la filiale du groupe La Poste sont par ailleurs équipées de chambres froides). À Chilly-Mazarin (Essonne), le nouvel entrepôt parisien dispose de trois zones : un espace dédié à la fabrication de Carboglace et deux espaces aux produits frais et surgelés ainsi que 16 quais de chargement de poids lourds. Au total, plus de 50 collaborateurs y travaillent. Pour une traçabilité totale lors de la livraison, des sondes sont installées dans les caisses isothermes pour suivre en temps réel les colis. ●

PETIT ÉQUIPEMENT

Partenariat Matfer Bourgeat-EpiSaveurs

Distributeur spécialisé de produits d'épicerie, de boissons et de produits d'hygiène et d'entretien en RHD, EpiSaveurs, l'un des réseaux du Groupe Pomona, lance un partenariat avec Matfer Bourgeat, groupe industriel 100 % français, reconnu pour la qualité de ses équipements pour les cuisines et laboratoires professionnels. L'alliance de leurs expertises permet aux clients éligibles d'accéder à plus de 6 000 références de la gamme pro Matfer Bourgeat, alliant petit matériel de cuisine et produits d'arts de la table, disponibles exclusivement via le site www.episaveurs.fr.

EpiSaveurs et Matfer Bourgeat entendent proposer une qualité optimale de service en s'appuyant sur leurs compétences respectives : une gamme de produits étendue et innovante qui répond à tous les

usages et typologies de clients, un service de livraison fiable et rapide, un processus de commande facile ainsi qu'un service après-vente irréprochable. ●

resto.zepros.fr



La nouvelle campagne de communication « Au service de nos chefs » constitue le premier jalon de ce partenariat et met en lumière le métier de cuisinier au cœur de son environnement de travail.

● ● ● ● ●



e-pack
HYGIENE

N°1
de l'HACCP
digitalisée



*Gain de temps,
simplicité et conformité,*

**Exigez ePack Hygiene
dans votre cuisine !**

- ✓ Traçabilité maîtrisée
- ✓ Zéro papier en cuisine !
Solution 100% tactile
- ✓ Gain de temps et conformité
- ✓ Mesures sanitaires renforcées

Profitez d'une
démonstration
gratuite !



Cheffe 1^{er} Nolwenn Corre,
Hostellerie de la Pointe Saint Mathieu



Demandez votre **DÉMONSTRATION GRATUITE** partout en France au : 02 29 62 64 40
www.epack-hygiene.fr



La sélection de la rédaction

Produits, boissons, équipements et services... Chaque mois, la rédaction vous informe des nouveautés qui arrivent sur le marché.

PRODUITS

BOISSONS

ÉQUIPEMENTS & SERVICES

LACTALIS FOODSERVICE

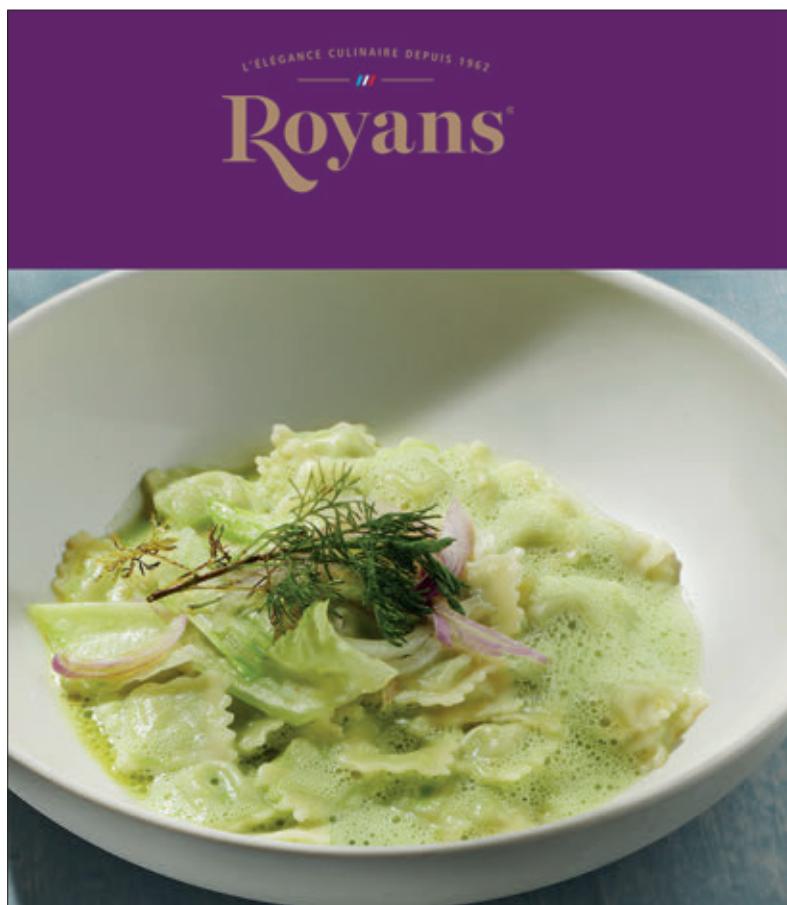
Salakis Professionnel et Société Professionnel

Lactalis Foodservice adapte son offre Salakis et Société pour les professionnels des métiers de bouche en donnant naissance à Salakis Professionnel et à Société Professionnel. Ces deux marques accompagnent les cuisiniers au quotidien de manière à agrémenter leurs créations et à accentuer leur productivité en leur apportant de la praticité à travers des produits de qualité pouvant être cuisinés à chaud ou à froid. Ces produits exclusivement français sont fabriqués dans une fromagerie du village de Roquefort-sur-Soulzon, dans l'Aveyron. Salakis Professionnel se décline en barquette de dés frais de 500 g et en sachet de dés surgelés de 500 g. Société Professionnel se décline en barquette de dés frais de 500 g, en sachet de dés surgelés de 500 g, en sachets de brisures surgelées de 500 g et en pot à cuire de 450 g.



Utilisables
à chaud
comme
à froid.

www.lactalisfoodservice.fr



L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962
Royans®

RETROUVEZ-NOUS SUR WWW.ROYANS-PRO.FR et [f](https://www.facebook.com/royanspro) [@royanspro](https://www.instagram.com/royans_pro)

VANDEMOORTELE

Risso Chanty Premium Spray

La division MCOF de Vandemoortele propose aux professionnels de la restauration le Risso Chanty Premium Spray : une crème fouettée prête à l'emploi, facile et rapide à utiliser. Celle-ci apporte de la gourmandise et décore, en un seul geste, coupes de fruits, glaces, desserts à l'assiette, crêpes, pâtisseries ou boissons chaudes ou froides telles que des milk-shakes, cafés, chocolats viennois et Irish coffee, etc. L'alliance des matières grasses végétales et laitières permet une excellente tenue et une stabilité optimale de la crème fouettée, même à chaud. Bombe sous pression de 700 ml restituant 2 800 ml de crème fouettée.

www.vandemoortele.com/fr-fr

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

L'Incroyable Brownie Pécan Les Belles Envies

L'Incroyable Brownie Pécan signé Les Belles Envies est 100 % gourmand avec un indice glycémique bas (21). Ce brownie a tous les codes d'un classique au bon goût de chocolat, avec un cœur bien moelleux qui contraste avec le croquant des noix de pécan entières. La recette est mieux sucrée, sans sucre blanc ni farine blanche : à la place, du sucre de coco, du maltitol (sucre issu de céréales), et de la farine semi-complète T 80. Présenté dans son flot pack, il est idéal pour la vente à emporter. Poids : 70 g, dim. : 6 x 6 cm. Décongélation : 4 h à 4 °C.



www.compagniedesdesserts.com

TOUS NOS CONSEILS POUR LA CUISSON DES RAVIOLES EN VIDÉO



C'est par ici !



Des ingrédients origine France



LES MAÎTRES VÉGANIERS**Les Croquignolettes**

Présentée sur le Sandwich & Snack Show, cette création des Maîtres Véganiers est une préparation express pour bouchées et galettes végétales. Les Croquignolettes associent des flocons de pommes de terre, de la farine de maïs et des arômes naturels issus d'extraits végétaux de la gamme d'assaisonnement des Maîtres Véganiers, experts engagés dans l'alimentation végétale. Sans gluten, sans sucre ajouté, sans amidon modifié, sans glutamate, la gamme se décline en différents arômes : Bacon & fromage, Accras de morue, Jambon ibérique, Fromage & oignons, Crevette.



www.lesmaitresveganiers.com

MAGNUM**Magnum Double Sunlover et Magnum Double Starchaser**

Deux nouveautés glacées aux associations de saveurs gourmandes chez Magnum. D'une part, Magnum Double Sunlover : glace noix de coco et tourbillon de glace acidulée à la mangue et au fruit de la passion, accompagnée d'une couche de sauce à la mangue et au fruit de la passion et enrobée d'un chocolat blanc craquant parsemé d'éclats de noix de coco croustillants. D'autre part, Magnum Double Starchaser : double tourbillon de glace pop-corn et caramel, enrobé d'une sauce au caramel onctueuse et d'un chocolat au lait craquant parsemé d'éclats croquants de grains de maïs caramélisés.



www.magnumicecream.com/fr

BONNE MAMAN**Yaourt Nature légèrement sucré**

Après le lancement des références Fruits et Yaourt en avril 2022, Bonne Maman propose aujourd'hui une exclusivité foodservice



www.bonne-maman.com

ELLE & VIRE PROFESSIONNEL**Onctueuse**

Onctueuse, la nouvelle crème aux notes de crème fraîche d'Elle & Vire Professionnel, avec seulement 12 % de matière grasse, a tous les atouts d'une crème légère en cuisson. Simple d'utilisation, elle a été pensée pour des usages à chaud comme à froid. En cuisson, pour des sauces minutes nappantes, des sauces stables, qui ne tranchent pas au bain-marie et résistantes aux cuissons au four. À froid, pour des sauces crémeuses ou à dipper onctueuses et gourmandes, et pour toutes les créations sucrées.



www.elle-et-vire.com/fr/fr/pro



Un nouvel emballage
pour le fromage qui fait
fondre vos clients



Une gamme gourmande de fromages râpés,
en blocs ou en tranches pour les Chefs !
à découvrir sur
www.valmartin.com



La sélection de la rédaction

PRESIDENT PROFESSIONNEL

Des utilisations multiples.



Tartimalin

Destiné à tous les professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie, le cream cheese Tartimalin de Président Professionnel - fabriqué à Rennes, au cœur du bassin laitier breton - est un fromage à la crème, gourmand et équilibré, qui aide à l'élaboration de mets sucrés et salés. Grâce à ses facilités d'utilisation et d'incorporation, ce cream cheese permet de réaliser des cheese-cakes à la fraîcheur conservée, d'une excellente tenue et présentant un joli aspect avec une texture lisse et une belle blancheur, que le cheese-cake soit cru ou cuit. L'utilisation de Tartimalin est multiple, allant des canapés classiques au gazpacho crémeux, en passant par la confection de sandwichs, sushis et sauces. 18 % de MG. Elle se fait à chaud ou à froid. En barquette de 1 kg.

www.lactalisfoodservice.fr

AGROAZUR

Olives pour apéritif

Spécialiste de l'olive depuis 30 ans, Agroazur propose 3 références d'olives en seau pour les professionnels de la restauration, pour des offres apéritives de qualité, gourmandes et variées. D'abord, les olives vertes Lucques entières de France en seau de 3 kg ; ensuite, les olives vertes Picholine entières de France en seau de 3 kg et, enfin, un mélange provençal d'olives dénoyautées, en seau de 2,2 kg. Très pratiques, les seaux d'olives Agroazur sont operculés, refermables et se conservent à température ambiante avant ouverture. DLC 9 mois.



www.agroazur.fr

ROUGIÉ

Terrines de canard Côté Bistro



Rougié lance une gamme de 3 terrines baptisée Côté Bistro, accessible pour tous les types de restauration. Les recettes sont à base de canards gras d'origine France de ses 2 bassins de production du Sud-Ouest et de la Vendée. Offrant de très beaux marquants pour un visuel assiette très gourmand, la gamme se compose de la Terrine de Canard Provençale, aux notes ensoleillées de poivrons et de tomates mi-séchées, de la Terrine de Canard Méditerranéenne, au goût fruité d'olives noires, et de la Terrine de Canard Rustique, la terrine de canard traditionnelle aux subtiles notes boisées de magret fumé.

www.rougie.fr

QUALISOL

Graines & Légumineuses de France

Le groupe coopératif Qualisol présente sa nouvelle marque destinée aux professionnels : Graines & Légumineuses de France. Celle-ci couvre une large gamme de supergraines (chia, lin, tournesol...) et de légumes secs (lentilles, pois chiches, pois, féveroles, haricots...) 100 % issus d'une agriculture durable et proposés en sacs de 5 et 25 kg ou en big-bag selon les besoins des clients, notamment ceux de la restauration collective. Facile d'utilisation, la gamme ne nécessite pas de prétrempage et est prête à l'emploi pour des menus végétariens.



www.grainesetlegumineusesdefrance.fr

DALTERFOOD GROUP

Cubes de Parmigiano Reggiano, Spinoro, Pastamore et Pecorino Romano



Les cubes de Parmigiano Reggiano offrent praticité et gain de temps dans la préparation du rituel de l'apéritif à l'italienne. Les cubes de Pecorino Romano, à la saveur intense, fortement aromatique, puissante et salée, sont aussi parfaits pour enrichir les buffets et les apéritifs. S'y ajoutent deux autres fromages à pâte dure, le Spinoro et le Pastamore, fabriqués avec de la présure microbienne et donc également adaptés aux préparations végétariennes. Prêts à l'emploi, les cubes sont pratiques à doser dans toutes les combinaisons.

www.dalterfood.com

SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE

Feta AOP Islos

Pour ses fromages grecs Islos, Savencia a sélectionné un producteur situé dans la région montagneuse de l'Épire, en Grèce, berceau de la production de feta. Composée à 70 % de lait de brebis et à 30 % de lait de chèvre, collectés et transformés en Grèce, la feta Islos respecte un cahier des charges strict. Elle est fabriquée uniquement dans les régions spécifiques de son appellation d'origine, ce qui lui garantit son label AOP. Elle est proposée sous deux formats fonctionnels et prêts à l'emploi : des cubes en saumure, en seau de 900 g (poids net égoutté), et des tranches en saumure, en seau de 1 kg (poids net égoutté).



www.savencia-fd-foodservice.com

LESIEUR PROFESSIONNEL

Mignonettes Puget



www.lesieur-professionnel.fr



TRAITEUR DE PARIS

Gaufre de Pommes de terre

Traiteur de Paris propose une gaufre de pommes de terre facile et rapide à remettre en œuvre. Cette création originale inspire de multiples recettes en cuisine. Elle offre une texture extérieure légère et croustillante associée à un cœur fondant d'écrasé de pommes de terre. Très pratique, elle se réchauffe en 20 minutes au four sans décongélation préalable et sans ajout de matières grasses. Sa composition est simple : des pommes de terre françaises (40 %), du lait français, de l'Emmental français et des œufs frais entiers. L'ensemble est assaisonné avec des oignons, de la ciboulette, une pincée de sel et de poivre.



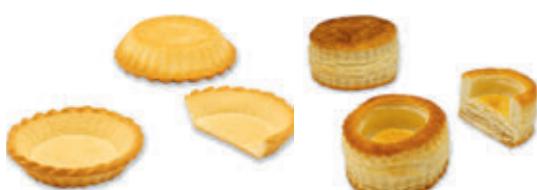
www.traiteurdeparis.fr

ST MICHEL PROFESSIONNEL

Deux références bio Jean Ducourtieux

Afin de répondre aux besoins des professionnels de la restauration collective, St Michel Professionnel dévoile une gamme bio Jean Ducourtieux fortés de 2 références inédites sur le marché dans la catégorie. D'une part, la Tartelette sablée (Ø 8,5 cm), simple à agrémenter en version froide ou chaude pour des desserts gourmands avec des fruits, une mousse, une crème... D'autre part,

la Bouchée feuilletée (Ø 76 mm), une base idéale pour des mets comme les entrées et plats salés, et même un dessert.



www.stmichelpro.fr

BONDUELLE

Nouvelle gamme snacking

Bonduelle propose 4 recettes pour une pause repas gourmande et originale. Ces nouveautés entendent surprendre par leurs saveurs, leurs couleurs et leurs mélanges de textures, à la fois fondantes et croquantes. Elles se déclinent en 2 sautes froides, prêtes à déguster (Salade de pâtes, légumes & poulet rôti, crème parmesan & tomates ; Salade de riz, concombre & saumon crème coco & patate douce), et 2 plats chauds, à réchauffer au micro-ondes dans leur barquette recyclable (Blé crémeux & petits légumes, gorgonzola AOP ; Pâtes, légumes grillés & thon piquant, Emmental).



www.bonduelle.fr

GEORGES COLIN

Mélange Ceviche

Le mélange Ceviche de Georges Colin est un assemblage équilibré aux notes acidulées de citron et de coriandre, le tout agrémenté de poivron rouge, d'ail, de curcuma et de gingembre pour donner du pep aux spécialités à base de poisson cru. Comme pour tous les assemblages de la marque, les ingrédients sont soigneusement sélectionnés, en valorisant et respectant les filières traditionnelles locales. La recette de ce mélange est élaborée en Alsace (Mittelhausen, 67) : les ingrédients y sont nettoyés, assemblés, préparés et expédiés.

www.georgescolin.com

CAULI WINGS

UNE ALTERNATIVE À BASE
DE LÉGUMES DE
NOS CHIK'N® WINGS



SALOMON
FoodWorld

Impulses. Success. Emotions.

NOS NOUVELLES WINGS POUR VOTRE MENU !

- Des wings véganes au chou-fleur
- Juteuses, épicées, croquantes
- En garniture, à dipper et à partager



DÉCOUVREZ
MAINTENANT !

0 805 119 488



La sélection de la rédaction

MAISON FERRAND



La Poche

La Maison Ferrand adopte La Poche, un nouveau conditionnement pour le gin Citadelle et les deux rhums de Plantation, Plantation Rum Original Dark et Plantation Rum 3 Stars respectueux de l'environnement et du monde du CHR. Permettant de conserver toute la richesse aromatique des spiritueux, cette poche souple, légère et recyclable offre une contenance de 2,8 litres, soit un volume équivalent à quatre bouteilles, pour un poids 16 à 17 fois inférieur. Cette nouvelle démarche, qui limite fortement le poids et le volume transportés, se traduit par un impact positif immédiat sur l'empreinte carbone des activités du Château de Bonbonnet, en divisant par 7 le nombre de camions nécessaires à la livraison de sa clientèle, exclusivement du réseau CHR.

www.maisonferrand.com

DOMAINE BRAZILIER

Tradition Blanc 2022

Ce coteaux-du-vendômois Tradition Blanc 2022, premier millésime bio du Domaine Brazilier, est issu de baies de chenin qui lui donnent sa robe dorée. La vendange est récoltée à son maximum de maturité, les jus sont élevés en cuve, ce qui lui procure une grande rondeur et un fruité intense en bouche avec quelques notes épicées. L'aromatique évolue sur des fleurs blanches ainsi que de juteuses notes de pêche blanche, poire bien mûre, abricot. Une belle fraîcheur se dégage également de cette cuvée à proposer à l'apéritif, sur des poissons de rivière, un fromage de chèvre.

www.domaine-brazilier.fr



CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE

Prestige Rosé et Blanc 2022

Ces deux cuvées Prestige reflètent toute la finesse et l'élégance des vins de Provence et le savoir-faire d'un château d'excellence. Issu à 96 % de rolle, 2 % d'ugni blanc et 2 % de séminon, Prestige Blanc révèle en bouche une belle ampleur avec une attaque fraîche et précise. Avec sa robe rose clair, Prestige Rosé donne un côté intense et expressif à un assemblage 55 % de cinsault, 40 % de grenache et 5 % de syrah, dans une superbe minéralité.



www.sainte-roseline.com

LEMONAID & CHARITEA

ChariTea Mint sugar free

Dernière venue de la famille Lemonaid & Charitea (4 limonades et 6 thés glacés), le ChariTea Mint Sugar Free est 100 % bio, sans sucre, naturel et équitable. Cette boisson rafraîchissante reverse un montant fixe de 5 centimes à la Fondation Lemonaid & ChariTea qui soutient des projets sociaux et durables dans les pays producteurs de matières premières. ChariTea Mint sugar free est une infusion glacée à la menthe bio et aux fruits de la passion, sans sucre.

www.charitea.fr



CHÂTEAU FRANC MAYNE

Saint-Émilion Grand Cru Classé bio 2022

2022, premier millésime certifié bio (Certification AB) au Château Franc Mayne ! Pour marquer d'un symbole cette cuvée, l'étiquette s'est habillée de vert. Toujours imprimée en taille-douce, comme un clin d'œil à l'activité du propriétaire dans l'industrie fiduciaire, elle apparaîtra sur les bouteilles du millésime 2022 pour l'ensemble de la récolte, bouteilles comme grands flacons (magnum, double-magnum...). Le millésime 2022 de ce Saint-Émilion Grand Cru Classé est disponible en vente primeur sur le site internet du Château Franc Mayne : 36 € TTC la bouteille et 75 € TTC le magnum.



www.chateaufrancmayne.com

MÉ-MÉ

Mé-Mé Vitalisante

Mé-Mé, la marque innovante de thés froids qui remplace l'eau par des sèves d'arbre, vient de lancer sa nouvelle recette : Mé-Mé Vitalisante, thé vert matcha infusé dans la sève de bouleau à la pêche blanche. Le sucre raffiné est ici substitué par du moût de raisin d'Ardeche. Mé-Mé Vitalisante est riche en vitamines et minéraux grâce à ses superingrédients. Outre son emballage 100 % recyclable en carton avec le bouchon en canne à sucre, Mé-Mé s'est associé à la street artiste engagée Léona Rose pour imaginer un décor d'emballage. Brique de 330 ml.



www.boissons-meme.com

TAITTINGER

Comtes de Champagne Grands Crus Rosé - 2011

Ce champagne est composé de 40 % des Grands Crus de chardonnay des plus prestigieux terroirs de la Côte des Blancs, et de 60 % de pinot noir, issu des Grands Crus de la Montagne de Reims. Dans l'assemblage sont incorporés 14 % de pinot de Bouzy vinifiés en rouge, dont la macération préfermentaire assez longue apporte une belle structure tannique, aux arômes de fruits rouges et noirs. Avant d'entrer dans la lumière, le Comtes Rosé 2011 aura passé un séjour de plus de 12 ans au cœur des crayères gallo-romaines de Saint-Nicaise. Un apéritif d'exception et un champagne de grande gastronomie.



© Jean-Baize Hall

www.taittinger.com



#livraison

METRO S'ENGAGE

À VOUS PROPOSER UN SERVICE
DE COMMANDE ET DE LIVRAISON EFFICACE.
RENSEIGNEZ-VOUS DÈS MAINTENANT
AUPRÈS DES CONSEILLERS
OU EN CONTACTANT LE

0 825 09 09 09

Service 0,15 € / min
+ prix appel

METRO.fr
@METRO
f
y
t
g



ASAHI

Asahi Super Dry 0.0 %

Asahi Super Dry, première bière japonaise, s'adapte aux nouvelles tendances de consommation avec la création d'une bière sans alcool : Asahi Super Dry 0.0 %. Conservant le style Asahi, Asahi Super Dry 0.0 % délivre la même fraîcheur que la bière n°1 au Japon, au goût sec et vif mais sans alcool. Asahi Super Dry 0.0 % est brassée avec les mêmes ingrédients qu'Asahi Super Dry : des houblons aux arômes délicats, de la levure japonaise sélectionnée avec soin et de l'orge de printemps à deux rangs. La bière est ensuite fermentée pour développer l'arôme et le profil organoleptique d'Asahi Super Dry. Enfin, l'alcool est retiré dans une cuve de désalcoolisation avant d'ajouter les saveurs naturelles de Super Dry afin de délivrer la même expérience sensorielle et gustative.



www.asahibeer.fr

BEAUMONT DES CRAYÈRES

Champagne Collection Privée 2009

Beaumont des Crayères révèle un des plus beaux fleurons de sa Collection Privée. Après un vieillissement de 14 ans, cette rare cuvée éditée à 5 000 exemplaires est destinée aux prestigieuses caves des restaurants et hôtels. Collection Privée est un champagne brut nature (dosage 0 g/L), cœur de cuvée du millésime 2009, né de l'assemblage du chardonnay (70 %) et du pinot noir (30 %). Sa robe or doré, lumineuse, à la bulle très fine et abondante présente un nez subtil et complexe avec une belle longueur dans ses notes de fleur d'oranger et de pain d'épice, à la fois beurrées et briochées. Si son attaque s'avère vive et gourmande, sur les arômes de pain d'épices et de brioche, elle laisse une belle longueur et une certaine finesse en fin de bouche. Avec un filet mignon en croûte de pistache et parmesan.



www.champagne-beaumont.com

DOMAINE BRUSSET

Cairanne Les Travers Blanc

Ce cairanne du Domaine Brusset est issu de vignes de 30 ans et d'un assemblage de cépages clairette, grenache blanc, roussanne, viognier. À la dégustation, sa robe est très claire et brillante, avec quelques reflets verts. Le nez offre des arômes avec une prédominance orale (aubépine), nuancée par des parfums de fruits exotiques et abricot, puis vanille. La bouche présente une attaque ronde et fruitée, avec un final gras et charnu. Ce vin sec et souple accompagnera idéalement des huîtres et des coquillages, des poissons et des viandes blanches.

www.domainebrusset.fr



DOMAINE TARIQUET

Classic 2022

Nouvel assemblage et nouvel habillage pour Classic, le vin blanc sec historique et emblématique du Domaine Tariquet. Un assemblage de 6 cépages (au lieu de 4) est ainsi dévoilé avec le lancement du millésime 2022 : le gros manseng sec devient désormais majoritaire (32 %), l'ugni blanc conserve une place de choix (25 %), suivi par le colombard (20 %) et le sauvignon (15 %). Le chardonnay (5 %) et le chenin (3 %) s'invitent dans l'assemblage final et lui apportent une typicité et une originalité inédites. Le Classic 2022 révèle ainsi plus de finesse, de complexité et de potentiel aromatique. Le nouvel habillage, quant à lui, offre une présentation plus élégante et premium, avec une mise en avant des engagements environnementaux et sociétaux.



www.tariquet.com

PHILIPPE PACALET

Moulin à Vent 2018

Ce Moulin à Vent, en culture durable et dans le respect de l'environnement, est constitué de 3 Climats « Les Roches », « Les Amandilliers » et « La Grande Charrière ». À la dégustation, le vin se révèle charnu, dense, et d'une belle couleur rouge carmin. Le nez est floral (roses) et fruité (pêches de vigne) avec des notes de réglisse. Ce vin à forte personnalité présente des saveurs complexes, tout en finesse et harmonie. Son palais frais et subtilement structuré est profond et élégant. Appréciable dès maintenant mais taillé pour la garde.



www.philippe-pacalet.com/fr

WAKAZE - GALLIA



www.wakaze-sake.com/fr et www.gallia-paris.com

Houboron Saké et Kojitation

La marque de saké français Wakaze et la brasserie française Gallia s'associent pour créer deux flacons en édition limitée : Le Houboron Saké de Wakaze et La Kojitation de Gallia. Houboron Saké est élaboré avec du houblon issu de la fameuse East IPA de Gallia et se doit d'être consommé frais, comme une bière. Kojitation de Gallia, à partir de riz de koji blanc incorporé dans un moût de bière d'orge et de blé. C'est une bière au caractère et à l'acidité singulière qui rappelle le goût sec et effervescent d'un champagne.

SPRITE

Sprite nouvelle formule

Depuis le mois de mai, Sprite (groupe Coca-Cola) dévoile un nouveau goût et un nouveau look sur l'ensemble de ses références avec sa campagne « Quand ça chauffe, reste frais ». Le goût, toujours unique avec ses arômes naturels de citron et citron vert, est disponible avec ou sans sucre. Par ailleurs, Sprite rhabille sa bouteille transparente d'un logo plus lisible et d'un graphisme minimaliste pour un look 100 % frais et épuré. De plus, depuis le début d'année, Sprite va encore plus loin avec un nouveau modèle de bouchon attaché.



www.coca-cola-france.fr

VEDRENNE

Sirop saveur cannelle

Pour cet automne, de nouvelles épices viennent rejoindre la gamme des 45 sirops Vedrenne. Le sirop saveur cannelle, sans colorant, présente une couleur or, avec un nez révélant de belles notes poivrées et épicées, et un goût relevé de cannelle. Il pourra agrémenter un cocktail froid, une boisson chaude (café, thé, chocolat, latte) ou alors être employé comme touche culinaire pour un nappage ou exhausteur de goût. Disponible en format 100 cl.



www.vedrenne.fr





Salon leader européen des équipements de l'hôtellerie de plein air

44^e
édition

7, 8 & 9 NOVEMBRE 2023

MONTPELLIER
PARC DES EXPOSITIONS



Le Hall B1 est
destiné aux
équipements
de restauration

9% des
exposants sont
des professionnels
du secteur CHR

14% des
gestionnaires
de camping
souhaitent
investir dans des
équipements de
restauration



À noter dans vos agendas :
5, 6 & 7 Novembre 2024

WWW.SALONSETT.COM

ORGANISÉ PAR



EN PARTENARIAT AVEC





La sélection de la rédaction

LACARAF

Dispositif de mise en température



Livraison
à partir
de décembre
2023.

Créée par Anthony Boule, ingénieur et amateur de vin, et le sommelier Alexandre Martorana, et designée par Sacha Lalic, Lacaraf a été imaginée pour que chaque vin (rouge, blanc, pétillant et même spiritueux) puisse atteindre son meilleur pic d'expression, à une température précise et ainsi divulguer son véritable caractère. Mix de design et de technologie, cet équipement se compose d'un décanteur en verre qui repose sur un socle et se recharge sur secteur. Dans cette base est intégrée une architecture thermique innovante permettant d'amener un vin au degré près, en seulement 10 minutes et de le conserver à la température choisie à table pendant toute la durée de dégustation quelle que soit la température environnante. Disponible en précommande.

www.lacaraf.com

KRAMPOUZ

Plancha pro inox grand modèle

Dans le giron du Groupe Seb depuis 2020, le concepteur et fabricant breton d'équipements de cuisson Krampouz propose une plancha électrique grand modèle avec une plaque 100 % inox. D'une puissance de 3600 W et équipée de deux thermostats réglables jusqu'à 300 °C, elle monte très vite en température pour une cuisson rapide et précise des aliments.



www.krampouz.com - www.groupe-seb.com/fr

SIMONELLI GROUP

Machine à café Appia Life Timer

Nuova Simonelli élargit sa gamme Appia Life avec ce nouveau modèle Timer. Ces machines à café, réputées pour leur simplicité d'utilisation, leur fiabilité et leur consommation d'énergie réduite, offrent désormais un écran TFT pour un contrôle précis du temps de distribution. Ce concentré de technologie garantit un gain de temps et une qualité constante pour servir d'excellentes boissons tout en privilégiant la durabilité.



www.nuovasimonelli.com

AMBASSADE DE BOURGOGNE

Four électrique CFE 706 CT

Le fonctionnement de ce four à convection forcée se caractérise par une circulation d'air chaud, produite à l'intérieur par une turbine entourée d'éléments chauffants. Cette technique de cuisson présente de nombreux avantages comme la rapidité de montée en température, une économie d'énergie par rapport à un four statique et l'homogénéité des cuissous sur plusieurs niveaux. Pratique, il est doté d'une porte à hublot double verre.

www.ambassade-de-bourgogne.com



SAMMIC

Combi CK-24V

Ce combiné 2 en 1 coupe-légumes compact et cuve cutter bénéficie d'un moteur brushless puissant et efficace. Son système exclusif Force Control System garantit un résultat uniforme et de qualité. L'appareil assure une coupe parfaite par sa conception et un ajustement de grande précision de la machine et des disques. Le mode cutter donne la possibilité de la programmer et de proposer un rendement important grâce à ses racleurs latéraux et axe haut.



www.sammic.fr

SMEG FOOD SERVICE

Lave-vaisselle HTY625D



Smeg Food Service a développé un lave-vaisselle à capot performant et robuste avec une durabilité indéniable. Entièrement conçue en acier inox AISI 304, sa structure constitue un gage de solidité et de résistance à toute épreuve. Simple et intuitive, l'interface du bandeau de commandes facilite son utilisation et permet de gérer et afficher les différents programmes de lavage, les températures et les diagnostics.

www.smegfoodservice.com/fr

ACFRI

Cellule AR400-P950

Acfri présente une nouvelle cellule de forte capacité dans la gamme standard pour réaliser tous types de cycles, refroidissement rapide, surgélation, décongélation, raidissement et croûtage. Sa porte a été spécialement élargie à 950 mm, pour charger deux chariots de four GN 2/1. Cette cellule est livrée entièrement montée, mais reste démontable. Son bloc d'évaporation ventilation est protégé dans un caisson de carrosserie.



www.acfri.com



LUSINI

Chaise Estilo

Estilo est une chaise d'extérieur avec accoudoirs qui revisite le style bistrot. Elle est dotée d'une structure en aluminium peint par poudrage, avec un effet bois très réaliste. L'assise et le dossier sont confectionnés en tissage synthétique très confortable décliné en 4 coloris (gris, vert, bleu, rouge). Cette chaise est parfaitement résistante aux intempéries et aux UV. Elle est légère, empilable et très facile d'entretien.



www.lusini.com

ALPHAFORM

Caissipack Reuse

Alphaform complète sa gamme réutilisable et lance une barquette micro-ondable de 500 ml, baptisée Caissipack Reuse. Cette barquette sans noir de carbone est détectable en centre de tri et recyclable dans la filière PP. Elle supporte jusqu'à 125 passages au lave-vaisselle (NF EN 12875-1) et elle est produite à Beausembant, au siège d'Alphaform, dans la Drôme (26). Caissipack Reuse se décline en 4 formats : 370, 500 (2 compartiments), 750 et 1000 ml. Contenant idéal pour la finger food et la street food, Caissipack Reuse dispose d'un compartiment à sauce intégré.

www.groupeguillin.fr/alphaform

SOLIA

Couverts et étuis

Solia propose aux professionnels de la restauration une gamme de couverts réalisée en pulpe de canne, biosourcée et compostable. De qualité lisse sur les deux faces, ces couverts sont à la fois légers et résistants. Cette nouveauté vient compléter l'offre d'alternatives au plastique déjà présente au catalogue Solia : bois, bambou, inox. Afin de garantir l'hygiène en toutes circonstances et assurer une présentation soignée des couverts, Solia propose en complément des étuis personnalisables en lin, papier ou carton recyclable.



www.solia.fr

LUSINI

Service en porcelaine

Irisia est un service en porcelaine qui se distingue par un motif captivant rehaussé d'un bleu lumineux. Celui-ci est réalisé en impression numérique. Ce service se décline en assiettes rondes plates ou creuses, en assiettes à la forme organique et en coupelles et assiettes/plats rectangulaires. Utilisé en total look ou en association avec des éléments de vaisselle blancs ou colorés, il permet de créer des tables contemporaines qui offrent le plaisir des yeux avant celui des papilles. Le service Irisia passe au lave-vaisselle et au micro-ondes.

www.lusini.com



L'ASSAISONNEMENT QUI BOOSTE LES GOÛTS !



BONNET-THIRODE

**Cellule à chariot
IXPOD CO 80 663
ED SG**

D'une capacité de 80 kg, cette cellule de refroidissement rapide de fabrication française est destinée à recevoir un chariot GN1/1. Sa technologie lui permet de passer de +63 °C à +10 °C en moins de 90 minutes. La régulation électronique à façade lisse comprend trois touches capacitatives pour effectuer des cycles de refroidissement, surgélation et dégivrage. Un bouton HACCP donne le temps de cycle écoulé et une estimation du temps restant.

www.bonnet-thirode.fr

OH CINQ SENS

**Verrine de cuisson
Alpha**

Oh Cinq Sens apporte un souffle nouveau à la cuisson avec cet appareil de table unique au monde. Brevetée et développée par la marque, cette verrine réalise en quelques minutes seulement, la cuisson parfaite des aliments avec des recettes salées ou sucrées. Le principe consiste à disposer les ingrédients directement dans la verrine, de remplir le réservoir de la quantité nécessaire du gel de cuisson Alpha, puis d'approcher une flamme pour déclencher la cuisson qui conjugue simplicité, spectacle et qualité.



www.ohcinqsens.fr

MIELE



www.miele.fr

Lave-vaisselle PFD 401

Ce nouveau lave-vaisselle professionnel Miele se distingue par ses programmes adaptés aux CHR, notamment avec un cycle rapide de 5 mn. Avec une eau renouvelée, il présente des performances remarquables. Avec une capacité de nettoyage maximale de 1456 assiettes ou 24 paniers par heure. Le rinçage flexible des deux paniers par cycle s'accompagne d'un grand confort d'utilisation grâce à un écran tactile M Touch Basic.

NOGENT 3 ÉTOILES

Couteau japonais Santoku

Avec son design japonais, ce nouveau couteau d'office réunit esthétique et praticité. Fabriqué en France, il constitue l'outil parfait pour couper, hacher et émincer viandes, poissons et légumes. Sa lame concue en acier inoxydable de 11 cm prolonge un manche disponible en trois finitions : bois de charme teinté merisier, merisier teinté noir et hêtre.



www.nogent3etoiles.com

FERMOB

Version cuir

Fermob s'invite dans les intérieurs avec des produits signatures en version cuir. L'entreprise s'est rapprochée de la Manufacture Childéric, un artisan sellier basé dans la Loire qui confectionne des selles pour les cavaliers du monde entier. La chaise Bistro, le fauteuil et le repose-pieds Surprising se parent ainsi de cuir pleine fleur, teinté dans la masse. Celui-ci leur offre une qualité de finition élégante, une haute résistance aux griffures, comme une belle homogénéité visuelle avec des couleurs profondes et nuancées.

www.fermob.com

LUSINI

Verres Superglas

Superglas est une série de verres à facettes fabriqués en plastique Ecozen, garanti sans bisphénol A et aussi transparent que le verre. Ils sont adaptés aux lieux recevant du public où l'utilisation du verre est interdite. Ces verres au pouvoir isolant 4 fois supérieur au verre classique résistent aux chocs, sont recyclables et passent au lave-vaisselle jusqu'à 70 °C. La série Superglas est déclinée en gobelets, gobelets tumbler, verres à vin, verres à digestif, verres à Martini et flûtes à champagne. Ils sont personnalisables.

www.lusini.com



SOLIA

Les assiettes Ninfea

La gamme Ninfea de Solia se compose de 5 assiettes rondes à fond plat au rebord de 20 mm leur permettant d'accueillir de grandes capacités. Les 4 références standards disposent toutes d'un couvercle plat transparent et empilable afin de sécuriser leur transport lors de la livraison. Ces assiettes sont conçues en pulpe de canne, un matériau biosourcé, compostable et réchauffable aux fours à micro-ondes et traditionnel résistant à -18 °C et +120 °C. Les couvercles, quant à eux, sont en RPET (fabriqué en France, 80 % recyclé et recyclable) ou en PET recyclable.

www.solia.fr

TESTO FRANCE

Testo 110

Le thermomètre compact et connecté Testo 110 garantit des mesures simples, rapides et extrêmement fiables de la température dans toutes les tâches quotidiennes des opérateurs : cuisson, refroidissement, transport et stockage des aliments. Il agit comme un thermomètre de précision lorsqu'il est raccordé aux sondes de température analogiques CTN ou aux sondes numériques Pt100 (en option) et qu'il est connecté à l'application Testo Smart sur smartphone ou tablette. Utilisé avec les sondes numériques Pt100, il peut également faire office de thermomètre étalon.



www.testo.com/fr



20^{ème} édition



SERBOTEL

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie,
de l'Hôtellerie & de la Restauration.

PARC DES EXPOSITIONS • NANTES
22-25 OCTOBRE 2023

Editez gratuitement* votre badge visiteur
avant le salon sur www.serbotel.com avec le code :

ZER

*BADGE GRATUIT SUR INTERNET AVANT LE SALON. ENTRÉE PAYANTE SUR PLACE.

Suivez-nous sur #serbotel2023



JOB DATING

Metro France : l'emploi avant tout !



Didier Chenet (à g.) et Pascal Peltier.

Le 5 juin, la Halle Metro de Paris-La Chapelle se transformait en un espace géant de job dating. Après leurs

achats, les clients professionnels de l'entrepôt étaient invités à rencontrer une soixantaine de demandeurs d'emploi inscrits sur

le site de Pôle Emploi préalablement contactés par l'organisme. Car le manque de personnel est toujours un fléau pour les métiers de la restauration : trois cent mille emplois seraient à pourvoir dans le secteur des CHR selon Didier Chenet, président du GHR. « *Le Covid a mis à mis en exergue des attentes différentes de la part de la jeune génération qui ne veut plus sacrifier sa vie de famille pour sa vie professionnelle. Notre difficulté est de trouver une réponse à cette problématique* », tente-t-il d'expliquer avant de mettre en garde : « *Il faudra peut-être s'ha-*

bituer à ce que les restaurants soient fermés certains jours et à mettre systématiquement deux équipes en place. » « *Il faut rendre le secteur plus attractif, notamment par l'augmentation des salaires, et développer de nouveaux outils comme le CV numérique* », complète, quant à lui, Franck Chaumès, à la tête de la branche restauration de l'Umnih. Pour faciliter les rencontres entre les demandeurs d'emploi et les chefs d'entreprise, c'est la deuxième fois que Metro France organise l'événement baptisé Place à l'emploi.

Depuis l'an dernier, 3500 offres ont été proposées auprès de 2 000 professionnels. Pour Pascal Peltier, directeur général de Metro France, le dispositif permet d'asseoir la réputation de l'entreprise. « *Nous ne sommes pas qu'un fournisseur, nous voulons être un véritable partenaire de nos clients.* » Un événement qui promeut l'emploi local selon l'adjointe au maire du 18^e arrondissement, Carine Rolland. « *Ce dispositif est un vrai partenariat entre Metro et le 18^e arrondissement de Paris afin de débloquer l'emploi local* », a déclaré l'élu. ●

Vite !

RECRUTEMENT

Pôle Emploi avec Louvre Hotels Group

Louvre Hotels Group et ses marques (dont Campanile, Kyriad, Première Classe, Golden Tulip) ont signé une convention de partenariat national avec Pôle Emploi. Objectif : œuvrer ensemble en faveur du retour à l'emploi des inscrits à l'organisme, renforcer l'attractivité des métiers du secteur de l'hôtellerie-restauration et répondre aux besoins en recrutements du groupe à travers la France.

ARTS CULINAIRES

Partenariat transatlantique

École Ducasse et Auguste Escoffier School of Culinary Arts (Escoffier) ont annoncé au printemps la création, en partenariat, d'un nouveau programme académique. Celui-ci est destiné aux étudiants d'Escoffier (États-Unis) qui souhaitent compléter leur cursus en arts culinaires par un programme d'études immersif à l'étranger, sur le campus École Ducasse en France.

FIN DE CARRIÈRE DES SÉNIORS Quel avenir ?

Selon le Centre d'études et de recherches sur les qualifications (Céreq Bref n° 443), 70 % des séniors souhaitent encore évoluer professionnellement avant leur retraite, seulement 30 % des salariés séniors « attendent » sereinement la retraite.

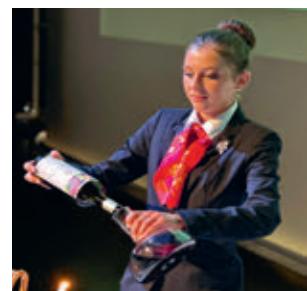
TALENTS

Marie Wodecki, meilleure jeune sommelière de France 2023

L'Union de la sommellerie française (UDSF) a couronné Marie Wodecki, du titre de meilleure jeune sommelière de France 2023. Dix candidats ont disputé les phases finales du concours, les 11 et 12 juin, dans la commune de Biguglia en Corse. Les 10 demi-finalistes se sont affrontés à huis clos le 11 juin via des épreuves techniques et théoriques. Trois candi-

dats étaient en finale le lundi matin sur scène. Ce concours récompense tous les deux ans un jeune sommelier de moins de 26 ans et met à l'honneur les jeunes talents de la sommellerie française en leur permettant de s'affronter lors d'épreuves mettant en lumière l'excellence et le savoir-faire de leur profession. Passionnée depuis le plus jeune âge par la gas-

tronomie, Marie Wodecki décide rapidement de s'orienter dans le domaine de la restauration en effectuant un Bachelor restauration et entrepreneuriat option pâtisserie au sein de l'École Ferrandi. C'est à travers un stage en Alsace, au restaurant Jean-Yves Schillinger, qu'elle découvre l'univers du vin. Après un passage au restaurant Yoann Conte à Annecy



comme chef de partie pâtisserie, elle se réoriente en tant que sommelière. Aujourd'hui, elle souhaite transmettre aux dégustateurs les histoires des vins et des femmes et hommes qui ont contribué à leur création. ●

ASSOCIATION

Le CDRE Ile-de-France tient son cocktail

Accueillis par Thierry Pecorella, directeur général, et Wesley Coopman, directeur de la restauration de l'hôtel Bowmann à Paris, le Club des directeurs de la restauration et d'exploitation (CDRE) Ile-de-France a réuni plus d'une cinquantaine d'invités pour sa soirée de printemps, le 1^{er} juin. Membres et partenaires de l'association, ainsi que journalistes, ont donc pu se retrouver, échanger, et rencontrer les nouveaux adhérents autour d'un convivial cocktail dînatoire. Les écoles hôtelières ont été réceptives et se sont montrées prêtes à s'investir pour le Trophée 2024 en mettant à l'honneur leurs jeunes talents et professeurs ré-



férents (lycée Albert-de-Mun, lycée Jean-Drouant et lycée hôtelier Guillaume-Tirel tous les trois à Paris mais également l'École Ferrières, Ferrières-en-Brie, Université Gustave-Eiffel, Champs-sur-Marne, et Utac Marne-la-Vallée – Emerainville). Jérôme Bourdais, président régional CDRE Ile-de-France, en a profité pour les remercier d'avoir aussi répondu à l'invitation, et ce malgré une activité importante et des responsabilités de plus en plus exigeantes dans leur établissement.

« *La présence de nouveaux profils apportant des idées novatrices et influences dans les discussions et projections est primordiale et mise à l'honneur au sein du Club* », com-

mente le CDRE. Parmi les priorités du Club, le trophée 2024 dont le lieu et la date seront révélés une prochaine fois.

Nouveaux membres du CDRE en Ile-de-France...

Thierry Voisin, directeur d'exploitation - Domaine de Fremigny (Bouray-sur-Juine, 91) ; Pierre-Hadrien Helbecque, di-

recteur de la restauration - Hôtel de Crillon - A Rosewood Hotel (Paris 8^e) ; Wesley Coopman, directeur de la restauration - Hôtel Bowmann (Paris 8^e) ; Vincent Girault, directeur de la restauration - Hôtel Raphaël et Hôtel Majestic (Paris 16^e) ; Adrien Audibert, directeur de la restauration - Hôtel de Berri Champs-Élysées (Paris 8^e). ●



PAR... CYRIL MOURET, CHEF DE CUISINE

Bouillon thaï coco crevettes épice

Pour 4 personnes

Ingédients

- 16 crevettes crues 50/70 • 200 g de cabillaud ou de merlu cuit et émincé • 40 cl de fumet de poisson • 20 cl de lait de coco • 1 c à s de pâte de curry au gingembre • 1 c à c de pâte de curry rouge thaï • 1 carotte taillée en lamelles d'environ 50 x 5 x 2 mm • 100 g de brocoli râpé ou mixé (pour obtenir une « semoule ») • 100 g d'oignon finement émincé • 10 g d'huile d'olive, coriandre fraîche



Déroulé

- Décortiquer les crevettes en gardant la queue, les inciser sur le dos et enlever l'intestin. • Dans une casserole à fond épais, ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire suer l'oignon 2 à 3 minutes sans coloration. • Ajouter les deux pâtes de curry, le brocoli râpé et laisser suer 1 minute en remuant. • Ajouter le fumet de poisson filtré puis le lait de coco, laisser cuire à frémissement 2 à 3 minutes. • Ajouter le cabillaud, les crevettes, les lamelles de carotte et une cuillère à soupe de coriandre hachée, laisser cuire à frémissement 2 à 3 minutes. • Dresser en ajoutant quelques feuilles de coriandre.

FoodDesign- FoodDesign - stratégie de marque-design global-food concepts. 25, rue Coquillière, 75001 Paris. Tél. : 01 40 26 90 52
www.fooddesign.pro

PAR... ISSAM AYARI, CHEF DE CUISINE

Vitello Tonnato aux agrumes

Pour 4 personnes

Noix de veau

- Veau • 1,2 kg • Zeste d'orange • Sel • Poivre

Crème de thon

- 20 g d'anchois • 20 g câpres Lili-puit • 60 g de ventrèche de thon • 140 g de mayonnaise • 70 g bouillon blanc ou 1 bouillon cube de volaille • Vinaigre de Xérès • Citron jaune

Garniture

- 4 tomates confites • 6 olives taggiasche • Quelques brins de ciboulette • Une branche de basilic nain • Piment d'Espelette • Quelques croûtons de pain • Parmesan



1. Préparation de la noix de veau

- Ouvrir les morceaux et mettre au sel 10 mn. • Rincer et sécher. • Assaisonner avec un zeste d'orange. • Saler et poivrer. • Rouler en boulin et cuire à 65 °C jusqu'à 58 °C à cœur. • Mettre en cellule pour tailler en médaillon.

2. Préparation de la crème de thon

- Dans un mixeur, mettre les filets d'anchois, les câpres, la ventrèche de thon, le jus de citron et le bouillon de volaille. • Mixer et mélanger avec la mayonnaise, finir avec un trait de xérès, rectifier l'assaisonnement. • Réservoir.

3. Garniture

- Tailler les tomates confites en fine brunoise. • Râper les olives. Ciseler la ciboulette. • Efeuiller le basilic nain. • Dorer les croûtons de pain. • Disposer la garniture sur le Vitello Tonnato, parsemer de copeaux de parmesan et ajouter une pincée de piment d'Espelette.

Restaurant Meha - 35, rue Ramey, 75018 Paris
Tél. : 09 80 34 69 03 - www.meha.paris



Showroom d'inspiration et conseils d'experts



dans vos magasins
de proximité

-10%

avec le code*
BIENVENUE

ecotel.fr

Suivez-nous



*Offre valable jusqu'au 31/04/2024 sur ecotel.fr pour toute première commande, non cumulable avec les promos en cours.



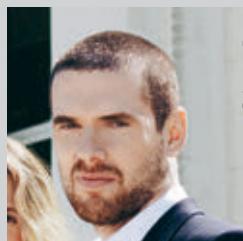
1 Henry Mottet



2 Patricia Reyes



3 Cindy Heritier



4 Alexandre Barrière



5 Joy Desseigne-Barrière



6 Émilie Hervé

LES HOMMES ET LES FEMMES DU MOIS



7 Fanny Happiette



8 Stéphane Ankaoua



9 Rémi Thomas



10 Émilie Charbonné



11 Maximilien Bernardeau



12 Kristian Van de Cauter

● FRANCE

● EUROPE

● MONDE

GHR

À la suite de son élection à la présidence du Syndicat national de la restauration publique organisée, l'une des 3 organisations fondatrices du Groupement des hôtelleries et restaurations de France (GHR), 1 Henry Mottet, DRH d'Areas France, intègre le bureau exécutif du GHR où il occupe désormais les mandats de trésorier adjoint et de vice-président de la commission Emploi Formation. Il a aussi la charge du dialogue social de branche du côté patronal.

SNARR

Romain Girard, actuel CFO de McDonald's France, a été réélu à l'unanimité à la présidence du Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (Snarr).

SUBWAY FRANCE

2 Patricia Reyes, ex-Class'croute, devient responsable du développement de Subway France.

DALLOYAU

3 Cindy Heritier devient directrice

générale déléguée de Dalloyau. Elle avait rejoint le groupe en 2022, en tant que directrice commerciale.

BARRIÈRE

Arrivée de 4 Alexandre Barrière et 5 Joy Desseigne-Barrière à la présidence du groupe Barrière, laquelle procède au rachat des titres détenus par Fimalac depuis 2011. Grégory Rabuel, ex-P-DG de SFR et Altice France, est nommé directeur général de Barrière.

INTERCONTINENTAL MARSEILLE-HOTEL DIEU

6 Émilie Hervé, ex-Trilogy Hospitality Management, rejoint les équipes de l'InterContinental Marseille-Hôtel Dieu en tant que DRH.

SODEXO

Malena Gufflet, 42 ans, ex-DG de Booking.com France, a pris la direction générale de Sodexo Pass France (désormais Pluxee France) le 3 juillet. Elle succède à François Gaffiné, qui doit assumer de nouvelles fonctions au sein du groupe Pluxee.

COCA-COLA FRANCE

7 Fanny Happiette, marketing manager Paris 2024, devient directrice marketing de Coca-Cola France. Elle succède à Élodie Périvière qui prend un poste au niveau européen.

CHR GROUP

8 Stéphane Ankaoua est nommé DG de CHR Group (détenteur des marques ePack Hygiene et Adoria). Il devient aussi CEO d'ePack Hygiene. Il succède à Yves Rallon, fondateur d'ePack Hygiene, qui reste à la tête de CHR Group comme président. Frédéric Montier demeure CEO d'Adoria.

PRO À PRO

Miguel Soria est le nouveau directeur clients nationaux chez Pro à Pro.

SYSCO FRANCE

9 Rémi Thomas (ex-PDG de Station) devient P-DG de Sysco France. Dans son nouveau rôle, Rémi Thomas aura pour mission de développer l'activité de Sysco en France et en Belgique.

FEFF

Le nouveau conseil d'administration de la Fédération des entreprises et entrepreneurs de France (FEFF) a renouvelé à l'unanimité le mandat de Léonard Prunier comme président et de Jeanne Lemoine en tant que vice-présidente.

SODIAAL

Antoine Collette, ex-senior vice-président et responsable de l'Europe et du Moyen-Orient de la division beauté de Henkel, a été nommé au poste de directeur général de Sodiaal.

BEL FRANCE

10 Émilie Charbonné devient directrice marketing de Bel France. Elle est rattachée à la directrice générale Bel France, Béatrice de Noray, et pilotera la stratégie marketing sur l'ensemble des circuits.

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

11 Maximilien Bernardeau a été nommé chef de caves et responsa-

ble des vins du Groupe Laurent-Perrier, reportant à Michel Fauconnet.

BERLIN PACKAGING FRANCE

12 Kristian Van de Cauter, 54 ans, ex-DG de Compo France, a pris la direction générale de la marque française de bocaux en verre Le Parfait.

DISPARITIONS

Martin Stein, propriétaire de La Mirande (Avignon) est décédé le 8 juin.

Serge Vieira, président de la Team France Bocuse d'Or, chef du Château de Couffour, à Chaudes-Aigues dans le Cantal, est décédé le 1^{er} juillet, à l'âge de 46 ans. resto.zepros.fr

Alexandre de Lur Saluces, gestionnaire de Château d'Yquem de 1969 à 2004 et de Château de Fargues jusqu'à récemment, est décédé dans la nuit du 23 au 24 juillet dans sa 89^e année.

zepros RESTO

8-10, rue des Blés - Bât. M/36 - 93210 La Plaine-Saint-Denis - Tél. : 01 49 98 58 45 - Fax : 01 49 98 58 47 - e-mail : contact-resto@zepros.fr - Internet : resto.zepros.fr • Directeur de la publication : Philippe Paulic - Tél. : 06 62 73 06 02 - p.paulic@zepros.fr • RÉDACTION • Rédacteur en chef : Jean-Charles Schamberger - Tél. : 06 66 22 16 16 - j.c.schamberger@zepros.fr • Rédactrices : Chloé Labiche - c.labiche@zepros.fr, Claire Cosson - c.cosson@zepros.fr, Myriam Darmoni - m.darmoni@zepros.fr • Secrétaire de rédaction : Anita Morin - a.morin@zepros.fr • MAQUETTE • Chef de studio : Marc Le Texier - maquette@zepros.fr • Maquettistes : Isabelle Céf, Thierry Pouillieute • Ont participé à ce numéro : Jean-Paul Burias (bars & bistrots, équipements & services), Olivier Bitoun, Florian Jugi et Claire-Sophie Martin • Correspondants régionaux : Alsace Julia Vesque, Bretagne Marie-Anne Page et Guirec Combert, Centre Ingrid Proust, Lorraine Emmanuel Varrier, Nord-Pas-de-Calais Laurence Marot, Pays de la Loire Thierry Coussin, Rhône-Alpes Alexandre Panizzo • Crédit photos et illustrations : droits réservés sauf mention contraire - Photo de couverture : Thavinh Praphaphong pour portrait Bao Family - Thomas Raffoux - Dessinatrice : Betty • MARKETING-DIF-FUSION Romane Decouen - r.decouen@zepros.fr • PUBLICITÉ • Directrice commerciale : Nathalie Richard-Mathieu - Tél. : 06 69 65 93 83 - n.richard-mathieu@zepros.fr • Directrice de clientèle : Anne Morel Févre - Tél. : 06 66 76 96 27 - a.fevre@zepros.fr • ADMINISTRATION Moufid Barkallah - compta@zepros.fr • Comptable : David Vallès - d.valles@zepros.fr • IMPRESSION L'imprimerie - 79, route de Roissy - 93290 Tremblay-en-France • Dépôt légal à parution • ISSN 2274-2360 (Zepros Métiers Resto) • OJD : mise en distribution certifiée 2022 : 52 818 ex. ACPM/OJD de janv. 2022 à déc. 2022 • ZEPROS est une publication de la société Groupe Cratuit Pros, SARL au capital de 8 000 € RCS Bobigny B483806 717.

ZEPROS S'ENGAGE POUR LA PLANÈTE !



PEFC 10-31-3337 / Certifié PEFC / pefc-france.org

Procédé d'impression sans eau waterless - Origine du papier : France (Chapelle Darblay) - Taux de fibres recyclées : 100 % - Eutrophisation : PTot = 0,009 kg/tonne.



LES SALONS DE LA BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET RESTAURATION ONT LE VENT EN POUPE !



De nombreux pays nous envient notre savoir-faire culinaire. Le monde du dessert à la française est unique. Des générations de cuisiniers et de pâtissiers, Escoffier, Lenôtre, ... ont constitué ce patrimoine. L'artisanat souffre de la taille critique des entreprises. Les patrons doivent produire et gérer à la fois. Le temps consacré à trouver, sélectionner leurs matières premières pour faire de leurs créations des produits sublimes, est compté.

Ces salons permettent de faire rencontrer les artisans et les petits industriels. La promotion de ces salons permet de sauvegarder cet artisanat riche à nos papilles.

La société Pedrero associés aux sociétés Colrat et Patilabo adhérentes au groupe BackEurop France réalise encore une fois cet exploit sur Toulouse prochainement (9 et 10 octobre 2023). En espérant que ce sera une belle fête.

N'OUBLIEZ PAS DE CRÉER VOTRE BADGE D'ACCÈS !



FLASHEZ MOI

NOTRE SITE



@Pedrero11

@Pedrero11100

@Pedrerosas

6° SALON

PÂTISSERIE

BOULANGERIE

RESTAURATION

MÉTIERS DE BOUCHE

LUNDI 09 & MARDI 10
OCTOBRE 2023
DE 09h00 À 18h00

ESPACE DE DIAGORA | 150, RUE PIERRE GILLES DE GENNES | 31670 LABÈGE - TOULOUSE

PEDRERO
BOULANGERS - PÂTISSIERS
RESTAURANTS - GLACIERS

PEDRERO
RÉUNION

COLRAT
RODEZ

Patilabo
LIMOGES

BACKEUROP

INNOVATION



FOODSERVICE

EN PROVENCE DEPUIS 1963

SUBLIMEZ VOS SALADES & POKÉ AVEC NOTRE NOUVEAU TOPPING !



PAROLE DE CHEF

HUGUES MARREC
L'AUBERGE DE LA CAMARETTE

“ J'utilise le Topping pour Salade et Poké en saupoudrage sur mes salades pour leurs donner du parfum, de la couleur et du croquant. ”



À BASE DE GRAINES ET D'ÉPICES
D'INSPIRATION ITALIENNE



SANS COLORANTS
NI ARÔMES ARTIFICIELS

MCCORMICK FRANCE RCS ANGOULEME 62 980 027

ON SE DÉCARCASSE,
VOUS ASSUREZ.

VENEZ SATISFAIRE VOTRE RECHERCHE CONSTANTE DE SAVEURS SUR : WWW.MCCORMICKFOODSERVICE.FR

