

RÉSEAU

Changement de marque pour Les Collectionneurs

Les Collectionneurs, présidé par Alain Ducasse, change de nom pour devenir Teritoria. La nouvelle marque s'articule autour de trois notions : le territoire, la curiosité et l'attention. De g. à d. : Xavier Alberti, Carole Pourchet et Alain Ducasse. **P.8**



© Julien Mouffron-Gardner

INSTITUTION

Paris Society relance Maxim's

Une table de plus au catalogue de Paris Society ! La société du groupe Accor, dirigée par Laurent de Gourcuff, rouvre le célèbre restaurant parisien. **P.26**

52 818
exemplaires

ACPM
DIFFUSION

Mise en distribution certifiée

N° 109 | Décembre 2023

METIERS

RESTO zepros

resto.zepros.fr

Clôturant « *un congrès de travail et de réflexion* », le président confédéral de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie a proposé de construire « *un nouveau modèle économique* » face aux géants du numérique.

P.6

CONGRÈS DE L'UMIH

**THIERRY MARX APPELLE À
« REPRENDRE LA MAIN »**

DÉCOUVREZ LA PÂTE DE VANILLE

une alternative à la gousse
prête à l'emploi !



Des notes chaudes et
boisées avec de beaux
marquants.



RCS Angers 622561007 - McCormick France SAS

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



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

ÉDITO

Joyeux Noël
et Bonne Année !Toute la rédaction de
Zepros Resto souhaite
d'excellentes fêtes de fin
d'année à ses lecteurs
et leur donne rendez-vous
en janvier 2024 dans
son numéro 110.**Jean-Charles Schamberger**
Rédacteur en chef

Le bon sens pour éviter le surplace

Voilà un sondage qui devrait intéresser les acteurs de la restauration, tant commerciale que collective ! Le dernier Zoom de l'Observatoire Cetelem nous apprend que, pour deux tiers des Français (66 %), la pause déjeuner est incontournable, et que 6 actifs sur 10 (61 %) prennent systématiquement un déjeuner. Autre enseignement : il est dominé par le fait-maison. Ainsi, même lorsqu'ils se restaurent sur leur lieu de travail, plus de 4 actifs sur 10 (45 %) apportent leur repas, ce qui en fait la solution la plus fréquente, tandis qu'ils sont un quart (25 %) à aller à la cantine et à peine 12 % à acheter à l'extérieur. Si la crise actuelle du pouvoir d'achat peut expliquer ce goût pour « la gamelle », elle ne constitue pas le seul argument. Manger, oui, mais manger bon et bien. De quoi en tout cas apporter de l'eau au moulin de Transgourmet, en plein engagement pour le cuisiné sur place en restauration collective (p. 22-23). Et aussi à celui d'Olivia Grégoire, ministre déléguée chargée des PME, et de Bruno Le Maire, ministre de l'Économie, qui projettent de faire mentionner sur les cartes des restaurants les plats non préparés in situ. Si l'Umih, le GHR et l'AFMR soutiennent l'initiative, le plus dur reste à faire... et à préciser les exceptions. Les ministres demandent un travail collaboratif avec la profession afin de « ne pas refaire les mêmes erreurs qu'avec le fait-maison ». Pas simple, sachant que la définition de ce dernier contient déjà la notion de préparé sur place (avec des produits bruts) et que l'on semble désormais parler davantage d'un label « préparé sur place » et moins de pointer le « non-préparé sur place ». Il faudra donc beaucoup de bon sens et d'agilité pour élaborer cette réforme d'ici aux Jeux olympiques, échéance souhaitée par Olivia Grégoire pour l'expérimenter. Au risque de faire du surplace ! ●

LA PHRASE DU MOIS

« Je suis convaincu que l'alimentation, avec une approche du repas latine, méditerranéenne, sera un moment un peu plus cher dans les années qui viennent. »

Frédéric Descrozaille,
député du Val-de-Marne

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Planète	4
France	6
Régions	14
FOCUS	22

RESTAURATION COLLECTIVE

Transgourmet « à fond » sur le cuisiné sur place



Table ronde restauration collective sur le Salon des maires et des collectivités locales.



Butard Enesco régale le Noti Club.

MARCHÉS

Snack & Fast	24
Chaînes & Groupes	26
Indépendants	28
Bars & Bistrots	30
Gestion directe	31
SRC	32



Patron du Rigodon, Côme Jousset distille ses conseils.



Cuisson : Electrolux Professional du bon côté de la plaque.

LA FRANCE DES CHEFS	34
FOURNISSEURS	36
DISTRIBUTEURS	42
NOUVEAUTÉS	44
EMPLOI	50
RECETTES	52
PEOPLE	54



PLANÈTE RESTO

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

© Groupe CNW-Air Canada



Service de deux heures et demie pour un menu de dégustation entièrement préparé devant les clients au restaurant Kappo Sato.

1 CANADA

Kappo Sato tout en haut

Air Canada, qui a dévoilé récemment son Top 10 des Meilleurs nouveaux restaurants canadiens pour 2023, vient de positionner Kappo Sato (Toronto) en tête de son palmarès. Dirigé par le chef Takeshi Sato, Kappo Sato est un restaurant omakase de style Kappo où le menu dégustation est entièrement préparé devant les invités. À la 2^e place, la somptueuse grilladerie Wild Blue (Whistler) rehausse la fine cuisine grâce à sa remarquable sélection de viandes et de fruits de mer. Et sur la 3^e marche, le Marilena Cafe & Raw Bar (Victoria) et ses fruits de mer haut de gamme dans un environnement décontracté sur l'île de Vancouver.

2 ROYAUME-UNI | LONDRES



Après deux restaurants parisiens, les cofondateurs Alexandre Giesbert, Julien Ross et Nico de Soto implantent aujourd'hui Daroco à Londres.

Daroco version Soho

Comme prévu (cf. Zepros Resto 103), l'enseigne de cuisine italienne Daroco a traversé la Manche et ouvert ses portes à Londres, dans le quartier de Soho. Dans un décor signé par l'architecte Olivier Dellanoy, la salle compte 120 places. Côté cuisine, c'est le chef exécutif Daniele De Luca qui insuffle le style au Daroco Soho. Au sous-sol, le bar à cocktails de 50 places assises, Wacky Wombat, distille toute l'imagination du barman globe-trotter Nico de Soto. L'établissement possède également une terrasse de 60 places.



3 ARABIE SAOUDITE | RIYAD

Un premier Sirha Arabia annoncé en 2024

L'écosystème Sirha Food (Groupe GL Events) crée le salon Sirha Arabia, en partenariat avec la Commission des arts culinaires, laquelle dirige le développement du secteur des arts culinaires du Royaume d'Arabie Saoudite. Une première édition est programmée du 1^{er} au 3 octobre 2024 à Riyad. « Partageons ensemble, pendant Sirha Arabia en octobre 2024, de nouvelles saveurs et développons une culture culinaire internationale avec un objectif : devenir l'événement phare de la restauration et de l'hospitalité au Moyen-Orient », déclare Luc Dubanchet, directeur de Sirha Food.



Luc Dubanchet, directeur de Sirha Food.

© White Mirror

5 ÉTATS-UNIS | LA NOUVELLE-ORLÉANS

Premières sélections Americas en 2024

Pour la première fois, des sélections Americas de la Coupe du monde de la pâtisserie et du Bocuse d'Or se dérouleront aux États-Unis. Sirha Food, qui organise les concours internationaux au sein de GL events exhibitions, a fait ce choix au regard de la diversité de la gastronomie de cette région. Ainsi, les 11, 12 et 13 juin 2024, le Ernest N. Morial New Orleans Convention Center accueillera les deux sélections continentales.



© White Mirror

« Les États-Unis sont une des plus importantes places de la pâtisserie mondiale », note Pierre Hermé, président de la Coupe du monde de la pâtisserie.

6 CANADA

© Groupe CNW-A & W Food Services of Canada Inc.



A&W devient la première chaîne nationale de restauration rapide à lancer un programme de verre échangeable à l'échelle du Canada.

Le Verre vert d'A&W est échangeable

Le nouveau programme de la chaîne A&W, Le Verre vert A&W, favorise une économie circulaire en permettant de réutiliser et d'échanger ce dernier sur place, et en offrant une réduction sur la prochaine boisson. Le client se procure le Verre vert A&W pour seulement 3\$ lorsqu'il commande une boisson. À chaque

fois qu'il le rapporte, A&W lui échange contre un Verre vert propre, et lui fait économiser 0,20 \$ sur sa boisson.

4 EUROPE

Naissance de Fine

Foodservice International Network (Fine) est le premier réseau européen, né de la collaboration de trois groupes d'achats et de services leaders sur le marché des équipements de restauration en France, en Allemagne et en Italie. Gif (France), Pentagast (Allemagne) et Digrim (Italie) se sont associés pour développer la distribution d'équipements de restauration en proposant des solutions innovantes et durables pour améliorer l'efficacité des cuisines professionnelles, réduire les coûts et minimiser l'impact sur l'environnement.



Présidé par Alain Fratani, Fine offre une gamme complète de services par l'intermédiaire d'une plateforme centrale pour les fabricants, les fournisseurs et les distributeurs dans 9 pays.

7 PAYS-BAS

Stef en passe d'acquérir Bakker Logistiek

Déjà présent aux Pays-Bas depuis 2014, le Groupe Stef a signé un protocole d'accord pour acquérir Bakker Logistiek. L'opération reste soumise à l'approbation de



Stef renforce son ancrage en Europe du Nord.

l'ACM, autorité de la concurrence néerlandaise, ainsi qu'aux procédures de consultation réglementaires, et le closing pourrait intervenir au 1^{er} trimestre 2024. Comptant parmi les plus grandes entreprises de transport sous température dirigée du pays, Bakker Logistiek enregistre 1 400 collaborateurs et une flotte de plus de 325 véhicules. Il s'appuie sur 6 sites dans 3 villes : Zeewolde, Tilburg et Heerenveen, pour une surface de 170 000 m² et 205 000 emplacements palettes. Son chiffre d'affaires s'élève à 150 M€.

CONGRÈS DE L'UMIH

Thierry Marx appelle à « reprendre la main »

© Thierry Coussin



Thierry Marx à Angers, ce 30 novembre, entouré de son équipe.

Le philosophe André Comte-Sponville est intervenu sur le thème du changement en clôture du congrès de l'Umih, le jeudi 30 novembre à Angers (49). Deux jours plus tôt, c'est le réalisateur et militant écologiste Cyril Dion qui avait alerté sur l'urgence d'agir pour sauver la planète. Comme un double symbole matérialisant la volonté de Thierry Marx, président confédéral de l'Umih, d'« élever le débat plutôt que de taper sur la table ». Dans

son discours de clôture d'« un congrès de travail et de réflexion », il a traduit en action cette stratégie. « Le moment est venu de reprendre la main », a-t-il lancé aux congressistes en leur proposant de construire « un nouveau modèle économique » face aux géants du numérique et à leur captation des marges des entreprises. Concrètement, Thierry Marx appelle à la création d'une plateforme France rassemblant tous les établissements du secteur, pour pro-

mouvoir leur savoir-faire et commercialiser leur offre. Dans le sillage de l'Umih, il souhaite mobiliser les autres syndicats, mais aussi les collectivités, les grossistes... Pour réussir et financer ce « pari fou », le président confédéral propose la création d'un fonds d'investissement, abondé à hauteur de 500 € par chaque établissement, et qui pourrait ainsi mobiliser 60 M€.

Thierry Marx se félicite, par ailleurs, des échanges constructifs avec les ministres présents sur le congrès, Christophe Béchu (Transition écologique) et Olivia Grégoire (PME), notamment sur les titres-restaurants et la conversion des PGE en leviers d'investissement pour un engagement accru dans la transition écologique. Parmi les autres chantiers qui vont animer l'Umih en 2024 figurent la transparence dans l'assiette, la création d'un Observatoire de la restauration, et la transformation digitale du syndicat, dont les avancées seront présentées lors du prochain congrès, qui se tiendra à Lyon (69). ●

ENTRETIEN

Thierry Marx : « Je crois à un syndicalisme moderne »

Le 17 novembre, Thierry Marx, président confédéral de l'Umih, a accordé un entretien exclusif à Zepros Resto au cours duquel il est revenu sur sa première année de mandat et évoqué les dossiers en cours à la veille du congrès national. Extrait.

Quel bilan personnel dressez-vous après un an de présidence confédérale de l'Umih ?

Mon bilan personnel renforce ma conviction qu'il faut se diriger vers un syndicalisme patronal beaucoup plus moderne, beaucoup plus réactif et dans l'anticipation, plutôt qu'être un modèle de contestation. Il faut montrer qu'un syndicalisme patronal moderne est dans la capacité à proposer des solutions, des transformations, et d'accepter ce moteur de réformes que je dois absolument mettre en place à l'Umih. Il y avait un fonctionnement qui était certes très XX^e siècle, mais, hélas, l'actualité nous montre qu'il faut être extrêmement réactif et que les dossiers sont très complexes. Tel celui du DMA - Digital Markets Act - sur lequel il faut être très au fait de ces plateformes numériques qui, aujourd'hui, sont venues chercher des parts de marché, parfois avec beaucoup d'agressivité. On ne pourra pas ne pas réagir à cela. Réagir veut probablement dire s'adapter, mais il faut quand même être en vigilance.

Le constat de l'année passée montre que je ne me suis pas trompé sur mon mandat lorsque j'ai proposé : communication interne, communication externe, travail sur l'attractivité métiers, impact social de nos métiers et environnemental. Nous avons bâti une task-force dès mon arrivée à l'Umih pour voir tout ce que l'on avait à traiter et à mettre en perspective.

Et puis, il restait sur la table quelques dossiers qui nécessitaient un peu plus de clarté, comme la Prévoyance Santé, qui est un sujet important, et aussi tout ce qui a rapport au titre-restaurant, notamment sur les commissions des émetteurs. Nous avons vraiment envie d'aider nos confrères et consœurs dans leur activité au quotidien et nous voulons être une force d'anticipation afin de trouver des solutions. Version intégrale sur resto.zepros.fr



© Mathilde de l'Ecois

CONGRÈS DU GHR

Catherine Quérard « dans les pas » de Didier Chenet

La transmission est faite. Le premier congrès national du Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR) s'est achevé le 14 novembre, comme prévu, par l'élection de Catherine Quérard à la présidence du syndicat. Cette dernière succède à Didier Chenet qui avait décidé, tout comme Hervé Dijols, vice-président et cofondateur du GHR, « de céder la main ». Entourée des membres de son bureau exécutif - dont ses deux premiers vice-présidents : Fabienne Ardouin et Robert Guillet - sur la scène de Station F (Paris 13^e), la nouvelle présidente, qui va désormais consacrer l'ensemble de son activité au GHR et résider essentiellement à Paris, a prononcé

son premier discours en commençant par remercier chaleureusement Didier Chenet pour « ses conseils si précieux » et pour le travail accompli. « Je serai à la hauteur ! », a-t-elle appuyé, soulignant son « engagement total » avant de décliner les nombreux chantiers initiés et les « combats à poursuivre ».

Objectif : apporter des solutions, au quotidien, aux adhérents du syndicat. Parmi ceux-ci : le recours encadré aux autoentrepreneurs, la définition par la loi d'une nouvelle politique d'emploi des travailleurs étrangers, la poursuite de la bataille contre un triplement de la taxe de séjour à Paris, la participation active à la réforme du fait-maison, la poursuite de la ba-

taille pour une réduction des commissions sur les titres-restaurants, l'accompagnement dans la transition environnementale ou encore la régulation des meublés de tourisme.

La deuxième journée de congrès a été marquée par la venue de Clément Beaune, ministre délégué chargé des Transports, qui a notamment expliqué les raisons de l'accord passé avec Valérie Pécresse, présidente de la région Ile-de-France, sur une taxe de séjour additionnelle (aboutissant au triplement de la taxe de séjour à Paris) destinée à financer l'ouverture et le fonctionnement des lignes nouvelles du Grand Paris jusqu'en 2031. ●

resto.zepros.fr



De gauche à droite : Catherine Quérard, Bruno Le Maire, Didier Chenet, Hervé Dijols.



*Ajouter du caractère
à vos cartes !*



NOUVEAU !



- PALETS AFFINÉS, FONDANTS À CHAUD
- VISUEL GÉNÉREUX ET GOURMAND
- PRODUIT AVEC DU LAIT DE CHÈVRE FRANÇAIS

Palets de chèvre affinés 8x38g – Spécial Burger

RETROUVEZ NOS RECETTES SUR WWW.RIANS-RESTAURATION.COM

DURABILITÉ

TDF s'engage pour la préservation des ressources

Fort d'un nouvel adhérent cette année (Maison Pignol à Lyon) et de trois partenaires entrants (Valrhona, Sysco et LDC Restauration), le réseau de traiteurs et organisateurs de réception indépendants créé en 1997, Traiteurs de France (37 adhérents, 208 M€ de chiffre d'affaires en 2022 et 241 M€ en prévision pour 2023), a signé une charte d'engagement avec l'organisation environnementale Ethic Ocean. Objectif : préserver les ressources aquatiques et les écosystèmes marins. « *Les traiteurs organisateurs de réceptions sont des prescripteurs majeurs par leur capacité de sensibilisation et d'éveil des consciences envers leurs fournisseurs, via les critères d'achat responsables qu'ils peuvent imposer, comme envers leurs hôtes en défendant une gastronomie plus éthique* », expliquent Gilles Bœuf et Élisabeth



Le bureau des TDF à la Maison Chomette à Paris, le 30 novembre. De g. à d. : Philippe Dehongher, vice-président en charge de la trésorerie ; Laetitia Senilhes, chargée de la commission Qualité & RSE ; Bernard Cabiron et Claire Pennarun, présidents ; Stéphane Lecomte, chargé de la commission Partenaires ; et François Lafond.

Vallet respectivement président et directrice d'Ethic Ocean. « Cette organisation nous alerte sur les bonnes pratiques d'achat,

sur les ressources en danger dans les océans et nous permet, à nous, nos acheteurs et nos chefs de pouvoir revoir la composition

de nos cartes en produits de la mer », argumente, quant à lui, François Lafond, vice-président en charge des événements gas-

tronomiques et responsable du Chef Lab chez Traiteurs de France (TDF).

Un 3^e ouvrage

Autour de cette notion de durabilité et de cuisine responsable, les chefs et pâtissiers du réseau ont imaginé, lors de la dernière Rencontre des chefs, 28 recettes compilées dans un ouvrage baptisé *Terre & Mer, Nos recettes responsables*. Cet engagement pour l'environnement fait partie intégrante de l'ADN des TDF. Aujourd'hui, 90 % des maisons sont certifiées par la norme ISO 20121.

Par ailleurs, pour mettre en lumière les métiers de la salle et de l'accueil, le réseau a créé le collectif des Ambassadeurs de Réceptions. Tous se réuniront à Lille du 11 au 14 février pour un événement gastronomique autour des produits carnés. ●

Vite !

RÉNOVATION ÉNERGÉTIQUE

Bienvenue à Zepros Réno !



Un quinzième titre rejoint la galaxie Zepros. Ce dernier lance Zepros Réno, le seul, l'unique journal dédié à tous les acteurs de la rénovation énergétique. Ses objectifs principaux sont d'accompagner l'ensemble des professionnels du bâtiment sur la rénovation, et de chercher à lever les différents freins qu'ils rencontrent. Au programme, on y trouvera : décryptages, retours d'expérience, enquêtes, reportages, analyses, solutions... Lire et télécharger gratuitement le premier numéro sur <https://bati.zepros.fr/>

RÉSEAU

Changement de marque pour Les Collectionneurs

Le réseau indépendant d'hôtels et restaurants (430 adhérents, 25 M€ de chiffre d'affaires annuel) Les Collectionneurs, né en 1975 et présidé par Alain Ducasse, change de nom pour devenir Teritoria et dévoile un nouveau positionnement de marque autour de l'engagement et de l'hospitalité. « Nous voulons mieux vous accompagner », a d'abord lancé Xavier Alberti, président de Majorian, aux adhérents et fournisseurs présents à la convention annuelle à Paris le 27 novembre. « Nous n'avons pas assez bougé sur le sujet de notre marque (...). Nous ne répondions plus suffisamment aux attentes du monde contemporain », reconnaît ce dernier. « 70 % des voyageurs disent qu'ils veulent prendre en compte l'impact social et environnemental de leur voyage », a-t-il argumenté pour expliquer le virage « radical et brutal » pris et assumé par le groupe.

La nouvelle marque Teritoria s'articule autour de trois notions : le territoire, la curiosité et l'attention.

Elle dispose d'un logo présentant le nom Teritoria en orange avec une aspérité de la lettre r sur le i et la présence d'un seul r, le tout sur une plaque en métal peint. Une marque « forte reconnaissable par tous, facilement mémorable et visible », explique Béatrice Mathurin, directrice marketing et communication, en soulignant l'importance de la baseline « Aux sources de l'hospitalité ». La nouvelle identité visuelle sera présente sur la façade de tous les établissements, sur le guide actualisé, le magazine reloué et le site web entièrement refait à neuf.

Hospitalité engagée

« Il faut arrêter tout ce qui abîme la planète. Notre entreprise à mission donne la place à l'hospitalité engagée. Nous voulons être les artisans de celle-ci », a rappelé Carole Pourchet, directrice générale de Teritoria. Car l'enseigne entend être plus que jamais impliquée autour de trois enjeux : le climat, le social et la biodiversité. Objectifs : 100 % des adhérents devraient rejoindre les pro-



De g. à d. : Béatrice Mathurin et Carole Pourchet, à Paris le 27 novembre.

grammes Clorofil (un calculateur de bilan carbone) et Peace&Work (une évaluation des pratiques managériales) d'ici à 2024 et 3 % des revenus liés à la fidélité et aux cartes-cadeaux devront soutenir des projets d'agroforesterie. « L'année dernière, en conclusion de notre convention, je vous di-

sais que nous allions devenir la première entreprise du secteur complètement organisée pour un tourisme durable et responsable. Nous y sommes. C'est une étape importante et fondamentale dans l'histoire de notre marque », a conclu le chef multiétoilé Alain Ducasse. ●

HACCP DIGITALISÉE | TRAÇABILITÉ | AUTOCONTRÔLES | SONDES | VENTE À EMPORTER



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



Guide pratique
CHR & Métiers de bouche
Pour tout savoir sur l'HACCP
et maîtriser votre transition digitale !

Téléchargez le gratuitement !



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

À votre écoute ou pour profiter d'une démonstration gratuite,
contactez-nous au : 02 29 62 64 40 ou www.epack-hygiene.fr

ÉCOLE

L'EPMT met à l'honneur ses apprentis

Journée riche en événements à l'École de Paris des métiers de la table (EPMT), le jeudi 23 novembre. Le célèbre établissement de la rue Jacques-Ibert (Paris 17^e) a en effet procédé à l'inauguration de deux nouvelles cuisines (visitées quelques heures auparavant par trois personnalités : Olivier Véran, porte-parole du gouvernement, Carole Grandjean, ministre déléguée de l'Enseignement et de la Formation professionnelle, et Fadila Khattabi, ministre déléguée des Personnes handicapées) lesquelles viennent d'être reconstruites, ainsi qu'à sa traditionnelle Cérémonie de ses Meilleures apprenties et Meilleurs apprentis 2023.

Cette mise à l'honneur valorisant leur parcours d'excellence au sein de l'EPMT. Cette soirée, animée par Olivier Bay, et qui s'est déroulée en présence de Marie-Do Aeschlimann, vice-présidente de la région Ile-de-France, chargée de l'Emploi et de la Formation professionnelle, et Geoffroy Boulard, maire du 17^e arrondissement, a également été l'occasion de remercier le chef Christophe Bligny, responsable et formateur en cuisine, qui part prochainement à la retraite après avoir œuvré plus de trente-cinq ans à l'EPMT. « Les résultats parlent d'eux-mêmes : une réussite aux examens de plus de 89%, un accompagnement de jeunes en difficultés, une recon-

version pour des adultes qui le souhaitent, et la mise en place de nouvelles sections, par exemple cette année section barman ou section de titre professionnel en hébergement », a déclaré Dominique Bénèzet, président de l'EPMT, en présentant l'école. Ce dernier a aussi souligné la contribution de la région Ile-de-France, qui soutient l'école depuis de nombreuses années, tant dans ses investissements que dans ses dispenses de formations au quotidien. « Je sais que la mairie est favorable aux travaux d'agrandissement prévus en 2024-2025. Cette semaine, nous avons reçu l'accord de l'urbanisme sur le projet des travaux qui offri-



Mise en valeur des « Meilleurs des meilleurs apprentis » de l'EPMT, en présence d'Éric Blat, président de l'ACEPMT (2^e en partant de la g.), Dominique Bénèzet (au c.) et Ismaël Menault (à d.).

ront de nouveaux espaces de formation. Merci donc à la mairie qui nous soutient ! », a déclaré de son

côté Ismaël Menault, directeur général de l'EPMT. ● resto.zepros.fr

CONCOURS

Les Meilleurs petits déjeuners récompensés

La finale du concours du Meilleur petit déjeuner & brunch de France organisé par la Fédération Tables & Auberges de France, présidée par Nathalie Grenet, a valorisé de belles prestations lors de sa tenue, dans les locaux de l'École de Paris des métiers de la table (Paris 17^e). Placée sous la présidence d'Olivier Bellin (Auberge des Glazicks, Plomodiern, 29), et avec pour invité d'honneur le chef Jean Covillault, cette 6^e édition disposait de 4 jurys : technique, dégustation pro, dégustation hôtellerie (auquel participait Zepros Resto, également partenaire presse), et dégustation grand public. « Le thème de cette année était le fruit ou le légume, travaillé cuit ou cru », a rappelé Olivier Bellin.

Le 1^{er} prix de la catégorie Pro a été attribué à La Potée Oz, à Béziers (34); celui de la catégorie Hôtellerie de chaîne au Mercure Compans de Toulouse (31); celui de la catégorie Hôtellerie indépendante au Grand Hôtel d'Orléans à Toulouse (31). Le 1^{er} Prix des écoles a été décerné à Maison Familiale Rurale (Lyon, 69). Le prix spécial de la Recette originale est attribué à M. Mme Poullart. Le prix spécial Coup de



De g. à d. : Nathalie Grenet, Fabien Pelous, Jean Lanau, fondateur de Tables & Auberges, Stéphane Layani, Denis Courtiade et Olivier Bellin.

cœur du jury à So' M (Guadeloupe). Enfin, le 1^{er} prix Grand public revient à Christa Grass.

Rendez-vous le 27 novembre 2024

Animée par Olivier Bay, la remise des prix s'est déroulée en présence du président de Rungis, Stéphane Layani, parrain de l'événement, du président fondateur d'Ô Service-des talents de demain, Denis Courtiade, et de l'ancien international de rugby

Fabien Pelous. Tous les trois, ainsi qu'Olivier Bellin, se sont vu décerner la médaille Tables & Auberges de France par Nathalie Grenet et Serge Villaume, secrétaire général du réseau. Par ailleurs, Isabelle Mescam-Alléno a été invitée à monter sur scène pour présenter l'association Antoine Alléno. La 7^e édition du concours se déroulera le 27 novembre 2024, à l'EPMT, avec pour thématique « Laitages et fromages ». ●

WINE PARIS 2024 & VINEXPO PARIS

La filière vin à Paris du 12 au 14 février

Toujours plus ! Le prochain salon Wine Paris & Vinexpo Paris accueillera 3 900 exposants (+ 15 %) et 40 000 visiteurs sur une surface en hausse de 28 %, à Paris Expo Porte de Versailles, pendant trois jours (du 12 au 14 février 2024). Dans un contexte tout à la fois de premiumisation, d'envolée des spiritueux, de crise du pouvoir d'achat, de frein à la consommation, de développement des no-low, de dérèglement climatique, d'enjeux géopolitiques et d'évolution des comportements de consommation, la viticulture française et internationale seront réunies pour ce salon d'affaires qui offre une bonne occasion d'être réactif au plan commercial. Parmi les 50 pays présents, la France représente le premier État exposant avec toute la diversité de ses territoires viticoles et tous ses acteurs, ce qui est assez exceptionnel.

L'édition 2024 verra également une belle progression de l'international (+ 72 % d'exposants étrangers par rapport à 2023). Pour la 1^{re} fois à Paris, l'Italie, 2^e pays producteur exposant, bénéficiera d'un hall entier (2.2). L'Espagne, quant à elle, 3^e pays exposant, se verra attribuer un

hall partagé avec son voisin, le Portugal. « En 2024, l'objectif est toujours de soutenir et d'accompagner le développement de la filière, de mettre en avant les pistes et les nouvelles tendances », explique Rodolphe Lameyse, DG de Vinexposium, organisateur de l'événement.

Comme chaque année, le salon a noué des partenariats avec plusieurs établissements (liste de 200 restaurants, bars à vin, bars à cocktail et bars à spiritueux dans le guide 2024 du Off et sur le site web dédié leoff-paris.com). Certains de ces restaurants permettront aux acteurs du salon de venir avec leurs propres bouteilles et de les ouvrir moyennant un droit de bouchon. ●

resto.zepros.fr



Comme chaque année, le salon a noué des partenariats avec plusieurs restaurants parisiens.

LANCEMENT DU CHEDDAR IRLANDAIS BÓGLAS

On en fait tout un fromage !



Un fromage de qualité constante made in Irlande qui incarne le respect du bien-être animal et de l'environnement : c'est l'engagement de la marque Bóglas, la nouvelle gamme de cheddar au bon goût d'authenticité facile à mettre en œuvre par les restaurateurs.

Tippagral fournit depuis 30 ans du fromage aux professionnels de la restauration hors foyer. Aujourd'hui, l'entreprise d'origine irlandaise, dont le siège social se situe en Bourgogne, innove en lançant Bóglas, une nouvelle gamme de cheddar 100% irlandais. Ces produits sont élaborés au cœur des beaux pâturages irlandais où des vaches heureuses s'épanouissent. Le cheddar Bóglas est l'expression d'un savoir-faire ancestral allié à un héritage agricole unique et respectueux de l'environnement.

Le goût de l'authenticité

L'Irlande est aujourd'hui l'un des principaux producteurs de cheddar au monde.

Fabriqué à partir de lait de vaches élevées dans des pâturages verdoyants, il séduit grâce à sa saveur et sa texture uniques. Roi du sandwich, des crackers, des salades et des hamburgers, il entre dans la composition de nombreux plats traditionnels régionaux typiques comme le Welsh ou le Mac & Cheese. Ses saveurs fumées alliées à sa texture lisse et soyeuse en font un incontournable des recettes savoureuses. Fromage de caractère, le cheddar rehausse à merveille les plats chauds pour les rendre encore plus gourmands et réconfortants. L'hiver est résolument sa saison préférée.

Le cheddar, toute une histoire

Le cheddar doit son nom à son origine géographique. C'est en effet en Angleterre, dans le village de Cheddar, dans le Somerset, qu'il a vu le jour... au 12e siècle ! Les grottes de Cheddar Gorge, avec leur température constante et leur humidité élevée, étaient utilisées pour le stockage et l'affinage du fromage, une pratique qui se poursuit encore aujourd'hui

pour certaines variétés. C'est cinq siècles plus tard qu'il émigre en Irlande, et il faudra attendre le 19e siècle pour que le fromage arrive à son apogée, sous l'impulsion de la révolution industrielle qui permet une production à plus grande échelle. Celle-ci s'épanouit en Irlande où de nombreuses coopératives laitières sont créées pour soutenir la production et la vente de cheddar et d'autres produits laitiers.

Un fromage connecté... à la terre !

Le lait utilisé pour la fabrication du cheddar Bóglas est issu de petites exploitations familiales qui se transmettent de génération en génération. Les éleveurs irlandais y travaillent en harmonie avec les ressources naturelles disponibles. Ils adoptent des pratiques agricoles vertueuses qui préservent la richesse et l'équilibre des écosystèmes locaux. Leur gestion raisonnée des pâturages favorise le bien-être des vaches, le maintien de la biodiversité, la santé des sols et la préservation des ressources en eau. Choisir Bóglas, c'est soutenir une agriculture éthique qui défend le droit des animaux à être traités avec bienveillance et attention. Saviez-vous que les vaches irlandaises ont accès aux pâturages 280 jours par an ? Elles se nourrissent exclusivement d'herbe et de plantes fourragères, ce qui donne au cheddar son goût unique ! De plus, les éleveurs emploient des méthodes de traite respectueuses des bêtes qui minimisent leur stress et leur inconfort. En Irlande, les éleveurs ont, depuis déjà bien longtemps, fait de le choix de privilégier le bien-être animal & l'écologie à une productivité déraisonnée et déraisonnable.



Programme Origin green : durable, de la ferme à l'assiette

Le cheddar Bóglas de Tippagral provient de fermes et d'entreprises engagées dans le programme Origin Green, programme irlandais de durabilité environnementale et sociale des produits alimentaires et des boissons, seul au monde à opérer au niveau national sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, de la ferme à l'assiette. Sécurité alimentaire, traçabilité, bien-être des animaux, sécurité de l'exploitation, empreinte carbone, gestion des nutriments et des pâturages, sécurité au travail des exploitants sont mesurés au niveau de chaque ferme.

Des formats qui feront fondre les professionnels

Le cheddar Bóglas est proposé en deux formats parfaitement adaptés aux professionnels de la restauration. Le bloc de 3 kilos de couleur orangée s'adapte à tous les usages. Râpé, tranché, coupé en dés, il saura se mettre en quatre pour s'adapter à toutes les préparations, chaudes ou froides. Quant au format râpé 1 kilo en sachet, il convient particulièrement aux gratins, pizzas ou autres préparations chaudes grâce à son fort pouvoir couvrant mais peut également être utilisé froid, par exemple sur les salades. ●



LE PLUS

L'idée gourmande

Le Welsh irlandais est une préparation à base de cheddar, jambon blanc, pain de campagne, moutarde, bière et œufs. Le choix du fromage utilisé détermine la qualité de la préparation. Il est traditionnellement servi chaud dans un petit caquelon.



GAULT&MILLAU FRANCE 2024

Yoann Conte, Cuisinier de l'année

Soirée de gala le 6 novembre au Pavillon d'Armenonville (Paris 16^e) pour le palmarès 2024 du Guide Gault&Millau France. En présence de plus de 500 invités, lors d'un dîner signé par les chefs Mallory Gabssi, Ludovic Turac, Alessandra Montagne, Naraé Kim, le célèbre guide jaune a révélé les lauréats de sa nouvelle édition. Yoann Conte (La Maison Bleue à Veyrier-du-Lac, 74) est ainsi élu Cuisinier de l'année. Naraé Kim (Pur' - Jean-François Rouquette - Park Hyatt Paris-Vendôme, Paris 2^e) est récompensée du titre de Pâtissière de l'année. Jean-Baptiste Klein (La Table d'Olivier Nasti à Kaysersberg, 68) décroche le titre de Sommelier de l'année, et Thierry Pruvot (Le Pré Catelan, Paris 16^e) celui de directeur de salle de l'année. Le guide gastronomique décerne également 6 titres de Grands de demain à : Ludovic Turac (Une ta-

ble au Sud à Marseille, 13), Clio Modaffari et Anne Legrand (La Flibuste à Villeneuve-Loubet, 06), Félix Robert (Arborescence à Croix, 59), Tristan Weinling (Utopie à Guebelschwihr, 68), Antoine

Gras (La Table de l'Ours à Val-d'Isère, 73), Mathieu Pérou (Le Manoir de la Régate à Nantes, 44), et recense 109 Jeunes talents. Emmanuel Renaut (Flocons de sel à Megève, 74) se voit attribuer la note de 19,5 sur 20. Au fil de ses 754 pages, cette édition 2024 rassemble 2 500 adresses de restaurants testés.

Cette soirée a également été l'occasion de dévoiler en exclusivité le 1^{er} exemplaire du magazine Gault&Millau totalement réinventé pour son relancement (sur papier et en numérique) après six années d'inter-
ruption. ●
resto.zepros.fr

Disciple de Marc Veyrat, Yoann Conte a rendu hommage à son mentor avec émotion en recevant son prix lors de la soirée de gala, laquelle était diffusée en live cette année.



© Studio Foudimages

CONCOURS CULINAIRE

Le 15^e Trophée Jean-Delaveyne attend ses candidats !

Qui succédera à Paul Marcon, lauréat en 2022 ? Les épreuves finales du trophée culinaire Jean-Delaveyne, organisé par l'association des Toques françaises, se tiendront le mardi 5 novembre 2024 à Paris sous la présidence du chef Emmanuel Renaut (Flocon de Sel, Megève).

Ce concours prestigieux, placé sous le haut patronage du président de la République, est ouvert aux professionnels des métiers de bouche âgés d'au moins 23 ans. Il est considéré comme l'un des plus grands trophées culinaires nationaux, véritable tremplin pour les concours d'envergure comme Un des meilleurs ouvriers de France. Le calendrier de la 15^e édition est le



Paul Marcon, lauréat de la 14^e édition, sera président d'honneur de l'édition 2024.

suivant : 10 décembre 2023 : date limite des inscriptions* ; 24 avril 2024 : date limite de dépôt des dossiers ; 10 mai 2024 : lecture et sélection des recettes ; 30 mai 2024 : annonce des finalistes ; 5 novembre 2024 : finale du 15^e Trophée Jean-Delaveyne. Les candidats auront à

travailler autour de la volaille de Janzé sur coffre, la version contemporaine des profiteroles et un sujet surprise révélé la veille du concours. ●

*Patrick Druart, président des Toques françaises : 74, rue de la Pierre-Monconseil, 77280 Othis - contact@toquesfrancaises.fr - Inscription sur www.toquesfrancaises.fr

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

LIEUX	DATES	RENDEZ-VOUS
Dans vos régions		
33 Bordeaux	9 et 10 décembre	12 ^e édition de Bordeaux Tasting
75 Paris	du 21 au 24 janv. 2024	Sirha Européen
13 Marseille	du 28 au 30 janvier	Food'in Sud au Parc Chanot
31 Toulouse	du 28 au 30 janvier	Smahrt
34 Montpellier	du 29 au 31 janvier	Millésime Bio
24 Périgueux	4 et 5 février	Rest'Hôtel et Métiers de Bouche de Périgueux
06 Nice	du 4 au 6 février	31 ^e édition d'Agecotel
75 Paris	11 février	Degré Zéro, 1 ^{er} salon professionnel des boissons désalcoolisées
34 Montpellier	du 12 au 14 février	Siprho
75 Paris	du 12 au 14 février	Wine Paris & Vinexpo Paris
75 Paris	du 24 fév. au 3 mars	Salon International de l'Agriculture
75 Paris	du 9 au 11 mars	Paris Café Festival
85 La Roche-sur-Yon	11 et 12 mars	VendéePRHO
75 Paris	13 et 14 mars	Sandwich & Snack Show - Parizza
75 Paris	du 16 au 18 mars	Franchise Expo Paris
67 Strasbourg	du 17 au 20 mars	Egast
74 La Roche-sur-Foron	du 24 au 26 mars	HorecAlpes
75 Paris	3 et 4 avril	Food Hotel Tech
21 Dijon	7 et 8 avril	Congrès Euro-Toques
75 Paris	5 juin	Salon Restau'Co
34 Montpellier	du 22 au 24 sept.	Salon des métiers de bouche
93 Villepinte	du 19 au 23 octobre	Sial Paris à Paris Nord Villepinte
75 Paris	du 3 au 7 novembre	EquipHotel
75 Paris	du 4 au 7 novembre	All4Pack Emballage Paris
France	du 4 au 17 novembre	Cheese & Wine Week
69 Lyon	du 23 au 27 janvier 2025	Sirha Lyon
33 Bordeaux	du 23 au 25 nov.	Exp'Hotel Bordeaux

Vos salons et événements internationaux

ES Barcelone	du 18 au 21 mars 2024	Alimentaria
NL Amsterdam	du 4 au 6 avril	The Amsterdam Coffee Festival
UK Londres	du 11 au 14 avril	The London Coffee Festival
ES Madrid	du 22 au 25 avril	Salón Gourmets
TR Istanbul	du 24 au 27 avril	Ibaktech
KE Nairobi	du 20 au 22 nov.	Food & Kitchen Kenya

*

Pot 500 g



30 JOURS dans vos REGIONS

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

63 CLERMONT-FERRAND

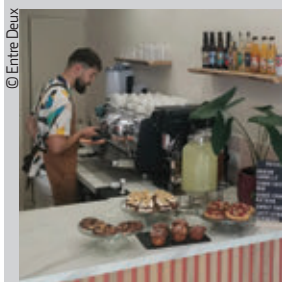
Kab garde le cap



Le plaisir des beaux produits séduit les Clermontois. Après cinq mois de rénovation de l'ex-brasserie Lecoq, Kab (pour « Kochon à la broche »), applique depuis mars un concept original et efficace. Un sandwich de luxe façon kebab, avec du cochon fermier de l'Allier, un pain sur mesure et des frites fraîches en double cuisson, figure parmi les produits phares avec des légumes d'un jardin local et un fin choix de vins et de bières.

63 CLERMONT-FERRAND

L'Entre Deux a trouvé son espace



Trois jeunes entrepreneurs ont ouvert le 24 août L'Entre Deux place Gaillard à Clermont-Ferrand. Du lundi au samedi de 8 h 30 à 21 h, cette nouvelle enseigne propose des formules petit déjeuner, des cafés de spécialité, des plats aux saveurs du monde, des jus de fruits frais, des citronnades maison, des cocktails de café et des boissons sans alcool et des bières de producteurs de la région.

59 | ROSULT

Des étudiantes américaines à la découverte de la cuisine française

Le chef Arnaud Hianne et son épouse Virginie du restaurant Au Gré des Sens prennent la relève du programme culinaire franco-américain engagé depuis dix-sept ans par le chef Alain Capelle de l'Auberge de l'Hermitage à Beaufort, suite à un jumelage. Le concept : accueillir pendant un mois, dans ses cuisines, deux élèves de l'école Carteret Community College basée en Caroline du Nord (États-Unis) avec trois

autres confrères de la région (le Bagacum à Bavay, le Fer à Cheval à Roubaix et à l'Atelier 117 au Best Western de Maubeuge). « L'objectif est de faire découvrir la gastronomie française et la culture culinaire de notre région à des candidats jugés sur dossier. C'est un excellent moyen de faire la promotion pour cette école américaine », précise Virginie Hianne qui compte développer cet échange au fil du temps. ●



Du 4 septembre au 4 octobre, le restaurant Au Gré des Sens a accueilli deux étudiantes américaines en cuisine avec 3 autres établissements de la région.

79 | THOUARS

Une sauce pimentée locale sur le marché

Alors qu'il vient de fermer son restaurant pour se recentrer sur son food-truck spécialisé dans les burgers, le cuisinier thouarais Sébastien Raoul développe en parallèle une gamme d'huile et de sauces pimentées, conçue et fabriquée en circuit court. Pour ce faire, il travaille avec Clément Poirrier, un maraîcher installé à quelques dizaines de kilomètres. « Depuis septembre, notre production est en lacto-fermentation. Nous en profitons pour affiner la recette »,

précise-t-il. Pour commercialiser en fin d'année son huile, le chef compte s'appuyer à la fois sur la grande distribution, le Web et les boutiques spécialisées. « Mon rêve est de pouvoir séduire de grands noms de la cuisine. J'ai déjà converti un chef local », se félicite Sébastien Raoul. Baptisée Raoul te sauce, la gamme, dont les déclinaisons porteront des synonymes de « baffes, façon Tontons Flingueurs », sera vendue autour de 10 € les 100 ml. ●



Ancien agent de basketballeurs, Sébastien Raoul lance une gamme de sauces pimentées.

92 | CLICHY

Romcoco bien arrangé



Un superbe comptoir dans un cadre chaleureux.

Un nouvel établissement a réussi une entrée remarquée à Clichy. Sous la direction du chef exécutif Samuel Deruschi, Romcoco combine les valeurs de la brasserie de qualité avec une offre bar étoffée de cocktails signatures et de rhums arrangés. Au cœur de l'Hôtel Voco Paris-Porte de Clichy, cette table bistro ouverte le 1^{er} juin, inspire un cadre chaleureux et chic créé par l'architecte

Oscar Lucien Ono. L'ambiance conviviale, moderne et cosy, est portée par une cuisine française contemporaine avec une touche cosmopolite et des influences extérieures. Côté boissons, ce tour du monde gustatif est incarné par une collection de rhums comptant plus de 40 références et des cocktails signature comme le Mule des Iles à base de rhum brun, gingembre, citron vert et ginger. ●

© Romcoco



Captée naturellement l'huître Marennes-Oléron fine de claire IGP est née et est élevée entre les embouchures de la Charente et de la Seudre en Charente-Maritime, par la troisième génération d'une famille d'ostréiculteurs. Une alimentation naturelle, une pousse lente de 3 à 4 ans et un affinage en claires pendant 28 jours minimum, confèrent à cette huître d'exception un léger goût de noisette, une finesse et une saveur salée équilibrée. À retrouver sur www.transgourmet-origine.fr



75 | PARIS

Carte méditerranéenne à la Brasserie Valma

Au bord du canal Saint-Martin, au 45, quai de Valmy, Étienne Ferreira (formé auprès de Joël Robuchon et Akrame Be-



La salle de la Brasserie Valma, conviviale, dans les tons orangés. Lumineuse, elle est équipée de grandes tables.

nalla) et Quentin Lescure (ex-Frédéric Anton et Cédric Grolet) ont ouvert cet été la brasserie provençale Valma. Au menu, des recettes traditionnelles de la région comme des panisses, des farcis ou bien des focaccias maison, sans oublier les vins de Corse et de Provence.

En entrée, on trouve des salades, des supions ou encore des couteaux - entre 11 et 18 € ; en plat, une daube provençale, un onglet de bœuf ou une aile de raie - entre 23 et 26 € ; et, en dessert, un millefeuille ou un ananas rôti - entre 9 et 12 €. Service en semaine de 12 h à 14 h 30 et de 18 h 30 à 23 h (en continu le week-end). Une offre de tapas à partager est proposée entre 6 et 13 €. ●



35 | RENNES

Le Saint-Jacques Café : bar, resto et ciné

Après le Wok Antipolis, Tuk Tuk Mum, Avec et le WhiteFields Café, le groupe Envie continue de se développer. Le modèle reste le même : « Ouvrir un lieu de grande dimension dans les quartiers périphériques du centre-ville de Rennes », explique Jacques Thiphthiphakone, codirigeant et fondateur. Le Saint-Jacques est situé au bout de la nouvelle ligne B du métro et pourra accueillir 150 personnes sur une surface de 800 m². Une restauration variée est présentée :

pizza, burger, maki, saucisse artisanale, etc., servie à n'importe quelle heure de la journée, 7 j/7. Pour attirer une clientèle le dimanche soir, une projection de classiques du 7^e art a lieu en intérieur l'hiver et à l'extérieur dès les beaux jours. Pesant aujourd'hui 12 M€ de CA et employant 160 personnes, le groupe Envie va encore se développer. En 2024 et 2025, deux nouveaux établissements vont ouvrir, dont un de 2000 m², le plus gros du groupe. Affaire à suivre... ●



Le Saint-Jacques Café est le 5^e établissement du groupe Envie.



03 | VICHY

Le Groupe Bocuse arrive à La Rotonde

Après près d'un an d'attente et d'incertitude, la brasserie La Rotonde à Vichy a trouvé un repreneur prestigieux. Présent seulement à Lyon, Annecy et Paris, le Groupe Bocuse ajoute une quatrième ville française à son portefeuille après avoir remporté l'appel à projets lancé par la mairie. Un investissement pour des travaux de 3,5 M€, dont 1,4 M€ par la ville de Vichy qui reste propriétaire des lieux, doit aboutir à une ouverture au public fin 2024. Dans un cadre élégant et intemporel, posé sur l'eau, ce nou-



Une brasserie emblématique les pieds dans l'eau.

veau lieu gastronomique a pour objectif de proposer une cuisine d'excellence, généreuse et authentique, avec des produits du terroir et de saison. Par ailleurs, un mode de restauration fast-ca-

sual Bocuse Original Comptoir est annoncé afin de développer une carte de sandwiches et burgers haut de gamme, tout comme une boutique de produits d'épicerie fine Paul Bocuse. ●



31 | TOULOUSE

Petit Min-Ou, nouvelle brasserie conviviale du Grand Marché

Depuis le 2 novembre, un nouveau restaurant a vu le jour au sein du Grand Marché Min de Toulouse : Petit Min-Ou. Cette brasserie, détenue par An-naïk Seguin et Laetitia Giuliani, cogérantes de la guinguette Min-Ou du Grand Marché, propose une cuisine gourmande et créative, où tout est 100 % fait maison, même le pâté et la charcuterie. « On fait du locavore, pour permettre aux clients de bien manger avec des produits locaux et de qualité. La carte change tous

les jours, en fonction des propositions de nos fournisseurs. Nous travaillons aussi actuellement sur l'élaboration d'une carte plus stable », explique Thibaut Charbonneau, le chef de Petit Min-Ou. L'ambiance est chaleureuse et conviviale. Le soir, on retrouve l'esprit festif de la guinguette Min-Ou, avec un DJ à partir de 22 h. Le restaurant Petit Min-Ou est ouvert tous les midis, du lundi au vendredi, et les soirs, du jeudi au samedi, jusqu'à 2 h ou 3 h du matin. ●



Thibaut Charbonneau travaille avec des produits locaux.



67 | STRASBOURG

Maison Rouge Hôtel & Spa restaure en cabine !

Il est fait mention de la Maison Rouge dès 1387, tirant son nom de la façade en brique prisée au Moyen Âge. Elle fut durant six cents ans la plus célèbre halte de Strasbourg. Écrivains, politiques, artistes, les plus grands y ont séjourné : Hugo, Trenet, Kipling, de Gaulle, Churchill, Chevalier ou Mistinguett... En 2021, après avoir bénéficié d'une rénovation importante, l'établissement Mai-

son Rouge redevient ce haut lieu de rendez-vous, en plein cœur de la capitale alsacienne. Aujourd'hui, la maison innove à nouveau en proposant de se restaurer dans une cabine de téléphérique vintage. Cette idée pour l'hiver a été portée par Jonathan Rauch, le chef, qui a créé une carte éphémère sur mesure, avec fondue au champagne et autres gourmandises de saison. ●



Intimiste et chaleureuse, la télécabine promet un déjeuner hors du temps.



57 | METZ

Le Groupe entend s'imposer

Adieu La Cucina Di Casa, bonjour le Groupe ! Après neuf mois de travaux, l'établissement situé place de Chambre à Metz vient d'opérer sa métamorphose sur l'impulsion d'Alexis Ciani et des frères Bontempelli, Adrien et Victor, les maîtres des lieux. Restaurant le midi, les menus sont élaborés entièrement avec des produits en provenance de commerçants locaux. Les différents plats pro-

posés à la carte font la part belle aux produits lorrains. Pas de service le soir, l'établissement se transforme en bar d'ambiance où les bières artisanales sont reines. Du 100 % local affiché ! Avec cet ADN, les managers entendent affirmer le lieu comme un incontournable de la place messine. Les festivités de fin d'année, qui viennent tout juste de débiter le 24 novembre, seront un bon test. ●



Installé place de Chambre à Metz, le Groupe entend s'affirmer comme le nouveau lieu incontournable de la cité messine en termes de restauration où les produits lorrains sont rois.



37 | AMBOISE

En stage à la tête de leur restaurant éphémère

Ils ont lancé leur établissement en guise de stage. En 3^e année de management restauration à l'Institut Lyfe à Lyon, Léo, Paul, Arthur, Antonin et Benoit ont géré de juin à novembre à Amboise leur bar à vin, Premier Cru, cave à manger. « Nous avons du mal à trouver des postes à responsabilités pour nos stages. Grâce à l'un d'entre nous, fils de restaurateurs à Amboise, nous avons eu l'opportunité d'exploiter un local bien placé », explique Léo.

Passionnés de vins, les 4 étudiants ont proposé plus de 100 références de Loire et d'ailleurs, au verre (de 6 à 8 €) ou à la bouteille, et des assiettes à partager (tartelette de saison, pommes parmesan, gratin de courges...). « Le concept a beaucoup séduit les touristes. Nous faisons en moyenne 100 couverts par jour, pour un ticket moyen d'environ 30 € », indiquent les 4 copains, à l'issue d'une saison « intense » mais très formatrice. ●



Ravis de leurs rencontres avec des vignerons, les quatre étudiants - de g. à d. : Léo Fries, Benoit Celle, Paul-Arthur Hippeau et Antonin Siegel - ont aussi constaté qu'il n'était parfois « pas simple de concilier gestion et amitié ».



59 | LYON

Le resto Christian Têtedoie se précise

Le célèbre chef a donné plus d'informations au sujet de son futur restaurant qui ouvrira d'ici à 2028 au sommet de la tour Guillot-Bourdeix, ancien fief du Centre de recherche contre le cancer (Circ). L'ensemble du projet devrait s'étaler sur trois ou quatre étages, construits sur une structure en bois. Une terrasse extérieure permettra aux invités du lieu d'avoir une vue imprenable sur la ville de Lyon. Mais surtout, Christian Têtedoie souhaite faire de ce lieu « le restaurant de demain », et s'en servir comme laboratoire pour aller encore plus loin en matière de



La ferme et le jardin auront avant tout un rôle éducatif pour les visiteurs de la tour refaite à neuf.

cuisine végétale. La viande ne sera pas pour autant exclue de la carte, mais elle sera réduite au strict nécessaire afin d'inciter

les Français à consommer plus de produits végétaux. Enfin, une ferme suspendue est également envisagée, ainsi qu'un potager. ●

59 | LILLE

Focus sur la gastronomie du Nord

L'agence de communication culinaire Les Sublimeurs a publié un original abécédairaire en 59 mots, de l'amertume à la zythologie, qui réunit tout le savoir-faire de la gastronomie des Hauts-de-France. Plurielle inclut 32 recettes, 33 chefs pâtisseries et cuisiniers, 45 artisans et producteurs et 1386 photos.

59 | LILLE

Un rooftop à Euralille

C'est l'ouverture de l'année 2024 : Mesa, un restaurant installé sur le sommet de l'immeuble Shake dans le quartier d'affaires d'Euralille. Ses deux gérants, Julien Duchaussoy et Loïck Fitamant (ex-collaborateurs de l'établissement Nü), y proposeront une cuisine autour du voyage avec une vue panoramique.

67 | STRASBOURG

Nouvelle bière Magic Malt 2.0

Le distributeur de boissons indépendant alsacien Malt & Houblon Distribution a lancé sa bière spéciale, une Hazy IPA (trouble, à 6 %, issue d'un mélange de 4 houblons pour une signature américano-alsacienne, aux malts de blé et d'avoine). Cette recette a été élaborée avec son partenaire de toujours, la Brasserie Perle. L'édition très limitée ne sera disponible que durant deux mois.



59 | TEMPLEUVE

L'étoile montante de la Pévèle

Après Le Bistrot du Witloof fondé en 2018 à Ennevelin, l'ex-candidat de Top Chef 2022, Mickaël Braure, investit de nouveau la Pévèle avec la création de Rillons, restaurant gastronomique à l'esprit scandinave. Le Nordiste garde ici sa marque de fabrique, le cochon en version haut de gamme. « Au Bistrot du Witloof, nous mettons en avant le produit, chez Rillons nous misons sur l'expérience autour du co-

chon retravaillé avec des ingrédients issus de producteurs locaux », commente le chef qui s'est donné comme objectif de réaliser dans la Pévèle ce que Florent Ladeyn a su élaborer dans les Flandres. Autre bonus pour la clientèle : une proposition de pairing mets et cocktails sophistiqués. « Tous les plats et desserts ne peuvent pas s'accorder avec le vin », assure Mickaël Braure. Défi relevé ! ●



Mickaël Braure, ancien participant de Top Chef 2022, étend ses compétences gastronomiques dans son nouveau restaurant Rillons.

41 | LOIR-ET-CHER

Accueil de salariés : des livrets coup de pouce



« Nous avons créé des outils de communication et de fidélisation qui n'existaient pas dans la région », indique Sabine Ferrand.

Comment bien accueillir de nouveaux salariés ou apprentis pour une collaboration efficace et durable ? Dans le cadre de son dispositif « À table pour l'emploi » avec l'État et Pôle

Emploi, l'Umih 41 et l'Umih Centre-Val de Loire ont lancé un livret d'accueil pour aider les restaurateurs. Ils y présentent leur équipe, leur histoire, les postes, une journée type de travail... « Ils indiquent aussi les avantages qu'ils proposent : mutuelle, prévoyance, formation, aménagement d'horaires », précise Sabine Ferrand, présidente de l'Umih 41 et de l'Umih Centre-Val de Loire. Des informations qui favorisent la fidélisation des salariés alors que des restaurants se mettent en décroissance par manque de main-d'œuvre, dans notre région en pleine expansion touristique. » L'Umih régionale a aussi édité un livret sur les métiers, avec une application donnant accès à des vidéos et un quiz. ●

CENTRE-VAL DE LOIRE

Mettre son histoire au menu pour attirer

« Les clients sont de plus en plus attirés par la personnalité du chef, l'ambiance, le lieu... », indique Rémy Lucas. Le directeur de Cate Marketing et enseignant à l'École Ferrandi a animé une table ronde lors des récentes Rencontres régionales de la restauration à Blois. Parmi les invités, Ambroise Voreux, spécialiste des poissons de Loire dans son restaurant au bord du fleuve en Touraine. « La cuisine et la nature sont mes passions. En parler me permet de toucher à la fois des touristes et des clients du coin, qui viennent déguster un

peu de leur terroir », explique-t-il. Le chef propose notamment de la carpe : « Elle a une mauvaise image, mais on vend très bien la carpe de Loire en carpaccio. » Dans son restaurant façon feng shui en Loir-et-Cher, Thessa Van Wijngaarden prépare également des produits locaux, issus du potager familial en permaculture. « On met cela en avant et je suis aussi sensible à la qualité de l'accueil des clients, notamment ceux porteurs d'allergies. J'ai grandi avec des valeurs, et mon restaurant s'est développé plus vite que je le pensais. » ●



Les chefs Thessa Van Wijngaarden et Ambroise Voreux (micro). À g., Guillaume Mignard, gérant de La Grange aux Savoir-faire (41), lieu d'ateliers et de formations entre artisans de bouche et particuliers.

44 | NANTES

Les Chants d'Avril réussit aux apprentis

En apprentissage aux Chants d'Avril chez Véronique et Christophe François, Ines Tusseau est l'une des deux médaillées d'or du concours Un des meilleurs apprentis de France en sommellerie, qui s'est déroulé au CFA Henriman Formation à Nantes, son centre de formation. Une apprentie du restaurant nantais avait eu la même récompense en 2021.

55 | THIÉRVILLE-SUR-MEUSE

L'Extr'Ordinaire est dans la place



Un restaurant bistrannique dans le Grand Verdun ! L'Extr'Ordinaire a ouvert ses portes mi-octobre à Thiérville-sur-Meuse. Onze professionnels sont présents dont huit sont des personnes en situation de handicap. L'établissement est géré par l'association Adapei de Meuse.

88 | DAMBLAIN

Le Café Resto Asso tisse le lien



Un restaurant comme lien social ! La mairie de Damblain vient d'inaugurer son Café Resto Asso. Géré par l'association Oe, il a pris place dans l'ancien restaurant du village sauvé ainsi d'une fermeture définitive. Véritable tiers-lieux, il propose une activité restauration plus que bienvenue mixée à une approche culturelle et créative.

44 | BOUGUENAI

Nina Métayer marraine du nouvel atelier

L'atelier Nina Métayer a été inauguré le 20 octobre au lycée professionnel Daniel-Brottier. L'espace de 106 m² est composé de 15 postes de travail et d'une salle de classe pouvant accueillir 26 élèves. Présente pour l'événement, la chef pâtissière a animé une master class pour la réalisation d'une Pavlova.

44 | NANTES

Malakio remet les coquilles sur la table



De g. à d. : Charles et Tristan Bernabé, des Cadets, ont été séduits par les objets créés par Morgan Guyader.

Jeune designer, Morgan Guyader a imaginé en 2020 un matériau esthétique et durable, produit à partir de déchets coquilliers via un process low tech, sans cuisson. Récupérées auprès de producteurs et restaurateurs de la région, les coquilles d'huîtres, de Saint-Jacques et de moules sont transformées en objets d'arts de la table et de décoration dans un atelier près de Nantes. Les créations de Malakio séduisent de plus en plus de

chefs, surtout sur la côte, ou spécialisés en produits de la mer. La société artisanale a dessiné un passe-plat pour L'Embrun de Guillaume Pape à Brest ou encore des plateaux à huîtres pour L'Atelier Mélanie à Riec-sur-Bélon. À Nantes, les Cadets ont été conquis par les objets de Malakio avant même leur ouverture. « J'ai aimé la démarche, l'histoire et la beauté de l'objet fini », relate Charles Bernabé, le chef du restaurant étoilé. ●

49 | LES PONTS-DE-CÉ

Régis Legain cuisine et recrute « durable »

Repreneur du Bosquet en 2013, Régis Legain a, depuis, fait passer l'équipe de 3 à 18 personnes tout en proposant des mets gastronomiques responsables. Le chef cuisine « raisonné et de saison ». Son hôtel restaurant fait son miel, transforme ses déchets en compost avec Les Alchimistes, a banni le polystyrène pour la livraison du poisson... Il s'est aussi équipé de pointeuses pour valoriser le travail. Des pratiques auxquelles ses salariés sont sensibles et qui depuis peu l'aident à recruter. Confronté comme ses collègues à des difficultés, Régis Legain a, suite à une remarque d'une collaboratrice, intégré cette dimension dans ses offres d'emploi. Les candidatures, en berne, ont im-



Membre des Maîtres Cuisiniers de France, Régis Legain y travaille à la création d'un label écoresponsable.

médiatement suivi ! « La cuisine écoresponsable attire des profils plus stables, des gens qui se posent de vraies questions », note le chef avec satisfaction. ●

the fresh taste of the land



85 | LE PUY-DU-FOU

De la bière locale pour les visiteurs

Le parc du Puy-du-Fou joue la carte de l'approvisionnement local. Il a confié la fourniture exclusive de ses bières à la brasserie Mélusine, située à quelques kilomètres, en lieu et place de Heineken. Ce marché représente 2500 hectolitres de bières, soit environ 8 % de la production annuelle de la brasserie vendéenne.

69 | LYON

Deux nouveaux aux Halles Bocuse

Le groupe Bocuse va installer d'ici au début 2024 un point de vente dans les Halles du même nom. Le comptoir proposera des produits d'épicerie fine et de restauration gastronomique. Autre enseigne à rejoindre les Halles : Mère Brazier. Le restaurant gastronomique ouvrira, quant à lui, d'ici à la fin de l'année.

69 | LYON

Pizza au mille et un fromages

Après avoir réalisé en 2020 une pizza composée de 254 fromages, le Lyonnais Benoît Bruel a remis le couvert avec une pizza confectionnée avec 1001 fromages. D'une taille de 30,5 cm de diamètre, elle fait à nouveau entrer son créateur dans le *Guinness des records*.

69 | LYON

Le plus grand bouchon du monde

Avec la complicité des équipes Bocuse, Olivier Canal (La Meunière) et Joseph Viola (Daniel et Denise), l'Abbaye de Paul Bocuse a accueilli, fin octobre, 420 convives pour une soirée bouchon gigantesque. Cet événement était aussi dédié pour la recherche de financements au profit de la Fondation Recherche Alzheimer.

59 | LILLE

Un Pop-Up autour d'une bière culte

Jusqu'au 31 décembre, la brasserie belge Caulier basée à Péruwelz a ouvert, pour la première fois, un Pop-Up autour de la bière d'abbaye, Paix Dieu, sur la grande place de Lille. Au programme : une expérience immersive via des ateliers dégustation, la projection d'un film et une boutique.

67 | STRASBOURG

Le Trophée Émile-Jung est lancé !



De g. à d. : Christophe Caillaud-Joos, président de Strasbourg Event ; Jean-Georges Klein, président du jury ; Jean-Paul Burrus, président de l'association Trophée Émile-Jung ; Monique Jung, présidente d'honneur de l'association ; Christophe Weber, président de l'Umih 67 ; Didier Roeckel, chef de La Couronne à Scherwiller.

Le 18 mars 2024, dans le cadre du Salon Egast, se tiendra la deuxième édition du Trophée Émile-Jung. Créé en 2022, il rend hommage au célèbre chef du Crocodile, qui conserva ses trois étoiles entre 1989 et 2002. Ses valeurs humaines et professionnelles ont profondément marqué la gastronomie locale. La présélection des candidats sur dossier est ouverte à tous dès 23 ans, y compris à l'international. Les concurrents

doivent proposer leur interprétation de l'une des recettes du chef : cette année, le sandre façon Père Woelfflé et le flan de cresson aux cuisses de grenouille, à accompagner d'une sauce et d'un vin d'Alsace choisi par le postulant. Les noms des 6 cuisiniers retenus seront dévoilés le 15 décembre et le gagnant remportera, entre autres, un prix de 5000 €. Jean-Georges Klein a été désigné pour présider le jury. ●

56 | VANNES

Au 1930, carte et habillage de saison !



La structure démontable recouvre toute la terrasse.

Nous sommes au restaurant Le 1930 dans la presqu'île de Conleau, aux abords de Vannes. Aux beaux jours, les hôtes profitent depuis la terrasse

de la vue sur le golfe du Morbihan avec une carte tournée vers les fruits de mer, les tapas et les planchas. En saison froide, place à l'atmosphère savoyarde ! Prenant le nom de « Le chalet d'hiver », le restaurant donne la part belle aux fondues, raclettes et tartiflettes, sans oublier de bons riches desserts comme les profiteroles... Côté ambiance, le lieu a lancé en octobre un concept très original : l'installation d'une structure (nomade et démontable, faite de tubes et de bâche plastique), qui recouvre entièrement la terrasse. Une jolie bulle façon petite géode, où s'abritent 35 places assises. ●

29 | QUIMPER

Chez Max Bouillon, demandez du bruyant !

Les clients qui souhaitent déjeuner ou souper au calme passeront leur chemin ! Car chez Max Bouillon (ré)ouvert le 17 octobre dans la maison de naissance du poète Max Jacob, ça bruisse, ça parle (assez) fort, ça rit. « Nous voulions quelque chose de chaleureux, que les gens se sentent à l'aise », explique Camille Guigo, la chef de cuisine, qui fait partie des quatre créateurs avec Glenn Barazer (qui gère la salle), Guy Diquélou et le chef Ludovic Volant. Une équipe très motivée par la dynamique, un esprit dans le pur style du bouillon-brasserie parisien

que l'on retrouve dans l'assiette avec hareng pommes à l'huile, œuf mayonnaise, steak à cheval, andouillette, baba au rhum... Les entrées sur une moyenne de 5 €, les plats sur 14,50 €, séduisent jeunes et moins jeunes, familles et entreprises. ●



L'incontournable hareng pommes à l'huile.

56 | LORIENT

Bistrot vivant et cuisine au feu de bois



Émilie et Baptiste David : elle en salle, lui en cuisine.

Le couple David a ouvert en mai sous le nom de ÉM.BA (pour Émilie et Baptiste), l'ancien restaurant La Guimbarde, réaménagé dans une ambiance douce et confortable. Leur carte change chaque semaine avec 2 plats, 2 entrées et 3 desserts (menu déjeuner avec 3 plats à 23 € et 2 à 19 €), travaillés avec ce qu'offre la saison. « C'est elle qui dicte notre cuisine, avec son rythme et ses changements. Voilà

pourquoi le nom de bistrot vivant, afin qu'il soit un lieu de vie », explique Baptiste David. Les 35 places assises (12 sur la petite terrasse aux beaux jours) ont vue sur la cuisine ouverte et le four à bois, l'un de leurs autres marqueurs. Cuisine au feu de bois, dont le savoir-faire est toujours à la carte en Terre et Mer, de la côte de cochon grillée au poulpe grillé, en passant par la côte de bœuf... ●

origine
#Locale

METRO S'ENGAGE
A VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS
COMME LE BAR DE JEAN-NOËL GAUTIER,
ÉLEVEUR À SALSES-LE-CHÂTEAU
(PYRÉNÉES-ORIENTALES)



METRO-local.fr

les
halles
METRO

1 De g. à d. : Delphine Ducœurjoly, Sylvie Dauriat, Philippe Moreau Chevrolet, Audrey Bourrolleau, Yves Cebron et Nadia Sammut.

2 et **3** Transgourmet a bâti toute une stratégie d'engagement pour une restauration collective cuisinée sur place et commence à communiquer sur celui-ci. Cette table ronde lui a permis une première prise de parole.



FOCUS

RESTAURATION COLLECTIVE Transgourmet à fond sur le cuis

Le distributeur foodservice Transgourmet entend (re)développer le modèle de la restauration collective cuisinée sur place. Lors du récent Salon des maires et des collectivités locales, il a organisé une table ronde pour pousser la réflexion.

Axée sur la place du cuisinier et la qualité des produits en restauration collective, la table ronde organisée le 23 novembre par Transgourmet sur le Salon des maires et des collectivités locales était l'occasion pour le distributeur foodservice de prendre la parole sur l'un de ses grands engagements du moment : le cuisiné sur place. Cette rencontre, animée par Philippe Moreau Chevrolet, rassemblait Yves Cebron, directeur commercial et de l'offre de Transgourmet France, et quatre professionnelles du secteur de l'alimentation, toutes engagées pour une meilleure restauration : Nadia Sammut, chef étoilée (Auberge La Fenièvre à Lourmarin, 84) et créatrice de la marque Kom&Sal ; Audrey Bourrolleau, fondatrice du campus agricole Hectar ; Sylvie Dauriat,

présidente de Restau'Co ; et Delphine Ducœurjoly, chargée de mission à la Fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab). Delphine Ducœurjoly a rappelé que, parmi les enjeux de la restauration collective, le bio permettrait à la fois de remplir des objectifs nutritionnels et de santé publique et aussi de travailler à un cadre de vie favorisant l'accès à des ressources préservées. Si les agriculteurs sont prêts à aller vers la restauration collective (1/4 des fermes en France font déjà de la vente directe), il manque souvent deux choses pointe Audrey Bourrolleau : « D'une part, une bonne connaissance des cycles vivants et des quantités ; d'autre part, la ramasse, qui évite de faire appel à un transporteur. »

La lutte contre le gaspillage est bien sûr déterminante : sur un budget de 2 à 3 € par assiette en restauration collective, 0,68 €

part à la poubelle... soit 2 Md€ détruits. D'où la nécessité d'analyser les recettes qui fonctionnent le plus. « Dans la commande publique, on parle souvent du prix... Moi, j'ai 3 conseils : essayer d'utiliser l'innovation pour moins gaspiller, s'engager sur la formation des équipes pour cuisiner plus végétal, penser à la logistique », déclare Audrey Bourrolleau.

Très pragmatique, Sylvie Dauriat croit à la complémentarité des solutions, à la volonté politique, au partage d'expériences, et surtout à la pérennité dans tout ce

qui est mis en place. Nadia Sammut insiste, quant à elle, sur la responsabilité commune d'être « nourricier » et de coopérer. Elle a ainsi eu envie d'élever la cuisine, sans gluten au départ, végétale ensuite, au rang gastronomique. Elle a donc créé un écosystème qui insuffle des actions agricoles sur les territoires. Le pois chiche, légumineuse que la chef considère comme de l'or, en fait partie. « J'ai décidé de porter ces réflexions avec des lycées agricoles, afin de former des agriculteurs et leur montrer qu'ils étaient aussi nourriciers. Derrière tout cela, on pouvait apporter de la désirabilité à leurs projets. » Transgourmet accompagne Nadia Sammut dans cette démarche. Avec sa fondation et des cuisiniers de restauration collective, la chef a cuisiné récemment 150 repas bas carbone très performants pour le projet alimentaire territorial (PAT) du sud de la France ! ●



Sylvie Dauriat, présidente de Restau'Co.

Engagés

pour une restauration collective
cuisinée sur place.



2

L'avenir sera bien meilleur
s'il est cuisiné sur place :

**meilleur pour le goût,
meilleur pour la santé,
meilleur pour la planète
et l'économie locale,
meilleur pour les valeurs
humaines.**

3

Cuisiné sur place

**“Nous sommes une entreprise
suffisamment grande pour pouvoir
avoir un impact sur les choses, mais
aussi assez petite
pour pouvoir être
très agile.”**

**Yves Cebron, directeur
commercial et de l'offre de
Transgourmet France**



© Jacky Mercien

Zepros 109 | Décembre 2023

FOCUS

RESTO
23

FOCUS **TRANSFOURMET**

Un engagement à long terme

Fort de quelque 20 000 références dans ses assortiments, 13 entrepôts régionaux, une livraison de l'intégralité des marchandises dans un seul camion, son modèle coopératif, son outil e-Quilibre, sa croissance sur le bio, Transgourmet est convaincu que le bien-manger doit être un droit pour tous et qu'il est bien armé pour le défendre. « *Nous pensons que la gestion directe est le modèle parfait pour que le cuisinier reprenne sa place au sein de la restauration collective* », souligne Yves Cebron.

Le distributeur foodservice met en œuvre des actions pour soutenir les filières et s'engager sur le long terme. « *Nous savons livrer les clients finaux, mais aujourd'hui nous n'avons pas su assez développer la ramasse producteurs. La logistique est un point central pour les PME locales. C'est un sujet que nous allons industrialiser* », poursuit Yves Cebron.

Transgourmet
collecte et distribue
à ses clients
les produits Kom&Sal
de Nadia Sammut.



© Sébastien Dubois-Ditrock

Transgourmet entend donc être un hub de producteurs, œuvrer pour que les recettes à base de protéine végétale soient gourmandes et que la part de protéine animale prenne moins de poids dans les menus (en valeur comme en volume). « *Mon travail au côté de Transgourmet sur sa solution e-Quilibre est d'amener des recettes vertueuses et délicieuses, de transmettre ce goût-là. Et je pense que le cuisinier de restauration collective, si les maires m'écourent, devrait être celui qui porte la sensibilisation, et qu'il devrait garder des créneaux de journée où il devient le vecteur de transmission*

de la mémoire culinaire », témoigne Nadia Sammut, partenaire du distributeur.

Transgourmet insiste sur son engagement et va publier un manifeste sur la fourniture de bons produits. Le distributeur est convaincu que le cap sera passé grâce au goût (via de bons produits travaillés par des hommes et des femmes impliqués). Avec des conséquences positives sur le moral et la santé des convives, et un impact sur la planète. Un engagement à long terme qui sera réaffirmé lors du prochain Salon de l'Agriculture. À suivre donc ! ●

CHIFFRES COLLECTIVE

18Md€

de chiffre d'affaires

300 000

emplois

3Md

de repas servis par an

82 000

restaurants environ

60%

en gestion directe, 40 %
en concession

FOCUS **RESTAU'CO**

Changer le regard

Présidente du réseau Restau'Co et directrice de la caisse des écoles à Paris 17^e, Sylvie Dauriat aime utiliser le pluriel et évoque ainsi des restaurations collectives. Elle défend des valeurs de cuisine : « *Pendant des années on ne nous a parlé que d'hygiène, de coûts. On ne nous a pas parlé de produits. Il ne faut donc pas s'étonner qu'au bout d'un moment, dans ces métiers-là, les gens aient un peu perdu leur savoir-faire.* » Ce qui est demandé aujourd'hui, à travers les lois Agéc, Egalim, Climat et Résilience, et les mouvements naturels sociétaux

pour aller vers une alimentation plus qualitative, redonne ainsi du sens aux cuisiniers, à la cuisine du quotidien et aux produits, souligne la présidente de Restau'Co. Qui insiste enfin sur le fait qu'il faut arrêter de considérer la restauration scolaire comme une charge, une ligne budgétaire. Même si les choses bougent, elle estime qu'il faudrait changer le regard de la population sur les métiers de la restauration collective : valoriser les femmes et les hommes qui font tout pour faire une restauration de qualité, redonner de la fierté et de l'envie. ●

Vite !

ABONNEMENT

Pret A Manger France lance Club Pret

Après le succès de l'Abonnement Café Pret, celui-ci évolue et devient Club Pret. Les abonnés Club Pret peuvent désormais profiter de - 20 % sur tout le menu et toujours de 5 boissons Barista par jour. L'abonnement conserve son prix mensuel de 25 € et demeure sans engagement (soit 0,83 € par jour). Les abonnés économisent en moyenne 70 € par mois uniquement sur les boissons Barista, cependant l'abonnement devient rentable dès 2 latte ou thés, ou 3 expressos par semaine. Depuis le lancement de l'Abonnement Café Pret en 2021, via l'application Pret A Manger, les abonnés économisent environ de 30 à 100 € par mois selon leur consommation de boissons.

SNACK & FAST

GUIDE

Le Snarr accompagne la transition écologique

10 fiches thématiques pour un modèle plus vertueux, afin de sensibiliser et guider les acteurs de la restauration dans la démarche cruciale de la transition écologique : c'est ce que propose le Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide (Snarr), en collaboration avec la Fédération des entreprises de boulangerie (FEB). Face à la nécessité d'adopter un modèle économique plus respectueux de l'environnement, apte à lutter contre le dérèglement climatique et les crises qui en sont les conséquences, les ac-

teurs de la restauration cherchent en effet des solutions concrètes et efficaces. C'est pourquoi le Snarr s'inscrit dans la dynamique du dispositif France Nation Verte en publiant un Guide d'accompagnement à la transition écologique afin d'aider les sociétés du secteur à mieux comprendre et intégrer ces enjeux.

Mesurer la maturité écologique de l'entreprise

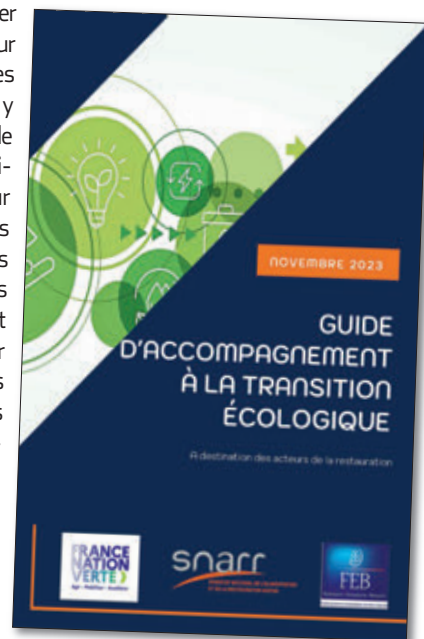
Ce guide « clef en main » permet de mesurer la maturité écologique de l'entreprise, définir les actions prioritaires à mettre en

place pour la faire évoluer et bénéficier d'aides pour réaliser ces actions. Les opérateurs pourront y retrouver des rappels de la réglementation en vigueur, des enjeux pour les secteurs, des conseils basés sur les bonnes pratiques des adhérents, des outils et dispositifs d'aide pour atteindre leurs objectifs d'accélération vers des pratiques plus durables. « La collaboration avec la FEB pour la création de ce guide symbolise notre volonté commune de travailler main dans la main pour un avenir plus vertueux. Chaque entreprise a un rôle essentiel à jouer, précise Esther Kalonji, dé-

léguée générale du Snarr. Nous croyons en une réflexion collective pour apporter à l'ensemble de nos professions des solutions de bon sens, innovantes et effi-

Le guide est disponible sur les sites du Snarr, de la FEB ainsi que sur celui du gouvernement.

caces, permettant à chacune et chacun de réduire son impact environnemental et de s'engager en faveur d'un meilleur impact social et sociétal. » ●



COFFEE-SHOP

Maison Ladurée revisite la finger food



Le café Mélange Ladurée (6 €) est aussi proposé en version extraction douce avec une machine à café V60.

Ladurée ouvre une adresse inédite dédiée à la dégustation de boissons gourmandes (Latte Ispahan, Latte Plaisir Sucré, Latte Marie-Antoinette, Latte Roi Soleil) et d'encas salés (6 recettes de Finger Sandwich à 7 € les deux) et sucrés (Fingers Pâtisserie à 8 €).

Situé dans le 6^e arrondissement de Paris*, à proximité immédiate du Jardin du Luxembourg, ce coffee-shop est ouvert à toute heure de la journée. La sélection se déguste aussi bien le matin accoudé au comptoir qu'aux beaux jours le midi en terrasse,

qu'au goûter en balade entre les orangers, palmiers et grenadiers de l'Orangerie du jardin du Luxembourg. « Notre nouvelle adresse vise à répondre aux besoins modernes des gourmands pressés en leur offrant une délicieuse et élégante parenthèse mise en scène avec toute l'authenticité de la Maison Ladurée », commente Mélanie Carron, directrice générale de l'entreprise. Le café est, lui aussi, mis à l'honneur avec un Mélange Ladurée, alliant cinq variétés d'arabica cultivées en altitude. ●

*4, place Edmond-Rostand

POULET

KFC accélère son développement

Avec l'ouverture, fin octobre, du restaurant de Romainville (93), KFC a signé son 350^e établissement sur le territoire français. La chaîne confirme, par ailleurs, l'accélération de son développement en France avec un nouveau record d'ouvertures sur 2023. C'était déjà le cas en 2022, avec la mise sur pieds de 25 KFC, nombre jamais atteint en une année depuis l'implantation de la marque en France en 1991. Cette année, KFC est en passe de surpasser ce nombre avec près de 40 nouveaux restaurants (26 déjà ouverts et une dizaine d'ici à la fin décembre). Celui de Romainville crée 30 emplois adaptés à une grande diversité de profils. Il comprend 110 places assises,

un drive et un service de vente à emporter. Il s'agit du 99^e KFC en Ile-de-France, du 15^e dans le département de Seine-Saint-Denis et du 31^e opéré par le partenaire franchisé ProNoia. ●





France Boissons, RCS Nanterre FB 642 028 609



CHAMPAGNE
LOUIS CONSTANT

UNE MARQUE
FRANCE BOISSONS
●●●

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

INSTITUTION

Paris Society relance Maxim's

Une table de plus au catalogue de Paris Society ! La société du groupe Accor, dirigée par Laurent de Gourcuff, rouvre le célèbre restaurant parisien situé 3, rue Royale. « Nous souhaitons faire revivre le mythe Maxim's. Perpétuer la légende, lui redonner ses lettres de noblesse et sa fonction première, celle d'un restaurant avant tout. Un restaurant emblématique, élégant et festif à la fois, où les clients viendront danser, chanter, se rencontrer, partager des moments inoubliables... et plus encore. Tout cela avec la

touche Paris Society bien entendu. Un service attentionné au plus haut degré, une carte réinventée et le souci du moindre détail », annonce Laurent de Gourcuff.

À la carte, les clients retrouveront des classiques revisités tels que les cuisses de grenouilles persillées (25 €), le soufflé au fromage (18 €), la soupe VGE clin d'œil à Bocuse (33 €), le bar sauce Choron (150 € pour 2), le poulet rôti façon Henri IV (120 € pour 2), la sole Albert (66 €), le homard à l'américaine (78 €), les Saint-Jacques au beurre blanc (41 €), le tournedos Rossini

(60 €), le caviar sur les linguine (89 €), etc. Les douceurs, quant à elles, sont signées Yann Couvreur : crêpe Suzette (18 €), mousse au chocolat soufflé (16 €), crémeux citron meringué (15 €), etc. « Le dessert à l'assiette a toujours été mon terrain d'expression favori », commente le grand chef pâtissier.

Le restaurant est ouvert du lundi au dimanche, de 12 h à 14 h 30 pour le déjeuner, 15 h le week-end. Et de 19 h à 23 h pour le dîner, 23 h 30 les jeudis, vendredis et samedis. Le bar, du mardi au samedi, de 19 h à 2 h. ●



Laurent de Gourcuff dans le nouveau Maxim's.

DÉVELOPPEMENT

Minor Hotels débarque à Paris

Le groupe Minor Hotels, qui compte plus de 530 hôtels dans 56 pays, arrive à Paris avec l'ouverture prochaine de trois hôtels quatre étoiles. La société propriétaire, Swiss Life Asset Managers France, a en effet choisi ce dernier pour gérer ces trois nouveaux hôtels, lesquels rejoindront le portefeuille de Minor Hotels qui compte déjà six établissements en France, à Marseille, Lyon, Toulouse et Nice.

Sont ainsi annoncés en 2024 : NH Paris Gare de l'Est (207 chambres) et le NH Paris Opéra Faubourg (103 chambres). Le troisième, de 90 chambres, ouvrira ses portes sous le nom de NH Paris Champs-Élysées et sera ensuite rebaptisé en 2025 NH Collection après rénovation. Côté



© K Pictures Stefan Kraus

Le groupe lancera 3 établissements NH Hotels au 1^{er} trimestre 2024, dont l'un d'eux, le NH Paris Champs-Élysées, ici en photo, sera rebaptisé NH Collection en 2025, après rénovation.

F&B, il faudra compter avec un restaurant au NH Paris Champs-Élysées et des bars. « Nous pensons qu'il s'agit d'une formidable opportunité pour développer deux de nos marques dans la deuxième ville la plus visitée au monde et qui accueillera les Jeux olympiques de 2024 », commente Dillip Rajakari, P-DG de Minor International et de Minor Hotels. ●

IMPORT

Zuma attendu pour l'été à Cannes

Le groupe de restaurants Zuma a annoncé l'ouverture d'une adresse à Cannes (06)*. Créés à Londres en 2002 par Rainer Becker et Arjun Waney, les établissements Zuma d'inspiration japonaise sont présents dans 22 destinations. Le restaurant de Cannes, qui marque la première implantation de Zuma en France, ouvrira ses portes à l'été 2024. Il sera situé dans le Palm Beach Cannes, bâtiment historique sur la Pointe de la Croisette.

Depuis son inauguration en 1929, le Palm Beach est considéré comme un symbole de l'élégance de la Côte d'Azur dans le monde entier et fait actuellement l'objet d'une transformation majeure, qui modernisera le quartier du front de mer.

Ouvert toute l'année, Zuma Cannes proposera son menu signature en toute saison sur la Côte d'Azur. Concept global, l'établissement sera constitué du restaurant, d'une spacieuse terrasse protégée par des voiles d'ombrage, d'un comptoir à sushi ainsi que d'un grill robata,

d'une grande salle à manger privée, de divers espaces pouvant accueillir fêtes et événements jusqu'à 400 personnes, ainsi que d'un bar intérieur et extérieur où des DJs proposeront une ambiance musicale décontractée. ●

*Place Franklin-Roosevelt



Le concept culinaire de Zuma comprend une cuisine principale, un comptoir à sushi et un grill robata proposant une cuisine japonaise moderne et sophistiquée.

EXPANSION

La franchise pour modèle

Une étude du marché de la restauration réalisée par le Mapi, salon de l'immobilier commercial, en collaboration avec Whitespace Partners, a analysé 50 marques et un total de 140 déploiements à l'international pour

mieux comprendre quels concepts réussissent, dans quelles régions et sous quel format. L'étude révèle que le modèle d'expansion privilégié est la franchise, suivi du développement en direct, puis de la création de partenariats. L'étude

a notamment interrogé des dirigeants tels que John Eckbert, P-DG de Five Guys Europe, Michael Kark, chief global licensing officer chez Shake Shack, et Stéphane Klein, directeur général de Pret A Manger Europe. ●

Vite!

HALLES ALIMENTAIRES

Biltoki partage son savoir-faire

Biltoki, entreprise basque qui a pour vocation de créer ou réhabiliter d'anciennes halles alimentaires pour en faire des lieux d'échanges authentiques au cœur des centres-villes, diversifie ses activités en se lançant dans le conseil à travers une nouvelle mission baptisée : Des halles pour toutes nos villes. Avec 9 de celles-ci en activité en France, Biltoki souhaite désormais partager son savoir-faire avec tous les bailleurs publics et privés afin de redynamiser un maximum de halles et de marchés couverts.



6 collections exclusives de vaisselle
pour sublimer vos créations



ACCOLADE

NOUVEAU

Gamme Ice

Retrouvez toutes les gammes Accolade sur **chomette.com**

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

Téléchargez l'app RéAPPro et gagnez du temps



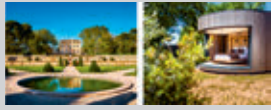
0 825 024 023 (0,15€/min + prix appel)



Vite!

RÉSEAU

Relais & Châteaux s'étoffe



Relais & Châteaux accueille 10 nouveaux membres au sein de son association et ajoute dorénavant la destination Égypte avec l'Al Moudira Hotel (Louxor). En France, c'est le Château de la Gaude (Aix-en-Provence), doté de 4 restaurants, qui rejoint le réseau. Vingt-sept, c'est le nombre de maisons ayant intégré Relais & Châteaux cette année.

STEAK HOUSE

Partenariat entre Barrière et Beefbar

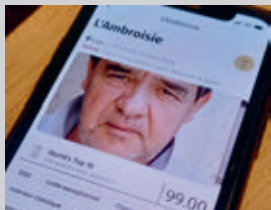


Depuis le 1^{er} novembre, l'hôtel Barrière Le Carl Gustaf Saint-Barth accueille le premier restaurant Beefbar du groupe. Barrière a en effet signé un accord avec le concept de steak house revisité. Imaginé par Riccardo Giraudi, Beefbar séduit depuis près de 20 ans un public international et branché au sein de ses établissements présents dans les spots prisés de la clientèle luxe.

GUIDE

La Liste honore Bernard Pacaud

Dans son palmarès 2024, le classement de La Liste attribue son Prix d'honneur à Bernard Pacaud (L'Ambroisie, Paris). Ce prix récompense un chef pour sa carrière, la transmission, le rayonnement de son héritage. Bernard Pacaud, 76 ans, a commencé son apprentissage à 13 ans aux côtés de la célèbre Mère Brazier, figure emblématique de la cuisine lyonnaise.



OUVERTURE

Acmé s'emploie à faire bien, différent et accessible

Plus de carte depuis quelques semaines chez Acmé*, mais uniquement des menus dégustations en 3, 4, 5 ou 6 temps (dont un sucré) qui varient en fonction de la saison. Si cette évolution arrive plus tôt que prévu, elle était déjà bien inscrite dans le projet de cette table bistronomique spécialisée dans les accords mets et vins ouverte en février par Margot Delacroix (chef cuisinière et pâtissière) et Lucas Moissonnier (directeur et sommelier).

Saveurs explosives, verrerie Stölze, couverts Guy Degrenne, sourcing produits chez Metro, sélection de vins pointue invitant à la découverte : la petite entreprise Acmé s'emploie à faire bien et différent. Fort de plusieurs expériences en restauration gastronomique, ainsi



Margot Delacroix - ici, au côté de son mari Lucas Moissonnier - possède un CAP de Pâtisserie. Elle a effectué entre autres des passages au Jules Verne à la tour Eiffel, dans la restauration gastronomique londonienne, chez Attica à Melbourne (Australie).

que dans le vin et le champagne, le couple avait réellement démarré son projet en juin 2022, en acquérant le bar à vin Carton de six, et prend désormais son

rythme de croisière. Service après service, il gravit des sommets... et invite à les révéler : « Nous voulons que des gens qui n'ont pas accès à la haute gas-

tronomie puissent venir, découvrir, et goûter », explique Lucas Moissonnier, évoquant notamment certains vins qui ne sont pas à la carte en permanence en raison de trop petits volumes (allocations).

Ouvert du mardi au dimanche à raison de cinq soirées et quatre déjeuners par semaine, Acmé dispose de 20 places en intérieur et 10 en terrasse. Pour l'heure, la fréquentation atteint 15 couverts par jour avec un ticket moyen entre 55 et 60 €. L'activité restauration se complète de cours de dégustation à thème dispensés par Lucas Moissonnier et, bientôt, d'une box pâtisserie : « Dès que nous pourrions disposer d'un Pacojet. Nous aménageons petit à petit ! », assure Margot Delacroix. ●

*16, rue de l'Asile-Popincourt, 75011 Paris

TOR

Butard Enescot régale le Noti Club

Paris Seine a inauguré le 16 novembre un nouveau lieu de réceptions, en compagnie de son traiteur résident Butard Enescot. Amarré Port de Suffren, le Noti Club* bénéficie d'une vue magique, sur la Seine comme sur la tour Eiffel, grâce à une structure vitrée panoramique. Dans un intérieur design et chaleureux, ce lieu doté de deux salles de 250 m² et de 95 m² ainsi qu'une terrasse extérieure de 120 m², entièrement privatisable, offre une capacité de 170 personnes en version repas servi à table et 350, voire 400, en prestation cocktail.

Bien que restant à quai, le Noti Club possède deux bateaux de plaisance électriques permettant à ses hôtes de réaliser des excursions durant leur location du lieu. Sur le pont inférieur, la salle de réception modulable peut accueillir différents formats de réunions (ateliers, séminaires, fes-



Le Noti Club offre une capacité de 170 personnes en version repas servi à table et 350, voire 400, en prestation cocktail.

tivités musicales jusqu'au petit matin). Ouvert depuis septembre, le Noti Club reçoit des groupes pour des événements professionnels ou privés ainsi qu'une clientèle individuelle. ●

*4-6, port de Suffren, 75007 Paris

OUVERTURE

Podium fait manger et danser

Ambiance disco pour Podium, le nouvel établissement du groupe des Bistrots Pas Parisiens. Le lieu, ouvert en service continu 7 j/7 et doté de 140 places assises, est pourvu d'une collection de gadgets vintage et kitsch. Le mobilier d'époque se mêle à des banquettes en velours et des boules à facettes afin de faire revivre la magie des années 1970-1980. Stéphane Rotenberg, actionnaire et gérant des Bistrots Pas Parisiens, a proposé au chef Glenn Viel, membre du jury de l'émission Top Chef, d'imaginer une carte bistrot reprenant les grands classiques de la cuisine française, le tout réinterprété à sa manière. À la carte : poireau vinaigrette (13 €), épaule d'agneau confite (47,50 €), île flottante (12 €), mousse au chocolat (12 €), etc. sont exécutés par Yoanne Flament, chef historique des Bistrots Pas Parisiens.

Aux manettes de ce virage festif, les fondateurs de l'agence parisienne Foolish Studio et de Deep Dimanche. DJ sets, pianistes, chanteurs et artistes déambulent à travers les tables sur le rythme des plus grands airs de disco, de variétés françaises et de pépites oubliées. ●

*2, rue Linois, 75015 Paris



Le menu Podium, entrée-plat-dessert, s'affiche au prix de 39,99 €.



#MORE REGIONS
COUNTRIES
BUSINESS
Ready for more in 2024?*

12-14 FÉV.
2024
PARIS EXPO
PORTE DE
VERSAILLES

wineparis-vinexpo.com
#wineparis #vinexpoparis



*Plus de régions. Plus de pays. Plus de business.
Êtes-vous prêts pour bien plus en 2024 ?

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Un événement
VINEXPOSIUM

MIXOLOGIE

Le Vieux Carré met les formes

Les codes de la mixologie sont remis au goût du jour et à l'honneur dans le 11^e arrondissement de Paris. Dans un cadre chaleureux et feutré de 100 m² avec un large comptoir au rez-de-chaussée et deux salles à l'étage, le Vieux Carré distille avec habileté une carte automne-hiver comprenant, parmi les diffé-

rentes originalités, une attrayante offre de cocktails en bouteille à 80 € à déguster sur place. Courte, pointue et singulière, la proposition imaginée par Anthony Bonnafous et Renaud Eliazord, les deux fondateurs du lieu, couvre dix cocktails à partir de 10 € avec des produits de saison. Un soin particulier a été porté aux alcools

qui sont tous issus de distilleries de référence comme le rhum Flor de Cana, le whisky Buffalo Trace, le gin Citadelle ou encore la vodka Merlet.

Parmi les incontournables de la maison, l'emblématique cocktail Vieux Carré est revisité au fil des saisons, travaillé cet hiver autour d'un bourbon et d'un calvados qui réchauffent les papilles. Les amateurs de cognac trouvent aussi leur bonheur avec le remarquable MPC qui dévoile une explosion de saveurs gourmandes et de textures complexes. Les

connaisseurs de gin peuvent se tourner vers le cocktail Douce Flamme qui allie des perceptions fruitées et acidulées ainsi que des notes épicées, tout comme les fervents de rhum avec le Cabosse, une signature qui mixte habilement l'amertume avec une douceur riche et veloutée. Le mezzcal est aussi au rendez-vous avec

l'Ivoire, un mélange de saveurs fumées, pâtisseries et épicées. La carte décline également des cocktails sans alcool à 7 €, des bières artisanales en bouteille de 33 cl à 7 €, ainsi que des vins au verre à 6 € finement sélectionnés, dans l'intention réussie de satisfaire le plus grand nombre. ●

*59, rue de Montreuil, 75011 Paris



© Solenne Carreiras

BAR À COCKTAIL

La belle histoire du Comptoir des Fables

Le Comptoir des Fables à Paris (7^e) passe à l'heure d'hiver avec une nouvelle carte remarquable. Le chef barman Romain Calvo a créé une carte liquide évolutive avec plus de 96 références de vins et autant d'alcools en tout genre. Il propose des accords mets et vins audacieux et des associations inédites pour des signatures à 14 € comme le Green Pear composé de champagne, lavande infusée, aloe vera, cordial poire herbacée et pétillant ou le John Daly élaboré à partir de vodka Zubrowka Biala, thé glacé cranberry, ginger beer et romarin acidulé et rafraîchissant. Pour ce qui est des vins,



Le chef Romain Calvo au comptoir.

les grandes appellations côtoient d'habiles flacons, comme le pic-saint-loup du Domaine Pierre Clavel ou un côtes-de-provence rosé du Château Barbanau. ●

*112, rue Saint-Dominique, 75007 Paris

BISTROT

Le Rigodon donne du plaisir

Le Pays d'Auge a fait une entrée remarquable dans le 11^e arrondissement de Paris avec un concept de bistrot moderne du bien-manger et bien-boire. Sous la direction de Côme Jousset, le Rigodon se caractérise par des produits fermiers normands en circuits courts et une carte réduite, dans un décor traditionnel et chaleureux avec des murs en pierre et des banquettes avec des coussins colorés. Les boissons

sont parfaitement mises en avant avec une gamme de purs jus et 25 références de vins bio, en biodynamie ou nature.

La carte décline de belles appellations françaises à partir de 6,50 € le verre et 21 € la bouteille et la découverte du mois comme le blanc de Savoie Éponyme 2020 du Domaine Belluard. Très appréciées, les bières blondes, IPA ou ambrées comprennent notamment une jolie sélection de



Patron du Rigodon, Côme Jousset distille ses conseils.

la brasserie Spore située à Gragny (27) qui enchante les amateurs de houblon. Le moment du digestif s'inscrit parmi les grands moments de la soirée, dans une belle ode à la Normandie et au Calvados avec des 15, 18 ou 20 ans d'âge irrésistibles. ●

10, rue des Trois-Bornes, 75011 Paris

© Maxime Hurez

GUIDE

Le Lebey récompense ses meilleurs bistrots

leur bistrot Lebey, le 8 novembre. Trois catégories : Paris, autour de Paris, région, et donc, trois lauréats* : Thibault Sizun et Hitoshi Minatani pour Janine, dans le quartier des Batignolles (Paris 17^e) ; Manon Negretti et Antoine Guichard pour Bonnotte à Boulogne (92) ; et enfin, Pierre Altabelli pour Davia à Nice (06). Les trois établissements ont également été récompensés par Staub (cocotte et bon d'achat de 500 € dans les marques du groupe) et

par Champagne Palmer, partenaires du Guide Lebey au cours d'un repas d'excellente bistronomie dans une ambiance conviviale. « Le point de départ, c'est un coup de cœur. Un bon bistrot existe grâce au chef mais aussi grâce au patron qui sait donner le rythme », a commenté Pierre-Yves Chupin, président des éditions Lebey. ●

*Janine : 90, rue des Dames, 75017 Paris
- Bonnotte : 1, rue Billancourt, 92100 Boulogne-Billancourt
- Davia : 1 bis, rue Grimaldi, 06000 Nice

LABEL

Bistrot de pays sort son guide

Pour ses 30 ans, le label Bistrot de Pays sort son tout premier guide national. Le lancement a eu lieu le 21 novembre, lors du Salon des maires, à Paris, sur le stand de l'Agence nationale de la cohésion des territoires (ANCT). Un appel à candidatures a eu lieu au même moment afin d'identifier, sélectionner et labelliser 30 nouveaux établissements qui rejoindront les 122 Bistrots de pays en place. Un peu partout en France, des



Ce guide anniversaire a été réalisé grâce au soutien de l'ANCT et de partenaires publics et privés.

Bistrots de pays s'engagent pour maintenir la vie dans les villages. Ces cafés-bistrots-restaurants sont souvent les seuls points de service de proximité encore présents pour les habitants. ●



De g. à d. : Thibault Sizun, Emmanuel Dubs, DG de Zwilling Staub France, François Demouy, directeur de la communication de Champagne Palmer, et Pierre-Yves Chupin.

C'est chez le lauréat parisien, Janine, qu'ont été remis les trophées 2024 du Prix du meil-

MON RESTAU RESPONSABLE

Saint-Denis vise 30 % de bio en 2025



© Ville de Saint-Denis

Lors d'une journée dédiée à l'alimentation organisée le 27 septembre, la Ville de Saint-Denis a dévoilé ses nouveaux engagements dans le cadre de la démarche qualité Mon Restau Responsable.

Gratuité, démarche qualité, produits bio, nouvelle cuisine centrale... À Saint-Denis (93), la restauration se mange à toutes les sauces. Le maire, ses adjoints et les 50 acteurs de la cuisine centrale font équipe pour transformer la pause méridienne en temps éducatif. Prochain défi, tenir les 11 engagements pris dans le cadre de la démarche Mon Restau Responsable. En tête de liste, le bio. La ville vise 30 % d'achats de denrées bio et veut accroître les produits locaux de 10 %. Elle entend aussi proposer un 3^e menu végétarien par semaine dès la rentrée 2024, tout en augmentant encore la part d'achat de produits sous Sigo, notamment la viande. Autre priorité, réduire de 50 % le gaspillage alimentaire vs le diagnostic réalisé en 2016 et valoriser 100 % du gaspillage. La cuisine centrale constitue un 2^e objectif majeur. La municipalité vise la qualification Ecocert en cuisine de

niveau 1. Elle compte, par ailleurs, devenir actionnaire de la Seme-log afin de supprimer l'utilisation des barquettes en plastique jetables dès septembre 2025. Reste qu'elle n'a toutefois pas attendu cette échéance pour réduire celui-ci. Le remplacement des petits contenants par de grands a permis d'économiser 386 000 € en deux ans. L'autre combat de la ville est la gratuité de la cantine. En 2021, elle inaugurait celle-ci pour les maternelles. Une décision politique qui a entraîné une hausse de 7 % de la fréquentation. La gratuité a été étendue, cette année, aux CE1 et CE2, les autres classes suivront. La cuisine, qui produit 9 000 repas par jour, devrait atteindre 14 000 repas par jour à la rentrée 2024. Elle livrera alors la commune de Pierrefitte-sur-Seine. Une nouvelle cuisine est en cours de conception dont la capacité avoisinera 20 000 repas par jour. De quoi assumer son succès... ●

CRÊCHES

Villejuif cultive son « jardin » bio !

Épinards, blettes, poireaux, patates douces, oignons ou échalotes... c'est plus d'une quinzaine de produits bio et d'herbes aromatiques qui ont été livrés le 8 novembre dans cinq crèches de la ville (Robert-Lebon, Guipons, Paul-Vaillant-Couturier, Lucie-Aubrac et Nelson-Mandela) puis préparés par les cuisiniers municipaux pour les enfants fréquentant ces crèches de la ville. Une produc-

tion fraîche et de saison, récoltée les jours précédents à la Ferme des Frémis, une exploitation de 12 hectares située à Tannerre-en-Puisaye dans l'Yonne et acquise par la Ville de Villejuif en octobre. Pour la Ville de Villejuif, cette ferme répond aussi à des enjeux de lien et d'accessibilité sociale, d'éducation à l'alimentation, à l'alimentation solidaire, ou encore de valorisation du patrimoine. ●

food in sud

Le salon méditerranéen de la restauration & de l'hôtellerie



28-30 JANVIER 2024
MARSEILLE CHANOT

Votre BADGE GRATUIT
et tout le programme
sur foodinsud.com



foodinsud.com #FoodinSud

RESTAURATION DURABLE

Sodexo organise son Sustainable Chef Challenge

Pour la deuxième année consécutive, Sodexo a réuni 7 chefs talentueux du groupe, venus du monde entier pour participer au Sustainable Chef Challenge, un concours culinaire international annuel pour concevoir et promouvoir des créations à faibles émissions de carbone. Celui-ci était organisé le 15 novembre à Landsberg am Lech, en Allemagne, en partenariat avec Rational AG, Eaternity et le WWF. Les chefs ont été évalués sur leur capacité à proposer deux plats durables sur la base de quatre critères fondamentaux : promouvoir

des repas végétariens et durables ; favoriser le goût, la nutrition, la santé et le bien-être ; s'approvisionner de manière responsable ; éviter le gaspillage alimentaire.

Panel d'experts

Ils s'affrontaient face à un panel d'experts, dont le chef allemand trois étoiles Michelin Thomas Bühner. Deux candidats se sont illustrés et ont reçu le Grand Prix de l'expérience culinaire pour leur démonstration de cuisine savoureuse et durable. D'une part, la chef Sharon McConnell (Irlande du Nord) avec son Steak

de céleri-rave en croûte de pistaches et sa Mousse au chocolat végétane avec dattes et noix. D'autre part, le chef Ricardo Machado (Brésil) avec son Médailon de peau de banane sauté aux patates douces et sa Purée de banane et de noix de coco. « Aujourd'hui, le développement durable est au cœur des attentes de nos clients et de nos consommateurs. Pour Sodexo, cela implique d'innover en permanence pour améliorer leur expérience, soutenir nos employés et accélérer notre contribution vertueuse à l'environnement », explique Alexandra



De g. à d. : Lloyd Mann, VP culinary global executive chef, food services, et membre du jury 2023 du Sustainable Chef Challenge ; Ricardo Machado ; Sharon McConnell ; Renato Salvatore, directeur général de Sodexo Allemagne.

Serizay, directrice strategy and services innovation de Sodexo. Le groupe utilise ainsi toujours plus de nouveaux ingrédients et travaille à la conception de

recettes végétales pour s'assurer que 70 % de ses plats principaux puissent être labellisés « bas carbone » d'ici à 2030. ●

SYNDICAT

Une femme à la présidence du SNRC

C'est une première dans l'univers de la restauration collective concédée. Réuni le 2 novembre en conseil d'administration, le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) a élu à l'unanimité Isabelle Aprile (Sodexo France), présidente de ladite organisation. Elle succède à Philippe Pont-Nourat, qui a bataillé bec et ongles pour les intérêts de la profession au cours de ses mandats, et désormais appelé à de nouvelles fonctions au sein de Sodexo.

Forte de près de trente ans d'expérience au service de la promotion de la restauration collective, Isabelle Aprile, diplômée d'un DESS de droit privé de l'Université de Paris VII, occupe depuis septembre les fonctions de directrice des Affaires publiques de Sodexo en France, groupe qu'elle a intégré en 1991 en tant que juriste. « Profondément convaincue de la valeur du modèle social français de restauration collective, je suis heureuse de pouvoir consacrer toute



Élue à l'unanimité, Isabelle Aprile succède à Philippe Pont-Nourat qui a présidé le SNRC pendant plus de cinq ans.

mon énergie au rayonnement de la profession et de ses acteurs. Si les crises successives que nous vivons fragilisent nos entrepreneurs, la restauration collective a une place cruciale au cœur de la vie des Français et un impact sociétal majeur, autant d'opportunités pour ensemble réinventer des modèles pérennes au service de la société et des concitoyens », confie l'heureuse élue du SNRC. ●

ENTREPRISE

FoodChéri dégage sa nouvelle offre B2B

Pour 91 % des Français, la pause déjeuner au bureau est importante ! Un chiffre que FoodChéri a décidé de faire son cheval de bataille pour conquérir le marché des cantines d'entreprise des PME. Comment ? En se consacrant désormais uniquement à l'aménagement d'espaces conviviaux de restauration click & collect à travers son offre clé : le Comptoir. Celui-ci se décline en 2 formats : le Comptoir Animé (ex-corner) et le Comptoir Autonome (3 mètres linéaires au maximum nécessaires, et ce, sans frais d'installation). « Le Comptoir Autonome a vocation à répondre à un marché de la restauration d'entreprise en constante mutation », explique Jérôme Lemouchoux, CEO de FoodChéri.

L'offre répond à tous les régimes alimentaires

Dans le détail, cette nouvelle offre permet aux collaborateurs des sociétés clientes de FoodChéri de commander leur repas entre deux jours à l'avance et jusqu'à

12 h 15 le jour même, via l'application ou le site. Au menu ? Au moins 6 entrées, 15 plats et 8 desserts renouvelés au quotidien. Le tout étant fabriqué maison, dans la cuisine centrale de Sucy-en-Brie (94) avec des produits frais, sans ajout d'additif, en priorité bio, d'origine française, à un prix abordable (environ 8 € pour une formule entrée-plat ou plat-dessert, hors participation employeur).

À noter que cette offre alimentaire répond à tous les régimes : du carné au végétarien en pas-

sant par le sans-gluten, le sans-lactose ou encore le 100 % végétal. Une fois la commande effectuée, le salarié n'a plus qu'à retirer celle-ci, préparée dans un sac réemployable, à n'importe quel moment de la journée dans le frigo FoodChéri, présent dans l'espace dédié. Il peut ensuite déguster son repas dans l'espace aménagé à ce titre par FoodChéri. Cerise sur le gâteau : les salariés peuvent également bénéficier d'offres spécifiques tout au long de la semaine. ●

resto.zepros.fr



L'espace restauration est aménagé par FoodChéri et équipé de mobilier durable, conçu et fabriqué en France, d'un frigo, de micro-ondes, d'une fontaine à eau et d'une machine à café en option.

BOOSTEZ VOTRE VISIBILITÉ, COMMUNIQUEZ DANS ZEPROS !

5 journaux

pour **couvrir tous les marchés**
de la restauration et **s'adresser**
aux **Pros du secteur**.



Une diffusion totale de plus de **150 000 exemplaires**. 



90 000 pages vues / mois

resto.zepros.fr

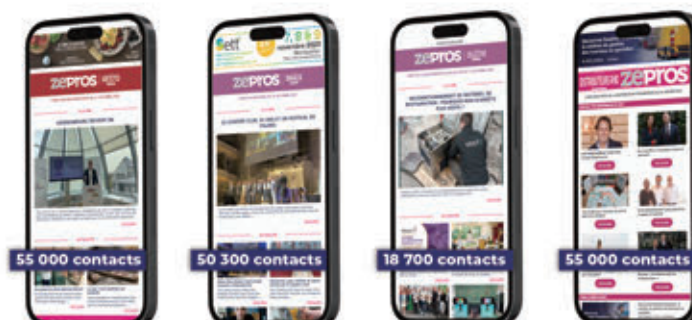
le site dédié à l'**univers de la restauration**.

4 newsletters métier

pour rester à la **pointe de l'actu** :
Zepros Resto, Zepros Snack,
Zepros Collective et
Zepros Distributeurs RHD.



30 000 contacts



55 000 contacts

50 300 contacts

18 700 contacts

55 000 contacts

Resto Today,

Une newsletter quotidienne
pour tout savoir **avant tout le monde**.

Une audience cumulée de plus de **450 000 lecteurs !**

Pour devenir annonceur contactez-nous :
Anne Morel Fèvre : Directrice de Publicité
a.fevre@zepros.fr / 06 66 76 96 27

75 PARIS

Lucas Mourot triomphe au Challenge Foie Gras



Guy Legay (à g.), président et coordinateur du Challenge, et Lucas Mourot qui a su séduire le jury avec son « Burger Joue de Bœuf et Foie Gras ».

À l'occasion de la 19^e édition du Challenge Foie Gras, qui s'est déroulée au sein des cuisines de Médéric école hôtelière de Paris, c'est Lucas Mourot, un jeune chef de 23 ans travaillant au restaurant La Maison dans le Parc à Nancy (54) en tant que gestionnaire du food-truck Izakaya, qui a décroché la victoire parmi six finalistes. La mission des candidats était de réinventer le burger sous le thème « Créez un burger digne d'un chef étoilé ! » Les créations ont été soumises à l'évaluation d'un jury présidé et coordonné par le chef MOF Guy Legay.

69 LYON

Alexandre Mazzia récompensé aux Trophées de la Gastronomie



© David Girard

Le 23 octobre, *Le Progrès*, en collaboration avec les Toques Blanches Lyonnaises, organisait la 15^e édition des Trophées de la Gastronomie et des Vins lors d'une grande soirée rassemblant quelque 350 convives au Palais de la Bourse à Lyon. Au cours de cette soirée, parrainée par Marc Haerbelin (L'Auberge de l'Îll à Illhaeusern, 68) 14 femmes et hommes ont été honorés et récompensés pour leur engagement et leur talent. Parmi les lauréats, Alexandre Mazzia (restaurant AM à Marseille, 13) a obtenu le Trophée du chef de l'année.

La France des chefs



Thierry Marx régale ici les visiteurs du monde entier comme les Parisiens.

75 PARIS

Thierry Marx signe le brunch dominical de Madame Brasserie

L'offre de restauration de la tour Eiffel s'étoffe. Depuis le 19 novembre, les visiteurs peuvent profiter d'un brunch le dimanche chez Madame Brasserie, au premier étage du monument. Cette offre, signée Thierry Marx, est proposée dans le lounge du restaurant avec une vue imprenable sur la capitale. Fidèle à ses valeurs, le chef a imaginé une carte qui met en avant une cuisine parisienne à base de produits locaux sélectionnés avec soin. Un billet couplé (à partir de 57,10 €) donne accès au sommet par ascenseur et au brunch Madame Brasserie.

75 PARIS

Anne Coruble distinguée par La Liste



© Khrushchev Dmitri

La récompense de La Liste vient s'ajouter à celles d'autres guides (Michelin, Lebey) obtenues par Anne Coruble ces dernières années.

La chef pâtissière du Peninsula Paris, Anne Coruble, a été élue Cheffe pâtissière de l'année 2024 par le guide gastronomique et de voyage *La Liste*. Cette nomination récompense un parcours brillant, jalonné de belles réussites et de grands accomplissements. Native de Normandie, Anne Coruble a rejoint les équipes du Peninsula Paris en 2019 en tant que seconde en pâtisserie en charge de la conception. Déployant ses talents au côté du chef exécutif David Bizet, elle a été nommée chef pâtissière du palace de l'Avenue Kléber le 1^{er} mars 2022.

44 NANTES

Élysée Mauclair en finale nationale du Trophée Masse

Chef de partie tournant à L'Assiette Champenoise à Tinquieux (51), Élysée Mauclair, 24 ans, nourrit une forte appétence pour les concours. Cette passion lui sourit : son patron, le chef triplement étoilé Arnaud Lallement, présidait le jury du concours De l'école aux étoiles lorsqu'il l'a gagné avec son lycée. À Nantes, sur le récent salon Serbotel, le jeune cuisinier a brillé en remportant la sélection Grand-Ouest du Trophée Masse. Sa poulette des vignes en ballotine et sa trilogie de mises en bouche ont séduit le jury présidé par Benjamin Patissier, chef de La Chabotterie à Montréverd (85).



Élysée Mauclair, ici aux côtés de Benjamin Patissier et Sabine Masse.

© Thierry Gousin

75 PARIS

La Liste récompense Eugénie Béziat



La chef du restaurant Espadon, au Ritz Paris, vient de recevoir le prix de l'Ouverture de l'année décernée par La Liste, huit semaines à peine après l'ouverture de l'établissement. « Je tiens à remercier Laurent Herschbach, directeur général du Ritz Paris, de m'avoir fait confiance, ainsi que mon équipe en cuisine et toute l'équipe du restaurant, qui œuvrent chaque jour à mes côtés. Je leur dédie ce prix », déclare Eugénie Béziat.

Au sein de l'Espadon, la chef convie à une cuisine gastronomique française, empreinte des souvenirs de son enfance en Afrique, du Gabon au Congo, en passant par la Côte d'Ivoire, et des étés savourés en Méditerranée provençale.

06 MENTON

Mauro Colagreco prend la plume

Paru le 1^{er} décembre aux éditions La Martinière, avec des textes de Mauro Colagreco et Laura Colagreco, des photographies de Matteo Carassale et une préface de Vandana Shiva, *Sous le signe de la lune* présente l'univers de Mauro Colagreco (Le Mirazur), inspiré du travail dans les jardins avec le calendrier lunaire biodynamique. L'ouvrage se décline à travers quatre chapitres consacrés aux Racines, Feuilles, Fleurs et Fruits. Une section dédiée aux boissons artisanales faites maison illustre le travail de création de l'équipe de sommellerie.



75 PARIS

Mathieu Pacaud fait renaître Le Laurent

Aux côtés de Laurent Gourcuff (Paris Society), Mathieu Pacaud, fils de Bernard, chef triplement étoilé de L'Ambroisie à Paris, reprend les rênes du restaurant Laurent, avenue Gabriel dans la capitale. Un partenariat avec le Groupe Paris Society que le chef avait déjà noué au restaurant Apicius (Paris 8^e). Après plusieurs mois de fermeture, le Laurent, entièrement redécoré, propose une cuisine française traditionnelle et est ouvert six jours sur sept, du lundi au samedi.



Mathieu Pacaud, 42 ans, a été auréolé de 2 étoiles Michelin pour son restaurant Histoires en 2016.

68 WITTENHEIM

Alexandre Georget cuisine pour demain

La finale de la 3^e édition du concours Cuisinons pour demain s'est tenue le 19 octobre, dans les locaux de Rational France à Wittenheim. C'est Alexandre Georget, étudiant en BTS MHR à l'école hôtelière de Saint-Quentin en Yvelines (78), accompagné de son professeur Frédéric Peltier, qui a remporté la compétition. Son assiette « Poireau Candele, revisite du poireau vinaigrette » a séduit le jury, qui était présidé cette année par César Troisgros, par sa technicité et son équilibre, dans le respect du thème imposé et selon une démarche locavore et engagée.



Alexandre Georget a triomphé parmi les 5 candidats finalistes, étudiants d'écoles ou lycées hôteliers, lors du concours organisé par l'équipementier Rational.

75 PARIS

Une nouvelle ouverture signée Mory Sacko

Ex-candidat de l'émission Top Chef, Mory Sacko, étoilé Michelin en 2021 pour son restaurant Mo-Suke à Paris (14^e), ouvre une brasserie chic baptisée Le Lafayette's. Sous l'égide de Moma Group, le nouvel établissement est installé dans un hôtel particulier du 8^e arrondissement, au 8 rue d'Anjou, en lieu et place de l'ancien restaurant japonais Ran. La carte contient des recettes classiques de France et d'Afrique de l'Ouest avec des clins d'œil à la cuisine américaine.

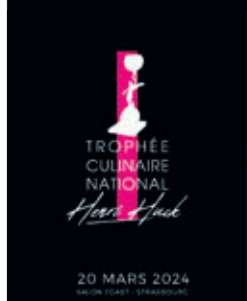


Hormis son restaurant du 14^e arrondissement, Mory Sacko a aussi posé ses valises au 1^{er} étage des Galeries Lafayette Le Gourmet avec une cuisine inspirée de la street-food.

68 STRASBOURG

Jérôme Schilling présidera le jury du trophée Henri-Huck

La prochaine édition du trophée Henri-Huck, qui se déroulera le 20 mars 2024 au salon Egast de Strasbourg, sera présidée par le chef MOF doublement étoilé Jérôme Schilling (Hôtel & Restaurant Lalique – Château Lafaurie-Peyraguey à Bommes, 33). Trois heures trente d'épreuve attendent les 6 candidats finalistes, qui devront réaliser un plat salé présenté sur plateau et un dessert sur assiette, tous deux à partir de produits imposés. Le dossier complété et le texte des recettes devront être adressés au plus tard le 15 décembre au siège de la Fraternelle des cuisiniers et des métiers de bouche (www.fraternelle-alsace.fr).



VALLÉE DU RHÔNE

L'AOC duché-d'uzès célèbre ses 10 ans

Dix ans d'appellation d'origine contrôlée, ça se fête, surtout lorsque celle-ci a été obtenue la même année sur les 3 couleurs, rouge, blanc et rosé ! C'est ce que font les vignerons de l'AOC duché-d'uzès à travers plusieurs festivités. Une bonne façon de faire (re)découvrir ce vignoble de la vallée du Rhône. Ils ont notamment célébré cet anniversaire lors d'un événement presse au restaurant parisien Géosmine, d'abord au travers de la dégustation libre de plusieurs cuvées, ensuite au cours d'accords avec la cuisine du chef Maxime

Bouttier. Une bonne occasion de dresser le bilan du travail accompli, car, si le décret d'obtention date du 19 juillet 2013, ce sont quelque vingt années de dur labeur qui l'ont auparavant permis. L'appellation s'étend sur 77 communes. 2200 ha sont identifiés dont 350 ha produisent des vins duché-d'uzès. L'objectif à présent est de finaliser cette identification parcellaire afin d'avoir la carte finale de l'aire d'appellation. À terme, elle devrait comprendre autour de 3000 ha. La production s'est élevée à 10700 hl pour le millésime 2022 dont 3200 hl en



À partir de 2023, un troisième cépage complémentaire devient obligatoire sur les blancs à hauteur de 20 %. Il peut s'agir de roussanne, marsanne ou vermentino.

blanc, atout indéniable de l'appellation. L'AOC compte 38 caves particulières, 6 caves coopératives

et 5 maisons de négoce et 91 % des caves sont labellisées (AB, conversion AB, HVE, Terra Vitis). Quelque 1,2 M de bouteilles sont produites chaque année (53 % de rouge, 30 % de blanc et 17 % de rosé).

Ces vins se montrent parfaitement adaptés à la restauration : finesse, fraîcheur et complexité

aromatique pour les blancs (40 % de viognier et 30 % de grenache blanc au minimum...), fraîcheur et fruits avec une belle longueur pour les rosés (50 % de grenache noir et 20 % de syrah au minimum...), arômes de réglisse, de poivre et d'herbes de garrigue pour les rouges (40 % de syrah et 20 % de grenache noir au minimum...).

Leurs fourchettes de prix départ moyens vont de 7 à 9 € HT en cuvées conventionnelles, de 12 à 15 € en bio, tandis que quelques-unes s'affichent entre 27 et 30 €. « Nous dégustons absolument toutes les cuvées qui sont retenues pour la labellisation au niveau du syndicat, afin de préserver une qualité », souligne Michel Souchon, président de l'appellation. ●

resto.zepros.fr

RHUMS

Bologne s'appuie sur la canne noire

Plus ancienne distillerie de Guadeloupe et seul producteur guadeloupéen de canne noire (variété oubliée des distillateurs en raison de son faible

rendement mais disposant d'un potentiel aromatique exceptionnel), Bologne cultive un style bien particulier. Afin de faire découvrir celui-ci, son équipe n'a pas hésité, le 23 octobre, à organiser un dîner de presse au restaurant Leriche (Paris 17^e). L'occasion de servir les rhums de la maison commentés par François-Xavier Sobczak, maître de chais de Bologne, et Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde, en accord avec les plats préparés par le chef Jean-Rony Leriche.

En vedette, la gamme Black Cane qui compte notamment le Old Black Cane et le Millésime 2014, deux références monovariétales de rhums vieillis. Old Black Cane (45 %) affiche un vieillissement de trois à cinq ans en fûts de chêne français ex-cognac. Le nez est élégant et riche et s'ouvre sur des notes gourmandes de caramel au beurre salé et de vanille. Quelques notes de pruneau vien-

nent compléter le premier nez ainsi qu'un boisé délicat et prometteur. La bouche est intense sur le fruit confit, la cannelle, avec des notes d'épices douces, de macadamia et de noix de pécan. On y retrouve la douceur typique de la canne noire agrémentée de réglisse et de figue de barbarie. Le Millésime 2014, quant à lui, est un tournant dans l'histoire de Bologne car marquant la volonté de créer des rhums 100 % canne noire, variété jusqu'alors uniquement présente en assemblage. Une partie de cette récolte a été mise en vieillissement dans un chai surnommé Le Paradis. Cette cuvée, en édition très limitée, arbore une robe aux reflets cuivrés. Au nez comme en bouche, le Millésime 2014 offre des notes de cacao, de brou de noix et d'ananas confit, le tout fondu dans un rancio complexe. Il se déguste sec après avoir reposé quelques minutes. ●



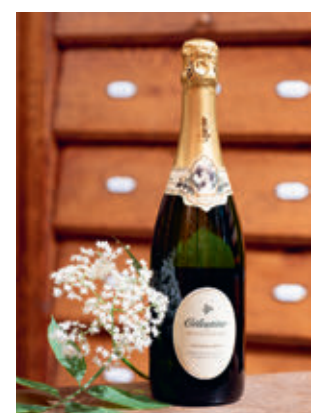
La canne noire de Guadeloupe est présente dans tous les assemblages des rhums Bologne. Ces derniers sont distribués par les Grands Chais de France.

BULLES

Bouvet Ladubay crée Célestine

La célèbre maison saumuroise Bouvet Ladubay, plusieurs fois centenaire, sait allier tradition et innovation. « Pour toutes nos cuvées en blanc, notre signature est d'être en blanc de blancs. Donc principalement du cépage chenin car nous sommes dans le Val de Loire et à Saumur, avec un complément de chardonnay selon les cuvées. Nous gardons le cabernet franc pour nos cuvées en rosé », commente Juliette Monmousseau, directrice générale de Bouvet Ladubay.

Experte des fines bulles avec de grandes cuvées telles qu'Ogmios, Instinct, Saphyr ou Trésor, la maison n'hésite pas pour autant à s'aventurer sur des chemins créatifs comme sa nouveauté Célestine, en hommage à Célestine Ladubay, épouse d'Étienne Bouvet, le fondateur. Cette cuvée, élaborée, selon la méthode traditionnelle, tient son originalité dans son dosage extra-dry (ici à 18 g/l) auquel a été



Le dosage extra-dry (entre brut et demi-sec) « très XIX^e siècle » de Célestine est complété par quelques gouttes de liqueur de sureau.

ajoutée une liqueur aromatisée à la fleur de sureau. Célestine révèle des notes fleuries, associant fraîcheur et finesse, sur une légère sucrosité bien maîtrisée. On peut proposer Célestine à l'apéritif (par exemple, servie sur glace, en base cocktail), ou, entre autres, en accompagnement de fromage de chèvre du Val de Loire. ●

LIVRE

Rhums du monde

Écrit par Laurence Marot, le livre *Sur la route des rhums* (éditions Massin) offre un billet aller-retour aux quatre coins de la planète pour découvrir celles et ceux qui façonnent et subliment au quotidien ce spiritueux exotique : producteurs, distributeurs, cavistes et barmen. Autant de passionnés qui révèlent au fil des pages leurs histoires, leurs savoir-faire, leurs pépites et leurs recettes de cocktails. Au menu : 30 destinations et près de 80 distilleries à découvrir, plus de 150 cuvées à décortiquer, 10 classiques cocktails et 8 créations au rhum à shaker, une maîtrise de l'art de la dégustation comme un pro.



Vite!

CHAMPAGNE

Nouvelles cuvées Chassenay d'Arce

Romain Aubriot, chef de cave de Chassenay d'Arce (Villers-sur-Arce, 11), et Élise Dinkel, responsable marketing et communication, ont récemment fait déguster à la presse spécialisée



différentes cuvées de la cave coopérative (130 familles de vignerons, 315 ha de vignobles, 14 villages). Parmi celles-ci, le nouveau millésime 2015 de la cuvée Blanc de blancs 100 %

Cuvée Blanc de blancs (100 % chardonnay) 2015.

chardonnay (33,40 € TTC départ cave) dans la gamme Les Caractères. Et aussi, la cuvée Confidences Rosé brut 2015, soit un assemblage de 86 % pinot noir (dont 12 % de vin rouge), 10 % chardonnay et 4 % pinot blanc (67,60 € TTC départ cave) dans la gamme Les Confidentielles.

Dégustation également, en avant-première, d'un ratafia champenois, lequel sera commercialisé en 2024. Ce vin muté, à boire frais, constitue un excellent apéritif ou encore d'un vin de dessert, par exemple en accompagnement d'une mousse au chocolat. ●



WHISKY

Sigma vise les CHR

Christophe Duplic et son fils Maxime, à la tête de la Distillerie de Rozelieures, pionnière et experte en matière de whisky français, viennent de créer Sigma, nouvelle référence tournée vers les CHR et fruit d'une collaboration avec une sélection de bartenders. Cette référence vise à répondre à trois impératifs propres aux CHR : le goût, pour un assemblage réussi en cocktail ; la logistique pour simplifier l'approvisionnement et le stockage ; et enfin, l'écoresponsabilité, pour restreindre la quantité de déchets (verres, cartons). Sigma est dé-

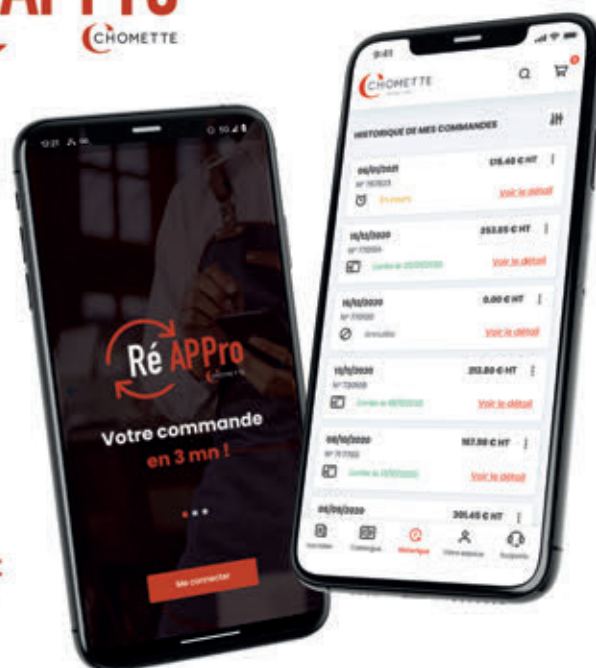
clinée en 2 versions : le New Make Malt Spirit (42 %) et le Single Malt (42 %). Les 2 références sont disponibles en bouteille de 70 cl sérigraphiée et en BIB de 5 l. Le BIB permet une diminution drastique des déchets, tout en simplifiant le stockage, sans pour autant sacrifier le service ou le style, grâce à la bouteille sérigraphiée réutilisable. ●



Exclusivement destinées aux CHR, les deux références sont disponibles chez Dugas.



Tout Chomette dans votre poche



+ de 30 000 produits

Compte client

- Prix personnalisés
- Devis en ligne
- Suivi des factures

Promotions

Inspirations et tendances du moment

Chat en ligne

Pour vous accompagner

TÉLÉCHARGEZ L'APP !



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)



Vite !

PRODUIT EN BRETAGNE

Maison Hermine et GlobeXplore récompensés

Chaque année, Produit en Bretagne distingue un ou plusieurs lauréats du Prix de la meilleure nouveauté restauration parmi les membres du réseau. Le prix 2024 est attribué à la Maison Hermine pour ses pâtes, Formes bretonnes au blé noir IGP Bretagne, et à GlobeXplore, qui reçoit un coup de cœur du jury pour ses Sphères Caramel au beurre salé.

CONDIMENTS

Reitzel regroupe ses marques RHD

En 2023, Reitzel regroupe ses marques RHD sous l'entité Reitzel Food Service, pour permettre à ses clients de centraliser leurs approvisionnements en pickles et condiments. Ensemble, Hugo (cornichons 100 % français), Hugo Reitzel (pickles variés et innovants), Colavita (huile d'olive) et Cremonini (vinaigre balsamique de Modène) offrent aux professionnels des métiers de bouche une large diversité de références et de solutions.

VÉGÉTAL

Bonduelle Food Service s'engage encore plus

Bonduelle Food Service, qui vient de changer d'identité visuelle, a présenté récemment ses derniers engagements : vers un végétal gourmand, et vers une agriculture régénératrice. Ceux-ci sont illustrés par 2 nouvelles gammes (légumes rôtis et galettes végétales), 2 extensions produits de la gamme Home made style, et un livre dédié à la cuisine végétale.

DÉNOMINATION

« Sel de l'île de Ré/Fleur de sel de l'île de Ré » enregistrée en IGP

La dénomination « Sel de l'île de Ré/Fleur de sel de l'île de Ré » est officiellement reconnue en Indication géographique protégée (IGP), par publication, le 24 novembre 2023, du règlement d'exécution au Journal officiel de l'Union européenne.

PROTÉINES VÉGÉTALES

Tereos accélère

Ensemble, la marque de protéines végétales de Tereos, lancée en 2022, mise sur l'innovation et projette de multiplier ses ventes par dix en cinq ans. Pour accompagner cette ambition, le groupe coopératif va investir 4 M€ sur son site de Marckolsheim, en Alsace, afin de tripler sa capacité de production dès 2024. Composée de seulement 5 ingrédients (la protéine de blé, le pois chiche, l'huile de tournesol, la fibre de pommes de terre et le bouillon végétal), l'offre de protéines végétales Ensemble se veut simple, saine, adaptée à tous types de recettes tout en proposant un prix abordable. Source de fibres et faible en graisses saturées, la gamme est

produite à partir de 80 % de matières premières françaises et plus particulièrement 90 % de blé alsacien. Distribuée sur le circuit de la restauration hors domicile et en grande distribution à travers les recettes de marques nationales ou de distributeurs, Ensemble affiche une croissance de ses ventes de 50 % par rapport à l'an dernier.

Ensemble souhaite également renforcer sa singularité et sa valeur ajoutée à l'échelle mondiale en poursuivant son développement sur les marchés des États-Unis, d'Europe et d'Asie. Si la marque propose aujourd'hui une seule recette sous 4 formats différents (sauté, émincés, médaillons et aiguillettes), 2024

symbolisera une étape importante dans son développement avec le lancement d'innovations majeures. Ainsi, Ensemble travaille actuellement sur une recette au goût encore plus neutre et à la coloration plus claire, cela afin de faciliter la mise en œuvre de

ses protéines végétales dans les produits commercialisés par ses clients. Un retravail qui permettra également de rendre la gamme toujours plus accessible en termes de prix. En parallèle, la marque entend aussi proposer



Aiguillettes végétales panées aux épices.

une offre personnalisable avec une gamme de plats en sauce réalisés sur mesure et prêts à l'emploi. Enfin, une gamme aux saveurs inspirées de la mer, consommable chaude ou froide, verra le jour. ●

PIZZA A DUE

Championnat de France, et de 8 !

Jean-Jacques Despaux.



Galbani Professionale organise en 2024 la 8^e édition du Championnat de France Pizza a Due, concours associant un maître pizzaiolo et un chef de cuisine. Avec l'appui de l'Association des pizzérias françaises (APF), présidée par Julien Panet, l'épreuve Pizza a Due s'inscrit dans le Championnat de France de la Pizza, qui se déroulera sur le salon Parizza le 14 mars 2024.

Cette année, la présidence est assurée par Jean-Jacques Despaux, directeur de l'École Pizza Jean-Jacques Despaux et vice-champion du monde de Pizza a Due, et Antonio Salvatore, chef

du restaurant La Table d'Antonio Salvatore à Monaco. La date limite du dépôt des dossiers est fixée au 19 février. L'inscription se fait en ligne sur www.galbani-professionale.fr. Les finalistes seront annoncés le 24 février.

Le binôme vainqueur remportera un financement de 1000 € au voyage à Parme pour participer à l'épreuve Pizza a Due des championnats du monde, un week-end Escalpe gourmande dans l'un des établissements Terrioria (ex-Les Collectionneurs) à hauteur de 325 € ainsi qu'une sélection de produits Galbani d'une valeur de 300 €. ●

CONFITURES

Muroise & compagnie, le fruit en multiformat

Estelle Sauvion-Durand et Magali Beck produisent depuis 2012 des confitures avec des ingrédients 100 % naturels, cuites au chaudron et dont les pots sont remplis à la main. La gamme CHR de Muroise & compagnie, lancée en mars 2020, a forcément pris du retard à l'allumage. Elle a connu une belle année 2023, en lien avec la reprise du secteur. Les produits des deux « artisanes confiturières aventurières » ont

séduit des fleurons régionaux (La Marine à Noirmoutier, Anne de Bretagne à La Plaine-sur-Mer), de beaux hôtels parisiens, des établissements Best Western et Brit Hôtel... La gamme de 8 recettes, dont 4 bio, en pots de 950 g, plaît aux lieux soucieux de réduire leurs emballages. De grands hôtels, à la clientèle internationale comme le Barrière Le Royal à La Baule, privilégient la gamme de 4 petits pots en 40 ou 45 g. ●



Estelle Sauvion-Durand (à g.) et Magali Beck mettent un grain de folie et beaucoup de bons fruits dans leurs confitures.

Dans ce petit-déjeuner

40 ans de savoir-faire au service du goût.

**BANQUET
D'OR**
DEPUIS 1983

**40 ANS DE
CRÉATIVITÉ**

UNE OFFRE PETIT-DÉJEUNER COMPLÈTE ET VARIÉE !

Avec sa gamme de viennoiseries pré-poussées composée de classiques, de mini viennoiseries et de délicieuses spécialités.

Référence du feuilletage depuis 40 ans, Banquet d'Or® offre aux professionnels de la restauration une qualité constante pour une remise en œuvre facilitée.

Retrouvez-nous sur



Suivez-nous sur
@banquetdor_fr

Vandemoortele Europe NV (*), succursale française - 264 rue du Chalongo -
Zone d'activités du Haut-Montigné - 35 370 TORCÉ.
SIRET 850 772 047 00021 RCS RENNES - Tél. 02 99 75 72 00 - Fax 02 99 75 72 10.



Vandemoortele
PROFESSIONAL

CUISSON

Electrolux Professional du bon côté de la plaque

La fiabilité, la réduction des coûts d'énergie et la simplicité d'utilisation figurent au cœur des performances d'un nouveau système de cuisson mis au point par Electrolux Professional. Novatrice et robuste avec 20 mm d'épaisseur, la plaque Fry TopHP 900 XP se distingue par un haut rendement particulièrement adapté à une utilisation intensive, avec une surface de 600 x 1200 mm et quatre zones de cuisson. Sa faible émission de chaleur facilite la préparation des plats ainsi que son nettoyage. La répartition de la chaleur est uniforme sur toute la

surface. Sans zones froides, cette technologie garantit des résultats constants au plus près des saveurs, quel que soit l'endroit où les aliments sont placés. Par ailleurs, la solution Nitro-Chrome 3 offre une inertie thermique élevée pour une montée rapide en température. Le contrôle indépendant de la température autorise la préparation de grandes quantités d'aliments différents, viandes, hamburgers frais, légumes émincés ou encore poissons, avec un rendement qui atteint jusqu'à 350 portions par heure. Le dispositif présente une



© Electrolux Professional

résistance extrême aux rayures et à la corrosion. Sa capacité d'améliorer les propriétés anti-adhésives favorise un nettoyage rapide et sans effort, avec une hygiène optimale en fin de journée, même après les utilisations les plus extrêmes. Deux évacuations, sur la surface de cuisson, assurent la collecte des graisses dans deux tiroirs de trois litres distincts, situés sous la surface. L'appareil engendre une économie de plus de 10 %

de la consommation d'énergie pendant la phase de préchauffage et d'un tiers en veille par rapport à des surfaces en acier doux. La sécurité ali-

mentaire constitue un autre axe primordial. Les surfaces des plaques sont en effet entièrement conformes au règlement européen sur les matériaux en contact avec les aliments. ●

HYGIÈNE

Essity ouvre un nouveau cycle et recycle

Essity a inauguré une nouvelle ligne de recyclage dédiée à la fabrication de produits d'hygiène le 17 octobre. Ce projet s'inscrit dans une boucle circulaire qui limite l'empreinte environnementale. Le groupe leader dans l'hygiène et la santé a investi 16 M€ sur son site industriel de Hondouville (27) afin d'augmenter la capacité et la qualité du recyclage de la première ligne de produc-

tion au monde entièrement dédiée au recyclage de briques alimentaires. Sous la marque Tork, les fibres recyclées, vieux papiers, briques alimentaires et papiers usagés, sont utilisés pour la fabrication de produits d'hygiène en papier, papier toilette, essuie-mains ou encore produits d'essuyage, à destination des professionnels des hôpitaux, des établissements privés et publics et bien sûr des CHR. Le site de Hondouville recycle plus de 60 % des briques alimentaires triées, collectées et recyclées en France. Cette quantité doit augmenter de 40 % pour atteindre plus de 25 000 tonnes par an. ●

© Essity



Un stockage impressionnant de briques alimentaires.



Le site industriel d'Essity à Hondouville.

Vite!

ROBOTIQUE Cook-e est connecté

© Cook-e



Le cabinet d'avocats FTPA a accompagné Cook-e dans sa levée de fonds de 5 M€ afin de

développer ses solutions pour la restauration. La start-up française a créé une cuisine robotique, connectée et modulaire révolutionnaire qui élabore des plats chauds et froids avec une précision et une qualité d'exécution constantes. Cette solution durable automatise les tâches répétitives avec un gain de temps sur les activités à plus forte valeur ajoutée.

FROID

Domismart innove

La société Domismart innove avec un suivi des équipements froids qui automatise les prises de températures HACCP, assure un gain de temps et limite les pertes d'aliments. Simple et intuitive, son application appaire et connecte des sondes paramétrées à des températures cibles. En liaison, un système personnalisable indique l'état des chambres froides et alerte des pannes et d'une mauvaise fermeture des portes.

© Domismart



LAVERIE

Comenda primé

Et une nouvelle distinction pour Comenda ! Le concepteur et fabricant de machines pour le lavage professionnel a remporté le Trophée de l'innovation lors du salon Rest'Hotel à Caen (14), les 2 et 3 octobre, avec sa gamme Infinity.

Ces lave-verres, machines frontales et laveuses à capot présentent une interface qui diminue les coûts d'exploitation et combine efficacité et confort. Son package Bluetooth et wifi fournit un contrôle total de l'activité et des paramètres de fonctionnement. Il optimise les coûts de gestion, surveille les consommations d'eau et d'énergie et prévient des éventuels dysfonctionnements, en gérant les anomalies en temps réel depuis un smartphone, une tablette ou un PC. Choisi en option,



© Comenda

Un des modèles de la gamme Infinity.

le récupérateur de calories FRC exploite la chaleur générée durant le cycle de lavage pour préchauffer l'eau froide d'alimentation de la machine. Cette technologie réduit les coûts d'énergie tout en favorisant un environnement de travail plus sain et sans humidité, en empêchant les buées de s'échapper à l'ouverture de la porte. ●

PAIEMENT

SumUp au top

© SumUp



Des caisses enregistreuses faciles à utiliser.

SumUp accélère son développement avec une offre étoffée sur le segment stratégique de la restauration. Deux ans après l'acquisition du spécialiste des caisses connectées Tiller en 2021, la société de prestations de paiements renforce son portefeuille avec le lancement d'une caisse enregistreuse Lite, qui ra-

tionalise les ventes avec un logiciel clair, intuitif et facile à utiliser pour les petites structures. Par ailleurs, la nouvelle version de la gamme Pro offre la possibilité aux restaurateurs d'accéder à un tableau de bord pour consulter une vue d'ensemble du chiffre d'affaires, obtenir des données spécifiques sur les produits, commandes et ventes. Avec une augmentation de sa base d'abonnés de 40 % entre 2022 et 2023, l'entreprise britannique se place désormais en pole position pour s'inscrire parmi les leaders des systèmes de caisse sur les marchés de l'Union européenne. ●

LOCATION ET ENTRETIEN DU LINGE

Rentabilité et projets au menu de Kalhyge

Ça repasse dans le vert. Le plan de redressement Rebond, lancé en 2020 par la Mutuelle nationale des hospitaliers (MNH), actionnaire unique depuis 2017, a porté ses fruits : Kalhyge a renoué avec les résultats positifs en 2022. Mieux : en 2023, la société de location et d'entretien du linge, fruit de plusieurs fusions et acquisitions, aura retrouvé son niveau de chiffre d'affaires de 2019. « Nous devrions terminer l'année autour de 232-233 M€, sachant qu'il s'agit d'effet prix, mais nous n'avons pas encore renoué au niveau des volumes », précise Laurent Ragueneau, directeur général délégué de Kalhyge. Le plan avait deux axes : d'une part, le redressement de la production et de la distribution, d'autre part la digitalisation. Le nouveau plan stratégique Boost 2027, démarré le 1^{er} février, d'une



Kalhyge nourrit également un grand projet d'amélioration de son service client.

part, poursuit ces deux axes, d'autre part instaure une politique de prix et de développement commercial ciblée. Ainsi dans le secteur de la santé (30 % de l'activité de Kalhyge), où les marges sont jugées trop faibles, la société choisit désormais les projets qui l'intéressent et ne répond plus aux appels d'offres d'une manière générale. « Nous voulons également développer notre activité vêtements de travail », ajoute Laurent Ragueneau. Sur ce marché très disputé, Kalhyge entend recourir à une qualité de service soutenue

et de gammes de vêtements attirantes pour la clientèle. « L'heure est aux vêtements plus sportwear, très protecteurs et plus légers », explique le directeur général délégué. Kalhyge dispose de 28 sites en activité en France, 6 sites logistiques et 6 sites spécialisés en hygiène, compte 2400 CDI et, en moyenne, 300 CDD. Et, comme de nombreux autres secteurs, l'entreprise cherche à recruter et fidéliser du personnel, en particulier sur la partie distribution et maintenance. ●

resto.zepros.fr



Laurent Ragueneau, DG délégué.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Orbisk sort une solution automatisée : Orbi

Née il y a cinq ans aux Pays-Bas, la start-up Orbisk a développé Orbi, un moniteur de déchets alimentaires entièrement automatisé à destination des cuisines professionnelles. Elle en a implanté 320 à travers 20 pays, dont une trentaine en France, où elle est présente depuis le début 2023. La solution plug & play se place sur une poubelle existante et, grâce à la reconnaissance d'image, fournit des données sur le type de nourriture jetée, la quantité et le moment de la journée. Elle distingue même les contenants, assiette, plateau, casserole, etc. Orbisk cible les hôtels, les sociétés de restauration collective et les restaurants, avec une fré-

quentation importante pour un impact réel de sa solution. Un partenariat a été passé avec les groupes Accor et Hyatt. Un coach accompagne le client sur cent jours, l'aide à analyser son tableau de bord et à définir des actions prioritaires.

Orbisk annonce une réduction moyenne de 30 % du volume des déchets la première année et de 50 % la seconde, un poids en moins pour l'environnement et le porte-monnaie. ●



Orbi, qui arrive sur le marché français, reconnaît automatiquement plus de 2000 ingrédients.



Cémoi Pro vous propose des chocolats français pour des recettes de Noël gourmandes.



FABRIQUÉ EN FRANCE



Bûche Douceur de pins réalisée avec la gamme Succession. Découvrez toutes nos recettes sur le site pro.cemai.fr



Chocolats issus du programme Transparence Cacao



Fabrication 100 % française



Recettes pur beurre de cacao

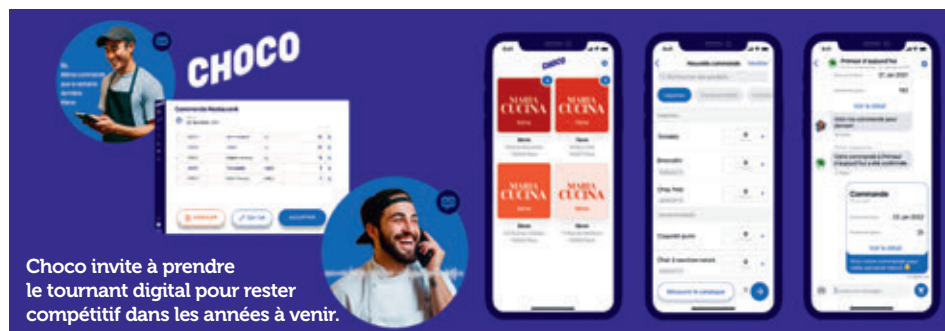
APPLICATION

Choco, en pleine croissance, lance Choco IA

Affichant désormais plus de 500 000 commandes par mois, cinq ans après son lancement, et avec des ambitions encore plus grandes demain, l'appli Choco continue d'innover. Dernière nouveauté en date : Choco IA, qui permet de digitaliser 100 % des commandes des distributeurs de la restauration. « Notre objectif sur le long terme est de mieux connecter les acteurs de la chaîne d'approvisionnement. La technologie a un potentiel énorme : améliorer la traçabilité des produits, mieux contrôler la qualité et les volumes, gagner du temps dans une chaîne du froid et du frais qui est si fragile, vérifier et mettre en avant les labels, etc. La technologie ne doit plus faire peur », a notamment expliqué Grégoire Ambroselli, cofondateur, le

23 novembre, au cours d'un dîner chez l'un des clients de Choco, utilisateur depuis quatre ans, le chef Maxime Le Meur (restaurant Gemellus, Paris 7^e). Cette soirée rassemblait divers acteurs majeurs de l'écosystème agro-alimentaire ainsi que Frédéric Descrozaille, député Renaissance du Val-de-Marne et ancien DG de l'interprofession des fruits et légumes frais (Interfel), autour de deux sujets essentiels du foodservice : le gaspillage et la modernisation de la chaîne d'approvisionnement.

Le nouveau dispositif Choco IA fonctionne 7 j/7, 24 h/24, et permet de multiplier par 100 le nombre de commandes clients traitées par un distributeur. L'outil utilise l'intelligence artificielle pour automatiser la saisie de toutes les commandes, quels que soient



le langage et le canal de commande choisi par ses clients restaurateurs (e-mail, SMS, message vocal, etc.). Choco IA traduit en effet la commande dans un format standardisé et l'inclut directement dans le logiciel du fournisseur pour générer automatiquement un bon de commande puis une facture. Sans modifier les habitudes des clients restaurateurs, Choco IA numérise et intègre ainsi au système ERP les commandes vocales ou e-mail de manière instantanée et facilite le travail des équipes de télévente ou commerciaux terrain.

Pour accompagner cette opportunité, Choco va lancer une formation en IA avec un certificat à la clé pour les équipes des distri-

buteurs qui utilisent cette nouvelle technologie, attestant de la maîtrise de la compétence et de l'outil. ●

LOGISTIQUE

Stef se dote d'un véhicule 100 % électrique Scania

Scania France vient de livrer un porteur 100 % électrique (BEV*) 25 P B4x2NA au Groupe Stef. Cette livraison s'inscrit dans la démarche climat Moving Green menée par Stef pour une mobilité durable et un froid responsable. « Pour Stef, Scania est un partenaire historique que nous challengeons sans cesse. C'est une marque majeure, innovante dans le domaine des solutions de transport durable. Nous sommes persuadés que l'électrique est une solution incontournable pour réduire les émissions de gaz à effet de serre de nos véhicules », explique Jean-Marc Platero, directeur des

ressources techniques du Groupe Stef. Il s'agit du premier porteur 100 % électrique pour le distributeur. Avec ses équipes du site de Metz qui ont réceptionné le véhicule, Stef souhaite le tester dans deux de ses cas d'usage, la ramasse et la distribution. « Nous allons mettre l'autonomie de ce véhicule à l'épreuve de nos contraintes d'exploitation. L'autonomie est un enjeu d'autant plus important que le froid est généré à partir des batteries du camion », précise Jean-Marc Platero. ●

*Battery Electric Vehicle : véhicule électrique à batteries.



INDICATEURS

Baromètre CGF du 3^e trimestre

L'inflation a continué de peser fortement sur la croissance du chiffre d'affaires (CA) des produits agricoles et alimentaires au cours de l'été 2023, comme le constate le Baromètre CGF du commerce de gros au 3^e trimestre, piloté par l'institut Xerfi Spécific. Cette augmentation des prix touche également les volumes vendus qui ne cessent de diminuer depuis le début de l'année. Dans ces conditions, le CA du secteur enregistre une hausse de 4,5 % au 3^e trimestre 2023 par rapport au 3^e trimestre 2022. Sur les douze derniers mois, le rythme de progression ralentit pour atteindre + 11,6 %. Le commerce de gros de produits



mestre précédent, 36 % des personnes interrogées anticipent une hausse de leur activité au 4^e trimestre et seulement 14 % d'entre elles prévoient un recul de leur chiffre d'affaires.

agricoles et alimentaires a été tiré par le secteur des surgelés, produits laitiers et d'épicerie et le secteur des boissons. En revanche, les segments des fruits et légumes et des produits avicoles voient leur CA se dégrader ce trimestre.

Des professionnels encore confiants

L'activité des grossistes en produits agricoles et alimentaires devrait rester dynamique en automne. Comme au tri-

Les intentions d'embauche progressent fortement : 36 % des entreprises interrogées entendent recruter durant le prochain trimestre.

À l'image des autres secteurs du commerce de gros, les difficultés de recrutement s'atténuent, même si elles demeurent élevées. Plus de la moitié des professionnels du secteur s'attendent à une augmentation des tarifs fournisseurs de marchandises (57 %) alors que 14 % prévoient une baisse. ●

E-COMMERCE

Rungis lance Agoralimdirect.fr

Agoralimdirect.fr est la nouvelle place de marché virtuelle qui propose aux professionnels de l'alimentation plus de 4 000 références cultivées dans un rayon de 200 km autour du territoire d'Agoralim grâce aux 200 exploitations agricoles déjà partenaires. Lancé par le Marché de Rungis, ce site vise à faciliter et fluidifier le quotidien entre les producteurs et les acheteurs grâce à une logistique dédiée, des paiements sécurisés et une facturation simplifiée.

Vitel

Dans les annonces
qui parlent d'écologie,
on voit souvent un enfant
qui court dans un champ...

...mais nous,
on ne travaille pas
beaucoup avec
les enfants.

ze pros s'ENGAGE

Pour les Pros et l'environnement.
Par exemple, depuis toujours nos journaux sont imprimés
sur du papier 100% recyclé et nous utilisons
un procédé d'impression waterless.



Toutes nos convictions
et actions RSE sont
à découvrir ici.



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

ZALG

Bâtonnets croustillants aux algues



Très faciles
à mettre
en œuvre.

Les bâtonnets croustillants aux algues de Zalg sont une spécialité végétarienne associant gourmandise et bienfaits des algues à la française dans un format unique sur le marché. Sous leur panure fine et croustillante, les bâtonnets dévoilent un cœur léger au goût végétal délicatement iodé. Cette recette simple et saine, sans colorant, ni arôme ajouté, ni conservateur s'intègre aisément dans de nombreux univers culinaires et moments de consommation : dans un burger, en salade, sur une planche à partager, dans un sandwich ou un wrap. Les possibilités sont infinies pour ce produit très facile à mettre en œuvre (8 minutes au four). Deux aromatisations naturelles sont proposées : zeste de citron jaune pour la fraîcheur et oignons de Roscoff (AOP) pour la sucréité.

www.zalg.fr

ROVAGNATI

Gran Milano

La maison italienne Rovagnati dévoile son jambon cru Gran Milano. Issu de la ligne exclusive Rovagnati Riserva, ce jambon d'exception sans nitrite est l'un des produits phares de la marque. Les pièces sont numérotées à la main, sélectionnées parmi la Réserve Rovagnati, et caractérisées par un profil aromatique unique. La production est réalisée à Felino, au cœur de la région de Parme. Le Gran Milano possède un goût délicat et doux avec seulement trois ingrédients : une viande de porc faisant partie des meilleures, le sel italien de Santa Margherita, et l'« il marino », le vent qui souffle entre la Toscane et la région de Parme. Un affinage de 14 mois au minimum est nécessaire.



www.rovagnati.fr

RÉVILLON

Papillotes Les Exceptions

La célèbre maison Révillon dévoile une gamme de papillotes raffinée et inédite : Les Exceptions. Inspirées des grands chocolatiers, ces recettes sont élaborées à partir d'ingrédients exceptionnels et exclusifs comme la pistache, la noix de pécan, la passion ou encore le thé de Ceylan. Cette gamme aux mariages de saveurs nouvelles renferme des jeux de textures : du croquant, du fondant ou bien des inclusions parfois fruitées.



www.revillonchocolatier.fr

DOMAINES FRANÇOIS LURTON

Léonce Verjus



Le verjus, un jus de raisins récolté avant maturité, est un ingrédient culinaire ancestral qui sert d'acidifiant. Il possède une acidité équivalente à celle du citron vert soit de 2,5, mais avec une empreinte carbone bien moindre. Il constitue une option écologique pour relever la saveur des viandes blanches, des poissons et des volailles, ainsi que pour déglacer, préparer des sauces, des vinaigrettes, voire des cocktails. Léonce Verjus est disponible en bouteille de 75 cl.

www.domainesfrancoislurton.com

LAMB WESTON

World Flavours Appetizers

Lamb Weston lance une gamme d'appetizers baptisée World Flavours Appetizers qui offre trois références de bouchées fromagères inspirées de différentes cuisines du monde : Cyprus Halloumi, Texas BBQ et Mexico Jalapeño. Ces généreuses bouchées s'inscrivent dans les tendances flexitariennes et de partage de la restauration et peuvent être servies sur une planche apéritive, accompagnées d'une sauce maison. Multi-usages, elles peuvent aussi agrémenter salades et burgers. Proposées surgelées en sachet de 1 kg, elles présentent l'avantage d'être faciles à portionner et à préparer.



www.lambweston.eu

LE GAULOIS PROFESSIONNEL

Haché de volaille aux couteaux



Le Gaulois Professionnel innove en découpe de dinde française avec ce produit 100 % filet. Le haché de volaille aux couteaux s'utilise comme de la chair à saucisse ou du haché de bœuf et permet de twister les recettes, des plus classiques aux plus originales : burgers, boulettes, lasagnes, légumes farcis, ravioles, fajitas. Facile à travailler, il offre un réel gain de temps lors des différentes préparations pour des mises en place optimisées. Conditionné sous atmosphère protectrice de 1 kg, il est issu de dinde née, élevée et préparée en France.

www.legauloisprofessionnel.fr

GEORGES COLIN

Pumpkin Spice

La nouveauté de l'automne de Georges Colin, Pumpkin Spice (épices à citrouille) est un mélange à base de potiron subtilement mêlé à des notes délicates de cannelle, de vanille bourbon, de muscade, de piment de Jamaïque, d'épices, de plantes aromatiques et de gingembre. Autant de saveurs chaudes qui permettront de pimper les recettes automnales, qu'elles soient sucrées ou salées Pumpkin Spice s'avère ainsi idéale pour une petite touche gourmande sur les légumes d'automne, ou à tomber dans les soupes de courges.



www.georgescolin.com

DOMAINE FRANCK CHAVY

Morgon Les Granites Roses 2022

Ce morgon prend naissance sur l'une des meilleures parcelles, où l'on y retrouve un sous-sol granitique riche en fer, qui se décompose progressivement en sable rose. La cuvée Les granites roses 2022 se distingue par une robe intense. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits à noyaux (pêche de vignes, cerises...), et de petits fruits rouges (cassis, groseilles...). Dans un second temps, il révèle des notes florales et épicées, telles que la rose et le poivre blanc. En bouche, cette cuvée offre une sensation surprenante de volume et de rondeur. La bouche est droite, longue et fraîche. À proposer en accompagnement de filet de bœuf, gigot d'agneau, gibiers à plumes (faisan, canard sauvage), cassoulet, fromages.

www.domainefranckchavy.fr

DOMAINE BRUSSET

Gigondas Les Hauts De Montmirail 2022

Fruit de l'assemblage de cépages grenache, mourvèdre et syrah, ce gigondas révèle à la dégustation une robe pourpre sombre, un nez riche, complexe et puissant, floral (violette), fruité (cassis) et épicé (poivre noir). La bouche est ample, ronde, puissante et souple, avec une longue persistance sur la mûre et le chocolat. On pourra proposer Les Hauts De Montmirail 2022 avec des plats tels qu'une terrine de sanglier, une épaule d'agneau, un magret de canard, un faisan aux cèpes, un brie de Meaux.


www.domainebrusset.fr

DOMAINES PAUL MAS

Belluguet 2022

Cette cuvée parcellaire Belluguet 2022 est en AOP languedoc. Le nez de cet assemblage de grenache (45 %), de roussanne (15 %), de vermentino (30 %) et de viognier (10 %) exhale les fruits blancs et les agrumes. L'élevage de 30 % du volume en barriques neuves a laissé une trace vanillée, briochée et une pointe de noix de coco. En bouche, des arômes de miel et de fleurs blanches sont portés par beaucoup d'onctuosité, de consistance et une finale saline. Pour accompagner un risotto de noix de Saint-Jacques, un chapon de Bresse rôti aux cèpes et châtaignes, des côtes de veau à la crème et aux morilles, un Brillat-Savarin aux truffes...

www.paulmas.com

DOMAINE GROSGOIS

Chinon Gabare 2021

Gabare 2021 est issue de douze parcelles historiques, préservées depuis le XV^e siècle. Cette cuvée offre un premier nez avec un bouquet de pivoine fraîche, caractéristique du cabernet franc sur un millésime frais. Des touches de réglisse complètent le nez. La bouche se déploie tout en rondeur et délicatesse. À la dégustation, le vin révèle l'amplitude de la réglisse du cabernet franc et ses notes fumées. On le proposera avec un navarin d'agneau, un chapon farci aux morilles, des aumônières salées à la normande, une sélection de fromages affinés.


www.domaine-grosbois.fr

Un nouvel emballage
pour le fromage qui fait
fondre vos clients

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



La sélection de la rédaction

MAISON OGIER

Cairanne blanc 2022 et Cairanne rouge 2022



La Maison Ogier met en lumière ses deux cairanne pour les fêtes de fin d'année. Le blanc est composé de clairette, grenache blanc, roussanne et viognier dévoilant des arômes de fruits blancs murs, coing, poire, avec des notes végétales et délicatement vanillées. Ce vin puissant et généreux accompagnera idéalement des plateaux de fromages ou des plats plus élaborés comme un homard grillé au beurre. Quant au rouge, l'assemblage de grenache, mourvèdre, syrah, carignan se révélera pleinement avec des notes de figue, de pruneau, et des touches herbacées et épicées. Dans sa jeunesse, ce cairanne s'exprimera d'autant mieux avec un passage en carafe trois ou quatre heures avant le service. Il peut être idéal avec de petites bouchées apéritives tout autant qu'avec une viande rouge rôtie accompagnée de ses légumes de Noël.

Pour les fêtes de fin d'année.

www.ogier.fr

DOMAINE DE LA BÉGUDE

Domaine de La Béguade 2000 Rouge



Le Domaine de La Béguade 2000 Rouge (AOP Bandol) est issu d'un assemblage composé à 85 % de mourvèdre et 15 % de grenache noir. La robe, d'une couleur grenat profond avec de subtiles teintes acajou, présage une dégustation à l'aromatique intense. Au nez, ce vin se révèle riche et complexe, avec des notes de cuir, de sous-bois, de tabac blond, de cèdre et de réglisse. En bouche, c'est un vin joliment structuré avec des tannins veloutés qui offrent une dégustation harmonieuse et étonnamment fraîche pour un millésime aussi ancien. La finale est caractérisée par un bouquet d'arômes tertiaires tels que la truffe noire, le kirsch, le cacao et quelques notes balsamiques. On l'accordera avec une bécasse à la royale, un Brillat-Savarin truffé ou une tarte au chocolat noir intense.

www.domainedelabegude.fr

MAISON ALBERT BICHOT

Crémant Pure



À l'approche des festivités de fin d'année, la Maison Albert Bichot présente son blanc de blancs dénommé Pure. À la dégustation, la bulle régulière et fine enchante le regard. Au nez, des notes légères de fleurs blanches se mêlent à une agréable minéralité. En bouche, la cuvée Pure révèle une fraîcheur exquise et une subtile délicatesse, grâce à un dosage de 5 g/l. Pure est idéal pour les apéritifs festifs. Ce crémant 100 % chardonnay sublimera également les poissons et fruits de mer finement cuisinés et pourra être dégusté jusqu'au dessert, avec un sabayon aux fruits rouges.

www.albert-bichot.com

MAISON DROUIN

L'ABC de Christian Drouin

Après plusieurs années d'expérimentations et de recherches, faisant la synthèse entre les méthodes de production du Pommeau de Normandie et celles des Vermouth, Guillaume Drouin a créé l'ABC de Christian Drouin, un apéritif à base de calvados. Celui-ci conjugue le mutage d'un moût de pomme avec un jeune calvados, son vieillissement en fût de chêne, et son aromatisation par des plantes et des épices, telles que le quinquina, l'armoise, la cannelle, l'orange, la fleur de sureau ou encore le yuzu. L'ABC de Christian Drouin offre un bouquet intense de saveurs, mêlant les arômes de pomme et d'épices. Il se consomme pur servi frais ou en cocktail.



www.calvados-drouin.com

NESPRESSO PROFESSIONNEL

Caffè Nocciola



Après le lancement des cafés aromatisés au caramel (Caffè Caramello) et à la vanille (Caffè Vanilio), Nespresso Professionnel élargit sa gamme « Creations » en introduisant le tout nouveau Caffè Nocciola. Issu du Programme AAA pour une Qualité Durable, ce café est le résultat d'un mélange d'arabica en provenance du Brésil et de Colombie. Il est torréfié séparément avec une intensité équivalente pour créer une harmonie tout en préservant les arômes. Cette méthode de torréfaction met en avant les notes de céréale maltée du café et révèle un arôme de noisette caramélisée. Disponible en boîte de 50 capsules ou en tube de 30 capsules, au prix de 0,39 € HT/capsule.

www.nespresso.com

CLAIRMONT

Pionniers 2021

Cette cuvée de Crozes-Hermitage, 100 % syrah, est issue de sols sur de très anciennes terrasses basses et hautes à galets de l'Isère. Il a été élevé 12 mois en fût de chêne. À la dégustation, il présente une robe pourpre aux reflets violets. Le nez dévoile des arômes de petits fruits noirs compotés, de pain, d'eucalyptus et une légère note de fraise fraîche à l'ouverture. L'attaque est franche, avec des arômes fumés se révélant en bouche, accompagnées par des tannins puissants. L'ensemble est porté par une belle structure et s'achève sur une finale persistante. Il offre un potentiel de garde de 8 ans. On le carafiera 2 h avant dégustation et on pourra l'accorder avec des plats mijotés, de la viande maturée.



www.clairmont.fr

MAISON VIDAL-FLEURY

Côte-Rôtie Brune & Blonde 2020

La cuvée Côte-Rôtie Brune & Blonde a une robe rubis aux reflets carmin, brillante. Elle révèle un nez intense, frais et complexe, floral (pivoine et violette), fruits rouges mûrs, épicé (poivre et vanille). La bouche est fondue, élégante et minérale, avec une petite note mentholée, harmonieuse entre des tannins soyeux, richesse et fraîcheur, fruits rouges, cassis et épices, avec une longue persistance. Ce vin s'accordera avec une côte de bœuf grillée, un carré d'agneau en croûte d'épices douces, des aiguillettes de canard au caramel d'orange, un pot-au-feu de confit de canard, un couscous royal, un brie de Meaux.



www.vidal-fleury.com

TAITTINGER

Comtes de Champagne 2013

Le Comtes de Champagne Blanc de Blancs se distingue par sa composition exclusive de chardonnays provenant des villages classés Grands Crus de la Côte des Blancs : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Oger. Limpide, d'un éclat jaune étincelant, sa bulle est fine, délicate, vive. Ce millésime séduit par sa précision, sa densité, ses saveurs entremêlées d'agrumes mûrs, de notes pâtissières. Son nez est frais. En bouche, le vin vibre rapidement, l'effervescence se révèle et la sensation est tonique. À marier avec une entrée à base de fruits de mer, de crustacés fins ou de poisson. Servir à 11 °C idéalement.


www.taittinger.com

LA MAISON DU WHISKY -VELIER

Shakara 12 ans

Lancé en octobre 2023, Shakara est un rhum de mélasse vieilli en ex-fûts de bourbon pendant 12 ans sous le climat tropical de la Thaïlande. La combinaison de températures élevées et d'un taux d'humidité compris entre 60 et 80 % va permettre de concentrer les arômes du rhum, lui conférant un palais riche et profond. Sa finale se démarque par sa longueur et sa complexité. Solaire et luxuriant, ce rhum non coloré et sans sucre ajouté déploie des arômes particulièrement intenses et complexes.


www.whisky.fr

AMRUT DISTILLERS

Peated Port Pipe Millésime 2015

Sélectionné par La Maison du Whisky, ce single cask n° 4677 a été distillé en juin 2015 et embouteillé en juillet 2023. Élaboré à partir d'une orge maltée et tourbée en Écosse, ce single malt a vieilli 8 ans dans un fût ayant contenu du porto. Sa palette aromatique se décompose en trois séquences bien distinctes. Un premier acte olfactif où l'on voit la tourbe et le vin lusitanien faire connaissance. Un deuxième acte gustatif au sein duquel la tourbe prend nettement l'ascendant. Et, enfin, un acte final où cette fois la tourbe et le porto dialoguent d'égal à égal.


www.whisky.fr

EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE

Château Clarke 2018

Château Clarke 2018 est le fruit de 40 vendanges de la propriété et le troisième millésime de Fabrice Darmaillacq, réalisé en collaboration avec l'œnologue conseil Éric Boissenot. Composé d'un assemblage 70 % merlot et 30 % cabernet sauvignon, ce listrac-médoc présente une robe pourpre assortie d'un liseré violette. Le nez est d'une grande intensité, à la fois mûr et épicé, mentholé et finement toasté. En bouche, l'attaque est ample, suave et d'une belle fraîcheur. Les fines notes d'un boisé parfaitement fondu enrobent une structure portée par des tannins mûrs et sérieux. À marier avec un chapon farci, ou encore une daube aux cèpes.


www.wineclub.edmondderothschildheritage.com


NOUVEAU

Découvrez nos tabliers Bistro



en magasin
et sur ecotel.fr

Suivez-nous





La sélection de la rédaction

FIRPLAST

Re'Box



Contenants
que l'on peut
personnaliser.

Firplast développe sa gamme Re'Box (première gamme de vaisselle réutilisable universelle) en proposant cette fois des déclinaisons de contenants alimentaires spécialement conçus pour la restauration rapide. Boîtes burgers, pochettes à frites, gobelets/mugs et plateaux-repas, ces nouveaux contenants en PP et PBT viennent répondre à toutes les attentes des professionnels du snacking : réemployabilité, conformité lave-vaisselle, stockage facilité et traçabilité digitale (possibilité d'ajout de puce RFID ou de gravure QR Code pour garder le contrôle des stocks). Les enseignes peuvent également personnaliser les contenants avec leur logo ou un message à faire passer. Firplast prévoit déjà d'agrandir la gamme avec de nouvelles assiettes à tailles multiples.

www.firplast.com

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Laveuse EDR25 green & clean

Cette laveuse se caractérise par une technologie du double rinçage à eau claire, avec des bras asymétriques, qui augmente l'efficacité et la surface de rinçage pour une hygiène parfaite de la vaisselle. Trois vitesses d'avance peuvent être sélectionnées via le panneau de contrôle et être personnalisées selon les besoins spécifiques. Un dispositif intégré capture la vapeur et la chaleur libérées en entrée et en sortie de la machine, ce qui économise de l'énergie et réduit l'émission de chaleur.



www.electroluxprofessional.com

ADLER

Lave-vaisselle à capot 50X50

Distribué par Codigel, ce lave-vaisselle de la société italienne Adler possède une capacité de 60 paniers par heure. Il présente un panneau de commande numérique avec 5 cycles de nettoyage et une finition inox Scotch Brite appréciée lors du nettoyage. Innovant, le double système de filtration garantit une eau de lavage propre et préserve les composants hydrauliques de la machine. La fonction Evosmart réduit la consommation en mode veille avec une économie de 20 % d'énergie tout en augmentant la durée de vie des principaux composants.



www.codigel.com

SAMMIC

Friteuse PF-10+10

Fabriquée en acier inoxydable, cette friteuse électrique avec doubles bacs de 8 + 8 litres dispose d'une zone froide pour une meilleure conservation de l'huile propre. Le système de protection des éléments chauffants en acier inoxydable est complété par des robinets avec un dispositif de sécurité pour vidanger l'huile. La tête mobile facilite un nettoyage rapide et sûr.



www.sammic.fr

TOMAGA

Trancheuse Chromatic Lab 330

Très performante, cette trancheuse électrique avec un grand diamètre de lame de 330 mm répond aux normes de sécurité professionnelle. Avec une qualité de coupe exceptionnelle, sa lame verticale spécifique de la marque Tomaga facilite son utilisation. Le



mouvement d'avant en arrière du charriot devient plus fluide et simplifie la coupe. Silencieux, l'appareil se démonte et se nettoie rapidement et aisément.

www.tomaga.fr

ALTO SHAAM

Four Vector H Series

Petit mais puissant, ce four multicuisson s'avère idéal pour augmenter la production dans un espace restreint. Son fonctionnement sans évacuation ne nécessite pas une hotte de ventilation. Polyvalent, il assure le travail d'un four traditionnel, convoyeur et d'une salamandre, avec une cuisson possible de quatre préparations différentes simultanément, sans aucun transfert de saveurs.



www.alto-shaam.com/fr

ROSINOX

Marmite MBM 150 G BR-M



Avec une capacité de 150 litres, cette marmite bain-marie gaz comprend une cuve fixe avec un fond thermodiffuseur en acier inoxydable et une poignée de manœuvre avec une boule en matière isolante. Un thermostat de précision contrôle la température du bain-marie avec la possibilité de maintenir un degré constant même hors ébullition. Il protège, par ailleurs, la cuve des surchauffes éventuelles par manque d'eau.

www.rosinox.com

IRINOX

Cellule MultiFresh Next XXL

Cette cellule de refroidissement rapide a créé l'événement lors du salon Host Milano cet automne. Elle réunit toutes les fonctions de refroidissement, surgélation, décongélation, conservation, fermentation, cuisson basse température, maintien au chaud, régénération et pasteurisation. Ses compresseurs utilisent le gaz R290, ce qui optimise les performances et réduit la consommation électrique par rapport à un système avec des réfrigérants conventionnels.

www.irinoxprofessional.com/fra



FRIGINOX

Cellule MX 1 A TS7



Cette cellule de refroidissement rapide à chariot de la gamme Touch Screen 7 de Friginox assure un refroidissement rapide de + 63 °C à 10 °C à cœur par cycle de 110 minutes au maximum et une surgélation rapide de + 63 °C à - 18 °C à cœur par cycle de 4 h 30. Son utilisation intuitive repose sur un écran tactile 7 pouces et des fonctions auxiliaires comme le durcissement de glace, l'assainissement de poisson cru, la décongélation ou le séchage par ventilation.

www.friginox.com

SOLIA

Saladier Loop

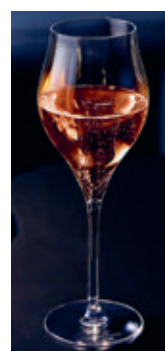
Déjà disponible en noir, le saladier Loop de Solia est désormais décliné en deux autres coloris : beige clair et beige foncé, reprenant ainsi les codes des habituels saladiers en carton. Avec ses trois formats (1300 ml, 1000 ml et 750 ml), il s'adapte aux salades, poke bowls et tous les plats cuisinés. Grâce à son couvercle, il sera également parfait pour la livraison et la vente de plats à emporter. Le Saladier Loop est fabriqué en PP, un plastique rigide qui garantit la durabilité à l'usage, le réchauffage au four micro-ondes et le lavage professionnel.

www.solia.fr



CHEF & SOMMELIER

Exaltation



La gamme Exaltation s'agrandit avec l'introduction de quatre références spécialement élaborées pour la dégustation des vins rouges, blancs et rosés. Fabriqués à partir de verre cristallin extrarésistant Krysta, ces verres se distinguent par leur paraison plus généreuse et leur buvant plus étroit, conçus pour sublimer la dégustation. Ils conjuguent une aération optimale du vin avec une concentration accrue des arômes, créant ainsi une expérience olfactive riche. En formats de 75 cl, 55 cl, 47 cl et 38 cl.

www.chefsommelier.com

93% DES FRANÇAIS*
VEULENT DE LA VOLAILLE FRANÇAISE AU RESTAURANT

VOLAILLE FRANÇAISE

* Sondage OpinionWay pour l'APVF - Février 2022

**PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION,
SOYEZ À L'ÉCOUTE DES CONSOMMATEURS,
*et dites oui à la Volaille Française***

**VOUS DITES DÉJÀ OUI
À LA VOLAILLE FRANÇAISE ?
REJOIGNEZ LES VOLAILLISSIMES !**

INSCRIVEZ-VOUS SUR :
www.volaille-francaise.fr/les-volaillissimes

LES VOLAILLISSIMES

Le mouvement des professionnels engagés et récompensés pour leur choix de la Volaille Française !

TABLE RONDE

Jeunes et entreprises : les clés d'une rencontre réussie

La thématique de l'emploi a imprégné l'édition 2023 du salon Serbotel. La CCI de Nantes Saint-Nazaire proposait ainsi le 24 octobre une table ronde intitulée « Jeunes et entreprises, la rencontre (im)possible ». Véronique Quéré, chargée de développement emploi à la CCI, y a présenté les résultats d'une enquête menée auprès de 1 600 jeunes et de 350 sociétés de différents secteurs. Cette étude a mis en lumière des points de divergence entre jeunes et chefs

d'entreprise sur la représentation du travail. Ainsi 54 % des premiers savent le métier qu'ils désirent faire quand 91 % des patrons croient que les jeunes n'en ont pas l'idée. « *N'opposons pas* », a insisté le chef étoilé d'Anne de Bretagne, Mathieu Guibert, bien conscient de la nécessité de « *faire évoluer nos pratiques employeurs* ». Il a raconté comment il avait fait des choix importants, la fermeture le dimanche, deux semaines de congés en juin avant la saison, tout en déconstruisant

l'avantage acquis pour en faire une responsabilité plus forte et partagée.

Le chef a pu échanger avec deux jeunes apprenties aux expériences divergentes. Si Axelle Bonnamy a ressenti sa passion pour la cuisine dès ses premiers stages, Léa Feutrie a vécu en bac pro cuisine une expérience de stage décevante, cantonnée à la plonge et à la découpe de légumes, et a bifurqué vers la salle, où elle s'épanouit désormais. « *Les premières expériences sont*



De g. à d. : Véronique Quéré, Mathieu Guibert, Axelle Bonnamy, Léa Feutrie.

déterminantes. Plus vous bichonnez ces jeunes, plus vous aurez des chances de maintenir leur passion », a souligné Véronique Quéré. La quête de sens, le plaisir au travail, la soif d'apprendre des jeunes, parfois sous-estimée

des patrons, sont apparus tant dans les témoignages en plateau que dans l'enquête. « *À nous de prendre ce temps, ce recul pour accueillir un jeune et lui donner des gages de sécurité* », a conclu Mathieu Guibert. ●

PROGRAMME

Valrhona sème des graines de pâtisseries

Le 14 novembre à Paris, la Fondation Valrhona a organisé une table ronde consacrée aux pâtisseries de demain, l'occasion de mettre en lumière le programme de formation Graines de pâtisseries. C'est en 2017 que ce dernier, permettant aux 16-25 ans de découvrir le métier, a été créé pour répondre au double enjeu de chômage chez les jeunes et de manque de personnel dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie. 430 jeunes ont participé depuis 2017 au programme (50 % d'entre eux ont poursuivi dans les métiers de bouche). Sur les 115 de la promotion 2023, 43 % sont désormais en CAP pâtisserie et



Les participants de la table ronde « Qui sont les pâtisseries de demain » avec de g. à d. : Nadia Maazouzi, précédemment adjointe de direction à l'école hôtelière de Paris CFA Médéric ; Steven Gérault, directeur de la marque Frédéric Cassel ; Emmanuelle Duez, entrepreneur et fondatrice de The Boson Project ; Frédéric Cassel, à la tête de la Maison Cassel à Fontainebleau ; et Juliana Lapan, directrice marketing et communication de Valrhona.

58 % en emploi ou en formation dans les métiers de bouche. « *Le dispositif de prépa apprentissage est un vrai outil qui nous permet de donner toute sa place à l'apprentissage. C'est un succès : nous sommes passés de 280 000 en*

2017 à 840 000 contrats en 2022 (...). Ce n'est pas si facile pour un jeune de savoir ce qu'il veut faire dans la vie », a commenté Carole Grandjean, ministre déléguée chargée de l'enseignement et de la formation professionnels. ●

GUIDE PRATIQUE

Réussir dans la restauration nomade

TastyCloud vient de publier un livre blanc, corédigé avec Divinemenciel, qui offre des conseils essentiels pour réussir dans l'aventure des food-trucks. Conçu pour accompagner ceux qui envisagent de se lancer dans la restauration nomade, ce guide informatif vise à aider les fu-



Ce guide est téléchargeable gratuitement sur le site TastyCloud.

turs exploitants à éviter les pièges courants, à saisir des opportunités et à s'épanouir dans un environnement commercial concurrentiel. En effet, de la passion à la professionnalisation,

de nombreux écueils jalonnent le chemin vers la réussite. Cet opus pratique, et gratuit, offre un aperçu détaillé de la transformation d'un choix de vie en une entreprise prospère sur roues. À son menu : des conseils sur l'achat et le financement, les différents concepts déjà sur la route, le parcours client, la fidélisation et la communication. ●

TRANSMISSION

Louis Le Duff et les MOF signent un ouvrage

184 : tel est le nombre de pages de l'ouvrage baptisé *Recettes & Transmission*, né du partenariat entre le Fonds de dotation Louis Le Duff et la société des Meilleurs Ouvriers de France. C'est le 5^e ouvrage issu de cette collaboration et il met particulièrement en avant la transmission entre les anciennes et nouvelles générations, comme l'explique Jean-François Girardin, président de la société nationale des MOF, lui-même MOF en 1993 : « *Nous avons eu de grands projets avec la famille Le Duff comme la sortie de plusieurs livres et notamment le dernier sous le signe de la transmis-*

sion (...). Notre association organise le concours Un des meilleurs apprentis de France, ce sont 6 000 jeunes par an qui s'inscrivent dans 120 métiers. Nous voulons que ces jeunes deviennent des MOF. Pour cela, nous avons besoin de mécènes, et la famille Le Duff partage nos idées. » Au menu de cet ouvrage, notamment préfacé par Pierre Hermé et Pierre Gagnaire avec des photos signées Éric Fénol, 57 recettes issues de douze métiers de l'alimentation sont réalisées à quatre mains par un MAF et un MOF. Autre nouveauté : elles sont disponibles en vidéo sur YouTube. ●



Au Ritz Paris, le 20 novembre, lors du lancement officiel du livre *Recettes & Transmission*, de nombreux MOF entourent Louis Le Duff et Maryvonne Guillou, présidente du conseil du Groupe Le Duff.

COMMUNICATION DIGITALE

**Vous cherchez
des leads qualifiés ?**
Passez à l'agence
et allumez la lumière



Tokster :
des stratégies de contenu
attirantes,
des résultats garantis

Tokster est depuis toujours partenaire du groupe Zepros, premier groupe média à destination des professionnels. Ce partenariat, unique dans le monde des agences de communication, nous confère une connaissance fine des marchés B2B et nous permet de développer pour nos clients des bases de données sur mesure, des analyses et des stratégies sans équivalent sur le marché.



Contactez Claudine Martinez : claudine.martinez@tokster.com

CONTACTEZ...



LA RÉDAC

Jean-Charles Schamberger
jc.schamberger@zepros.fr
06 66 22 16 16

LA PUB

Anne Morel Fèvre
a.fevre@zepros.fr
06 66 76 96 27

LA DIFF

Larissa Rabearivazaha
l.rabearivazaha@zepros.fr
01 49 98 58 45

PAR... **CYRIL MOURET, CHEF DE CUISINE**

Queue de bœuf façon bourguignonne



Pour 4 personnes

Ingrédients

• 1,250 kg de queue de bœuf coupée en tronçons • 1 l de fond de veau non lié • 75 cl de vin rouge assez corsé • 200 g de poitrine de porc fumée taillée assez gros • 200 g de champignons de Paris taillés en quartier • 50 g de farine • 250 g d'oignons grelot • 150 g de carottes coupées en tronçons de 3 cm environ • de 4 à 5 gousses d'ail épluchées • 2 feuilles de laurier sauce • 3 cuillères à soupe de persil haché • de 5 à 6 cuillères à soupe d'huile d'olive • PM sauce soja, sel et poivre

Déroulé

- Chauffer à feu moyen une cocotte en fonte (ou un faitout) avec l'huile et faire colorer les tronçons de queue de bœuf sur toutes leurs faces. Réserver.
- Dans la même cocotte, faire légèrement colorer les gros lardons de poitrine de porc fumée puis les réserver.
- Dans la même cocotte, faire sauter les champignons de Paris jusqu'à légère coloration, puis les réserver.
- Toujours dans la même cocotte, ajouter le reste des légumes (carottes, oignons et gousses d'ail), faire suer 20 à 30 minutes jusqu'à légère coloration. Ajouter la queue de bœuf, saupoudrer avec la farine, bien remuer et laisser torréfier quelques instants, ajouter le vin rouge et le fond de veau (moitié-moitié) jusqu'à hauteur de la viande. Puis ajouter le laurier, saler légèrement, couvrir et laisser mijoter à petite ébullition pendant 3 heures. Enfin, y mettre les champignons et les lardons. Laisser cuire doucement encore 15 mn, corriger l'assaisonnement en sel, poivre et sauce soja. Ajouter le persil haché à la dernière minute.

Mousse chocolat-praliné

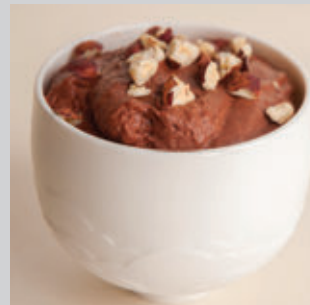
Pour 4 personnes

Ingrédients

• 150 g de jus de pois chiche (soit le jus que l'on trouve dans une boîte de conserve de pois chiche de 400 g) • 90 g de chocolat noir 64 % • 60 g de praliné • de 1 à 2 cuillères à soupe de sucre glace • 2 ou 3 noisettes concassées

Déroulé

- Fouetter le jus de pois chiche au batteur (il faut compter entre 5 et 10 mn pour que le jus monte en neige), puis ajouter le sucre à la fin en fouettant toujours
- Pendant que le jus monte en neige, faire fondre le chocolat et le praliné au bain-marie
- Quand le mélange est bien fondu, ajouter la moitié du jus de pois chiche monté en neige, puis ajouter le reste et finir de mélanger délicatement.
- Garnir des petits pots individuels et les placer au réfrigérateur durant quelques heures jusqu'à ce que la mousse soit bien froide. Décorer avec les noisettes concassées.



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

**AUJOURD'HUI,
TOUS LES
EMBALLAGES
ET LES PAPIERS
SE TRIENT.**

Cet encart d'information est mis à disposition gratuitement
au titre de l'article L. 541-10-18 du code de l'environnement.

Cet encart est élaboré par CITEO.

SNRC

1 **Isabelle Aprile**, directrice des affaires publiques de Sodexo France, a été élue présidente du Syndicat national de la restauration collective (SNRC). Elle succède ainsi à Philippe Pont-Nourat qui a officié à ce poste pendant plus de cinq ans. Cf. p. 32.

EURO-TOQUES JEUNES

2 **Bruno de Monte**, directeur général de Médéric, École Hôtelière de Paris, est nommé directeur référent d'Euro-Toques Jeunes, aux côtés de Nicolas Brenelière, chef du Paradis Latin et chef référent de l'association. Celle-ci s'adresse aux jeunes en apprentissage (CAP, Bac Pro, Brevet Professionnel, BTS, Mention complémentaire) dans les domaines de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la sommellerie et des métiers de la salle.

HÔTEL DE PARIS SAINT-TROPEZ

3 **Sandrine Lapointe**, ex-directrice commerciale de Sofitel, vient de rejoindre l'Hôtel de Paris Saint-Tropez en qualité de directrice commerciale. Elle a en charge le développement de l'activité du cinq étoiles tropézien sur les marchés Mice et loisir luxe ainsi que d'encadrer l'équipe commerciale.

AMREST

Directeur des achats et de la logistique chez Class'Croute depuis cinq ans, **François-Régis Salzac** a rejoint le groupe AmRest France en tant que directeur supply chain, achat et logistique pour Sushi Shop, Pizza Hut, et KFC.

CLASS'CROUTE

Suite au départ de François-Régis Salzac, **Aïda Khoubini** devient responsable du service achat et logistique chez Class'Croute, où elle était acheteuse depuis janvier 2022. Elle occupait également ce dernier poste auparavant chez Carniato.

1 Isabelle Aprile 2 Bruno de Monte 3 Sandrine Lapointe 4 Christophe Lorrain 5 Gauderic Harang

LES HOMMES ET LES FEMMES DU MOIS

6 Guillaume Truchot 7 Nathalie Guillet-Gérard 8 Amr Arafa 9 Adrian Messerli

- FRANCE
- EUROPE
- MONDE

SCOLAREST

4 **Christophe Lorrain** s'est vu confier le poste de directeur de la région Grand Sud-Ouest pour la marque Scolarest (Compass Group France).

ANANTARA PLAZA NICE

5 **Gauderic Harang** a été nommé directeur général de l'Anantara Plaza Nice Hotel. Il avait récemment dirigé les Hôtels Anantara Sir Bani Yas Island Resorts.

CHAMPAGNES AR LENOBLE

6 **Guillaume Truchot**, 48 ans, ex-Lanson, rejoint les Champagnes AR Lenoble en tant que directeur général.

POPCHEF

7 **Nathalie Guillet-Gérard** a intégré Popchef en tant que CEO, après avoir occupé des postes de direction chez Dalloyau et

Maison Pradier. La start-up Popchef développe des cantines digitales dans les bureaux, équipées de frigos connectés ou bien de comptoirs assistés.

DAUNAT

Maye El Maghrabi a été nommée DG adjointe chez Daunat. Elle était directrice marketing depuis quatre ans dans cette même société après quatorze ans passés chez PepsiCo.

BARRY CALLEBAUT

8 **Amr Arafa**, 45 ans, précédemment directeur des données d'Ikea, rejoint Barry Callebaut au poste de chief digital officer du groupe, à compter du 15 janvier 2024. Il sera chargé de piloter l'engagement de l'entreprise à créer une organisation « agile et technologique » soutenant la stratégie de croissance future de Barry Callebaut. Dans ce poste

nouvellement créé, il rapporte directement au P-DG Peter Feld et rejoint l'équipe de direction élargie de Barry Callebaut.

ARTEA

Yves Wencker a été nommé directeur du pôle Hospitality du groupe Storia. Il a pour mission d'élaborer et mettre en œuvre la stratégie Hospitality du groupe. Parmi les projets hôteliers d'envergure de Storia, la rénovation du Château d'Artigny près de Tours et l'ouverture de l'hôtel des Postes au Luxembourg, prévue en 2025. Yves Wencker était, depuis mars 2022, directeur de site du siège monde de Sanofi, La Maison Sanofi Paris.

FOUR SEASONS HOTELS AND RESORTS

Four Seasons Hotels and Resorts a promu 9 **Adrian Messerli** au poste de président, ho-

tel operations in the Europe, Middle East and Africa Region, une région en pleine croissance qui compte déjà plus de 40 hôtels, resorts et résidences. Adrian Messerli a plus récemment occupé le poste de regional vice president and general manager du Four Seasons Hotel and Private Residences à Madrid (Espagne).

DISPARITION

Roselyne Sibille est décédée le 23 octobre à l'âge de 92 ans. Fondatrice de Codigel, cette entrepreneuse a participé au développement de cette société familiale dédiée à l'équipement en CHR. Des marques comme ITV, Adler, Ugolini, Cosmetal, Keating ont commencé leur partenariat avec Codigel sous sa direction.

zePROS
MÉTIER
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 - jc.schamberger@zepros.fr • Rédactrices : Chloé Labiche - clabiche@zepros.fr, Claire Cosson - ccosson@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 Cerf, Thierry Pouillieute • **Ont participé à ce numéro** : Jean-Paul Burias (bars & bistros, équipements & services), Emma Gagliardo, Marie Bernard et Claire-Sophie Martin • **Correspondants régionaux** : Alsace Julia Vésque, Bretagne Marie-Anne Page et Guirec Combert, Centre Ingrid Proust, Lorraine Emmanuel Varrier, Nord-Pas-de-Calais Laurence Marot, Occitanie Clémentine Cabrol, Pays de la Loire Thierry Goussin, Rhône-Alpes Alexandre Panizzo • **Crédit photos et illustrations** : droits réservés sauf mention contraire - **Photo de couverture** : Mathilde de l'Écotais - **Dessinatrice** : Betty • **MARKETING-DIFFUSION** Larissa Rabearivazaha - lrabearivazaha@zepros.fr • **PUBLICITÉ** • Directrice commerciale : Nathalie Richard-Mathieu - Tél. : 06 69 65 93 83 - n.richard-mathieu@zepros.fr • **Directrice de clientèle** : Anne Morel Fèvre - Tél. : 06 66 76 96 27 - a.fevre@zepros.fr • **ADMINISTRATION** Moufid Barkallah - compt@zepros.fr • **Comptable** : David Vallés - dvallés@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 Gratuit Pros, SARL au capital de 8 000 € • RCS Bobigny B483806 717.

ZEPROS S'ENGAGE POUR LA PLANÈTE !

ACPM
DIFFUSION

PRINT

LE TRI
+ FACILE

MAJE
DE TOUT

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RESTO *TODAY* By ZEPROS

LA RESTAURATION À LA SOURCE

LA CRÈME DE L'INFO à l'heure du petit-déjeuner



RESTO TODAY :

C'est quoi ?

La newsletter incontournable pour tout savoir sur l'actualité des restaurateurs.

C'est pour qui ?

Tous les Pros du secteur de la restauration.

C'est quand ?

Tous les matins à 6h30
pour être les premiers à être informés.



RESTO *TODAY* By ZEPROS
LA RESTAURATION À LA SOURCE

www.resto-today.com

Contacts annonceurs :

Anne Morel Fèvre
Directrice de publicité
a.fevre@zepros.fr
06.66.76.96.27

Chloé Marguerat
Cheffe de publicité
c.marguerat@zepros.fr
06.60.76.57.84



SAUCIER DEPUIS 1984

**VOS RECETTES,
NOS SAUCES,
LEUR PLAISIR !**



40 ans de goût Made in France.

Et ça continue pour le plaisir de vos convives...

DÉCOUVREZ NOS NOUVELLES SAVEURS

▼
EXOTIQUE CURRY MANGUE

Le sucré de la mangue,
le caractère du curry :
saveurs exotiques...



▼
BG SMOKY PEPPER

Un goût fumé et poivré,
le croquant de l'oignon haché,
so BG !



▼
HOT SENSATIONS

L'acidulé de la tomate,
le sucré du poivron, la puissance
du piment. Un voyage relevé...



ET TOUJOURS + DE 65 RÉFÉRENCES POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS.

SAVEURSETSAUCES.COM