

PROPOSITION DE LOI

La mention « fait maison » sur le gril

La PPL visant à « instaurer la transparence sur la fabrication des plats servis en restauration » sera proposée en commission des affaires économiques lors de la semaine du 18 mars. **P. 6**



RELANCE

La Pataterie élargit son modèle pour convaincre

Nouveau plan pour La Pataterie afin d'endiguer l'hémorragie au sein de son réseau. Le concept éterné en 2020 a enregistré près de 50 % de progression de CA (vs 2019). **P. 32**

52 873
exemplaires

ACPM

Mise en distribution certifiée

Numéro 111 | Mars 2024

METIERS

RESTO zepropros

resto.zepros.fr





Decouvrez notre gamme gratins



La marque **Peka Freshline**, une large sélection de pommes de terre pasteurisées et de spécialités à base de pommes de terre, destinée exclusivement à la restauration commerciale et collective et aux Bouchers, Charcutiers et Traiteurs.



Retrouvez l'ensemble
de notre gamme sur
pekakroef.com

Notre Gratin
façon Raclette
est maintenant
disponible
toute l'année !



« portionnable à souhait »

ÉDITO

© Jean-Paul Loyer



Jean-Charles Schamberger
Rédacteur en chef

Faire et savoir-faire

Le fait-maison revient dans le débat. Dix ans après le difficile accouchement du décret du fait-maison, voici la profession confrontée à un nouveau casse-tête dans les casseroles. Selon une proposition de loi déposée par Guillaume Kasbarian, ancien président de la commission des affaires économiques et désormais ministre du Logement, l'actuelle mention « fait maison », facultative, se verrait bousculée par l'arrivée de celle « non fait maison », laquelle serait obligatoire. De quoi relancer les discussions sur la définition des produits bruts. Oubliée, semble-t-il, la terminologie confusante « non préparé sur place », mention qu'évoquaient à l'automne dernier Olivia Grégoire et Bruno Le Maire.

Pour l'heure, les professionnels sont audités mais s'inquiètent de voir stigmatiser ceux qui utiliseraient demain des ingrédients qui ne rentrent pas dans la définition des produits bruts. En effet, pour différentes raisons (sécurité sanitaire notamment...), plusieurs produits non bruts peuvent aujourd'hui entrer dans la composition des plats sans les empêcher d'être mentionnés faits maison.

Le GHR dit avoir reçu pour l'instant l'assurance de la révision du décret de 2014 mais la bataille est loin d'être gagnée. L'objectif reste de promouvoir l'image de la restauration plutôt que de la dégrader, de faire reconnaître le savoir-faire des cuisiniers et la traçabilité des produits... mais faire en sorte que le non-fait-maison demeure l'exception. Pas sûr donc qu'un test soit mené dès l'été prochain, lors des Jeux olympiques, ainsi que l'avait souhaité Olivia Grégoire. Point positif de cette affaire : les deux grands syndicats Umih et GHR devront travailler de concert sur ce dossier. L'union fait la force. ●

LA PHRASE DU MOIS

« Nous avons montré, depuis six ans, qu'avec nos programmes on peut se reconverter et monter un restaurant ou un autre commerce de bouche sans formation culinaire et sans venir du secteur. La food a besoin de nouveaux entrepreneurs ! »

Romain Amblard
cofondateur et CEO de Service Compris.



© Betty

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Planète	4
France	6
Régions	16

FOCUS

26

FOODORAMA

Le rendez-vous des food entrepreneurs



© Thomas Deshayes

Franchise : Crêpe Touch en phase avec ses objectifs.



Vallée du Rhône : Clairmont rhabille sa gamme.

MANAGEMENT

28

MARCHÉS

Snack & Fast	30
Chaînes & Groupes	32
Indépendants	34
Bars & Bistrot	36
Gestion directe	37
SRC	38



© HRVProd

Cuisine Solutions fête l'International Sous Vide Day... et Bruno Goussault !



Concours : La CNBPF et Sysco unis dans le sandwich.

LA FRANCE DES CHEFS	40
FOURNISSEURS	44
DISTRIBUTEURS	50
NOUVEAUTÉS	52
EMPLOI & FORMATION	60
RECETTES DE CHEFS	61
PEOPLE	62

PLANÈTE RESTO

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



Par son architecture, son emplacement exceptionnel face au pont Erasmus et sa hauteur (215 m), le bâtiment est d'ores et déjà emblématique à Rotterdam et aux Pays-Bas.

1 PAYS-BAS | ROTTERDAM

Restauration et bar d'altitude

Magnicity, leader mondial du tourisme urbain d'altitude, ouvrira fin 2024 un 4^e site en Europe, au sommet de la tour De Zalmhaven à Rotterdam (Pays-Bas). Le groupe a en effet été choisi par le propriétaire Zalmhaven CV pour opérer un nouveau site aux 2 derniers étages de la plus haute tour des Pays-Bas et du Benelux, fin 2024. Magnicity va y déployer une expérience unique, avec notamment une offre de restauration et de bar premium.

© J.F. Deroubaix



« Nous avons l'ambition de devenir un acteur de référence sur le marché de l'équipement professionnel, en nous appuyant notamment sur le modèle de développement déployé depuis vingt ans dans le secteur du grand public », déclare Stanislas de Gramont, directeur général du Groupe SEB.

2 CHINE | SHAOXING

SEB investit 60 M€ dans l'empire du Milieu

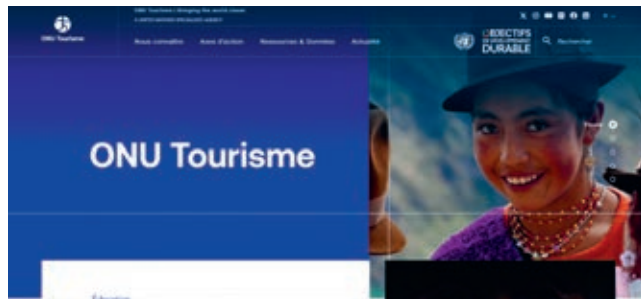
Le Groupe SEB a annoncé la construction de son premier hub d'équipement professionnel à Shaoxing. Ce projet ambitieux (60 M€ investis) marque une étape importante dans le renforcement de sa position de leader mondial dans le secteur de l'équipement pour le café professionnel et prépare son expansion vers de nouvelles catégories de produits. Ce hub ultramoderne devrait être opérationnel d'ici à 2025 et comprendra un centre de R&D, les achats, ainsi qu'un site de production.



MONDE

L'Organisation mondiale du tourisme change de nom

Petite révolution dans l'univers du tourisme. L'Organisation mondiale du tourisme (OMT) prend désormais le nom et la marque « ONU Tourisme ». Ainsi, l'organisation réaffirme son statut d'institution spécialisée des Nations unies pour le tourisme et son rang de leader mondial « pour faire avancer un tourisme au service du développement, porteur de changement économique et social et mettant toujours au centre l'humanité et la planète ». resto.zepros.fr



ONU Tourisme a fait appel aux services d'Interbrand, agence mondiale de communication, qui a proposé une nouvelle identité visuelle et un discours de marque.

4 ESPAGNE | BARCELONE

Un nouvel espace à Alimentaria & Hostelco 2024

Alimentaria & Hostelco 2024 (du 18 au 21 mars à la Fira de Barcelona) va lancer Coffee, Bakery & Pastry, un nouvel espace réservé aux acteurs des secteurs du café, du pain et des pâtisseries. Celui-ci proposera des produits des principales marques participantes et des activités menées par des experts. Il aura pour objectif de faciliter les rencontres entre les professionnels de la distribution, du commerce de détail et du secteur CHR, d'encourager les échanges de connaissances, de populariser les tendances émergentes du marché et de promouvoir l'innovation et le travail en réseau, tant au niveau national qu'à l'étranger.



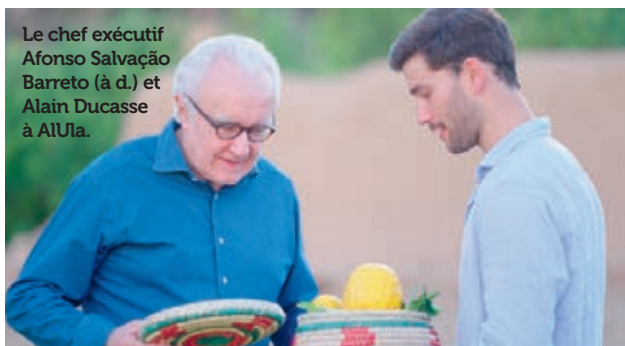
Organisé par Alimentaria Exhibitions - Fira de Barcelona, Alimentaria & Hostelco prévoit la participation d'environ 3200 entreprises exposantes et 100 000 visiteurs professionnels.

2

3 ARABIE SAOUDITE

Alain Ducasse et AIUla ouvrent Ducasse in AIUla

Le chef exécutif Afonso Salvação Barreto (à d.) et Alain Ducasse à AIUla.



Un restaurant éphémère unique en son genre : c'est ce que propose Ducasse in AIUla, premier concept de «l'oasis à la table» célébrant la palette de saveurs de la région d'AIUla, qui a ouvert ses portes le 20 janvier à proximité du site historique de Jabal Ikmah. Mêlant durabilité et excellence culinaire française, Ducasse in AIUla est le fruit d'une collaboration entre l'oasis du nord-ouest de l'Arabie saoudite et le chef Alain Ducasse. Le restaurant a été conçu par la designer française Aliénor Béchu en collaboration avec Donald Bovy de Volume ABC pour s'intégrer parfaitement dans l'environnement.

5 FINLANDE | HELSINKI

Les étoiles vont briller au Nord

La ville d'Helsinki accueillera en mai la cérémonie des Pays nordiques du Guide Michelin, au cours de laquelle seront dévoilés les derniers restaurants nordiques qui recevront des étoiles Michelin. Organisé pour la deuxième fois consécutive en Finlande, et pour la première fois à Helsinki, l'événement met en lumière la scène culinaire de haute qualité et polyvalente de la capitale et du reste du pays. «*En collaboration avec la ville d'Helsinki, ainsi qu'avec le soutien de Business Finland/Visit Finland, nous organiserons une cérémonie digne du talent des chefs et de l'excellence des restaurants que nos inspecteurs ont indépendamment choisis d'honorer*», commente notamment Gwendal Poullennec, directeur international des Guides Michelin.



La cérémonie des Pays nordiques du Guide Michelin aura lieu le 27 mai au Théâtre Savoy d'Helsinki et à l'Hôtel de Ville d'Helsinki.

© Julia Kivela - Helsinki Partners

■ EUROPE

L'association JRE lance son application

À l'occasion de son 50^e anniversaire, l'association JRE-Jeunes Restaurateurs lance l'application du même nom. Celle-ci, mobile, met l'accent sur la promotion de la gastronomie en favorisant les liens entre les chefs, les sommeliers et les gourmets de JRE, et invite les utilisateurs à rejoindre JRE-Inside+, un programme de fidélité exclusif. Comptant plus de 400 membres, l'association JRE-Jeunes Restaurateurs tiendra son prochain congrès les 7 et 8 avril à Paris.



L'appli est disponible sur App Store et Play Store. L'association fédère des jeunes chefs et restaurateurs âgés de 23 à 42 ans, propriétaires de leur établissement ou disposant de parts dans des affaires.

PROPOSITION DE LOI

La mention « fait maison » sur le gril

Dix ans après le décret sur le fait-maison, nouvelle bataille pour la restauration. La proposition de loi (PPL) visant à « instaurer la transparence sur la fabrication des plats servis en restauration » sera soumise en commission des affaires économiques lors de la semaine du 18 mars pour un débat en séance la semaine du 25 mars. C'est le député Christopher Weissberg, qui a été nommé rapporteur de cette PPL déposée par Guillaume Kasbarian, destinée à mieux valoriser le travail des restaurateurs qui transforment les produits bruts et à renforcer l'information des consommateurs. Après avoir soutenu l'idée d'Olivia Grégoire, ministre



La profession multiplie actuellement les auditions et les réunions avec les députés, le rapporteur de la PPL, la DGCCRF et le cabinet de la ministre Olivia Grégoire.

déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, qui avait annoncé à l'automne dernier vouloir que le consommateur puisse clairement distinguer

les plats préparés « faits maison » et ceux « non préparés sur place » (selon la terminologie employée à l'époque), la profession déchantée, s'inquiète, et

monte au créneau. Aujourd'hui, la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale, de restauration collective ou de vente à emporter de plats est facultative. Celle envisagée, concernant les plats « non fait maison » serait, quant à elle, obligatoire. Pour le GHR l'affichage de cette mention « non fait maison » sans révision du décret qui fixe le cahier des charges du « fait maison » aurait des conséquences dévastatrices pour l'image de la restauration française. En effet, pour différentes raisons (praticité, coût, sécurité sanitaire), plusieurs produits non bruts peuvent aujourd'hui entrer dans la composition des plats sans les em-

pêcher d'être mentionnés faits maison. « À ce stade de son action, le GHR a obtenu l'assurance, tant du cabinet de la ministre que du rapporteur, que le cahier des charges du "fait maison" soit revu. Il a également été informé que cette nouvelle mention s'imposerait à tous les acteurs du marché de la restauration », écrit Catherine Quérard, présidente du GHR, dans un message adressé à ses adhérents.

C'est dans ce contexte que Christopher Weissberg, lui-même restaurateur aux États-Unis, échange actuellement avec l'ensemble des acteurs de la filière pour mieux identifier les spécificités liées à la diversité des restaurations en France. ●

ENTREPRENEURIAT

« Garder toujours la passion chevillée au corps »

Trois questions à Aurore Bégué, directrice générale de TB Associés, présidente du jury des Ze Awards de la Restauration 2024.

Quelle définition donneriez-vous de l'entrepreneur de la restauration aujourd'hui ?

Notre environnement est tellement mouvant aujourd'hui et les turbulences nombreuses que le meilleur moyen de rester une entrepreneur.euse de la restauration est de garder toujours la passion chevillée au corps, en ayant constamment en tête le sens premier de notre métier au sens éty-



mologique du mot restaurant « redonner de l'énergie, rétablir la santé par la nourriture ». Cela se traduit dans l'assiette, les produits choisis, les recettes, le savoir-faire, mais aussi les équipes, l'ambiance pour faire passer un bon moment à nos convives et redonner de l'énergie à leur corps, mais également à leur esprit...

Recrutement, inflation, transition écologique... les défis ne manquent pas. Quels conseils donneriez-vous à un entrepreneur qui souhaiterait monter un projet de restauration ?

Le même que dans la question

précédente, le faire avec passion ou bien choisir tout de suite une autre voie ! Et surtout bien s'entourer dès le début, se renseigner, réseauter, ne pas vouloir tout faire, mais garder la main sur les sujets qui vous animent et vous passionnent et trouver des relais de compétence et de confiance sur les autres.

En tant que présidente du jury des Ze Awards de la Restauration 2024, à quoi serez-vous plus particulièrement attentive lors de l'examen des dossiers de candidature ?

Pour avoir déjà participé à des jurys, je trouve que les dossiers qui sortent du lot sont assez souvent une évidence et un consensus, un coup de cœur unanime, qui ressort généralement dans la personnalité du ou des entrepreneurs.euses, leur vision, leur côté innovant, leur attention à leurs équipes, à leurs clients. Et bien entendu, un incontournable depuis déjà plusieurs années : son attention à tous les aspects du développement durable. ●

TOURISME RURAL

Les Gîtes de France et l'Umih « s'unissent »

Le réseau Gîtes de France, spécialiste de l'hébergement chez et par l'habitant, et l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) ont signé en décembre dernier un partenariat afin de stimuler et développer le tourisme rural et créer des synergies favorables aux activités des deux entités. Ce protocole entre les deux organisations va faciliter la mise en place d'actions communes pour mettre en lumière les territoires ruraux et leur richesse. Le réseau Gîtes de France, qui représente aujourd'hui 42 000 propriétaires et plus de 550 collaborateurs, répartis dans 92 agences départementales, connaît depuis plusieurs années une forte croissance. Ce dynamisme bénéficie directement à l'économie locale, grâce à la taxe de séjour collectée sur chacune des locations et reversée aux collectivités. C'est ainsi que Gîtes de France a restitué, en 2023, plus de 24,3 M€ aux communes françaises au titre de la taxe de séjour, un résultat en progression de 13,5%. À travers son maillage territorial fort, le réseau participe au dynamisme du tou-



De g. à d. : Éric Abihssira, vice-président confédéral de l'Umih, Sylvie Pellegrin, présidente de la Fédération nationale Gîtes de France, et Thierry Marx, président confédéral de l'Umih.

risme en France et contribue à son développement. L'Umih est présente et active, quant à elle, sur l'ensemble du territoire avec plus de 35 000 entreprises de l'hôtellerie, la restauration, des bars, cafés, brasseries, du monde de la nuit, des professions saisonnières, ainsi que des traiteurs, 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis dans 106 fédérations départementales.

Les deux entités ont prévu de se rencontrer régulièrement pour faire le point sur les projets communs, tant au niveau national que local. Leur synergie va permettre de déployer de nombreuses actions en faveur de la ruralité. ●

resto.zepros.fr

Les dossiers de candidatures des Ze Awards de la Restauration 2024 sont attendus avant le 24 mai. Pour découvrir les six catégories et candidater, flashez ce QR Code.



Baignes



COOPÉRATIVE
D'ÉLEVEURS
FRANÇAIS*

*La crème
des professionnels*
QUI RENDENT LE QUOTIDIEN
MOINS ORDINAIRE



**RETROUVEZ NOUS
LES 13 ET 14 MARS 2024
SUR LE STAND SODIAAL
PROFESSIONNEL
N° G22 HALL 7.1**

www.sodiaalprofessionnel.com

*Baignes est une marque de Candia, société du groupe coopératif Sodiaal.



Vite!

PARIS CAFÉ FESTIVAL

Trois jours pour célébrer le café de spécialité

L'édition 2024 du Paris Café Festival, qui se tient du 9 au 11 mars au Carreau du Temple (Paris 3^e), annonce à nouveau un programme très riche. Parmi les nouveautés, l'épreuve Coffee In Good Spirits France, une compétition en 3 phases qui mixe les compétences de barista et de barman bien au-delà du traditionnel Irish Coffee.

resto.zepros.fr

CONCOURS

La France au top de la boulangerie...



Représentée par Franck Fortier, Fabien Nolay, Xavier Sacriste et coachée par Grégoire Bardet, la France a remporté la 12^e édition de la Coupe du monde de la boulangerie (cofondée par Ekip, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie et le Club des MOF boulangers), le lundi 22 janvier, sur le salon Sirha Européen. La Corée du Sud et le Japon complètent le podium, respectivement à la 2^e et à la 3^e place.

resto.zepros.fr

...et de la pâtisserie!



La France, représentée par Haruka Atsugi (candidat chocolat) et Jérémy Massing (candidat sucre), a remporté la sélection Europe de la Coupe du monde de la pâtisserie, le 22 janvier, à l'issue de deux journées d'une compétition d'envergure qui a rassemblé 7 pays du continent européen, pendant Sirha Européen. L'Italie et le Royaume-Uni complètent le podium, respectivement à la 2^e et à la 3^e place.

resto.zepros.fr

AKTO

Pérenniser les emplois

L'action d'Akto s'organise autour de quatre axes : développer l'alternance et favoriser l'accès à l'emploi ; soutenir les entreprises et les salariés face aux transformations numériques ou environnementales ; faciliter l'accès à l'emploi du public prioritaire et garantir l'accès équitable à la qualification à l'ensemble des territoires », a rappelé Laurent Barthélémy, président d'Akto lors des vœux à la presse le 30 janvier dernier dans les Jardins Saint-Dominique à Paris.

Né de la fusion de quatre OPCA en 2019 (rejoints par la branche Propreté), l'opérateur de compétences Akto regroupe 27 branches et 350 000 entreprises (plus de 130 000 entre-

prises l'ont intégré en 2023), dont 305 000 TPE (moins de 11 salariés), 36 000 entreprises de 11 à 49 salariés, et 8 400 de 50 salariés et plus, avec, au total, plus de 4 millions de salariés. La branche des cafés-hôtels-restaurants compte, à elle seule, 146 000 entreprises (47 % sont des TPE) et 760 000 salariés en équivalent temps plein (à mars 2023).

Les JO, mais pas que

Parmi les nouveautés annoncées pour 2024, Laurent Barthélémy, président, et Jean Hédou, vice-président, ont notamment évoqué la création d'un site d'observatoire mis à disposition des salariés (avec des chiffres clés,



De g. à d. : Valérie Sort, directrice générale d'Akto, Laurent Barthélémy, président, et Jean Hédou, vice-président, à Paris le 30 janvier.

détails des formations, etc.) et accessible à tous, ou encore le lancement d'outils RH et d'une campagne de communication dédiée aux Jeux olympiques de Paris 2024. L'événement devrait mobiliser 150 000 emplois dont 96 000 concernant 11 branches d'Akto, au premier rang des-

quelles celle de l'hôtellerie-restauration. « Nous voulons accompagner les entreprises au-delà des JO pour pérenniser les emplois et fidéliser les salariés, notamment en mettant à disposition un certificat numérique pour valoriser leurs compétences », ont détaillé les dirigeants. ●

ÉTUDE

L'intelligence artificielle, invitée durable de l'hôtellerie-restauration

Trois enseignements clés se dégagent d'une étude exclusive menée conjointement par la société d'intelligence économique Food Service Vision et le salon Food Hotel Tech (3 et 4 avril à Paris). 1-Consommateurs et professionnels anticipent à l'unanimité un déploiement rapide de l'intelligence artificielle (IA) dans la filière. 2- Les principales applications vont concerner le back-office, la communication, le marketing et la relation client. 3-L'IA ne provoquera pas de réduction d'effectifs ni de baisse des prix dans les restaurants et les hô-

tels. Les Français sont nombreux à avoir entendu parler de cet outil (87 %). Un Français sur trois a déjà testé un logiciel d'IA, mais seulement 12 % dans le cadre d'une sortie au restaurant ou à l'hôtel. 71 % des Français estiment que l'intelligence artificielle se déploiera de façon significative au cours des deux prochaines années, et 27 % d'entre eux pensent que le secteur de la restauration l'utilise déjà. Une bonne estimation, puisque 28 % des professionnels interrogés se la sont appropriés. Pour 45 % des Français sondés, le développement

de l'usage de l'IA en restauration suscite de l'intérêt, une proportion plus élevée chez les 18-24 ans et surtout chez les 25-34 ans. Et encore plus forte chez les professionnels : 89 % sont intéressés par l'outil dans les deux années à venir. Pour la gestion quotidienne des restaurants, les clients identifient comme avantage à l'usage de l'IA une réduction du gaspillage alimentaire et des déchets, une réponse plus rapide aux avis clients et une amélioration des recettes. Selon les professionnels, l'IA sera surtout utile pour la prévision de leurs activités



Selon Food Service Vision et Food Hotel Tech, l'IA ne provoquera pas de réduction d'effectifs ni de baisse des prix dans les restaurants et les hôtels.

(fréquentation, CA...), la gestion des plannings et celle des avis clients. ●

*L'enquête auprès des consommateurs a porté sur 1010 Français fréquentant des établissements de restauration au moins une fois tous les trois mois et/ou ayant dormi dans un hôtel au cours des six derniers mois. L'enquête auprès des professionnels a été conduite, en novembre 2023, auprès de 103 d'entre eux faisant partie de la restauration et de l'hôtellerie, visiteurs du salon Food Hotel Tech.

FACTURATION ÉLECTRONIQUE

Les dépenses pro à l'heure de la digitalisation

Selon une étude menée par Pleo, plateforme leader en Europe de gestion des dépenses professionnelles, en partenariat avec GWI, 60 % des entreprises françaises sont actuellement en pleine transformation digitale, principalement pour améliorer leur efficacité. Plus de la moitié (52,5 %) des décideurs financiers en France ont conscience

de la nouvelle loi sur la facturation électronique et sur la manière dont elle va impacter leur entreprise et 78 % d'entre eux estiment que leur business est en adéquation avec cette loi. Cependant, 42,5 % pensent qu'ils n'ont pas les informations nécessaires pour se conformer à l'e-facturation correctement. ●

resto.zepros.fr





Retrouvez-nous au
SANDWICH & SNACK SHOW

LES 13 ET 14 MARS
HALL 7.1 STAND P.27

Chez nous, on met
L'ENGAGEMENT
à toutes les sauces.

ORIGINE
FRANCE

FILIÈRE ENGAGÉE &
TRANSPARENTE

AU SERVICE DU
BIEN MANGER

80% DE PRODUITS NOTÉS
A OU B AU NUTRISCORE

Volaille Française

Agence uhq - Crédits photos : Adeline Stock

**Chez Poule et Toque nous pensons que plus
on fait les choses bien, meilleur est le produit.**

Derrière nos bons produits origine France il y a toute une filière d'éleveurs locaux, engagés à nos côtés dans une démarche de progrès en toute transparence. Il y a aussi une exigence qualitative à chaque étape et la volonté de répondre au mieux aux attentes des chefs pour qui qualité doit rimer avec efficacité et rentabilité. C'est enfin la fierté de vous proposer des produits sains, attestés par le nutri-score, qui favorisent le bien manger et la santé par l'assiette. Tous ces engagements – et d'autres encore – prouvent que depuis toujours Poule et Toque fait de son mieux pour vous offrir le meilleur. C'est ça être la marque complice des chefs.

    www.poule-et-toque.fr

Vite!

OBJECTIF ZÉRO DÉCHET

Huit lauréats
pour la première
édition

La remise des prix du concours Objectif Zéro Déchet par le fonds hexagonal de sensibilisation et d'information sur l'alimentation durable Hesiod, opéré par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR), s'est déroulée le 8 janvier au restaurant Le Mesturet (Paris 2^e). Huit gagnants ont été récompensés et 30 000 € de dotation ont été distribués. resto.zepros.fr

FUTUR(E)S FOOD
Palmarès 2024

La remise de prix Futur(e)s Food, première initiative française qui déniche les food entrepreneurs inspirant l'ensemble du secteur, a récompensé les meilleurs projets dans les catégories suivantes lors du récent Sirha Européen. « Agriculture » : Le Conservatoire du Goût, « Reconversion » : Fumette, « Solidaire » : Marie Curry, « Expérience » : Terre et Blé, « Innovation » : Le Présage, « Prix du Public » : Gaec Milpas.

LIVRE
Un 2^e opus pour
Virginie Legrand

Après un premier livre en 2021 (*Mes Recettes Passion*), la chef à domicile Virginie Legrand (*Comunic'Passion*) se lance dans une deuxième aventure éditoriale, en cocréation avec sa photographe Camille Martine (Camilleaime-lafood) qui fréquente son univers depuis plus de deux ans. Comptant 41 recettes, plus de 50 photos, 12 épisodes de podcast, ce livre anniversaire intitulé *10 Ans de passion créative* est préfacé par le chef François Adamski. Son financement s'appuie sur une campagne Ulule qui se termine le 10 mars.

ÉVÉNEMENT

Riche plateau pour la Cheese & Wine Week 2024

En 2024, la Cheese & Wine Week, célèbre festival dédié aux fromages et aux vins créé par Jean-François Hesse, fondateur de l'agence Essentiel PR, entame une nouvelle page de son histoire et devient nationale. Après New York, Paris et plus récemment Iacs et sommets savoyards, cet événement convivial et épicurien, prenant chaque année plus d'ampleur et ayant la particularité de se vivre au sein d'une riche sélection de bonnes adresses, proposera donc créations, accords, dégustations, rencontres, plats signatures, etc. dans tout l'Hexagone.

De Paris à Bordeaux, en passant par Lyon, Marseille, Nantes ou Strasbourg, chefs, bistrotiers, brasseries, artisans, fromagers, cavistes, boulangers et hôtels fêteront chacun à leur manière le duo fromage et vin. De plus, la Cheese & Wine Week voit doubler cette



Zepros Resto devient partenaire média de la Cheese & Wine Week. En 2023, l'événement avait réuni plus de 80 établissements en Savoie, s'ajoutant aux 150 lieux partenaires mobilisés dans Paris et sa région.

année puisque ce ne sont rien de moins que deux semaines d'animations qui placeront fromages et vins sur le devant de la scène, du 4 au 17 novembre.

SANDWICH & SNACK SHOW - PARIZZA

Deux journées
bien remplies !

Quatre cents exposants déjà confirmés, dont 35 % de nouveaux, l'édition 2024 des salons Sandwich & Snack Show et Parizza fait le plein. « Notre salon se porte bien et est en pleine croissance. Il est fédérateur. Tous les acteurs de la profession veulent en être. Boulangers, chefs, ils viennent avec plaisir prendre part à la fête », déclare Béatrice Gravier, directrice des salons. Il faut dire que sur deux jours, les 13 et 14 mars, la programmation est riche. En plus des exposants, pas moins de 7 concours. Les historiques autour du burger ou de la pizza et du sushi, mais également ceux initiés l'an passé qui s'installent comme le challenge végétal, le championnat de la planche apéritive, celui du donut ou de la pasta ainsi que la master class barista.

Dans les événements à retrouver, il y aura aussi le prix du

Snacking, au cours duquel 7 prix seront remis dont 3 nouveaux : innovation de l'année, choisie parmi tous les exposants, celui du jeune espoir (un concept en devenir, accompagné par un incubateur) et l'initiative boulangère. Ainsi que le pitch franchise, une nouveauté organisée avec l'Observatoire de la Franchise. Cinq nouveaux concepts de restauration rapide viendront se présenter en 5 mn, le 13 mars, de 17 h à 18 h.

À enchaîner avec la Snack Hour, de 18 h à 19 h, l'occasion d'assister au cocktail de la FEB ou de celui de l'APF ou de la franchise. Une vingtaine de conférences devraient se tenir lors du Zapping du Snacking, ainsi que 2 keynotes autour d'Hugo Riboulet et d'Éric Kayser. Moïse Sfez partagera également son expérience et inaugurera, pour

l'occasion, le format Grand Témoignage. Dix mille visiteurs sont attendus. ●



Cette nouvelle édition s'offre par ailleurs un riche plateau avec cinq parrains de prestige : Marie-Anne Cantin, fromagère de renom à Paris; Xavier Thuizat, meilleur sommelier de France 2022, MOF, chef sommelier de l'Hôtel de Crillon à Paris; Alexandre Mazzia chef propriétaire du Restaurant AM à Marseille (3 étoiles Michelin, 5 toques et 19/20 au Gault & Millau); François-Xavier Demaison, acteur et vigneron au domaine Miranda dans le Roussillon; Alain Fontaine, chef propriétaire du Mesturet à Paris et président de l'Association française des maîtres restaurateurs (AFMR).

Partenaires majeurs de l'événement pour la 4^e année consécutive, les Vins de Savoie seront à nouveau sur le devant de la scène pour cette première édition nationale. Au travers

d'une sélection de cuvées spécialement imaginée pour l'occasion et rythmant autant d'expériences inédites, le Savoie Tour atteindra de nouveaux sommets en investissant plus de 30 lieux partenaires en France.

Dans la continuité d'un partenariat initié à Paris et en Savoie, la manifestation bénéficie à nouveau du soutien de l'AFMR. Organisation de référence de la profession, représentant 4 200 crémiers-fromagers exerçant en boutiques et sur les marchés de l'Hexagone, la Fédération des Fromagers de France se joindra également à la fête pour ce millésime 2024. Par ailleurs, Zepros Resto sera pour la première fois, l'un des partenaires médias de ce riche et grand événement gastronomique. ●

resto.zepros.fr

VANEL D'OR

Doublé gagnant
pour Florent Cluzel

Florent Cluzel (Maison Castet, Martres-Tolosane) a décroché le Vanel d'Or, mardi 30 janvier, à Toulouse lors du Smahrt. Durant cette olympiade gourmande, les quatre premiers chefs de la catégorie Grande Table du Prix Lucien-Vanel 2022 : Benjamin Philippe (Le Manoir du Prince, Portet-sur-Garonne), Mourad Ouabdeslam (L'Alto-Château de la Garrigue à Villemur-sur-Tarn), Laurent Prat (La Table de Laurent à Ramonville-Saint-Agne) et Florent Cluzel, se sont affrontés durant deux heures et demie pour réaliser un plat et un dessert autour de la truffe.

Aidé de son jeune commis, Dylan Péry, Florent Cluzel a préparé son plat signature, des noix de Saint-Jacques en habit vert contisées à la truffe, berlingots de racines, coquille à croquer. Côté dessert, il a présenté un croustillant de banane, crémeux de panais au parfum diamant noir.

Le jury était présidé par Guy Pressenda, président-fondateur de l'Académie Lucien-Vanel, et était composé de nombreuses personnalités de la gastronomie de la Haute-Garonne. En décrochant le Vanel d'Or, Florent Cluzel, lauréat du prix Lucien-Vanel en 2022, réalise un doublé gagnant ! ●

Passione per la
FIORDILATTE*

Découvrez notre nouvelle mozzarella Fiordilatte :

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

Format boule 125 g



NOUVEAU

-DAL 1882-
Galbani
Professionale

ACCOMPAGNEMENT

Le Programme Accélération passe la surmultipliée

Service Compris invite tous les futurs food entrepreneurs à candidater pour une Super Édition de son programme Accélération. Depuis six ans, Service Compris accompagne, à travers ce dernier, les futurs food entrepreneurs, de l'élaboration de leur concept à l'ouverture de leurs affaires. Après 860 candidatures et une soixantaine de projets mentorés, Service Compris voit plus grand cette saison et dévoile son programme Accélération Super Édition, en partenariat avec Transgourmet France.

Depuis le 6 février a ainsi été lancé le plus grand appel à candidatures de France (et de Bruxelles) lequel

prendra fin le 14 mars. Les porteurs de projets dans les métiers de bouche souvent reconvertis se verront proposer un programme d'accompagnement complet, l'accès à une communauté d'experts et un mentorat personnalisé pour lancer un restaurant, une boulangerie, un coffee-shop, un bar ou même un commerce de bouche...

Cette année, pour la première fois, certains projets sélectionnés auront l'opportunité de revenir pitcher, en septembre, devant un Super Jury. À la clé, 30 000 € de dotations proposés par Transgourmet France et répartis entre les 3 projets vainqueurs. ●



Créé en 2018 par 3 reconvertis-restaurateurs, Julien Fouin (à g.) et Ludovic Dardenay (à d.) (Groupe Vertigo), et Romain Amblard (ex-Numa, l'Auberge des Isles), Service Compris propose aux food entrepreneurs des programmes d'accompagnement et d'accélération.

Vite!

CONCOURS

1^{er} Trophée Pintade Jeunes Talents

La 1^{re} édition du trophée Pintade des Jeunes Talents, organisé par le Comité interprofessionnel de la pintade (CIP) sur le thème de la street-food, se déroulera le 27 mars à Ferrandi Paris. Quatre candidats finalistes s'affronteront et seront départagés par un jury présidé par le chef MOF Guy Legay.

RECRUTEMENT

Challenge Emploi Paris spécial CHR

En partenariat avec France Travail, la CCI Paris organise un Challenge emploi dédié à l'hôtellerie-restauration le jeudi 4 avril de 13 h 30 à 18 h. Au programme : des Ateliers multiactivités « soft skills », un pitch de présentation des entreprises, un job dating. Sont annoncés : de 5 à 10 établissements qui recrutent (5 au minimum) et environ de 70 à 100 candidats ciblés par challenge (suivant les campagnes d'inscriptions avec France Travail). Les sociétés éligibles doivent être des PME de moins de 250 employés avec un CA inférieur à 50 M€ et avoir un minimum de recrutements en perspective (de 4 à 5 postes par exemple).

FRANCHISE EXPO

Le succès de la rapide ne se dément pas

Le salon Franchise Expo Paris, le plus grand salon international de la franchise, se tiendra du 16 au 18 mars à Paris Porte de Versailles, plus de 500 exposants provenant de 90 secteurs d'activité différents seront présents. Au programme cette année, de nombreuses conférences, avec la prise de parole inédite d'entrepreneurs dont Nina Métayer, élue meilleure pâtissière mondiale en 2023, ou encore Raïbed et Fatiha Tahri, fondateurs de Pap et Pille.

La Fédération française de la franchise (FFF) a révélé les derniers indicateurs du modèle, lesquels sont tous en progression. « Ce bilan chiffré confirme une fois de plus les performances solides et pérennes de la franchise,

pour laquelle les entrepreneurs témoignent d'un engouement croissant », commente la FFF. Au classement 2023 des secteurs, la restauration rapide, avec 8,91 Md€ (+24,3 % vs 2022) se place 3^e sur le podium des chiffres d'affaires, derrière l'alimentaire (32,45 Md€) et l'équipement de la maison (10,34 Md€). Elle est également 3^e en nombre d'enseignes (262 soit + 26 % vs 2022) derrière l'équipement de la personne (338) et les services aux personnes (277). En nombre de points de vente (8 081), elle pointe à la 6^e place. De son côté, la restauration à thème réalise 2,63 Md€ de CA, compte 106 enseignes et 2019 points de vente. ●



Jusqu'ici très discrète, l'enseigne de salad bar Mister Garden exposera sur le salon Franchise Expo pour la première fois cette année.

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		
17 La Rochelle	3 et 4 mars	Salon Comptoir' & Fournil'Pro
34 Béziers	du 8 au 10 mars	Salon de l'apéro
75 Paris	du 9 au 11 mars	Paris Café Festival
28 Bastia	du 10 au 12 mars	5 ^e édition du salon CHR Pro Expo Corse
85 La Roche-sur-Yon	11 et 12 mars	VendéePrho
75 Paris	13 et 14 mars	Sandwich & Snack Show - Parizza
75 Paris	du 13 au 16 mars	Salon des seniors à Paris Expo Porte de Versailles
75 Paris	du 16 au 18 mars	Franchise Expo Paris
67 Strasbourg	du 17 au 20 mars	Egast
44 Nantes	18 mars	4 ^e Salon des vins à l'Ouest
Bourgogne	du 18 au 22 mars	Les grands jours de Bourgogne
93 Villepinte	du 19 au 21 mars	Salon international du transport et de la logistique (SITL)
62 Le Touquet-Paris-Plage	du 23 au 25 mars	Sirha Omnivore
75 Paris	24 mars	Course des cafés
49 Angers Loire Métropole	03 avril	Salon Probio Ouest
75 Paris	3 et 4 avril	Food Hotel Tech
88 Gérardmer	du 3 au 5 avril	Congrès de l'Aflyht
21 Dijon	7 et 8 avril	Congrès Euro-Toques
75 Paris	8 avril	11 ^e édition du Grand Tasting Pro
66 Perpignan	24 et 25 avril	Medfel
75 Paris	13 et 14 mai	Salon du vrac et du réemploi
63 Thiers	18 et 19 mai	Coutellia, Festival international du couteau d'art et de tradition
94 Fontenay-sous-Bois et Villejuif	du 29 au 31 mai	Forum Agores
75 Paris	5 juin	Salon Restau'Co
75 Paris	15 et 16 septembre	Gourmet Selection
34 Montpellier	du 22 au 24 sept.	Salon des métiers de bouche
75 Paris	23 septembre	Ze Awards de la Restauration
69 Lyon	23 et 24 septembre	Natexpo
75 Paris	10 octobre	Big

Vos salons et événements internationaux

DE Hambourg	du 8 au 12 mars	Internorga
ES Barcelone	du 18 au 21 mars	Alimentaria
NL Amsterdam	du 4 au 6 avril	The Amsterdam Coffee Festival
GB Londres	du 11 au 14 avril	The London Coffee Festival
SP Madrid	du 22 au 25 avril	Salón Gourmets
TR Istanbul	du 24 au 27 avril	Ibaktech
DE Berlin	du 11 au 13 novembre	European Coffee Symposium et The Coffee & Hospitality Expo

origine
#Locale
METRO S'ENGAGE

À VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS
COMME LES AGNEAUX DES PRÉS-SALÉS
DE YANNICK FRAIN, ÉLEVEUR À ROZ-SUR-
COUESNON (ILLE-ET-VILAINE)

   
[METRO-local.fr](https://www.metro-local.fr)

les
halles
METRO



STRASBOURG
EVENTS.

Strasbourg.eu
summitregion

egast.eu

EG/+ST STRASBOURG

ÉQUIPEMENT
GASTRONOMIE
AGROALIMENTAIRE
SERVICES
TOURISME

DU 17
AU 20
MARS
2024



#INSPIRATION

SALON
PROFESSIONNEL

CONCOURS

Saveurs sur glace

C'est sur le thème des Saveurs du monde que s'affronteront le 25 mars, à Ferrandi Paris, les candidats de la finale « Professionnels » de la 3^e édition des Trophées de la glace organisés par La Compagnie des Desserts.

Les finalistes retenus sont les suivants : Adrien Abler - Néo Event, Gunsbach ; Carla Alemany Tobia - Carla Desserts, Barcelone ; Luther De Deken -

The Ruck Hotel, Lyon ; José Carlos Fariña Pouso - Area Doce - Reyvi, Pontevedra ; Julie Le-vionnais - Restaurant Oyat, Colleville-Montgomery ; Yohann Soriano - Allard, Paris 6^e ; Isabelle Touhari - Restaurant Lafayette's Mori Sako, Paris 8^e ; Tinh Tran - Brasserie les Haras, Strasbourg. Suppléants : Laure Brichard - Le Grand Chaume, Chaumont-sur-Loire et José Miguel Lozano Rivas - Reus. ●



Le jury sera présidé par Philippe Urraca.

LISTE DES MÉTIERS EN TENSION

Le GHR demande l'inscription de l'hôtellerie-restauration



Catherine Quérard, présidente nationale du GHR.

Le Groupement des hôtelleries & restaurations de France (GHR) demande en urgence l'inscription des métiers de l'hôtellerie-restauration sur la liste des métiers en tension. Une requête qui intervient alors que le gouvernement vient de publier une circulaire ministérielle précisant les principes et critères qui régissent la procédure de régularisation des ressortissants étrangers sans titre de séjour organisée par la dernière Loi immigration. Celle-ci prévoit en ef-

fet un dispositif exceptionnel de régularisation pour les travailleurs étrangers jusqu'au 31 décembre 2026. Selon le GHR, la circulaire interministérielle vient ainsi conditionner l'admission exceptionnelle au séjour à la preuve d'une expérience professionnelle salariée dans un métier en tension d'au moins douze mois, consécutifs ou non, au cours des vingt-quatre derniers mois et à la justification, au jour de la décision, d'un emploi relevant de la liste des métiers en tension. « Si

la publication de cette circulaire est sans doute une bonne nouvelle pour tous les travailleurs étrangers employés sous alias et pour les chefs d'entreprise qui les emploient sans le savoir, tel n'est pas le cas pour ceux qui travaillent dans l'hôtellerie-restauration », commente Catherine Quérard, présidente du GHR.

En effet, la circulaire exige du travailleur étranger qu'il œuvre dans un métier en tension dans une zone géographique où ce métier est officiellement identifié comme tel. Or, sauf très rares exceptions, les métiers de l'hôtellerie-restauration ne sont pas à ce jour référencés comme étant en tension malgré les 250 000 emplois non pourvus chaque année. « Alors que la course à la régularisation est lancée par le gouvernement, les travailleurs étrangers de notre secteur restent dans les starting-blocks. Ce n'est pas normal. Je demande au gouvernement de prendre en urgence les dispositions pour que les métiers de l'hôtellerie et restauration soient enfin retenus comme métiers en tension », ajoute Catherine Quérard. ●

robot coupe®

ROBOT COOK®



1^{er} Robot chauffant professionnel !

La cuisson au degré près : jusqu'à 140°

#THEsolution
robot-coupe.com

Vite!

APPEL À CANDIDATURES

1^{er} Faisselle Créativ' Challenge

Johanna Le Pape, championne du monde des Arts sucrés 2014, sera la présidente de la première édition du Faisselle Créativ' Challenge organisé par Laiterie H. Triballat (Rians Restauration) sur le thème : Avec la faisselle, revisitez les desserts classiques ! Ce nouveau concours de dressage assiette, réservé uniquement aux étudiants des écoles hôtelières, attend ses candidats jusqu'au 17 mars. Règlement et inscriptions sur www.lafaisselle.fr. zepros.resto.fr



30 JOURS dans vos REGIONS

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

21 | CÔTE-D'OR

45 recettes de 25 chefs



La marque Savoir-faire 100 % Côte-d'Or, qui vient de célébrer ses 4 ans, a lancé un recueil de recettes intitulé *La Côte-d'Or à table*, à retrouver sur www.cotedor.fr. L'ouvrage a été réalisé en collaboration avec 25 chefs locaux qui ont imaginé 42 recettes de saison à partir de produits du département. Parmi elles, le Pavé de truite et beurre blanc aux œufs de truite de Romuald Sikorski (Le Richebourg) ou la Soupe de fraise, granité basilic et sirop de vin rouge de Benjamin Gaudrillet (Deux Rivières-Château de Saulon).

67 | STRASBOURG

La Queuetterie s'installe dans le centre-ville !

Le 11 janvier, une boutique éphémère de La Queuetterie a vu le jour à Strasbourg. Jusqu'en mars, les Strasbourgeois dégusteront des pâtisseries en forme de pénis ou de vulve, à base de fluffy pancakes. Une version coquine de la saucisse de Strasbourg sera spécialement créée et, si le test s'avère concluant, une boutique permanente fera son apparition.

68 | KAYSERSBERG

Intronisations chez Les Étoiles d'Alsace

Le 25 janvier, les chefs Thomas Koebel, Chatchai Klanklong et Jérôme Jaegle, respectivement du Relais de la Poste à La Wantzenau, de L'Orchidée à Altkirch et de l'Alchemille à Kayersberg, se sont associés autour d'un menu proposé dans ce dernier établissement. Les plaques Étoiles d'Alsace leur ont été remises par Édouard Baumann, Éric Westermann, Michel Husser et Sébastien Buecher.



77 | CHESSY

Rosalie au pays de Disney

Une brasserie a pris la place du Café Mickey et remis au goût du jour les codes de la gastronomie française au cœur



Une grande salle avec un banc d'escalier.

de Disney Village. Le groupe Bertrand Hospitality a inauguré Rosalie le 8 décembre après un an de travaux. Ouvert en continu du midi au soir, cet établissement à l'architecture originale, imaginée avec Walt Disney Imagineering, se caractérise par une ambiance chaleureuse avec de grands tableaux, des miroirs et d'impressionnantes luminaires mobiles répartis sur deux étages. Une salle aérée de 350 cou-



Une nouvelle enseigne au cœur de Disney Village.

verts avec un banc d'escalier est complétée par deux terrasses avec une vue panoramique sur le Lac Disney et un comptoir extérieur avec une offre de restaura-

tion à emporter. La carte met à l'honneur les produits régionaux et de saison avec des cocktails et un éventail complet de boissons, vins, bières et spiritueux. ●



78 | SAINT-CYR-L'ÉCOLE

Beer's Hops porte le houblon

Le défi de s'implanter dans une commune située à une quinzaine de kilomètres de Paris a été relevé avec brio à Saint-Cyr-l'École. Marc Niederlender a réussi son pari, après un an d'exploitation, de dynamiser le quartier avec Beer's Hops. Créé en 2023, ce bar à bière de 122 m² a fêté sa première année en février lors d'une soirée organisée en partenariat avec la micro-brasserie Second Degré de

Magny-le-Hongre (77). Ouvert tous les jours, le bar propose une importante offre de bières artisanales avec ou sans alcool, vins et spiritueux. Dans une optique assumée de mettre en avant la région, la carte se distingue par de belles brasseries d'Ile-de-France et notamment des Yvelines, comme The Chubby Brewing Company à Boissy-sans-Avoir et O'clock Brewing à Bois-d'Arcy. ●



Une cave-bar à bière désormais très prisée.



67 | STRASBOURG

Le bio va plus loin



La ville s'engage aussi à diminuer la liste des additifs alimentaires autorisés dans la fabrication des repas.

Les prestataires de la restauration scolaire des écoles maternelles et primaires devront faire passer de 30 à 50 % la part de produits issus de l'agriculture biologique. Antoine Neumann, conseiller municipal délégué en charge de la restauration scolaire, souhaite aller plus loin : « Les deux tiers proviendront de producteurs locaux, essentiellement bas-rhinois. » D'ici à 2025, il entend aussi proposer deux repas végéta-

riens par semaine au lieu d'un actuellement. « Les enfants sont habitués à manger des produits avec beaucoup d'additifs, notamment à fortes teneurs en sucre ou en sel. » Ces alternatives végétariennes vont donc être retravaillées pour plaire davantage. Enfin, des campagnes de travaux seront menées dans les différents groupes scolaires pour leur offrir des cuisines intégrées permettant la préparation de repas sur place. ●

© Rosalie

© Jonas Meyer

© Saint-Cyr-l'École

40 ANS DE CRÉATIVITÉ

Pain Burger aux graines de sésame et de nigelle

Pain Burger Tigré

Pain Burger complet à la farine complète aux graines de sésame et lin

Fossette
nature

Pain Burger Signature
aux graines de
sarrasin et pavot



Suivez-nous sur
@banquetdor

Vandemoortele Europe NV (*), succursale française - 264 rue du Chalonge
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

68 KAYSERSBERG

Étienne-Arnaud Dopff grand maître

Le 18 janvier s'est tenu le chapitre général de la Confrérie Saint-Étienne d'Alsace, marquant l'entrée en fonction du grand maître Étienne-Arnaud Dopff (Maison Dopff au Moulin) et de la nouvelle major des jeunes conseillers, Pauline Husson (Domaine Mittenacht Frères). L'année du Grand Maître 2024 aura pour thème « Déclinaison de bulles ».

67 STRASBOURG

1^{er} Mondial des vins blancs à Egast

Le Mondial des vins blancs Strasbourg (du 17 au 20 mars) est la seule compétition au monde dédiée à toute la diversité des vins blancs de la planète, patronnée par l'OIV et membre de Vinofed. Plus de 20 pays producteurs se challengeront, entre vins tranquilles et effervescents, dans 12 catégories (10 cépages, 1 assemblage et 1 cépage du monde).

40 MAGESCQ

Coussau : transmission en douceur

Véritable institution landaise doublement étoilée depuis 55 ans, La Maison Coussau déroule son histoire familiale où se succèdent des générations de chefs. Au côté de Jean Coussau, sa nièce Clémentine, forte d'une solide formation en cuisine, apporte sa touche à une partition gastronomique encore concoctée à quatre mains, avec un accent locavore.



67 | STRASBOURG

Matinée des écoles et forum de l'emploi à Egast

La Région Grand-Est, partenaire d'Egast, lance au sein du salon deux événements majeurs le 20 mars. La matinée des écoles fera découvrir les métiers de bouche aux élèves et accompagnants éducatifs par une approche ludique et pédagogique, espérant susciter des choix d'orientation dans ces filières et valoriser la voie de l'apprentissage ou de la formation en lycée professionnel. Plus de 1000 collégiens et lycéens sont attendus (classes de 4^e et 3^e). Le forum de l'emploi-formation permettra aux personnes intéressées par un emploi dans l'hôtellerie, la restauration et les métiers de bouche de participer à un job dating. Elles pourront rencontrer des organismes de formation capables de leur assurer de développer les compétences et qualifications attendues dans ce secteur d'activité. ●



Le restaurant d'application du Cefppa Adrien-Zeller lors d'une précédente édition.



37 | AMBOISE

Des serveurs formés par alternance

Une formation courte, conçue à partir des besoins des entreprises et cofinancée par le conseil régional Centre-Val de Loire : une opportunité dont bénéficient 8 demandeurs d'emploi, dans le cadre du dispositif Defi, pour devenir serveur en salle et bar. « Nous avons créé cette formation suite à un groupe de travail avec le sous-préfet et l'Umih

37, pour permettre à ces demandeurs d'emploi d'acquies des premiers niveaux de compétences, avec de la polyvalence », indique Julie Lambin, chargée de mission formation continue au conseil régional. Depuis novembre jusqu'à mars, la formation se déroule en alternance, au lycée Chaptal à Amboise avec le Greta, et dans 7 établissements, dont les châteaux de la Bourdaisière et de Pray, le Novotel et le restaurant la Scalleta. « Parmi les stagiaires, une personne avait déjà été serveuse, précise Julie Lambin. Les autres font cette formation dans le cadre d'un projet de reconversion. » ●



75 | PARIS

Boom Boom Vilette, nouveau food market

En plus de la partie food court sont prévus des animations, concerts, lives de DJ et activités pour enfants.

Au cœur de la Cité des sciences et de l'industrie, dans le quartier de la Vilette au nord-est de la capitale, l'ancien centre commercial Vill'Up s'est transformé pour devenir Boom Boom Vilette, un projet porté par la fondatrice immobilière Apsys et inauguré début février. Au menu, 25 000 m² dédiés au divertissement et à la gastronomie dans un décor coloré et ludique. Côté food, on compte un food market disposant de

23 kiosques et 3 bars thématiques pour 700 places assises. Parmi les enseignes présentes, des burgers, des sushis ou des pizzas et des noms tels que le libanais Noura, les plats hawaïens Pokké, la street-food indienne Bollynan, le couscous Graine ou encore la cuisine bio de Soya. Un kiosque de chefs accueille en résidence des chefs montants de la scène culinaire. Rendez-vous au 30, avenue Corentin-Cariou, Paris 19^e du lundi au dimanche de 9 h à 0 h 30. ●



CENTRE-VAL DE LOIRE

170 maîtres restaurateurs pour une restauration durable

« Nous sommes aujourd'hui 170 maîtres restaurateurs dans la région, il existe une vraie dynamique sur ce titre valorisé par le conseil régional et les CCI. Nous le présentons aussi dans des écoles de cuisine à Paris », indique Christophe Lunais, chef à Vallières-les-Grandes et président de l'association Cuisine en Loir-et-Cher. Avec ses confrères, il milite pour les circuits courts et le fait-maison. « Mais ce titre de maître restaurateur

concerne aussi nos équipes. Il est un vecteur de fidélisation des salariés, dans le cadre d'une restauration durable, sur les conditions de travail et de salaires », ajoute Christophe Lunais. Les maîtres restaurateurs du Loir-et-Cher ont par ailleurs œuvré à la création d'une formation aux produits issus de circuits courts au lycée hôtelier de Blois, rappelle le chef, qui annonce son lancement dans d'autres établissements, à Amboise et Pithiviers. ●



Christophe Lunais et son épouse Sophie.

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

Profitez d'une
démonstration gratuite !



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

À VOS AGENDAS !
Retrouvez-nous
aux salons :

EG/+ST

17 au 20 Mars
STRASBOURG
PARC EXPO
Stand 2G02

FOOD
HOTEL
TECH

3 et 4 Avril
PARIS - PORTE
DE VERSAILLES
Stand E44

À votre écoute et disponible partout en France au : 02 29 62 64 40

www.epack-hygiene.fr

33 BORDEAUX

Son', une affaire de famille

Logique, non ? Fort du succès de sa première adresse gastronomique Son' (fils en anglais) ouverte grâce à la générosité familiale, le jeune chef Sylvain Renzetti a récidivé. Avec Son' of the Son, restaurant bistro-nomique situé en plein centre. Même goût du partage et de la synergie, même qualité de produits et prix plus abordables. Chronique d'un succès annoncé !

85 LA-ROCHE-SUR-YON

Seconde édition pour VendéePrho

Après une première édition réussie en mars 2022, VendéePrho, le salon professionnel des CHR et métiers de bouche de Vendée, revient les 11 et 12 mars au Parc des expositions de La-Roche-sur-Yon. L'événement organisé par Expomedia accueillera plus de 100 exposants, des conférences, animations et concours. L'AG de l'Umih Vendée se déroulera durant le salon.

49 ANGERS

L'école internationale Tunon s'implante

L'École internationale Tunon va ouvrir à la rentrée 2024 à Angers, sur le campus ESPL, son 17^e établissement. Environ 120 étudiants y seront formés aux métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de l'événementiel. Les formations en alternance développées par Tunon devraient susciter l'intérêt des professionnels de la région.

44 NANTES

L'association Naofood se renforce

Créée en 2019 par un collectif de coursiers nantais, l'association Naofood livre à vélo les plats de 45 restaurants. Elle vient de reprendre la Scop Les Coursiers Nantais afin de diversifier et consolider ses activités, notamment avec l'atelier de réparation de vélos des Coursiers Nantais. Naofood prévoit de se transformer cette année en coopérative.

33 BORDEAUX

Métamorphose d'Oxana Cretu avec Inima

Quoi de mieux pour renaître que de changer de nom ? C'est ce qu'a fait Oxana Cretu, arrivée de Moldavie comme jeune fille au pair à l'âge de 21 ans, sans parler notre langue. Cette autodidacte passionnée avait ouvert

© Chryse J.



Oxana Cretu a tout remis à plat dans son établissement.

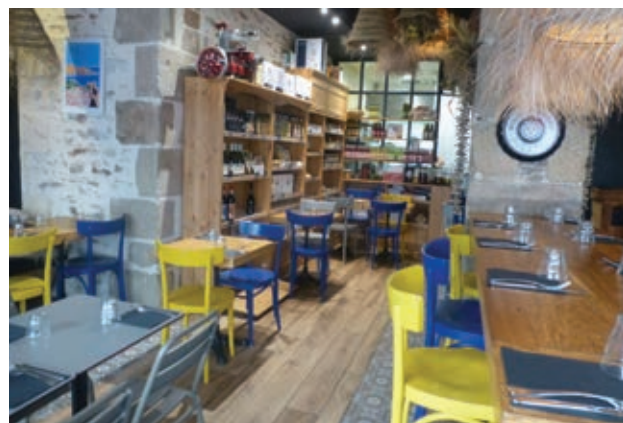
Cromagnon en 2017 : « Une enseigne au nom un peu brutal qui m'a donné le temps de définir mon identité culinaire. » Un concept trop étroit pour elle qui, peu à peu, réfléchit, remet tout à plat et crée un lieu et une cuisine qui lui ressemblent vraiment. C'est désormais chose faite avec Inima, au décor entièrement revu et au répertoire carrément gastronomique. Les goûts de son enfance affluent parfois dans d'étonnantes alliances : « Ce n'est pas l'originalité que je recherche, mais l'émotion qui se crée à la première bouchée. » Plus de viande rouge, mais de la volaille sourcée avec soin. De son passé dans le design, on retrouve un sens de l'harmonie qui signe ses assiettes goûteuses. ●

PAYS DE LA LOIRE

La Maison Paganelli double la mise

Après Nantes, c'est à Angers que Marie et Matthieu Paganelli ont entrepris de faire découvrir la gastronomie corse et ses bons produits. Un restaurant Maison Paganelli y a ouvert ses portes dans le centre-ville début novembre. Comme à Nantes, les clients peuvent repartir avec des produits d'épicerie ou frais qu'ils ont dégustés dans leur assiette. L'aventure nantaise a d'ailleurs démarré en 2018 avec une petite

boutique. Les deux restaurants travaillent en direct avec une trentaine de producteurs de l'île de Beauté, par exemple la charcuterie Pascal Flori ou la fromagerie Pierucci. Le chef Timothy Coquette et son équipe proposent des recettes corses emblématiques, veau aux olives, poulpe grillé, gnocchi à la crème de charcuteries et parmesan, mais aussi des saveurs italiennes, pasta al limone, arancini... ●



Après Nantes (photo), la Maison Paganelli a déployé son concept ensoleillé à Angers.

44 NANTES

De Simone à Colette



De g. à d. : Clémence Goussin et Patricia Batail, responsable commerciale de Simone & Co, au sein du Club Colette.

Clémence Goussin a créé en 2020 le traiteur Simone & Co, qui valorise des produits déclassés. Sa démarche anti-gaspillage et locale et la qualité de ses prestations ont séduit des clients tels que Nantes Métropole, le Voyage à Nantes, l'école Audencia, la CCI 44, le coworking Le Palace, Orange... En ce début d'année, Simone & Co a franchi une étape dans son développement en s'implantant dans le centre de Nantes. La société s'est dotée d'un local de 200 m² où voisinent son

laboratoire de production et un restaurant, le Club Colette, ouvert de 8 h 30 à 16 h 30. Les clients, dont les employés du CHU tout proche, peuvent y déguster sur place ou emporter des bocaux préparés chaque matin par le chef, ancien de Val d'Evre Traiteur, et son équipe. Simone & Co va pouvoir avec cet outil développer les gros événements et le plateau-repas en entreprise. Le Club Colette a ouvert le 3 janvier sur la Chaussée de la Madeleine, face au CHU de Nantes. ●

44 NANTES

L'Alvéole renouvelle le service du vin

Et s'il existait une alternative pratique et qualitative à l'éternel seau à glace ? C'est la question qui a guidé Nicolas Cormerais, ingénieur en mécanique, dans la conception de L'Alvéole. Il s'est, pour cela, appuyé sur les besoins de professionnels du CHR. Sa société située à Nantes, La Ruche à Vin, lance la commercialisation de sa machine, qui permet d'atteindre rapidement la température souhaitée pour le vin et de la maintenir dans le temps, le tout sans glace et sans eau. Dotée d'une interface simple et d'un pilotage à distance, L'Alvéole se distingue aussi par son esthétique soignée. En cuir fourni par la Maison Chadeaux, l'objet est personnalisable et laisse voir la bouteille. Avec ce pre-



Nicolas Cormerais vise la commercialisation de 500 à 1 000 appareils cette année.

mier produit, Nicolas Cormerais cible les restaurants gastronomiques et les hôtels haut de gamme, en LLD (29,90 € par mois) principalement. ●

Marie Morin
Professionnel

METTEZ-VOUS LES GOURMANDS
DANS LA poche !



MARIE MORIN FRANCE – 2 rue du Tisonnier – 22120 Quessoy – Tél. 02 96 72 52 47 – mariemorin-professionnel.fr



35 | RENNES

Ripaille, généreuse et chaleureuse

© Ripaille



Ripaille propose une cuisine gourmande à un prix raisonnable.

Difficile de se souvenir que cet établissement, situé rue de l'Arsenal, à proximité de la place de Bretagne, abritait autrefois un bar de quartier. « On a tout refait pour donner au lieu une touche à l'esprit Art déco, très feutrée », précisent Louise Aillet,

la chef, et Mathilde Chauvière sa seconde. Passée par des étoilés parisiens, la première voulait revenir à une cuisine « plus simple, plus authentique ». S'étant rencontrées à la Mirilantouille, elles décident de s'associer pour ouvrir Ripaille, « un restaurant franchouillard, où les convives se servent à la louche et partagent un plat de grand-mère réconfortant, comme à la maison ! ». Les prix sont raisonnables (E/P/D à 21 € le midi). Les produits sont choisis au marché avec attention. Et les deux restauratrices travaillent avec des producteurs locaux qu'elles connaissent bien. La cave est, elle aussi, alléchante, avec une jolie carte des vins, mêlant de grandes maisons et des plus confidentielles. ●



35 | RENNES

Fougue, un bar où l'on ne boit que local

© Guirec Combret



Au comptoir de Fougue, Louis Poupard sert des boissons.

Ginger beer, kombucha, kéfir, bières, gin, vodka, sirop des druides... Presque tout ce qui est servi ici, mis à part le vin, vient de Rennes ou de ses environs. « C'est une façon de faire vivre le commerce local et de maintenir l'argent sur le territoire local », précise Sébastien Fabbro le propriétaire de Fougue, situé rue Poullain-Duparc. Les jus de fruit sont confectionnés par l'Atelier du Coucou, tenu par l'ancien restaurateur rennais Hasan Gedlec. Et même une par-

tie de la décoration est locale, avec les luminaires d'Amélie Cousin, installée à Rennes. « Pour les planches à partager, nous nous fournissons un peu plus loin... Si la tomme est produite en Bretagne, le Beaufort vient de Savoie et la charcuterie du Haut-Cantal. Un choix qui nous permet de proposer les meilleurs produits. » Le tout à un prix très abordable, voire « pas cher du tout, comme une pause à l'inflation pour nos consommateurs ! ». ●



59 | LILLE

Pulpe, bistrot en mode décontracté



© FAV - ROZO RIDET

Clémence Taillandier et Philippe Platel misent avec leur premier établissement Pulpe sur une clientèle du week-end.

Is s'appellent Clémence Taillandier et Philippe Platel et viennent agrandir la scène bistrotonomique lilloise avec leur premier établissement, Pulpe. La chef et le sommelier ont de belles références : rencontre au restaurant l'Astrance à Paris et arrivée dans le Nord avec

la réouverture de Rozo à Marcq-en-Barœul. Le concept de leur bistrot ? Créer leur restaurant idéal, recevant du jeudi midi au lundi midi. « Pulpe est installé près de la place du marché du Concert. Ouvrir le week-end était une évidence. Nous ne cherchons pas une clientèle d'af-

fares, mais des épicuriens qui prennent leur temps », raconte Clémence Taillandier qui travaille une carte courte, avec, comme plats signatures, le pâté en croûte et la tarte Tatin avec des recettes variant selon les saisons. Ouverture prévue fin mars. ●



59 | MARCQ-EN-BARŒUL

Les Enfants terribles ont la bougeotte

Après le succès des Enfants Terribles, un lieu de vie unique composé d'un bar-restaurant, microbrasserie et scène dans un ancien corps de ferme, ses fondateurs ont investi dans un restaurant « endormi », Rest'eau, installé près du parc du Septentrion pour le transformer dans un projet baptisé la Cabane. « Nous sommes ouverts aux opportunités d'ouverture de nouveaux lieux autour de valeurs que nous défendons et qui font grandir nos collaborateurs », précise Olivier Tierny, l'un des propriétaires. Après plusieurs semaines de travaux, le restaurant a été relifté dans un décor tout en bois, du sol au plafond. L'équipe en cuisine et en salle est restée la même tandis que la

carte offre désormais une cuisine de bistrot raffinée, travail-

lée avec des producteurs locaux. Déjà un carton ! ●



Près d'un an après l'ouverture du concept Les Enfants Terribles, ses fondateurs se lancent dans de nouveaux projets dont le rachat d'un restaurant près du parc du Septentrion.



56 | SARZEAU

Comme partir d'une page blanche...

Emmanuel Kouri a repris en septembre dernier le restaurant gastronomique Kersthéphanie, devenu Les Jardins de Kersthéphanie. Le parcours est d'excellence : débuts chez Pierre Gagnaire, puis Yannick Alléno, puis Éric Frechon (dont il a été second), ensuite aux rênes de Les Climats, belle table parisienne. L'installation dans le Morbihan et à Sarzeau représente, à 37 ans, la parfaite confi-

guration entre vie professionnelle et vie familiale, et le goût d'être son propre capitaine. « C'est super agréable. J'assume ce que j'ai envie de faire », savoure-t-il. Dont le choix de ne pas dépasser 30 couverts, de faire travailler les acteurs proches et de cuisiner une mer qui lui est chère. Les trois menus proposés en 3, 5 et 7 plats en sont le reflet : Petite mer (42 €), Contre-courant (59 €), et À la dérive (79 €). ●



Périgourdin d'origine, le chef est aussi un « voileux » en dehors des fourneaux!



14 | CAEN

Paul & Léon conjugue le chic et le sportif



L'établissement réunit tous les codes (et plus) de la brasserie parisienne.

Ceufs trois façons, Tranches de camembert rôties panées, Suprême de poulet rôti, Aile de raie... Le concept associe de bons plats de brasserie parisienne à une décoration élégante, avec la diffusion d'événements sportifs! Dorian Louvet (professionnel chevronné, connu lors de sa participation à Koh Lanta) a ouvert en centre-ville le restaurant Paul & Léon (en hommage à Paul Masson et

Léon Flameng, grands cyclistes du XIX^e siècle), avec 70 places assises sur 2 étages, Un investissement en belle complicité avec Thomas Chalet et le chef cuisinier Franck Benoist. « Il manquait sur Caen ce genre de lieu », commente Dorian Louvet. L'amplitude horaire est large (8 h - 1 h). Le public multigénérationnel plébiscite aussi O'Ravito, l'espace épicerie dédié à la VAE des plats à la carte! ●



Une texture onctueuse dans un format pratique !



Scannez et découvrez la Crème au Citron en poche ancel !

La Crème au Citron en poche ancel :

- est disponible dans un format unique et innovant : la poche prête à l'emploi !
- se conserve à température ambiante avant ouverture.
- permet de garnir jusqu'à 15 desserts.



Retrouvez tous nos produits et toutes nos recettes sur www.condifa.fr

56 | LORIENT

**Au restaurant
L'Odyssée...**

La valeur n'attend pas le nombre des années ! 23 en l'occurrence pour le chef lorientais Julien Lugand, qui a lancé son affaire en novembre dernier. Une formule entrée-plat-dessert à 18 €, avec la une nouvelle destination gustative chaque semaine (celtique, puis alsacienne...), d'où le nom donné de L'Odyssée.

56 | VANNES

**Chez Yamu,
il y a aussi
la boutique**

La chef Alexia Schambourg, créatrice du restaurant Yamu (miam en japonais), a lancé un espace « épicerie fine-cabinet de curiosités », avec des références qu'elle travaille en cuisine. On voyage breton, italien, ibérique, japonais... Boissons, épices ou condiments, c'est artisanal, c'est bio, c'est rare.

56 | VANNES

**Nouveaux caps
pour Olivier
Samson**

Le chef et référence gastronomique vannetaise (et bretonne) l'a formulé, il veut « repartir de zéro, dans un nouvel écrin ». Arrêt du restaurant gastronomique La Gourmandière en décembre, puis du bistrot Aurelia en février. La suite ? Elle est ambitieuse et sur Vannes : Olivier Samson l'a déjà annoncé !

54 | FROUARD

Le Refuge arrive

Après Le Marguerite à Ludres, Le K, la Puce à l'Oreille, La Môme et Le Bouche à Oreille à Nancy, nouvelle enseigne pour Kim et Vincent Vialard ! Dans le courant du mois de février, ils devaient en effet ouvrir Le Refuge du côté de la zone Grand Air dans les anciens locaux de Courtepaille. Au menu : cuisine au fromage copieuse et conviviale.



14 | CAEN

**L'Amérique du Sud
à la carte Chez Amalia**

Lisa Duval est caennaise, David Mavare vénézuélien. Ils se sont rencontrés en Nouvelle-Zélande, ont vécu un bon parcours en restauration, et ont décidé de créer leur enseigne... à Caen. Depuis janvier, bienvenue chez Amalia ! Cuisine ouverte, ambiance cosy et conviviale avec une carte très typée d'Amérique du Sud et des Caraïbes, le couple (lui en cuisine, elle en salle), propose ceviches, empanadas, poisson cuit en feuilles de banane plantain, desserts au dulce de leche... Côté boissons : une jolie carte de cocktails, de bières, de vins français et d'Amérique du Sud... La formule deux plats à 18 €, entrée-plat-dessert à 22 €, s'accompagne d'un Happy



L'ambiance mêle bois et couleurs douces.

Hour de 17 h à 19 h, en dégustant des croquettes de manioc, du guacamole ou des chips de banane plantain... ●

54 | NANCY

**Restaurant inter-
administration en 2025**

L'ancien bâtiment de l'Institut agricole colonial de Nancy, rue Sainte-Catherine, est en cours de rénovation. Il accueillera, au printemps 2025, un restaurant interadministration.

Trois niveaux, trois offres ! Une cafétéria snacking, un self et un restaurant. Le futur restaurant interadministration est en cours de réalisation du côté de la rue Sainte-Catherine dans l'ancien bâtiment de l'Institut agricole colonial de Nancy. Coût : 8 M€ financés à hauteur de 75 % par l'État. Objectif : améliorer les conditions de restauration et d'accueil des agents de la ville de Nancy et de l'État. Cette vaste opération de rénovation d'un bâtiment construit en 1929 et qui ac-

cueillait des bureaux de la ville de Nancy et de l'Union départementale des associations familiales (Udaf) entre dans la lignée de la création de la nouvelle cité administrative juste en face sur une partie du site de la caserne Thiry. L'ouverture est programmée au printemps 2025. La gestion du futur restaurant sera assurée par l'Association de gestion d'un restaurant interadministratif (Agria). Le prestataire de restauration collective devrait être connu dans les prochains mois. ●

54 | NANCY

**L'Irlandais devient
brasserie**

Taverne hier, brasserie aujourd'hui ! L'Irlandais, institution nancéenne de la place Simone-Veil, connaît une récente évolution. La famille Bonnet, bien implantée sur la place avec notamment les établissements de la Traviata ou encore le Mad-Cat, fait monter en gamme son nouveau lieu. Une carte Retour du marché en remplacement de plats surgelés servis auparavant est aujourd'hui présente. Cela

sent bon le circuit court au niveau de l'approvisionnement, plus qu'une tendance : une véritable philosophie affichée. Une ouverture vers une offre snacking devrait voir également le jour histoire de répondre à une demande de plus en plus croissante en cœur de ville. Dernier ingrédient de la recette : la rénovation du caveau en sous-sol pour accueillir concerts et autres festivités du genre. ●



L'Irlandais, institution nancéenne de la place Simone-Veil, continue sa balade irlandaise en s'affichant comme une véritable brasserie.

44 | SAINT-HERBLAIN

**Poulet Braisé sur
Atlantis en mode XXL**

Créée en 2009 à Paris par Bruno Do Pinho, l'enseigne PB Poulet Braisé s'est d'abord développée en propre sur la région parisienne. Elle accélère aujourd'hui sur la franchise en province. Le restaurant nantais illustre cette dynamique. Ouvert en décembre dans le centre commercial Atlantis, il est le plus grand du réseau avec 160 places assises sur 600 m². Il reçoit en continu de 11 h 30 à 24 h, 2 h du matin le week-end, il emploie 25 personnes. Servie à table, la clientèle peut y déguster une offre généreuse, multiculturelle et halal autour du poulet. Le demi poulet braisé, accompagné de bananes plantain, riz ou frites de patate douce, et de la sauce

verte PB, est la star des ventes. L'enseigne, qui compte 24 restaurants, vise entre 10 et 15 ouvertures en 2024 puis en 2025. Une seconde adresse en Loire-Atlantique pourrait faire partie de cette vague. ●



Plus grand restaurant du réseau, le PB Poulet Braisé de Nantes dispose même d'une kids zone.

L'Exigence de qualité



"La garantie de toujours obtenir un dessert de la plus haute qualité en un temps optimal."



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr/culinarium

Toute une gamme d'appareils à desserts à la hauteur de vos exigences

- **La Qualité** : des recettes pâtisseries gourmandes réalisées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés.
- **La Performance** : des produits fonctionnels, faciles à mettre en œuvre, aux coûts portions maîtrisés.
- **La Créativité** : un large choix d'appareils personnalisables pour vos créations.

1 Financer, recruter, développer : des préoccupations au cœur de l'entrepreneuriat en restauration qui ont fait l'objet des tables rondes de Foodorama. Ici, celle réunissant, de g. à d. : Thomas Rigaudeau, Grégory Chantzios et Aurélien Banon.

2 Se faire accompagner pour grandir sans perdre son identité : un souhait qui anime beaucoup de food entrepreneurs. Bao Family, qui a fait appel à des « *business angels choisis* », estime conserver une liberté totale. « *Ce sont des rapports extrêmement sains* », assure Billy Pham.

3 De g. à d. : Yves Cebron de Lisle, directeur commercial et de l'offre chez Transgourmet France, et Julien Fouin, cofondateur de Service Compris, ont annoncé en fin d'événement une nouvelle dimension du Programme Accélération (cf. page 6).



1

FOCUS

FOODORAMA

Rendez-vous de l'entre

La 1^{re} édition de Foodorama, rendez-vous consacré à l'entrepreneuriat dans la restauration, a réuni 200 personnes le 6 février. Trois tables rondes ont notamment permis de dispenser conseils et retours d'expériences.

Service Compris, qui aide depuis 2018 les entrepreneurs de la food à se lancer au travers notamment du Programme Accélération, organisait le 6 février son nouvel événement Foodorama. Ce premier rendez-vous dédié à l'entrepreneuriat food se déroulait à La Fabrique Marais (Paris 3^e) durant une demi-journée et s'adressait aux restaurateurs actuels et futurs entrepreneurs en quête de développement et d'inspirations sur des thématiques telles que la reconversion, le financement, la création, les ressources humaines... Au programme : trois tables rondes, un concours de pitches projets et un speed dating avec des experts de la restauration (Transgourmet, partenaire de longue date de Service Compris, et Bremart).

La première table ronde, animée par Romain Amblard, cofondateur de Service Compris et restaurateur, réunissait Thomas Rigaudeau, fondateur et directeur de la banque d'affaires Kray&Co spécialisée dans la food ; Grégory Chantzios, cofondateur de Eleni Group, Yaya Restaurant, Kalios ; et Aurélien Banon, délégué régional Paris, responsable des financements moyen terme chez BpiFrance, autour du thème « Trouver de l'argent pour monter un resto ». Il en ressort qu'il est indispensable de se faire accompagner pour réussir son montage, à commencer par son partenaire bancaire. Une banque d'affaires comme Kray&Co pourra ainsi jouer un rôle pivot en traduisant toute la stratégie, la finance et l'état d'esprit de l'entrepreneur dans un « format » compréhensible par tous, ensuite en déga-

geant l'intérêt du projet, enfin, en trouvant le bon investisseur pour ce dernier. Cet accompagnement pourra d'ailleurs se poursuivre ultérieurement, pour réaliser de la croissance externe.

Profil favorable et écueils à éviter

Si tous les projets ne se valent pas, y a-t-il pour autant un profil type de bon dossier d'entrepreneur pour trouver du financement ? Pas nécessairement, mais un projet avec à sa tête une équipe dirigeante composée de profils variés (finance, restauration...) mariant des visions différentes, montrant du professionnalisme et une connaissance du secteur sera un atout. Ainsi lorsqu'ils ont décidé de se lancer dans la restauration, Grégory Chantzios et son frère Pierre-Julien se sont alliés la participation d'un professionnel dans l'équipe

en la personne du chef Juan Arbelaez. Les écueils à éviter sont en revanche plus identifiants : le manque de suivi des chiffres chez les indépendants, le surdimensionnement du siège, le déséquilibre dans le mix produit/marketing, ou encore des coûts de lancement sous-estimés. Enfin, pas de chiffre immuable sur l'apport personnel : si le ratio de 30 % à 35 % de fonds propres est couramment retenu, il n'est pas impossible que le financement puisse être accepté avec seulement 20 %. « *Ce qui fait le dimensionnement de l'apport, c'est principalement la capacité de l'affaire à absorber l'endettement. En fait, c'est une faisabilité par rapport aux cash-flows qui seront dégagés. Ce qui est important, c'est qu'il y ait toujours une implication du dirigeant, surtout dans les premières opérations* », pointe Aurélien Banon. ●



FOCUS CULTURE D'ENTREPRISE

La marque employeur pour se différencier

La deuxième table ronde animée par Samir Ouriaghli, coanimateur de Business of Bouffe, et fondateur d'Ankhor, a permis à César Toulemonde, cofondateur du Comptoir Volant, Julia Chican Vernin, cofondatrice de Maslow Group, et Dauphine Piot, DRH de Big Mamma France, d'échanger sur le thème « Développer une marque employeur attractive ». Sous le vocable marque employeur, on peut englober la culture et l'image d'une entreprise au travers de ses actions (politique RH, communication, marketing, etc.) qui la rendent positive pour ses collaborateurs et attractive pour des candidats potentiels.

Pour Julia Chican Vernin, il est clair que « sans marque employeur, pas de staff ». Si la marque employeur ne sauve pas des difficultés à recruter, il est nécessaire d'inclure une politique RH qui fait envie dès le début du projet. Ainsi Maslow a mis en place une semaine de formation initiale abordant des sujets tels que l'écologie, le sexisme, le harcèlement, les violences en cui-

sine, etc. « Cela a un coût - une semaine de salaire sans chiffre d'affaires - mais c'est un bon investissement », estime Julia Chican Vernin. Chez Big Mamma (plus de 2 000 salariés dont 1 200 en France, 37 nationalités, 70 % d'Italiens), entreprise certifiée B Corp depuis 2018 et devenue société à mission depuis 2021, la marque employeur s'appuie sur 3 parcours : l'intégration, la méritocratie et le management (25 % des effectifs sont promus chaque année). « Nous allons jusqu'à proposer un appartement pendant les trois premiers mois ou encore donner des cours de français pour s'intégrer », explique

Dauphine Piot. Également, les plannings sont fournis un mois à l'avance.

De son côté, Le Comptoir Volant (5 sites, 40 personnes) revendique une posture assez moderne dans sa façon de recruter et de manager. « Il n'y a pas de route toute tracée dans ce métier. On n'est obligé de rien, mais ce qui est interdit c'est de ne rien faire. Tout ce qui peut être fait en plus coûte de l'argent et du temps, mais ce n'est pas qu'une histoire d'argent et cela permet de sortir de la mêlée », explique César Toulemonde, également mentor chez Service Compris. ●

preneuriat

“ Nous sommes ouverts 7 jours sur 7, midi et soir. Nous avons des personnels en horaire sans coupure et aussi en semaine de quatre jours. Si nous pouvons faire des adaptations, nous les faisons. Nous essayons d'arranger tout le monde ”

Julia Chican Vernin,
cofondatrice
de Maslow Group.



BPIFRANCE

300 M€

environ de financement
direct à la restauration en
2023

10

opérations
d'investissement par an
en France

1,5 Md€

environ de garantie de
crédit à la restauration en
2023

1 à 2 Md€

de garantie par an en
moyenne

50 %

du crédit garanti en
moyenne

FOCUS DÉVELOPPEMENT

Groupe plutôt que chaîne

La troisième table ronde de Foodorama, animée par Samir Ouriaghli, faisait s'exprimer Benjamin Cohen, fondateur de Dalia Group (2 restaurants et un 3^e en travaux); Graffi Rathamohan, cofondatrice de PNY Burger (8 restaurants à Paris et 6 en régions); et Billy Pham, cofondateur de Bao Family (4 restaurants à Paris et 2 ouvertures en cours), sur la façon de créer un groupe de restaurants en quelques années.

Les dirigeants de ces trois success stories en première ouverture ont notamment voulu, en démarrant leur développement,

ne pas se donner une image de chaîne, d'où parfois des noms et des logos différents pour leurs unités. Parmi les écueils à éviter : se détourner de ses premiers restaurants et de leurs équipes lorsque l'on démarre d'autres affaires, notamment la deuxième. Par ailleurs, pas toujours évident de rayonner géographiquement selon une logique de concentration sur une ville ou une région. « On est très vite coincé par le problème des opportunités immobilières et il faut saisir les bons emplacements lorsqu'ils se présentent », témoigne Graffi Rathamohan. ●



Dauphine Piot a cité en exemple le parcours d'évolution chez Big Mamma de Daniele Figus, Italien ne parlant pas français, entré fin 2016 comme runner et, aujourd'hui, à 30 ans, directeur des opérations France.

RESSOURCES HUMAINES

Recruter les salariés : les nouvelles solutions



Alors qu'il n'a jamais été aussi compliqué de recruter, les entreprises s'interrogent sur les moyens existants pour renforcer leur attractivité. Comment se démarquer de ses concurrents ? Les solutions existent quels que soient les secteurs d'activité...

■ 86 % DES DIRIGEANTS ONT DU MAL À RECRUTER

Un demi-million, c'est le nombre de salariés qui ont claqué la porte de leur entreprise au premier trimestre 2022. Dans le même temps, 86 % des dirigeants estiment que recruter n'a jamais été aussi difficile*. Améliorer son attractivité est donc désormais indispensable pour pouvoir recruter.

■ LES CRITÈRES D'ATTRACTIVITÉ À METTRE EN AVANT POUR MIEUX RECRUTER

Plusieurs études sont réalisées chaque année pour mesurer les critères d'attractivité des entreprises. Leurs résultats mentionnent généralement un turn-over minime pour les salariés, la possibilité d'évoluer professionnellement au sein de l'entreprise et une hiérarchie ouverte et disponible.

En clair, une entreprise est attractive quand :

- elle donne envie de travailler pour elle
- elle attire spontanément les candidats
- ses effectifs sont fiers d'en faire partie.

Au final, l'attractivité d'une entreprise est fortement liée à sa culture, à son image de marque et, en premier lieu, à sa réputation.

■ LA RÉPUTATION DE L'ENTREPRISE : UNE NOTION CLÉ POUR ATTIRER ET RECRUTER

D'après une récente étude de l'agence Talent Now, 84 % des candidats placent la réputation d'une entreprise comme un critère crucial de leurs futurs choix de carrière, et 50 % refuseraient de travailler pour une marque dont la réputation serait ternie. Il est donc indispensable de se pencher sur les moyens d'évaluer cette dernière de manière efficace.

■ ÉVALUER LA RÉPUTATION DE L'ENTREPRISE

Empruntés au marketing comme au management produit, les techniques d'évaluation de la réputation de l'entreprise incluent notamment :

- l'observation minutieuse des statistiques RH : taux de turnover, nombre de candidatures spontanées, durée du processus de recrutement, etc.
- la diffusion de questionnaires internes adressés aux employés actuels, les plus à même de jauger la qualité de la réputation de l'entreprise
- la mise en place de processus de monitoring des réseaux sociaux afin de prendre

en compte l'e-réputation de l'entreprise, c'est-à-dire la façon dont les internautes perçoivent l'établissement.

■ DE LA RÉPUTATION DE L'ENTREPRISE À LA « MARQUE EMPLOYEUR »...

Une fois jugée sa réputation, l'entreprise peut construire sa marque employeur qui désigne alors son image vis-à-vis de ses employés et salariés potentiels. À la croisée des ressources humaines et du marketing, le concept de marque employeur couvre tout le spectre de l'attractivité d'une entreprise en tant qu'employeur. En bref, la marque employeur est en

LA SEMAINE DE QUATRE JOURS : GRAAL DE L'ATTRACTIVITÉ

Promesse de bouleversement de notre rapport au travail, la semaine de quatre jours est devenue l'argument roi des entreprises soucieuses d'« attirer les talents ». La rareté de ces derniers rend l'idée d'autant plus affriolante. De la fonction publique à la réhabilitation du bâtiment, en passant par les boîtes d'audit, d'informatique, ou les médias, la semaine de quatre jours fait fureur dans tous les secteurs. En passant ses 1 000 salariés aux trente-deux-heures il y a de ux ans, l'entreprise informatique LDLC a ainsi fait grincer quelques dents. « On nous accuse d'être une ONG, ou encore de semer le chaos, car on montre que ce dispositif est parfaitement fonctionnel », s'amuse Laurent de La Clergerie, président et cofondateur du distributeur de matériel informatique. Et d'ajouter : « Avec le déploiement de la semaine de quatre jours, LDLC est passé de 500 à 700 M€ de chiffre d'affaires. Le taux de turnover a baissé, passant de 11 % en 2021 à 2,5 % aujourd'hui, et les candidatures spontanées, inexistantes ou presque auparavant, dépassent la centaine chaque mois. »

quelque sorte la réputation de l'entreprise quant à sa gestion des ressources humaines. Ainsi, construire une marque employeur est tout aussi important que de construire une image de marque consommateurs.

Pour en savoir plus : <https://www.economie.gouv.fr/apie/publications/focus-marque-employeur-facteur-cle-competitivite-sur-marche-emploi>

■ COMMENT DÉVELOPPER LA MEILLEURE MARQUE EMPLOYEUR ?

Outre la RSE (voir point suivant), les 3 principaux axes à développer s'organisent autour de la rémunération, de l'ambiance de travail et de la flexibilité proposée au niveau de l'organisation des tâches (horaires et lieux). Une tendance confirmée par une récente étude de l'Ifop pour *Le Figaro* :

- la rémunération reste et demeure le second facteur d'attractivité (citée par 46 % des sondés), au coude à coude avec l'ambiance de l'entreprise (48 %).
- l'ambiance en interne regroupe tous les aspects qui rendent le travail confortable et agréable (bien-être, écoute, sécurité, etc.). Celle-ci est mentionnée comme étant le critère essentiel, notamment chez les jeunes de 18 à 24 ans.
- la souplesse d'organisation que propose le télétravail est désormais un prérequis pour les salariés depuis la crise du Covid-19. La flexibilité dans l'organisation du travail, notamment en matière d'horaires, est un critère d'attractivité pour un tiers des sondés.

■ LA RSE, CONDITION PREMIÈRE D'ATTRACTIVITÉ DE LA MARQUE EMPLOYEUR

Une récente étude menée par le cabinet Deloitte révèle que le sens du travail effectué par le salarié en entreprise constitue un enjeu majeur pour près de 9 employés sur 10. C'est pourquoi les entreprises dotées d'engagements RSE ambitieux sont les mieux placées pour donner du sens à leurs activités et à leur organisation. Agir positivement pour le climat ou pour l'inclusion, participer activement à la vitalité économique d'un territoire, agir finalement pour le bien commun créent une incontestable force d'attraction sur le candidat à l'embauche. Bref, c'est un des éléments essentiels à inclure au sein de la marque employeur. ●

Laurent Feneau

Pour en savoir plus : <https://www.pole-emploi.org/accueil/actualites/2022/rse--un-atout-qui-fait-la-difference-pour-la-marque-employeur.html?type=article>
*Étude The Boson Project 2022



PRESTO

SPÉCIAL ANTI-GASPILLAGE

WWW.PRESTODATASHARE.COM

8 millions de téléchargement !
Installation, maintenance, réparation, notices, pièces détachées, dossier techniques
Et tellement plus encore !

OUTILS INDISPENSABLES POUR UNE MAINTENANCE ECO-RESPONSABLE !
#ISAVEWATER

L'APPLI MOBILE PRESTO

5 secondes pour changer de tête :
Mesurez, identifiez, remplacez !

#RSE

www.presto.fr
Robinetterie Française électronique, temporisée et tactile

COMMERCIALE

Snack & Fast 30

Chaînes & Groupes 32

Indépendants 34

Bars & Bistrots 36

COLLECTIVE

Gestion directe 37

SRC 38

FOURNISSEURS

Boissons 44

Produits 46

Équipements & Services 48

Tous les métiers de la restauration

Vite !

SANDWICHES

Bagelstein réinvente son offre

L'enseigne Bagelstein (87 restaurants en France et en Europe) lance 8 bagels pensés pour mieux répondre aux tendances actuelles et aux envies des clients tout en conservant l'ADN décalé de la marque et de ses piliers (goût, plaisir, gourmandise, créativité). D'une part, 5 bagels composent la gamme Sélection avec, notamment, des recettes plus élaborées, gourmandes et, surtout, pour la première fois, des recettes chaudes ! D'autre part, la gamme Easy, réalisée à partir de bagels plus petit format et se déclinant en 3 recettes froides.

resto.zepros.fr



SNACK & FAST

BTOB

Mister Garden en route pour la franchise

Jusqu'ici, ils étaient restés très discrets. Désormais, l'heure est venue pour Clément Gauthier et Henri Prud'homme d'exposer leur enseigne Mister Garden dans l'univers BtoB, avec une première participation au salon Franchise Expo Paris, du 16 au 18 mars (stand V131). Créée en octobre 2013 par ces deux amis ingénieurs agronomes, sur le principe du bar à salade pour le déjeuner en semaine, Mister Garden s'avère aujourd'hui une enseigne parfaitement calée et éprouvée avec 14 restaurants à Paris et en région parisienne. Tous en propre, tous rentables. Les chiffres rassurent : 1 M€ de CA moyen par unité, 20 % d'EBE, 400 ventes par jour en moyenne pour un ticket moyen global à 11,50 € HT. S'ajouteront bientôt un autre restaurant, actuellement

en travaux, et trois projets en cours. « Pendant dix ans, nous avons optimisé le modèle et le mode opératoire, mais le concept est toujours resté le même », explique Henri Prud'homme. « Clément et Henri sont de vrais exploitants, de vrais entrepreneurs, avec un modèle affiné année après année, désormais abouti opérationnellement. Il n'y a pas de pari ! », expose François Charpy, fondateur de Food Strategy & Performance, qui les accompagne dans leur développement.

Les objectifs de Mister Garden sont bien balisés : d'une part, continuer à ouvrir des restaurants en propre en Ile-de-France avec un potentiel d'une trentaine d'unités. D'autre part, développer des franchises en régions, dans des agglomérations de plus de 150 000 habitants, avec des actifs situés entre cinq et dix mi-



Clément Gauthier (à g.) et Henri Prud'homme, cofondateurs et dirigeants, ont ciblé 4 régions pour leur développement en franchise qu'ils lanceront officiellement sur le salon Franchise Expo Paris 2024.

nutes à pied maxi d'une unité. Ici, 4 régions prioritaires : l'arc méditerranéen (de Nice à Montpellier) où une première franchise ouvrira en 2024, l'Ouest (Nantes, Rennes, Angers), la métropole lilloise et la métropole lyonnaise.

Pas question non plus d'un développement à outrance, la priorité reste la défense de la qualité opérationnelle : « Nous visons un rythme de 10 unités par an », annonce Clément Gauthier. ●

resto.zepros.fr

DÉVELOPPEMENT

Jean-François Feuillette multiplie les projets

Avec un ambitieux plan de développement de son enseigne (objectif : 25 points de vente ouverts par an), le lancement du Café Feuillette cet été et la mise sur pied de deux restaurants, l'entrepreneur Jean-François Feuillette a plus d'une corde à son arc. Celui qui a démarré à 16 ans en tant qu'apprenti en pâtisserie, aujourd'hui à la tête de 65 boulangeries partout en France, valorise en premier lieu une équipe : « L'entrepreneuriat, c'est avant tout une aventure humaine, car nous sommes d'abord des entraîneurs, nous voulons garder les salariés et les motiver. Parfois, il faut aussi être un G.O. du Club Med et s'amuser avec eux », explique le patron qui gère aujourd'hui une entreprise de 140 M€ de chiffre d'affaires (2,5 M€ de CA par boulangerie en moyenne).

Au-delà de ses 65 boulangeries, dont 24 en succursales (le reste en franchises), l'enseigne s'est dotée, grâce à un investissement de 14 M€, d'un laboratoire central de 5 000 m² employant quelque 150 personnes.

La boulangerie, mais pas seulement

L'ambition est de poursuivre le développement de la marque en

franchise. Sur les 1000 candidatures reçues chaque année en moyenne, Jean-François Feuillette signe une trentaine de contrats et mise sur 25 ouvertures pour 2024. Avec, pour objectif principal, de maintenir la qualité des produits dans ses magasins. Si le patron continue à consacrer les deux tiers de son temps à la boulangerie, il a d'autres projets. Il a récemment créé deux restaurants dont l'un, de type bouillon parisien, est situé à proximité de son siège social à Blois et mise sur une carte simple et une décoration chaleureuse. Par ailleurs, il lancera en juin en centre-ville son premier coffee-shop baptisé Café Feuillette. ●



Diplômé d'un Brevet de maîtrise pâtisserie à l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie à Rouen, Jean-François Feuillette a débuté chez Pierre Hermé et au George V.

VÉGAN

1^{re} levée de fonds publique pour Furahaa



Arthur Devillers est également cofondateur de l'association Mains Diamant qui a pour but de construire un pont entre sourds et entendants.

Pour accélérer sa croissance et ouvrir au moins 30 fast-foods franchisés en 2024, Furahaa Group, chaîne de fast-food végétarienne inclusive créée en 2015 par Arthur Devillers, entrepreneur sourd, lance sa première levée de fonds publique. Objectif : collecter 1 M€ sur invest.furahaa.com. Via la minifranchise Furahaa Express, de 30 à 50 établissements devraient ainsi voir le jour dès l'année prochaine dans

le monde. Ils s'appuieront sur un concept clé en main, tout compris, incluant notamment des options flexibles telles que des containers noirs compacts tout-en-un ou des locaux d'immeuble nécessitant au moins 6 m², chacun intégrant une cuisine et un système d'extraction. Outre la restauration rapide, Furahaa distribue également des produits végétariens pour les professionnels de l'alimentation. ●

BOULANGERIE

Mamatte accélère en franchise



Le café-boulangerie Mamatte installé au 35, place Rihour, à Lille.

« Nous avons cherché à comprendre ce que voulaient les consommateurs d'aujourd'hui et de demain », explique Maxime Lefebvre, fondateur de la boulangerie Mamatte qui mêle concept de boulangerie et enseigne de restauration. Avec 5 points de vente dans le Nord (2 à Amiens et 3 à Lille ; un 6^e ouvrira prochainement à Reims en franchise), l'entreprise a pour ambition d'en compter 25 partout en France d'ici à cinq ans, principalement en franchise. Mamatte - dont le nom renvoi au surnom

donné par Maxime Lefebvre à sa grand-mère - mise sur une large offre sur tous les moments de consommation (avec une valorisation du brunch pour la partie restauration), un soin apporté à la vente par des « chouchouteurs » et non de simples vendeurs et une décoration chaleureuse et intimiste. Un concept hybride (la boulangerie-pâtisserie compte pour 40 % du chiffre d'affaires total, 60 % sont issus des boissons et de la restauration) qui semble faire ses preuves. ●

RÉSEAU

Heiko Poké prévoit 12 nouveaux « poké spots » en 2024

C ap sur l'expansion du réseau ! L'enseigne Heiko Poké annonce l'inauguration de 12 nouveaux établissements (« poké spots ») en 2024, le recrutement de 70 collaborateurs et vise un CA de 15 M€. Un développement qui illustre l'ambition de l'entreprise de devenir un acteur majeur de la restauration rapide saine, en s'appuyant sur un concept de poké bowls généreux et à partir d'ingrédients frais, une démarche écoresponsable et un engagement en faveur de la qualité et l'innovation culinaire.

Lancée en 2018 par Ugo Truxler, Heiko Poké propose des recettes destinées à séduire un large public. Une démarche qui répond également aux nouvelles tendances des consommateurs à la recherche d'options de repas bons et équilibrés (vitamines, légumes, protéines, minéraux et lipides), ra-

pides (prêts en moins de trente secondes), accessibles (à partir de 10,90 €) et adaptés aux régimes alimentaires végétarien et végan. Au total, la carte propose 12 recettes de pokés salées et sucrées disponibles en livraison (sur Uber Eats et Deliveroo), à emporter ou à déguster sur place.

Les poké spots ont été pensés pour offrir une expérience immersive comme une invitation au

voyage, grâce à l'utilisation de matériaux naturels et de teintes douces. Un cadre qui permet d'apprécier l'équilibre des saveurs des poké bowls aux noms exotiques : Lomi, Copal, Daizu... L'année 2023 se traduit par 11 poké spots (3 ouvertures), 400 000 pokés vendus, une forte croissance avec un CA consolidé de 7,5 M€ grâce à l'implication de 61 collaborateurs (dont 15 recrutements). ●



Heiko Poké ambitionne d'atteindre 50 poké spots d'ici à 2026, tout en continuant à innover dans ses offres et à renforcer ses engagements.

© Benjamin Guénault



HOBART

**INNOVATION
MONDIALE**

DES COUVERTS SECS ET SANS TRACE

Le premier lave-vaisselle frontal qui ne nécessite plus l'essuyage manuel des couverts grâce à un panier à couverts rotatif et amovible. HOBART vous garantit un lavage des couverts parfait, sans aucune tâche et immédiatement prêts à l'emploi.



www.hobart.fr

FRANCHISE

Crêpe Touch en phase avec ses objectifs

« **L**e concept est bien calé ! » Mickael Lipari, fondateur et dirigeant de Crêpe Touch, et Grégory Clément, fondateur d'IndevFactory et associé Crêpe Touch, sont unanimes. Le restaurant Crêpe Touch Grenoble, ouvert en novembre dernier, offre une version très aboutie qui met bien en avant les matériaux bruts du décor (minéral, bois, végétal, métal) et conforte l'enseigne dans son positionnement de lieux chaleureux et conviviaux. « Nous avons végétalisé toute la partie

du plafond avec des pergolas et des guirlandes guinguettes à l'intérieur, ce qui nous permet d'avoir un lieu instagrammable où les clients se sentent bien. » D'ailleurs, Grenoble a réalisé le plus gros chiffre d'affaires mensuel avec 209 000 € TTC en décembre 2023. Le précédent record était détenu par Créteil-Soleil avec 190 000 € TTC.

L'objectif Cap 50 en 2027 est également validé. Mickael Lipari et Grégory Clément se montrent très sereins pour l'atteindre, car de nombreux contrats de fran-

chises, voire de multifranchises, ont été signés. « Il s'agit de franchisés de la restauration rapide ou à table qui se diversifient, et de la grande distribution », précise Grégory Clément. À cela se rajoutent divers « boosters » : de 10 à 20 demandes par mois sur le site de l'enseigne, un stand au prochain salon Franchise Expo (du 16 au 18 mars), et aussi la cooptation. Six ouvertures sont annoncées en 2024 : Toulouse-Labège (réalisée fin janvier, elle permet au réseau de franchir le cap des 10 unités en activité),



© Crêpe Touch

Chambly, Blagnac, Neyrpic, Dunkerque, Troyes.

Si le record de chiffre d'affaires du réseau se situe actuellement à 1,650 M€, les responsables espèrent atteindre très rapidement la barre des 2 M€ avec des établissements de plus grande superficie, soit de 260 à 280 m² (contre 240 m² aujourd'hui). ●

resto.zepros.fr



© Thomas Deshayes

Le restaurant Crêpe Touch Grenoble.

RÉNOVATION

Marta fait peau neuve au Fouquet's

Un boudoir festif et intimiste, telle est la nouvelle ambiance du Marta. Le bar niché au



Ambiance boudoir chic et cocktails soignés au Marta rénové.

rez-de-chaussée de l'Hôtel Fouquet's Paris (Groupe Barrière) s'est offert un relooking. Ce dernier a été pensé avec Entourage Paris, agence de communication événementielle spécialisée dans la création d'événements et d'espaces sur mesure. Imaginé comme une boîte à bijoux, le lieu, qui conserve son ADN de bar à cocktail, joue la carte de la décoration en trompe-l'œil. Il s'habille d'un motif continu promettant « une symétrie envoûtante et une confusion des sens ». Cocktails signatures, alcools précieux et snacking premium sont bercés par une musique électro house distillée par une programmation pointue de DJs. ●

46, avenue George-V, 75008 Paris

RELANCE

La Pataterie élargit son modèle pour convaincre



Laurent Gillard, président de La Pataterie.

La Pataterie ouvre son modèle jusque-là 100 % franchisé à la filiale associée.

Nouveau plan de relance pour La Pataterie toujours à pied d'œuvre pour endiguer l'hémorragie au sein de son réseau. En 2019, l'enseigne flirtait encore avec les 100 unités pour un chiffre d'affaires de 68 M€ et 4 millions de repas servis, en 2023 on ne comptait plus que 56 restaurants pour 42 M€ de CA et 2 millions de repas servis.

Mais La Pataterie ne s'avoue pas vaincue, le nouveau concept, étreint en 2020 à Avrainville (91), a enregistré près de 50 % de progression de CA (vs 2019). Laurent Gillard (ex-Léon/Groupe Bertrand) a succédé à Sébastien de Laporte à la présidence du groupe, détenu

depuis 2017 par les fonds Verdoso et Otium Capital. Fer de lance de sa stratégie : la filiale associée, modèle d'exploitation inédit pour le réseau historiquement à 100 % en franchise. « La tête de réseau porte les investissements, un exploitant restaurateur est associé au capital, à moins de 15 % au départ avec la possibilité de progresser capitalistiquement », détaille Laurent Gillard. Cinq restaurants adoptent déjà la formule.

De nouveaux équipements

Ce « pôle d'innovation » a pour mission de prouver l'efficacité commerciale et économique du

modèle auprès des actuels et futurs franchisés. Stabiliser avant de développer, tel est le leitmotiv de La Pataterie qui revient aux fondamentaux. « L'enseigne a une spécialité qui est la pomme au four, l'idée est de l'assumer et de construire la carte autour », explique Laurent Gillard.

La recette a été améliorée et des nouveautés « bistrot » ajoutées au menu. Parmi elles, la saucisse purée, le pavé de saumon en papillote ou encore la tarte aux pommes maison dont les réalisations ont été rendues possibles grâce à l'investissement dans des équipements de cuisson. « Ce matériel permet aux nouveaux concepts de gagner en régularité, en confort de travail et de recruter des profils moins expérimentés en cuisine », se félicite le dirigeant qui a également revu le logo et les uniformes du personnel.

Objectif 2024 : remonter les fréquentations des restaurants avec des chiffres d'affaires à plus de 1 M€, contre 750 000 € actuellement, tout en conservant un positionnement prix compétitif. ●

TOR

Identité entièrement repensée pour Saint Clair



Vent de nouveauté sur la marque Saint Clair. Le TOR s'offre un look & feel (apparence) pour 2024. Saint Clair devient Saintclair et révèle son identité graphique ainsi qu'un site revu entièrement. Exit le S et le C entrelacés, jugés trop classiques, place à un logo plus moderne, avec un S orange (la désormais couleur de la marque) en trompe-l'œil qui se détache sur un fond crème. Saintclair fait partie du Groupe Momense (Groupe Accor).

Vite!

TERRE
& MER

Produits Bruts. Signés par un MOF.

Terre & Mer, une gamme de produits d'excellence sélectionnés avec soin par Christophe Haton. Comme cet agneau d'Écosse, élevé dans les Highlands, reconnu pour sa viande tendre et savoureuse qui a un goût unique.

Sysco[®]
Au cœur de
l'alimentation
et du service

ACQUISITION

Le groupe Joulie s'agrandit

Nouvelle institution dans le giron de Christophe et Gérard Joulie. Le groupe parisien a repris Le Café du Commerce, restaurant emblématique du XV^e arrondissement précédemment aux mains de l'indépendant Étienne Gueraud. L'établissement de 250 couverts, répartis sur trois niveaux, est situé dans un édifice des années 1900. Initialement grand magasin de mode, puis bouillon à partir de 1921, le lieu devient Le Café du Commerce en 1988. « C'est une maison qui s'inscrit dans notre ADN. Elle coche toutes les cases de ce que recherche le groupe : une marque forte à l'image de Char-

tier, une belle décoration et une cuisine traditionnelle française », détaille Yann Hulin, directeur opérationnel de Groupe Joulie. Pas de bouleversements prévus dans cette brasserie traditionnelle qui réalise un chiffre d'affaires de 4,5 M€, juste la volonté de la faire rayonner.

Positionnement atypique

La fourchette de prix a ainsi été élargie pour que les tarifs démarrent un peu plus bas. Les horaires ont également été modifiés. Auparavant fermé l'après-midi, Le Café du Commerce est désormais ouvert de 11h30 à 23h tous les jours.



Le Café du Commerce se déploie sur 3 niveaux et dispose de 250 couverts.

« Nous refusons des clients en raison du grand nombre de réservations. Notre stratégie est de développer la fréquentation et le CA sans augmenter le ticket moyen qui est de 25-30 € le midi

et de 40-45 € le soir », confie Yann Hulin. Le menu déjeuner à 19,60 €, qui représente trois quarts des couverts le midi, a également été maintenu. Le lieu réalise 400 couverts par jour

avec une tendance à la hausse. Le Café du Commerce est le 12^e établissement de Groupe Joulie qui détient 8 grandes brasseries (L'Européen, le Weppler, L'Auberge Dab...), 3 Bouillons Chartier, emploie 700 personnes et sert 2,4 millions de couverts par an dont 60 % avec ses bouillons. « Le Café du Commerce a un positionnement atypique, juste entre les bouillons et nos grandes brasseries », résume Yann Hulin. Aucun développement annoncé pour le groupe, à la fois prudent et attentif au marché. Fort de 2 hôtels, il pourrait cependant accentuer cette diversification. ●

TOULOUSE

Esprit Pergo reprend le Bibent en duo



Thomas Fantini (à droite) et son associé Jean-Nicolas Baylet, tous deux repreneurs du Bibent, à Toulouse.

Le calme après la tempête. Le groupe toulousain Esprit Pergo de Thomas Fantini, fort d'une dizaine de lieux et d'une belle activité traiteur, a mené ces dernières années un développement tambour battant. Récentes opérations, réalisées début 2024 dans la Ville rose, la reprise des bars du Zénith mais également du restaurant panoramique de l'Hippodrome et enfin du Bibent, brasserie emblématique de la place du Capitole un temps aux

mains du chef Christian Constant. Pour celle-ci, Thomas Fantini s'est associé avec le groupe La Dépêche du Midi dirigé par la famille Baylet. « Nous travaillons ensemble depuis longtemps sur la partie événementielle en traiteur. Nous avons pour projet de collaborer et cherchions un beau lieu. Le Bibent s'est imposé », explique le dirigeant. Un investissement qui s'élève à 3,5 M€ pour cette brasserie mythique reprise à la barre du tribunal de commerce.

Esprit Pergo en est actionnaire à hauteur de 33 %.

Une belle endormie

Avec plus de 70 places assises, une terrasse de 100 places et un CA de 4 M€, le Bibent est pour Thomas Fantini « une belle vieille dame un peu endormie » qu'il entend réveiller. Objectif : remonter le ticket moyen à 50 € tout en relançant une formule à 29 € (entrée-plat-dessert) pour rester accessible au plus grand nombre.

Pour doper la fréquentation, le Bibent sera ouvert en continu toute la semaine. Esprit Pergo aura la charge de la partie opérationnelle et La Dépêche du Midi des fonctions support. « Nous allons d'ailleurs nous nourrir de leurs compétences à ce niveau », se réjouit Thomas Fantini qui compte cette année se focaliser sur la stabilisation et la structuration de l'entreprise « Nous avons désormais une taille optimale avec un modèle complet en termes de restauration événementielle : du bar, des restaurants, du snacking, du traiteur, un laboratoire. Nous savons répondre à tout type de demande, c'était notre objectif ». Chiffre d'affaire attendu : 16 M€ cette année (vs 14,6 M€ en 2023). ●

BISTRONOMIE

Café César : un chef au comptoir

Entre bistronomie et café de quartier, le chef Charles Boixel et son associé Baptiste Guégan, fondateurs de Café César, lancé à Clichy (92) cet automne, ont décidé de ne pas choisir. Le premier, qui cumule dix-sept ans d'expérience dans les cuisines de grands chefs (Joël Robuchon - L'Atelier, Philip Chronopoulos - Palais Royal, Christian Le Squer - Cinq, Pierre Gagnaire - Fouquet's, et Éric Frechon - Consulting), officie en cuisine alors que son acolyte s'occupe de

la salle de 30 couverts. Charles Boixel décline les classiques de la bistronomie française en faisant la part belle aux sauces, aux jus et aux condiments. Au déjeuner, une formule entrée-plat ou plat-dessert à 22,50 € avec au choix 2 entrées, 3 plats et 2 desserts qui changent chaque semaine. Au dîner, la carte s'étire avec des assiettes individuelles ou à partager. Ouvert en continu du petit déjeuner au dîner, Café César entend installer un véritable lieu de vie à Clichy. ●



Charles Boixel (à droite) et Baptiste Guégan.

TOR

Traiteurs de France mise sur l'élevage responsable

C'est à l'invitation des maisons lilloises Lecocq et Butterfly que se sont réunis les 37 traiteurs et organisateurs de réceptions (TOR), membres du réseau national Traiteurs de France (TDF) du 11 au 14 février, lors de la 14^e Rencontre des chefs et de la 2^e Rencontre des Ambassadeurs de réceptions. L'oc-

casion pour ces professionnels de l'événementiel de rappeler les valeurs chères à leur réseau. « *Traiteurs de France, c'est un collectif, un groupe avec une intensité de valeurs* », a martelé Philippe Dehongher, à la tête de la maison Butterfly.

Cette année, les TOR ont choisi comme axe de travail l'élevage responsable. « *Nous avons une responsabilité. (...) De la fourche à la fourchette, le produit brut doit être magnifié par nos chefs et maîtres d'hôtel. Le sujet de l'élevage responsable est d'actualité. Nous voulons montrer que les produits doivent être de qualité et rémunérés au juste prix* », a quant à lui argumenté Bernard Cabiron, coprésident de l'association. Sur ce thème, 58 chefs cuisiniers - dont 16 pâtisseries - ont planché durant deux jours sur des recettes créatives pour séduire plus de

200 convives lors d'une grande soirée au sein du conseil régional de Lille le 13 février. À leurs côtés, 25 élèves du lycée hôtelier international de Lille, installé il y a huit ans dans une ancienne friche industrielle réhabilitée, étaient présents. Pour la 1^{re} fois, les créations ont été sublimes dans une pièce tout en noir où les mets étaient individuellement présentés sous cloche. Les recettes feront l'objet d'un futur ouvrage édité par les Traiteurs de France.

Cette rencontre était aussi destinée à mettre en valeur les Ambassadeurs de réceptions dont 25 membres du réseau étaient présents. Ils ont pu bénéficier d'une conférence sur la gestion de crise par le consultant Jean-Étienne Rime. Prochain rendez-vous des TDF : à Auxerre en 2025 autour de la thématique de la vigne. ●

TRAITEUR

Grégory Coutanceau présente Agape(s)



L'activité traiteur du groupe Grégory Coutanceau devient Agape(s).

Le chef rochelais Grégory Coutanceau, qui fête ses vingt-cinq ans de gastronomie, a dévoilé, début février, sa nouvelle marque de cuisine nomade baptisée Agape(s). Dans une démarche d'innovation, l'entité traiteur du groupe répond aux tendances du marché de la restauration événementielle et décline 4 concepts distincts.

Tout d'abord « À table » pour la création de menus et l'organisation de réceptions, « Les Comptoirs » dans un esprit food court avec des animations culinaires

(burger, fumaison, plancha, meule...), « Minute Papilles » pour la partie livraison et enfin « La Manufacture » pour une prise en main globale d'événements d'envergure. « *Avec Agape(s), nous souhaitons célébrer la richesse de nos terroirs, l'authenticité des produits et le lien entre le cuisinier, les mets et ceux qui les dégustent. Nous visons à transformer chaque événement en une expérience culinaire mémorable, où chaque plat raconte une histoire, chaque menu reflète une passion* », détaille Grégory Coutanceau. ●

© CSM



De g. à d. : Julien Bresson (Maison Lecocq), Claire Pennarun et Bernard Cabiron, coprésidents de Traiteurs de France, et Philippe Dehongher (Maison Butterfly).

HAPPY ST. PATRICK'S DAY!

Bó Glas, le cheddar made in Irlande

du bon sens. du bon goût. le bon choix

Nous voulons montrer qu'il est possible de proposer des produits venus d'ailleurs tout en garantissant le respect des producteurs et de l'environnement. L'Irlande est un territoire précurseur en matière de pratiques d'élevage vertueuses, de préservation des sols et de la biodiversité.

Bó Glas BY TIPPAGRAL

Bó Glas by **TIPPAGRAL**

Origin Green IRELAND

Tous les produits Bó Glas proviennent d'entreprises engagées dans le programme Origin Green. Origin Green est le programme de développement durable pionnier de l'Irlande. Pour plus d'informations : www.origingreen.ie

Vite!

BISTRONOMIE

Parfums
de Corse
Chez Minnà

Chez Minnà mise sur ses racines régionales au plus grand bonheur de ses clients. La cuisine bistronomique est allègrement portée par des cocktails signatures, des bières des brasseries locales Pietra et Paolina et une carte de vins exclusivement de Corse, à partir de 22 € pour un blanc ou un rosé du Domaine de Piana et 26 € pour un rouge du Clos Fornelli.

LABEL

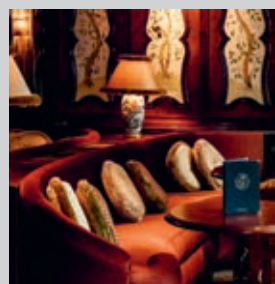
Bistrots de Pays recrute

Au lendemain de son 30^e anniversaire, la Fédération nationale des Bistrots de Pays lance un appel à candidatures afin d'identifier, sélectionner et labelliser 30 nouveaux Bistrots de Pays. Tous les cafés-restaurants situés dans des villages ruraux peuvent manifester leur intérêt avant le 30 avril. Avec une prise en charge à 100 % des frais d'entrée, cet appel à candidatures s'adresse à des bistrots prêts à s'engager dans la charte des Bistrots de Pays.

INSTITUTION

Le Procope fort de café

Le plus vieux café de Paris réussit encore à surprendre et à se renouveler. Lieu emblématique depuis 1686, Le Procope a ouvert un nouvel espace Café-Glacier attendant début janvier. Dans la pure tradition vénitienne, les espressos serrés au comptoir et les cafés gourmands sont servis avec un assortiment de pâtisseries classiques.



COCKTAILS

Chez Drinks&Co Store Paris, le bar fait recette

Rendre accessible à tous et démocratiser la partie premium des spiritueux : tel est l'objectif du concept-store parisien de spiritueux appartenant à Pernod Ricard et baptisé Drinks&Co, selon les mots de son manager, Smaïl Siyar. Inauguré en 2020 rue Saint-Lazare à Paris, Drinks&Co, c'est d'abord une boutique de spiritueux triés sur le volet avec plus de 1000 références de whiskies, rhums, gins, brandies, liqueurs, apéritifs et vins (de 15 € jusqu'à 6 500 € la bouteille). Exit les références vendues en grande distribution : ici, le consommateur est à la recherche de pépites comme le gin Renais à base de chablis conçu par Emma et Alex Wat-

Drinks&Co Store est situé au 106 bis, rue Saint-Lazare, Paris 8^e.

son (60 € la bouteille) ou Hwayo, un whisky coréen à base de riz (50 € la bouteille).

À côté de l'espace boutique, un espace-bar de 200 places assises propose, de 14 h à 23 h, de découvrir plusieurs cartes de cocktails : une carte miroir de 4 d'entre eux présentés en version sans

alcool et conçus uniquement avec des spiritueux sans alcool (une quarantaine de références sont disponibles en boutique); une autre carte baptisée Créations propose des cocktails avec des plantes et des produits de saison ; enfin, une dernière est composée d'HighBalls, des cocktails courts

réalisés avec deux ingrédients comme le classique gin tonic ou le plus original clafoutis, contenant un soda à la cerise et de la noix de la Saint Jean. Une offre de tapas 100 % végétales et 100 % faites maison accompagne la dégustation (guacamole de brocoli, pickles de piment doux, coriandre et zestes ; patates douces rôties, sauce à la crème, oignons frits et coriandre).

Chez Drinks&Co, il est aussi possible d'apprendre en s'amusant via des master class thématiques organisées tous les samedis (réservables en ligne sur le site Fever). Le lieu faisait également partie des 30 destinations incontournables du festival Off du récent salon Wine Paris & Vinexpo Paris. ●

BAR À BIÈRE

L'Atalante sur le bon canal



Les joies de la détente au bord de l'eau.

Les abords du parc de La Villette ont trouvé un habile prolongement au cœur du 19^e arrondissement de Paris. Ouvert tous les jours depuis 2017, l'Atalante se revendique comme un pub parigot, avec notamment une grande baie vitrée qui donne directement sur le canal de l'Ourcq. Au cœur de l'offre, un comptoir de huit mètres de long abrite une vingtaine de tireuses comme une véritable marque de fabrique. Autour d'une offre restauration, burgers et snacks maison et de saison, la carte des boissons se démarque par des

pressions renouvelées en permanence pour s'inscrire au plus près des aspirations des clients, à partir de 3,50 € les 25 cl et 6 € la pinte. Les bières artisanales en bouteilles à partir de 7 € sont rehaussées par de véritables pépites découvertes, comme la Coolship 2021 de The Burning Sky Brewery à 27 €. Variée, elle est complétée par des jus, sodas, cafés et thés artisanaux des spiritueux français et des vins avec un ticket modéré à partir de 4 € le verre, 15 € le pichet de 50 cl et 25 € la bouteille. ●

26, quai de la Marne, 75019 Paris

CARTE

IBU réussit son but

Avec son nom qui interpelle les biéologues et une salle bien remplie, ce bar réunit l'univers du plaisir et de la dégustation. Avec, pour symbole, l'international bitterness unit, une unité utilisée par les brasseurs pour mesurer l'amertume des bières, IBU Petites Écuries capte sa clientèle avec une offre complète de dix pressions artisanales en rotation régulière. Affichées au mur sur un tableau lumineux, les mousses locales et artisanales, belges ou américaines, mises en avant, changent tous les trois

fûts, soit quasi tous les jours, ce qui renouvelle l'expérience client. Le tour du monde houblonné est complété par une sélection de cinquante références de brasseries indépendantes, des vins, des alcools artisanaux et des softs français. Au cœur de la tradition, IBU a même remis au cœur des envies le galopin de 12,50 cl pour varier les saveurs des bières, avec notamment la formule The Explorer, une sélection sur mesure où le barman choisit quatre verres selon les goûts. ●

20, cour des Petites-Écuries, 75010 Paris



Un long bar avec dix tireuses.

ASSEMBLÉE NATIONALE

Des appros respectueux du bien-être animal

Un adhérent de plus... et quel adhérent ! Le 17 janvier, à l'initiative de la présidente de l'Assemblée nationale, Yaël Braun-Pivet, Sandrine Le Feu, présidente de l'Association de gestion de la restauration administrative de l'Assemblée nationale (Agran), a signé la charte d'engagement dans la démarche Etica. But : des approvisionnements plus respectueux du bien-être animal pour les services de restauration de l'Assemblée nationale. Grâce à son adhésion à Etica, l'Agran bénéficiera de l'accompagnement et des conseils de l'association française Welfarm pour l'approvisionnement de tous ses services de restauration collective. En signant la charte, le gestionnaire de la restauration de l'Assemblée nationale s'engage à proposer autant que possible des aliments issus des meilleures pratiques en matière de bien-être animal et ce, à toutes les étapes de production : élevage, transport, abattage.

L'expertise de Welfarm, ONG reconnue d'utilité publique, permettra aux professionnels de la restauration collective de l'Assemblée nationale de déterminer quels labels et signes de qua-



La charte Etica a été signée par Sandrine Le Feu, députée du Finistère, présidente de l'Agran (à d.), et par Ghislain Zuccolo, cofondateur et DG de Welfarm (au c.), ici avec Yaël Braun-Pivet, présidente de l'Assemblée nationale.

lité contribuent à un niveau de bien-être animal satisfaisant et d'intégrer davantage de critères de bien-être animal dans leurs appels d'offres. « La commande publique est un levier important pour favoriser des pratiques d'élevage plus respectueuses des animaux et sensibiliser les citoyens à une consommation plus responsable de produits animaux. Le fait que les services de restauration de l'Assemblée nationale s'engagent en signant notre charte Etica est un signal fort de la prise en compte du bien-être animal par les responsables politiques », commente Ghislain Zuccolo, directeur général de Welfarm. ●

CONCOURS GARGANTUA

Ils gagnent leur billet pour la finale

Chaque ambiance sur le salon Food'in Sud à Marseille, le 30 janvier. Cinq duos de cuisiniers s'affrontaient pour la finale régionale zone Sud de la 19^e édition du concours culinaire du Gargantua dont l'épreuve ultime est prévue sur le Sirha en janvier 2025.

Au menu des candidats : 1 plat et 1 dessert à réaliser, sur place et en public, sur la base d'ingrédients imposés et d'un budget plafond par assiette. Le tout devant respecter un coût matière unitaire maximal de 2,50 € HT pour le plat et de 1 € HT pour le dessert. Après trois heures intenses avec

une pièce maîtresse à travailler, un rôti d'échine de porc de montagne issu d'une exploitation du Cantal, le verdict est tombé.

Sur la première marche du podium : David Larose et Anaïs Favier de l'EAM Les Fontaines d'Ô à Montpellier (Occitanie). Gregory Sampino et Turkan Celik de l'Ehpad Le Clos Rousset à Saint-Marcel-lès-Valence (Auvergne-Rhône-Alpes) accèdent à la seconde place tandis que Damien Brousse et Julie Calvet du Centre hospitalier Henri Mondor à Aurillac (Auvergne/Rhône-Alpes) finissent sur la troisième marche. ●

À Loué, ON SE COUPE EN QUATRE POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS.

Les Fermiers de Loué proposent la plus large gamme de découpes de volailles de qualité pour les professionnels. Parmi nos offres, retrouvez **les escalopes de dinde fermière Label Rouge**, les **découpes de poulet certifié CCP sortant à l'extérieur** et de **poulets fermiers BIO**.

Pour en savoir plus sur les produits LOUÉ Professionnel, contactez LDC - 02 41 32 56 65 - rdh@ldc.fr

ENTREPRISE

Sanofi-Exalt, l'esprit culinaire du futur of work

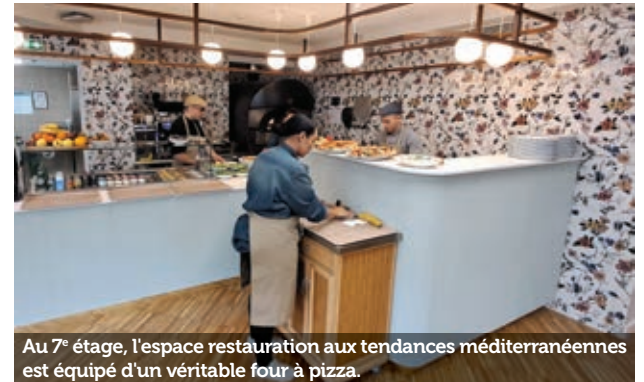
La firme pharmaceutique Sanofi, associée à Exalt (Compass Group France), semble avoir trouvé la solution pour faire revenir ses employés au bureau, à l'occasion de l'installation de son nouveau siège mondial, 46, avenue de la Grande-Armée, à Paris (17^e). La recette ? « *C'est de proposer à nos collaborateurs une expérience comparable à celle d'un hôtel haut de gamme* », explique Michel Moussa, responsable monde de l'expérience collaborateur chez Sanofi. Les codes de l'hôtellerie,

en l'occurrence, Sanofi les prime partout dans cet immeuble parisien de 9000 m² accueillant 500 personnes. À commencer par la réception, accompagnée d'une signature olfactive subtile, où les hospitality managers, sourire aux lèvres, prennent d'emblée en charge les visiteurs leur offrant un café à déguster dans un petit salon d'attente. La restauration n'est pas en reste. Au contraire. « *Nous proposons des signatures culinaires variées avec des codes de service très variés mais toujours de haut*

niveau d'un restaurant à l'autre », confie Zoulikha Laoubi, directrice générale d'Exalt.

Divers univers

La restauration proposée à la Maison Sanofi comprend plusieurs restaurants avec des univers culinaires différents : cuisine bistro du monde pour The Kitchen, italienne façon trattoria pour les Terrasses, gastronomie pour La Table, ambiance café chic au Café de l'Atelier. Le tout avec service à table grâce à l'appli Foodi d'Exalt qui permet



Au 7^e étage, l'espace restauration aux tendances méditerranéennes est équipé d'un véritable four à pizza.

de commander et d'être servi en moins de cinq minutes. « *Ce dispositif séduit les Sanofiens qui fréquentent de plus en plus souvent les lieux avec un taux d'occupation avoisinant 60 % à 70 %* », souligne Michel Moussa.

Mieux encore. Ces derniers acceptent de déboursier un peu plus que par le passé pour leur déjeuner. Et lorsque Sanofi organise des dîners mensuels avec un chef étoilé, c'est carton plein à chaque fois. ●

REPRISE

Elior avale Entremets de Paris

Elior Restauration et Services a repris la société SAS Entremets de Paris à la barre du tribunal de commerce de Bobigny. Placée en redressement judiciaire le 9 août 2023, Entremets de Paris, spécialisée dans la fabrication et le négoce industriel en gros et en détail de tous les produits et articles de pâtisserie, pâtisserie charcutière, viennoiserie, boulangerie, confiserie, dotée

également d'une activité de traiteur, basée à Stains (93) a réalisé un chiffre d'affaires de 3 097 M€ l'an passé. Entremets



© Entremets de Paris

de Paris dispose d'un laboratoire de fabrication à Stains, aux portes de Paris. Tartes, entremets, pâtes à choux, une gamme très large est concoctée chaque jour en ultrafrais, et livrée en moins de vingt-quatre heures partout en Ile-de-France. Les pâtisseries des Entremets de Paris sont ainsi disponibles en Ile-de-France, en grande distribution et en restauration collective. ●

LIVRAISON DE REPAS

Coup d'accélérateur pour Popote

Rien n'arrête plus la dernière née de Compass Group France, Popote, dédiée à la livraison de repas en entreprise en région parisienne. Imaginée lors de la crise sanitaire de 2020, la marque connaît un joli succès depuis. En témoigne sa production qui atteint aujourd'hui 3500 repas par jour pour 60 clients implantés en IDF. De quoi se sentir à l'étroit dans le laboratoire dans lequel Popote s'était installée au pied levé au moment de la pandémie. Résultat : l'entreprise s'est mise à la recherche d'un nouveau site de production voilà plusieurs mois. Et elle a enfin trouvé chaussure à son pied en ouvrant sa 1^{re} cuisine centrale à La Courneuve, baptisée L'Atelier. « *C'est une étape majeure pour le développement et la structuration de Popote* », commente Zoulikha Laoubi, directrice générale de Po-

pote. D'autant plus importante que l'enseigne nourrit de grandes ambitions. « *Nous produirons à terme sur ce site 5000 couverts par jour d'ici à l'été prochain* », précise la DG. Une fabrication qui s'effectuera selon les exigences culinaires de Popote au sein d'un bâtiment de 1000 m² dont 300 m² consacrés au stockage, 400 m² à la production, un laboratoire de pâtisserie, une laverie dédiée pour les contenants réemployables et un show-room pour recevoir les clients. Autant de nouvelles « armes » qui vont permettre à Popote de renforcer son ADN culinaire (produits frais, de saison, bons pour la planète), mais également de développer ses projets tels que Popote Events, ou les partenariats avec de grands chefs, comme dernièrement Danny Khezzar. ●

CLUBS DE DIRECTION

Les Tables de Taillevent changent de nom

Nées de l'association des Maisons Taillevent et du Groupe MRS en 2019 pour fournir une offre de restauration haut de gamme en entreprise, orientée vers les tables de direction, Les Tables de Taillevent ont, au fil du temps, élargi leur champ d'action proposant de nouveaux

services comme la conciergerie, l'hospitality... Dans ce contexte, la société Les Tables de Taillevent change de nom pour devenir Les Expériences de Taillevent. « *Une dénomination qui sera davantage représentative de la largeur de nos services d'hospitalité qui se sont étoffés (conciergerie, service d'étage, services privés...) et de notre volonté de proposer des expériences d'"Hospitalité en Entreprises" qualitatives et personnalisées* », explique la société. Les Tables de Taillevent désigneront la restauration dédiée aux clubs de direction. ●



Vite!

AGENDA

Zepros lance les Ze Awards de la Restauration collective

Rendez-vous est donné le 6 novembre 2024 pour les Ze Awards de la Restauration collective ! Zepros organise, pour la première année, une édition spéciale des Ze Awards dédiée uniquement à la restauration collective. Sept prix seront décernés lors de cette grande soirée. Les acteurs de la restauration collective intéressés pour candidater sont invités à déposer leur dossier avant le 12 juillet 2024 sur www.zeawards-collective.events-zepros.fr.

© Compass Group France





FOODSERVICE

DE NOBLES SAVEURS POUR LES AMATEURS DE PÂTES



À LA
TRUFFE D'ÉTÉ

AGNOLOTTI
Tartufo

www.foodservice.hilcona.com

33 BORDEAUX

Gilles Demaure signe la table de La Zoologie

Après avoir réalisé une partie de sa carrière au sein du groupe Lucien Barrière, auteur de La Table du bien-être, Gilles Demaure, 56 ans, vient de prendre les commandes de la table de l'hôtel La Zoologie, à deux pas de la gare. Installé dans l'ancien Institut des sciences naturelles, le restaurant propose une cuisine résolument bistrannique, réalisée dans une optique zéro perte-zéro déchet affirmée. Le chef a également la charge de Banksia, cave à manger et épicerie fine, et du brunch bimensuel de l'établissement.



© La Zoologie

84 CADENET

Un restaurant autonome pour Nadia Sammut

Chimiste de formation, Nadia Sammut, fille de la chef Reine Sammut et désormais à la tête de La Fenière, hôtel et restaurant étoilé à Cadenet (84), multiplie les projets. Au-delà de son établissement gastronomique, celle qui a été touchée jeune par la maladie coélique (l'intolérance au gluten) a fondé sa propre marque de biscuits sans gluten, Kom&Sal. Elle va plus loin aujourd'hui et annonce vouloir créer dans son jardin un restaurant en totale autonomie disposant d'un four solaire et faisant appel aux étudiants d'écoles de cuisine.



© Alex Gallosi

La chef Nadia Sammut a participé à une table ronde lors du dernier Sirha Européen en janvier à Paris-Porte de Versailles.

La France des chefs

© Le Chapon fin



33 BORDEAUX

Younesse Bouakkaoui au Chapon Fin

Au cœur du mercato des chefs qui a animé la scène gastronomique bordelaise cet hiver, l'arrivée de Younesse Bouakkaoui n'est pas passée inaperçue. On le retrouve dans l'une des adresses emblématiques de la ville, Le Chapon Fin, cité dans la première édition du Guide Michelin en 1933 ! Formé à Cordeillan-Bages époque Thierry Marx, ce garçon modeste ne prétend pas révolutionner ce qui fait l'ADN de la maison. Attentif à son passé, à la redécouverte de ses plats signatures, le chef propose, en guise de carte du soir, une représentation en plusieurs actes, baptisée « Sarah Bernhardt ». Une habituée du décor de rocaille unique du Chapon Fin.

53 LAVAL

Un retour aux Racines pour Clément Guyon

Première affaire pour Clément Guyon.



Entré en formation à l'âge de 14 ans, le Mayennais Clément Guyon a multiplié les voyages, Angleterre, Australie, Japon, fait quatre saisons avec Emmanuel Renaut à Megève, une avec Dominique Crenn aux États-Unis. Racines, situé dans le vieux Laval, est sa première affaire. Le chef y propose une cuisine de bistrot à l'ardoise le midi et un menu plus élaboré le soir, avec des plats à partager pour favoriser la convivialité. Des menus à thème éphémères, autour du Japon ou de la Savoie, font autant de clins d'œil à son parcours.

13 MARSEILLE

Aurélien Duvacher remporte la sélection Grand Sud du Trophée Masse

Il a gagné son ticket pour accéder à la finale du Trophée Masse qui se déroulera en octobre ! Aurélien Duvacher de la Maison Pic (26) a su conquérir le jury présidé par le chef Glenn Viel (L'Oustau de Baumanière, 13) lors de la sélection Grand Sud du 16^e Trophée Masse. Il a laqué sa poulette à l'aide d'un moule avec des feuilles de vigne. À la deuxième place, Vo Phat Milton, du restaurant Christian Têtedoie (69), a présenté une ballotine mélangeant les saveurs de la terre et de la mer. Pierre-Jean Carton du restaurant Le Bec Fin (13) termine sur la 3^e marche du podium. resto.zepros.fr



© Colas Dediercq

La compétition se déroulait le 29 janvier sur le salon Food'In Sud, à Marseille.

ÉVÈNEMENT !

**C'est l'ouverture de la saison
dans votre magasin de Fréjus**



+ 3 500 références disponibles immédiatement
Des centaines de nouveautés et d'exclusivités



CHOMETTE
ECOTEL

 49, rue de l'Indusrie 83600 FRÉJUS

 **04 94 53 72 72**

**Profitez d'une offre
spéciale à valoir
dans votre magasin**



24 SARLAT-LA-CANÉDA

Erik Hansen remporte le trophée Jean-Rougié 2024

Le Canadien Erik Hansen devient le 1^{er} candidat international à décrocher le célèbre trophée Jean-Rougié sur le foie gras et la truffe, organisé par la Maison Rougié, la ville de Sarlat et la Maison Pebeyre. Cet étudiant canadien de 20 ans en arts culinaires à Calgary l'a emporté face à huit autres jeunes talents, le 20 janvier. Sa créativité et sa maîtrise technique ont séduit le jury présidé par Alexandre Couillon, chef du restaurant La Marine à Noirmoutier (85). En hommage au défunt chef Serge Vieira, soutien indéfectible du concours depuis toujours, les organisateurs du Trophée Jean-Rougié ont renommé le prix du Coup de cœur du jury technique « prix Serge Vieira ».



Entraîné par le chef Manuel Panfili, le grand gagnant de cette année a su impressionner avec sa recette froide.

75 PARIS

Thibaut Spiwack inaugure l'Envol à la Philharmonie



Le jeune chef, prône une cuisine écoresponsable.

Au dernier étage de la Philharmonie de Paris (470 concerts par an) est né l'Envol, un restaurant créé sous l'égide de SSP, leader mondial des enseignes de restauration sur les sites de transport. « Notre ambition est de proposer une expérience harmonieuse où chaque bouchée résonne comme une note de musique », argumente Gérard d'Onofrio directeur général SSP France, Belgique, Luxembourg, Italie. Thibaut Spiwack, ex-George V à Paris et One-O-One à Londres, étoilé dans son restaurant Anona, signe une carte courte aux produits de saison et locaux.

92 ISSY-LES-MOULINEAUX

Nina Métayer ouvrira plusieurs unités de production

« J'ai ouvert pas mal de portes », raconte Nina Métayer, élue meilleure pâtissière du monde l'an dernier, en évoquant le début de son parcours en boulangerie il y a dix-huit ans. Celle qui a toujours été passionnée par le pain, passée par de grandes maisons comme Le Meurice, a créé voilà trois ans sa pâtisserie en ligne Délicatissérie. Dans le futur, Nina Métayer a pour objectif d'ouvrir plusieurs petites unités de production partout en France pour répondre à la demande croissante de ses clients.



Nina Métayer a été élue meilleure pâtissière du monde, un prix décerné par l'Union internationale des boulangers et pâtisseries, une première pour une femme depuis cent ans !

51 REIMS

Philippe Mille bientôt chez lui

Nouveau challenge à partir d'avril pour le chef MOF Philippe Mille ! Après 14 ans, il quitte ses fonctions de chef des cuisines du Domaine Les Crayères (où lui succédera Christophe Moret), pour ouvrir Arbane, son restaurant, dans la ville des sacres. Portant le nom évocateur d'un cépage devenu rare dans la région, la bâtisse de deux niveaux, dispose d'un restaurant gastronomique d'une trentaine de couverts en deux espaces : le premier baigné de la lumière de la verrière, le second, face à la grande cuisine ouverte. À l'étage, un salon plus intime invite à prendre de la hauteur pour un instant effervescent avant ou après l'expérience gastronomique.



Né dans la Sarthe, Philippe Mille a épousé la Champagne il y a une quinzaine d'années.

75 PARIS

Dominique Crenn régale Air France

Pour ses escales aux États-Unis, Air France propose désormais de nouveaux menus signés par la chef française triplement étoilée Dominique Crenn en cabines La Première et Business. Depuis le 1^{er} février, ses mets sont à découvrir au départ de Chicago, Los Angeles, Miami, New York-Newark, San Francisco et Seattle. Ils seront progressivement disponibles au départ de l'ensemble des destinations d'Air France aux États-Unis au cours de la saison printemps-été 2024.



Pour les clients d'Air France, Dominique Crenn a élaboré douze recettes inédites à découvrir progressivement en cabines La Première et Business.

33 BORDEAUX

Oli Williamson fait twister Montaigne

À 33 ans, c'est le chef britannique Oli Williamson, lauréat du Concours Roux Scholarship et chef de cuisine du Fat Duck (3 macarons Michelin) qui va œuvrer à La Table de Montaigne, au sein de l'Hôtel-Palais Gallien. Cuisinier engagé dans le respect du produit et des ressources, il a imaginé deux menus en 7 et 9 chapitres où il entend « valoriser l'identité culinaire du pays ». Qu'il s'autorise néanmoins à ponctuer de touches internationales, souvenirs de ses voyages à San Francisco ou en Asie...



FRANCE BOISSONS



CRÉATEUR DE VINS ET DISTRIBUTEUR DE VIGNERONS DEPUIS 1976

France Boissons crée des
rendez-vous privilégiés en région !

VENEZ À LA RENCONTRE

de nos producteurs partenaires et composez
vos cartes de vins, spiritueux et de boissons.



Les Salons régionaux ! reviennent

Angers
18 février 2024

Lyon
11 mars 2024

Montpellier
11 mars 2024

Amphion - Annemasse
12 mars 2024

Caen
17 mars 2024

Bordeaux
18 mars 2024

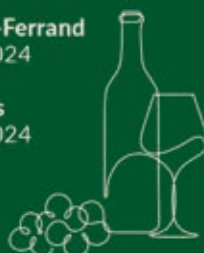
Rennes
24 mars 2024

Seine-et-Marne
25 mars 2024

Rodez
25 mars 2024

Clermont-Ferrand
08 avril 2024

Sallanches
09 avril 2024



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

MIXERS

Partenariats BBC Spirits-Thomas Henry

L'importateur et distributeur bordelais BBC Spirits reprend la distribution exclusive des produits Thomas Henry sur le marché français. Cette collaboration marque une étape importante pour les deux

sociétés engagées « dans la promotion d'une expérience de dégustation exceptionnelle ». Marque berlinoise indépendante créée en 2010, Thomas Henry propose une gamme complète de mixers premium conçue en

collaboration avec des barmen influents à travers le monde et perfectionnée pour répondre aux besoins des spiritueux premium. La gamme Thomas Henry comprend des classiques tels que le Tonic Water, le Botanical Tonic, le Bitter Lemon et le Ginger Ale, ainsi que le Ginger Beer extra-piqué et les variations de tonic telles que le Cherry Blossom Tonic ou encore le soda Pink Grapefruit et le soda Mystic Mango, contenant chacun 10 % de jus de fruits frais. Toutes les saveurs seront disponibles en bouteille verre de 20 cl et certaines exis-



Les mixers Thomas Henry compléteront la gamme de spiritueux premium distribuée par BBC Spirits (Bogdan Beverage Company).

tent en format 75 cl. « Ce partenariat entre BBC Spirits et Thomas Henry représente une alliance stratégique pour apporter au marché français une sélection exceptionnelle de tonics et de sodas répondant aux attentes des

connaisseurs les plus exigeants. Elle vient également soutenir les ambitions de Thomas Henry de se développer sur le marché français, aux côtés d'un partenaire de qualité », commente BBC Spirits. ●

VALLÉE DU RHÔNE

Clairmont rhabille sa gamme

Place aux nouvelles étiquettes chez Clairmont. Cette cave coopérative de la Vallée du Rhône, composée de 10 familles et 14 vignerons, dont les vins sont commercialisés en CHR, chez les cavistes et les particuliers, ainsi qu'à l'export, vient de procéder au lancement de sa nouvelle gamme Clairmont.

À l'origine de cette transformation : la fusion de deux gammes existantes (Collection, qui ne comportait plus que deux cuvées, et Cœur de Clairmont, dotée de deux cuvées également). « Nous avons ainsi refondu les quatre cuvées dans une même identité d'habillage : la gamme Clairmont », explique Michel Gallière, directeur commercial, communication et marketing de Clairmont. La gamme Clairmont se compose donc des cuvées



crozes-hermitage, en blanc et rouge, ainsi que des cuvées haut de gamme Pionniers (crozes-hermitage, sélection de parcelles, élevé 12 mois en fûts de chêne) et Terre d'Élise (saint-joseph). « L'objectif est de continuer à développer le circuit traditionnel. Nous avons aujourd'hui une vingtaine d'agents commerciaux mais nous sommes loin de couvrir le territoire national », expose Michel Gallière. ●

IMPORT

Oregon et Californie sur un plateau

Joli tour de force de la part de l'équipe du Garde Vins (Paris 16^e) qui a réuni le 25 janvier dernier une sélection de vignerons américains (Oregon et Californie) dans les salons du restaurant Lucas Carton (Paris 8^e), lors d'une dégustation privée. L'occasion de faire tester à de nombreux professionnels des CHR toute une palette de vins inédits, dont la plupart sont exploités en bio et/ou en biodynamie, par une dizaine de domaines que Le Garde Vins importe depuis plus de cinq ans. « Les vins réalisés sont purs et élégants, avec des expressions

authentiques, à contre-pied de l'image véhiculée par ces terroirs », explique le distributeur importateur. Étaient ainsi présentés : Division Winemaking Company, Clos Saron, Colète, Lady of the Sunshine, Scar of the Sea, Amevive, Stolpman Vineyards, Hiyu Wine Farm et Methode Sauvage Iruai. Tous montrent des spécificités, des cépages et des terroirs différents dans une large palette de prix. À partir de 10 € HT (Beton Oregon AVA 2018 de Division Winemaking Company) jusqu'à 70 € (Columbia George Red Wine Cornus 2018 de Hiyu). ●



Estate Grown Syrah 2020, un vin produit par Stolpman Vineyards, marqué par la fraîcheur et doté d'une belle complexité aromatique (18 € HT).



François Cambell assurera la transition pendant deux ans.

CESSION

La Route des Comptoirs rejoint le groupe Ricardo

Créateur en 1997 de la Route des Comptoirs (Le Landreau, 44), spécialiste des thés et infusions bio et équitables, François Cambell a cédé 100 % de son entreprise au groupe familial Ricardo (Cafés Richard, Académie du Café, Lobodis...). Le cédant, qui assurera la transition sur deux ans, a trouvé un

repreneur « en phase sur le plan des valeurs » pour pérenniser la société, le site de production du Landreau et ses 46 salariés.

Collectif Act & Respect

Riche de son savoir-faire, notamment en matière de sourcing, la Route des Comptoirs pourra élaborer des gammes de thé

pour les différentes entités du groupe. Le segment des CHR, sur lequel la PME s'était engagée, constituera un axe fort de développement de ses volumes. Le fabricant de thé, qui entretenait déjà des liens avec le torréfacteur Lobodis, va les renforcer au sein du collectif Act & Respect, tourné vers la RSE. ●

CÔTES DE THONGUE

Saint-Georges d'Ibry terrasse les prix

Exposant sur le récent salon Wine Paris & Vinexpo Paris, le Domaine Saint-Georges d'Ibry méritait un détour. Pour la qualité de ses vins, l'accessibilité de ses prix, l'âme et la passion de ses vignerons. Depuis 1860, six générations se sont succédé pour donner vie et vignes à ce domaine de 70 hectares situé entre Pézenas et Béziers, dans la commune d'Abeilhan. En 1985, Michel et Marianne Cros, descendants de la famille Ibry, reprennent l'exploitation de leurs aïeux et la développent jusqu'à ce qu'elle devienne productrice d'un vin de qualité et respectueux. Au fil des années, ils restructurent le vignoble, améliorent l'encépagement et modernisent les techniques de production, de vinification, et de commercialisation.

En 2016, nouvelle génération avec leur fils Jean-Philippe Cros, docteur en pharmacie et détenteur du diplôme national d'œnologie (DNO), qui rejoint tout naturellement l'entreprise. Accompagnés par leur maître de chai Yann Alcaraz-Blanco, tout aussi passionné, ils produisent quelque 23 cuvées en rouge, blanc et rosé, ainsi qu'une méthode traditionnelle, grâce notamment à la



grande variété de cépages (26) dont ils disposent. Labellisés Terra Vitis et HVE, les vins sont proposés dans une fourchette de prix (HT, professionnels, franco, 60 cols 75 cl) allant de 4,75 € à 28,40 € (Cuvée d'exception Marianne, élevée en amphore), mais pour l'essentiel inférieurs à 10 €. On appréciera par exemple L'Excellence blanc 2023 (chardonnay, sauvignon, viognier, muscat) à 5,65 €, L'Excellence rouge 2022 (merlot, syrah, grenache, cabernet sauvignon) également à 5,65 €, où encore L'Âme des pins 2022 (merlot, cabernet sauvignon, élevé en fûts de chêne) à 7,40 €. « Nous donnons des noms à nos vins en fonctions de nos ressentis et des circonstances », explique Michel Cros à propos de cette dernière cuvée née après une terrible catastrophe naturelle. ●

PESSAC-LÉOGNAN

Château Branon en exclu chez Ulysse Cazabonne

Après un long passé tumultueux, puis une acquisition dans les années 1990 par la famille Garcin, Château Branon a entamé une toute nouvelle orientation depuis une dizaine d'années. Paul Garcin, qui avait rejoint les domaines familiaux Château Haut-Bergey et Château Branon en 2007, puis pris leur direction générale respectivement en 2014 et 2015, a conduit une conversion en bio puis biodynamie, faisant des deux propriétés les premières de l'appellation pessac-léognan à être certifiées en biodynamie (2018). La distribution des vins du clos Bra-

non, stoppée en 2014 (« cela a été permis grâce à l'écrin qu'est Haut-Bergey », justifie Paul Garcin), reprend seulement aujourd'hui. Dans une optique de gestion qualitative, elle a été confiée en exclusivité à la maison de négoce bordelaise Ulysse Cazabonne (Margaux). Château Branon bénéficie d'une approche de lieux et de climat singuliers par sa petite taille (6 ha en rouge et 1 ha en blanc). La production est donc très limitée : quelques milliers de bouteilles en rouge (4 000) et quelques centaines en blanc (600)... les meilleures années seulement ! ●



Équipez vos terrasses pour la saison



Rendez-vous
en magasin
et sur **ecotel.fr**

Suivez-nous



SOUS-VIDE

Cuisine Solutions célèbre le 7^e International Sous Vide Day

Beaucoup de chefs - parmi lesquels Christian Têtedoie, Ghislaine Arabian, Frédéric Simonin, Éric Briffard, Frédéric Jaunault, Nicolas Sale, Philippe Gobet... - sont venus célébrer la 7^e édition de l'International Sous-Vide Day organisé par Cuisine Solutions au Pavillon Élysée Té à Paris. Dégustations et démonstrations culinaires figuraient bien sûr au programme de ce rendez-vous annuel du 26 janvier, jour de l'anniversaire de Bruno Goussault (82 ans), scientifique en chef de Cuisine



De g. à d. : Bruno Goussault et Gérard Bertholon.

Solutions et grand expert de la cuisson sous vide à juste température, formateur de nombreux chefs dans le monde. En parallèle de cette célébration, Cuisine

Solutions a également organisé des événements exclusifs aux quatre coins du monde : à Washington DC, à Bangkok ainsi qu'à Rio de Janeiro.

Lors de l'événement parisien, Gérard Bertholon, directeur de la stratégie de Cuisine Solutions, a fait découvrir l'histoire et la méthode de cuisson sous vide. Les invités ont, par ailleurs, été conviés à une table ronde animée par le chroniqueur et chef Cyril Rouquet sur les avantages et l'avenir du sous-vide, avec Ghislaine Arabian, Christian Têtedoie et Frédéric Simonin. Gérard Bertholon a également remis le Prix des Ambassadeurs du sous-vide à Christian Têtedoie, président des Maîtres Cuisiniers de France

et chef propriétaire du restaurant Têtedoie, et à Alexandre Berthaud, chef de cuisine et responsable de la recherche et du développement au Traiteur Té. Depuis 1971, Cuisine Solutions, leader de la cuisson sous-vide à basse température, propose des créations gastronomiques et innovantes à des entreprises de renom (Hilton, KLM, Starbucks...). Parmi elles, 7 des 10 classes affaires des compagnies aériennes les plus réputées au monde, des chaînes d'hôtels, des trains ainsi que des croisiéristes. ●

VOLAILLE

Le Gaulois vole dans les plumes de l'import

Avec un chiffre d'affaires de 130 M€, Le Gaulois Professionnel (Groupe LDC), affiche une croissance de 8 %. Une performance qui aurait pu être meilleure. L'activité a été ralentie par la grippe aviaire mais également par l'importation. Si le marché de la volaille, estimé à 400 000 tonnes en France, est en progression, la part de l'importation frôle les 55 % en restauration avec une hausse de 5 % en trois ans. « Notre ambition pour 2024 est de favoriser la consommation de volaille française en restauration.

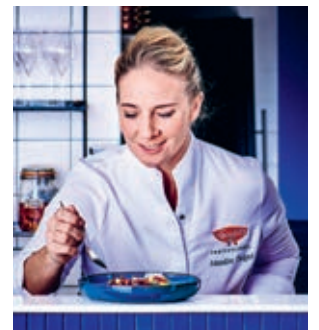
C'est un secteur propice à l'importation, c'est pourquoi il est important de promouvoir l'origine France, véritable ADN de la marque et de ses 400 références », avance Cédric Trouvé, responsable marketing Le Gaulois Professionnel. Pour y parvenir, la marque accompagne les professionnels dans la lutte contre l'inflation et la pénurie de main-d'œuvre. Elle lance ainsi trois innovations : une gamme économique de filets et cuisses de poulet conditionnées en 2 et 3 kg ; des cuisses de poulet à

snacker ouvertes et désossées offrant un gain de temps de cuisson de 60 % et une réduction des déchets ; enfin, un haché de volaille au couteau, une aide culinaire modulable à base de viande fraîche.

Innovations et inspiration

Second axe stratégique : valoriser l'implantation régionale des élevages et sites de production, ainsi que la diversité des espèces de la gamme (poulet, dinde, pintade, canard...). « La variété des es-

pèces n'est pas systématiquement proposée dans les menus. Les chefs commandent à peine trois types de volaille », déplore Gilles Schindler, directeur commercial et marketing RHD LDC. D'où le partenariat entamé fin 2022 avec Amandine Chaignot qui a notamment créé 15 recettes exclusives pour les différentes typologies de restauration et mixant les diverses espèces. « Il était important pour moi de soutenir les filières françaises quand on sait combien l'import est de piètre qualité et combien l'agri-



La chef Amandine Chaignot a reconduit sa collaboration avec Le Gaulois Professionnel jusqu'en 2025.

culture et les filières de l'élevage sont malmenées en France », a souligné Amandine Chaignot qui vient de reconduire ce partenariat jusqu'en 2025. ●

Vite!

SEL

Le Guérandais cristallise le goût



La coopérative Le Guérandais innove avec une gamme baptisée Jardin intense. Cette dernière, issue d'un procédé unique et breveté, revisite l'assaisonnement avec un mélange d'herbes et de bulbes cristallisés au sel qui dévoile toute sa richesse aromatique une fois moulu. Quatre saveurs sont déclinées : oignon rouge, ail-ciboulette, thym-romarin et échalote.

GLACES ET PÂTISSERIES

Gamme printemps-été de la Compagnie des Desserts

Fidèle à sa stratégie d'innovation, La Compagnie des Desserts présentera de nombreuses nouveautés printemps-été lors du salon Sandwich & Snack Show. Parmi celles-ci, des créations pâtisseries pour VAE (Mac'Doughnut Caramel à la fleur de sel, Doigt de fée, Les P'tits Creux, Les Moelleux aux fruits), et bien sûr des glaces, avec les petits pots à emporter avec des saveurs pour enfants,

les petits pots à emporter signés Philippe Faur et les créations pour les glaciers en bacs 6 l et 7,5 l. (Coco mangue passion, Vacherin framboise et Sundae caramel). La restauration avec service à table, quant à elle, se voit dédier des

glaces, avec une saveur italienne (crème glacée Burrata pesto) et des saveurs asiatiques comme le sorbet Citron noir baies de tamar et la crème glacée



Feuilles de combava. Et aussi des pâtisseries avec des créations signées Philippe Urraca : Paris-Palmerie et Opéra Signature ainsi que l'Absolument Noisette et une gamme de pâtisseries XL à partager : Baba géant, Éclair géant et Tiramisu Original. ●

La crème glacée Burrata Pesto pour la restauration avec service à table et le Mac'Doughnut pour la VAE.

Êtes-vous prêt pour
le meilleur goût du monde ?



Vite!

DÉCHETS

Valdelia fait partie du mobilier



Un réagrément par les pouvoirs publics pour la gestion de la collecte et du traitement des mobiliers en fin de vie a été obtenu par Valdelia le 21 décembre dernier pour une période de six ans. Cette reconduction souligne, depuis un premier agrément le 31 décembre 2012, l'engagement de l'éco-organisme au service de l'économie circulaire. Cette gestion s'adresse notamment aux CHR avec l'atout d'une reprise sans frais de déchets.

FROID

Acfri est connecté

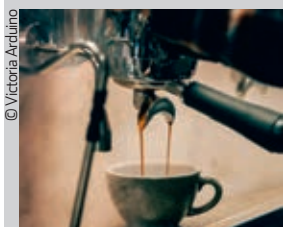


Acfri a réussi une prouesse technologique dans le domaine du froid alimentaire avec Acfri Connect qui permet de piloter les cellules de refroidissement rapide de la marque en Bluetooth depuis un smartphone. Cette première application de pilotage interagit avec les enregistreurs autonomes de température des appareils. Elle trace et enregistre les données afin de gagner en précision et efficacité.

MACHINES À CAFÉ

Victoria Arduino fait le show

Un nouveau lieu donne l'opportunité aux restaurateurs et aux baristas de découvrir les machines et moulins à café Victoria Arduino. L'entreprise italienne spécialisée dans la fabrication de machines à expresso haut de gamme a ouvert son showroom le 18 février dans les locaux de l'Institut de formation aux métiers du café à Paris (11^e). Visite sur rendez-vous au 09 67 89 48 52 ou par email info@nuovadistribuzione.fr.



FROID

De Gelkit à Odic

Odic a présenté sa stratégie avec une nouvelle organisation au cœur de ses ambitions. Déjà associé dans le capital, le groupe ICM Industrie est devenu fin novembre l'actionnaire unique du concepteur d'équipements frigorifiques fondé en 1975. Le nouveau président, Charles-Édouard Marquet, qui remplace Hervé Giraud, a présenté le bilan 2023 et sa stratégie d'entreprise avec le directeur général Christophe Roux aux commandes.

Depuis ce début d'année, l'identité visuelle a été révélée et les projets sont en cours de développement. Cette nouvelle charte graphique tient compte du re-

groupement de la marque Odic et de la branche industrielle Gelkit. Démarrée en 1985, l'activité historique de Gelkit est la conception et la fabrication de sous-ensembles mécaniques ou frigorifiques, pour des industriels qui les intègrent dans leur solution finale comme les distributeurs automatiques, les chariots repas ou encore les pompes à chaleur.

La marque Odic devient l'unique dénomination de l'entreprise dans une volonté assumée de simplification et d'une visibilité renforcée. Ainsi, 60 % de sa production est composée de produits standards, armoires à chariot, armoires à grilles, cellules de refroidissement rapide, armoire



Une nouvelle stratégie d'entreprise pour le spécialiste du froid.

Christophe Roux, directeur général.

de transfert, destinés à la restauration professionnelle et à la boulangerie-pâtisserie. L'objectif, dès cette année, est d'augmenter le chiffre d'affaires par une politique de produits innovants et de qualité.

Par ailleurs, cette volonté de croissance est soutenue depuis l'an dernier par la création d'un

espace showroom pour accueillir les clients sur le site d'Écuisses (71). Cet espace offre un cadre de référence à l'équipe commerciale pour présenter l'ensemble des équipements pour la restauration et la boulangerie-pâtisserie qui s'inscrivent au cœur des besoins des professionnels des métiers de bouche. ●

DISTRIBUTION DE BOISSONS

DAV fait le plein de nouveautés



La société DAV (DAV Concept, DAV Équipements) est dans les starting-blocks pour les événements sportifs et tous les grands rassemblements événementiels! Depuis le mois de janvier, l'équipementier lance ainsi Octopus, une solution automatisée pour le service de la bière permettant de fluidifier les flux. Dédicée à l'événementiel, avec un paiement autonome et une grosse capacité de litrages bières, Octopus peut intéresser tout particulièrement des grands rendez-vous sur des stades (matches, concerts, etc.).

L'offre comporte un container autonome avec un tank de bière réfrigéré de 1000 litres et est équipée de 4 satellites de 2 tirages chacun, soit 8 points de service, ayant une capacité de tirage de 250 l/h. Le paiement par carte de crédit ou RFID intégré permet le self-service. Selon DAV, la solution Octopus est capable de générer un chiffre d'affaires de 6 000 € en une heure et demie. Le prix d'achat de cette solution boisson se monte à 35 000 €

pour 2 cuves de 1 000 litres avec le système de tirage et de paiement. Une formule location est également possible.

Parmi les autres solutions mises en avant par DAV : une offre container autonome permettant aux clients de se servir eux-mêmes. Celle-ci dispose d'une partie importante de stockage de fûts réfrigérés et jusqu'à 4 points de services avec paiement par carte de crédit ou RFID sur place directement. Également, Neo, un distributeur de comptoir tout-en-un qui permet de créer et personnaliser des soft drinks en prédosage (une buse avec 4 ingrédients en BIB, de l'eau gazeuse et de l'eau plate). Neo peut distribuer 80 boissons de 248 ml à raison de 1 boisson par minute, à la température de 4,4 °C ou moins. Cette solution a en outre pour avantage de limiter l'utilisation des contenants à usage unique dans la restauration. « Nous équipons tous les Flunch de France avec cette solution », précise Ludovic Depestel, directeur DAV Concept - DAV Equipments. ●



LAVERIE

Meiko s'engage pour la sobriété



Une puissance de lavage maximale une réduction de la consommation d'eau et d'énergie.

Le secteur de la laverie figure au cœur des mesures relatives au plan de sobriété sur l'eau présenté par Christophe Béchu, ministre de la Transition écologique. La restauration engendre en effet une forte consommation d'eau avec le lavage de la vaisselle et des contenants.

Spécialiste depuis 1927 des solutions de lavage, de nettoyage et de désinfection professionnelles, Meiko met sa technologie au service des enjeux de développement durable et d'économie circulaire avec des solutions créées de ma-

nière à diminuer au mieux les ressources en eau et en énergie. Ses lave-vaisselle offrent d'excellents résultats de lavage pour tout type de contenants avec une consommation minimale.

La dernière génération des machines à lavage automatique M-IQ développées par le constructeur allemand, se distingue par de nouveaux critères de référence avec un fonctionnement et des consommations extrêmement basses qui engendrent une réduction de 30 % de l'utilisation d'eau. ●

RSE

Les Nouvelles Pailles se lancent dans les couverts

Fabricant de pailles issues de résidu de canne à sucre (la bagasse), Les Nouvelles Pailles ont séduit plus de 8000 clients CHR, allant du bar à cocktail à l'hôtel de luxe avec leurs références de pailles biosourcées, compostables et réutilisables. Quatre modèles sont disponibles et une 5^e vient d'être lancée, la 14 cm x 8 mm de diamètre, dédiée aux Frozen drinks, gaspacho et caïpirinha.

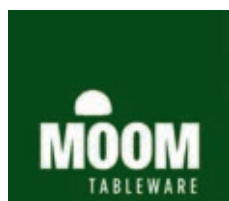
Fabricant français (800 000 pailles sont conçues chaque jour dans une usine de Haute-Loire), Les Nouvelles Pailles se lancent désormais dans la fabrication de couverts également issus de canne à sucre. Et

ce, dans un premier temps avec un partenaire près de Villeurbanne (69) et proposés chez les distributeurs comme Chomette, Pomona et Cercle Vert.

Dès le mois de mars, les professionnels pourront découvrir des kits de couverts 3-en-1 (couteau et fourchette de 16 cm de longueur; et serviette) ou 4-en-1 (avec petite cuillère de 11 cm).

Pour accompagner ce lancement, l'entreprise est rebaptisée Moom Table-

ware, un nom qui peut se lire dans les deux sens, facile à épeler à l'international et dont les lettres rappellent le M de Mother nature et de Movement et le O pour Zéro impact. ●



CUISSON

Les grands projets de Capic

La cuisson constitue l'axe fort de Capic.



© Food Story Media

Fort d'une nouvelle équipe dirigeante, Capic affiche ses ambitions pour les prochains mois. Fondé en 1955, le fabricant de matériel professionnel de cuisson horizontal a été repris en juillet 2022 par un pôle d'investisseurs privés français et le fonds d'investissement Arkéa Capital, filiale du Crédit Mutuel. Cette cession avait pour objet d'accélérer le développement du chiffre d'affaires de 25 M€ réalisé par près de 200 collaborateurs. La première phase s'achèvera cette année après de lourds investissements dans un

nouveau système de gestion, des machines de production et le recrutement de talents pour accompagner la croissance.

L'objectif est de porter le savoir-faire de l'entreprise quimpéroise sur les marchés français et à l'international et de franchir un palier dans la conception et la fabrication de fourneaux, friteuses, marmites, sauteuses et autres appareils de cuisson pour les restaurants, cuisines centrales et les usines agroalimentaires. La dernière phase est prévue à partir de 2025 avec l'ouverture de filiales à l'étranger. ●

LE BOUCHER VÉGÉTARIEN®

PALET VÉGÉTALIEN

NOUVELLE RECETTE

USAGE

BURGER / WRAP / SANDWICH CHAUD

Texture tendre, juteuse et savoureuse

Enrichie en vitamine B12, riche en protéines, en fibres et en fer.

Sans OGM faisant l'objet d'un étiquetage (conformément à la réglementation européenne).

Végétalien

UNILEVER France SAS - RCS Nanterre 552 119 216

VENEZ-LE DÉGUSTEZ EN AVANT-PREMIÈRE LORS DU SALON SANDWICH & SNACK SHOW

13 & 14 MARS

SUR NOTRE STAND UNILEVER FOOD SOLUTIONS N58

PENDANT LE CHALLENGE VÉGÉTAL LE 13 MARS

EN SAVOIR PLUS SUR NOTRE GAMME

PRODUITS DE LA MER

Vivalya partenaire du championnat de France des écaillers

Vivalya se met en quatre pour les huîtres ! Le réseau de distributeur grossistes indépendants et ses coopérateurs spécialistes en marée soutiennent depuis l'année dernière le Championnat de France des écaillers. Pour la deuxième année consécutive, le Comité national de la conchyliculture (CNC) et ses 7 comités régionaux (CRC), France Écaille,

l'Umih, l'Organisation des poissonniers écaillers de France (Opef), et de nombreux partenaires, se sont ainsi unis pour mettre sur pieds la compétition. À l'issue de 11 phases régionales qualificatives (Normandie-Hauts de France, Bretagne Sud, Bretagne Nord, Pays de la Loire, Charente-Maritime, Arcachon-Aquitaine, Méditerranée, Ile-de-France, Grand-Est et Au-

vergne/Rhône-Alpes), organisées par les CRC, deux candidats de chaque région étaient qualifiés pour la finale nationale à Paris. Celle-ci s'est déroulée le 5 février, place de la Bastille, au Café Français, et a vu s'affronter des écaillers en poissonnerie, en restauration, traiteurs, etc. au cours de 3 exercices. D'abord, une épreuve de rapidité d'ouverture d'huîtres (12 plates et 12 venant de leur région), ensuite une épreuve surprise (créer une recette à base d'huîtres avec plusieurs condiments mis à disposition) et enfin une épreuve de mise en œuvre d'un buffet de fruits de mer. Sur le podium : 1^{er} : Anthony Van Vegchel (poisson-



De g. à d. : Pierre Miécaze (Hiodée), Jean-Claude Lespilette (Hiodée), Sophie Méric (Le Saint), Damien Riche (PromerOcéan).

nerie et restaurant Chez Boniface à Perpignan, 66), 2^e : Manuel Bianchi (poissonnerie Posédonia à Charbonnières-les-Bains, 69), 3^e : Jérémie Rubey (Maison Cellier aux Halles Paul Bocuse de Lyon, 69).

Ce championnat de France des écaillers valorise tout à la fois les produits conchyliques et le savoir-faire des écaillers. Il vise à

faire monter en compétence les écaillers et à augmenter la visibilité du métier et des coquillages auprès du grand public. Une belle occasion pour le Réseau Vivalya d'accompagner localement et nationalement cette compétition au travers de la fourniture de produits et le soutien des candidats. ●

resto.zepros.fr

PREMIÈRE

La CNBPF et Sysco unis dans le sandwich



Dominique Anract (à g.) et Rémi Thomas lors de l'officialisation du lancement du Concours national du meilleur sandwich.

C'est lors du salon Sirha Européen, le 22 janvier, qu'a été officialisé le lancement du Concours national du meilleur sandwich, entre la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française (CNBPF) et Sysco, en présence de Dominique Anract, président de la CNBPF et Rémi Thomas, directeur général de Sysco France. En effet, le grossiste distributeur a noué en 2023 un partenariat avec la CNBPF afin d'élaborer un nouveau concours mettant à l'honneur l'artisanat français au-

tour du pain et les plus belles recettes de sandwich. La première édition aura lieu le 16 mai 2024, sur le Parvis de Notre-Dame à Paris et récompensera les meilleures recettes de sandwiches autour des produits de la mer, des produits carnés et du végétal. AG2R La Mondiale et l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie (INBP) sont également partenaires de cette compétition. Sysco France, qui a mis son expertise de la restauration à table au service de la restauration rapide, propose une gamme de plus de 1500 références pour les professionnels du snacking. L'appel à candidatures se termine le 31 mars. Pour s'inscrire, les candidats - qui doivent relever du code NAF 1071C et être adhérents à un groupement départemental adhérent à la CNBPF - peuvent contacter leur fédération départementale ou régionale (www.boulangerie.org/annuaire-des-groupements). ●

SPIRITUEUX

Maison Villevert fait le show

Le distributeur et créateur de spiritueux français Maison Villevert a filmé la finale de sa



Lors de la première épreuve, chaque duo a dû réaliser 3 cocktails, attaché à son partenaire.

compétition baptisée Villevert on Stage. Cette dernière a été découpée comme une série de quatre épisodes diffusés le 19 octobre sur le site Maison Villevert, sur Youtube et sur les réseaux sociaux. Un véritable show produit par TVOnly (émission Très Bon sur Paris Première).

Créé en 2021 et fondé sur la saisonnalité, Villevert on Stage entend promouvoir les acteurs de la scène du bartending français et le talent collectif d'établissements situés dans l'Hexagone. Six binômes professionnels du bar se sont ainsi affrontés lors

d'une succession d'épreuves rythmées où créativité, audace et sang-froid étaient de mise. Parmi les spiritueux valorisés, on peut compter la vodka Ciroc, les gins G'Vine, le vermouth La Quintinye Vermouth Royal ou encore les whiskies français de Celtic Whisky Distillerie.

Au terme de ce marathon, le duo Thomas Jacob et Nikos Ofidis de L'Officine, à Lyon, s'est hissé sur la plus haute marche du podium et aura notamment l'occasion de créer son propre gin inédit en version small batch chez Maison Villevert. ●

ACCOMPAGNEMENT

Un nouveau Livre blanc Metro

Les Halles Metro présente un guide en ligne gratuit pour aider les professionnels à gagner du temps dans la gestion de leur établissement, un levier de rentabilité. Et ce, de manière simple, facile et pédagogique via 4 chapitres : 1 - L'aménagement des espaces de travail, en salle comme en cuisine. 2 - Les gains

de temps potentiels en cuisine. 3 - Les gains de temps possibles en salle. 4 - Les outils et méthodes pour manager plus efficacement son restaurant. Ce Livre blanc de 33 pages vient compléter la collection déjà éditée par



Metro. Tous les guides sont téléchargeables à l'adresse : www.metro.fr/inspiration/ressources-publiques. ●

Une bonne gestion du temps est l'une des clés de la rentabilité d'un établissement.

Vite!

REPRISE

Lavinia rejoint Ulysse Cazabonne

Fondée en 1999 par Thierry Servant, Lavinia, un des leaders européens de la vente de vins et spiritueux de prestige aux particuliers et professionnels, rejoint la maison de négoce bordelaise Ulysse Cazabonne (Margaux, 33). L'opération, en cours de finalisation, comprend tout le périmètre actuel de Lavinia : boutiques, distribution BtoB et e-commerce en France, Suisse et Espagne.

GROSSISTES DE FRANCE

La confédération aura un pôle environnement

En avril, la Confédération des grossistes de France (CGF) aura un « pôle environnement* » et son directeur officiera à temps plein ! Son président, Philippe Barbier, l'a annoncé dans son discours des vœux le 18 janvier. « Les enjeux environnementaux prennent de plus en plus d'importance ; nous nous sommes dit que le moment était venu de créer un 4^e pôle environnement au sein de notre confédération », confirme Isabelle Bernet-Denin, la directrice générale de la CGF.

Larges missions

Jusqu'à présent, les dossiers environnementaux étaient du ressort de la direction Transports et Logistique, chapeauté par Christian Roze, selon une certaine logique. Mais le directeur ou la directrice du nouveau pôle - son nom sera bientôt connu - aura en effet à gérer quantité d'autres dossiers : déchets et mise en place des REP, décarbonation des

bâtiments, sobriété énergétique, utilisation saine de l'eau et de l'air... Au quotidien, « le directeur aura pour mission de conseiller sur les questions environnementales, d'assurer une veille législative et réglementaire, de rédiger des notes d'information et de position, de représenter la profession au sein de différentes instances, d'élaborer des outils pratiques et, enfin, de piloter notre commission environnement », détaille Isabelle Bernet-Denin. Il devra aussi consulter les adhérents afin de connaître leur niveau de maturité et leur position sur les sujets où les pouvoirs publics mettent la pression...

L'occasion lui sera donnée de prendre la température le 24 avril, lorsque la CGF réunira les directeurs généraux de ses 30 fédérations adhérentes pour un séminaire consacré à la RSE. ●

*Les 3 autres directions sont : Affaires économiques et fiscales, Affaires sociales et formation, Transports et logistique.



Philippe Barbier, président de la CGF, lors de la présentation des vœux le 18 janvier.

FROID

Scodif a du réseau

Scodif devient partenaire du réseau Eurochef pour les trois prochaines années. Fondé en 1986, le leader français du marché des machines à glaçon et à glace est le distributeur exclusif dans notre pays des appareils de la marque The Scotsman. Parmi ses produits phares, les gammes EcoX sont conçues pour répondre aux besoins des CHR tout en diminuant leur facture énergétique.



ancel

Craquez pour les nouveaux Glaçages Façon Rocher !



- Disponibles en 3 versions : **Chocolat, Chocolat au Lait et Chocolat Blanc.**
- Contiennent du **chocolat** et des **amandes caramélisées.**
- S'appliquent sur **tous types de préparations** (profiteroles, coupes glacées, biscuits, entremets, viennoiseries...).
- **Rapides et faciles** à mettre en œuvre : faire fondre et appliquer à 40°C.

Toutes nos recettes avec les Glaçages Façon Rocher ancel sur www.condifa.fr





La sélection de la rédaction

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

PRODUITS BOISSONS ÉQUIPEMENTS & SERVICES

BANQUET D'OR

Pains à burger premium



STAND P26



Surgelés,
100 % cuits
et prédécoupés.

Vandemoortele sera présente au salon Sandwich & Snack Show les 13 et 14 mars prochain à Paris, porte de Versailles. Elle y présentera notamment, à marque Banquet d'Or, deux pains à burger premium prêts à l'emploi après décongélation dédiés aux professionnels de la restauration. D'une part, le pain à burger brioché ultime (90 g). Sa recette à base d'œufs et de beurre lui apporte un moelleux incomparable et une goût brioché savoureux, une croûte dorée et brillante. D'autre part, le pain à burger façon rustique (90 g). Légèrement fariné, le bun rustique reprend les codes du bon pain

à la française, avec une mie couleur crème, généreusement moelleuse et une croûte bien dorée. Surgelés, 100 % cuits et prédécoupés, les pains à burger Banquet d'Or sont prêts à garnir. Conditionnement : 30 par colis. DDM : 9 mois.

www.vandemoorteleprofessional.com/fr

RISSO

Risso Chef Essential

Risso Chef Essential, le tout nouveau produit de la division PBFS de Vandemoortele, se démarque par sa fiabilité en tant qu'huile de friture à base de quatre huiles végétales rigoureusement sélectionnées. Avec une composition unique comprenant le tournesol, le colza, le tournesol oléique et le maïs, cette huile offre une bonne performance et une belle qualité de friture. Par ailleurs, son conditionnement innovant en JIB (jerrycan in box) de 15 litres allie praticité et durabilité tout en facilitant le stockage.



STAND R26

www.vandemoorteleprofessional.com/fr

VALMARTIN

Mozzarella Bella Stella

Dévoilée en exclusivité lors du prochain salon Parizza 2024, la mozzarella Bella Stella de Valmartin offre une teneur importante en matière grasse de 45 %, soit une richesse et une adaptabilité parfaites à toutes sortes de fours, y compris à haute température. Dotée de brins épais de type julienne, Bella Stella assure une fonte lente, homogène et optimale. Son haut pouvoir couvrant élevé, grâce à la taille des brins, en fait un choix

économique sans compromis pour la qualité. Cet ingrédient pourra s'utiliser dans tous les plats italiens tels que les pizzas, les bruschettas, et bien plus encore.

www.valmartin.com



Parizza

STAND H36

SUD & SOL

Gamme Trattoria



Sud & Sol profitera du salon Sandwich & Snack Show pour dévoiler sa gamme Trattoria, spécialement conçue pour les professionnels de la restauration, italienne notamment. Ces légumes cuisinés sont proposés dans des doypacks pratiques, offrant une solution servicielle et polyvalente pour sublimer une grande variété de plats. La gamme se compose de 4 recettes : Les Tomates confites cuisinées au basilic et à l'huile d'olive ; Les Fines lanières de poivrons rouges et jaunes cuisinés à l'origan avec une note fumée ; Les Tomates cerise confites cuisinées au basilic et à l'huile d'olive ; Les Artichauts grillés cuisinés au basilic et à l'huile d'olive.

www.sudnsol.com

PROVOL & LACHENAL

Sauce gribiche

La société Provol & Lachenal propose une solution clef en main avec son kit livraison d'un sachet de sauce gribiche de 500 g pour chaque pièce de tête de veau Provol & Lachenal. La poche de sauce gribiche est incluse dans le carton de Tête de veau. Ce produit frais (DLC de 45 jours) est prêt à l'emploi avec une mise en œuvre facile. Il présente un bel équilibre gustatif, entre la douceur et l'acidité. Il contient de la crème fraîche et des œufs issus de poules élevées en plein air.



www.provol-lachenal.fr

HELLMANN'S

Sauce Taco

La Sauce Taco Hellmann's (Unilever Food Solutions) est élaborée avec de la purée de tomates et du piment oiseau. Cette sauce onctueuse et légèrement épicée apportera un peu de piment et d'originalité aux plats en un clin d'œil ! Elle convient aux régimes végétariens et sans gluten, et s'utilise à chaud comme à froid. Les applications sont nombreuses en accompagnement (de poulet frit ou de frites), mais aussi dans les plats (tacos, wraps, burgers) ou encore comme condiment original pour les woks. Son emballage est recyclable, la bouteille est ergonomique et dotée d'un bouchon hygiénique pour plus de praticité.



www.unileverfoodsolutions.fr

HELLMANN'S

Sauce Gyros



À l'huile d'olive vierge extra et à l'ail, la Sauce Gyros Hellmann's (Unilever Food Solutions) ajoute une très agréable saveur méditerranéenne aux viandes blanches. Elle s'utilise également dans les sandwichs ou les falafels libanais. Un moyen très simple et pratique de mettre la Grèce à toutes les sauces ! Elle convient aux régimes végétariens, est sans gluten, et s'utilise à chaud ou à froid. Son emballage est recyclable, la bouteille est ergonomique et dotée d'un bouchon hygiénique pour plus de praticité. Bouteille de 850 ml – 842 g.

www.unileverfoodsolutions.fr



FOOD HOTEL TECH

LE SALON TECH & ÉCO-RESPONSABLE HÔTELLERIE-RESTAURATION



**VOTRE
BADGE
GRATUIT* !**

*Valeur du badge sur place : 99€ TTC,
gratuit pour les hôteliers et restaurateurs.

3-4 AVRIL
2024 • PARIS
PTE DE VERSAILLES
foodhoteltech.com

Food Hotel Tech
GENIUS BOARD



BIG MAMMA





La sélection de la rédaction

DOMAINE TARIQUET

Entracte 2022

Le cahier des charges de l'IGP Côtes de Gascogne ne prévoyant pas la production de vins effervescents, le Domaine Tariquet a choisi l'IGP Comté Tolosan, IGP régionale qui regroupe 12 départements du sud-ouest de la France dont le Gers, pour Entracte. Lancé en 2019, Entracte fait son grand retour avec le millésime 2022. Il s'agit d'un vin blanc sec effervescent, assemblage de chenin et chardonnay. Les fines bulles sont naturellement issues d'une seconde fermentation en cuve close, selon la méthode Charmat, sans adjonction de CO₂. Le vin est ensuite élevé six mois sur lies. Entracte est un brut nature, zéro dosage, sans ajout de liqueur d'expédition. Il est donc totalement sec. Son degré alcoolique est de 11,5 % seulement. Plein de fraîcheur, il pourra se déguster à l'apéritif avec un foie gras ou des huîtres, à table sur des crustacés, un chapon farci ou une pavlova aux agrumes. Entracte revêt désormais un bouchon musset traditionnel.

IGP Comté Tolosan.



www.tariquet.com

SOURCES ALMA

Cristaline pétillante en canette

La marque d'eau préférée des Français innove encore ! Cristaline va lancer en effet sa version pétillante en canette de 33 cl. Légère, faiblement minéralisée, Cristaline choisit un format (aluminium) qui a la cote auprès des consommateurs. D'après une étude récente de Kantar, 84 % des Français déclaraient avoir bu une canette en 2022. Un format qui peut s'emporter partout. De quoi booster encore les ventes de cette eau appréciée pour son goût.



www.sources-alma.com

BESTHEIM

Sylvaner Exception

Cette cuvée confidentielle provient d'une sélection parcellaire de vignes sur les coteaux calcaires surplombant la vallée noble. Récolté à maturité optimale, issu d'un assemblage entre l'élevage en fût et le béton, ce sylvaner se révélera être un vin de gastronomie. Il offre une robe jaune pâle, avec des reflets dorés, un nez avec de belles notes boisées et toastées, et une fraîcheur fruitée à l'ouverture (pêche blanche). La bouche est puissante et ronde. L'acidité salivante se fond dans le vin et dévoile des arômes de pamplemousse et de poirier. On associera Sylvaner Exception, après l'avoir carafé, à des plats de volaille en sauce, des fromages de chèvre secs, des Saint-Jacques poêlées.



www.bestheim.com/fr

ZALG ET COMPOZ

Bières artisanales aux algues



Zalg, l'entreprise créatrice d'innovations culinaires à base d'algues bretonnes, et Compoz, laboratoire brassicole, lancent une série limitée de trois bières artisanales conçues pour s'accorder avec du poisson, sushis et fruits de mer. D'abord, Brune des Mers : une bière en trompe-l'œil, autour de l'algue wakamé, avec de la chair d'oursin, du poivre du Sichuan, de l'encre de seiche et de la main de Bouddha. Ensuite Mint Fusion : une bière verte autour de l'algue Kombu royal brassée avec de la menthe gingembre, de la menthe poivrée et du vrai wasabi. Enfin, Dashi Malté : une bière gourmande qui reprend les traits d'un bouillon traditionnel japonais : le dashi (avec du kombu royal et de la bonito séchée). De subtils arômes fumés complétés par du sésame grillé.

www.compoz.beer

MAÎTRES VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ

Grain de Glace

Arrivé sur le marché début décembre, le 15^e millésime du célèbre rosé d'hiver Grain de Glace est paré cette année d'une panthère des neiges, ambassadrice de la bouteille sérigraphiée. Grain de Glace est le premier rosé d'hiver issu du millésime de la vendange réalisée quelques semaines plus tôt. Conciliant fraîcheur et aromatique attrayante, Grain de Glace s'adapte à de nombreuses gastronomies. De la fusion asiatique aux nouvelles épices, il séduit largement du néo-consommateur jusqu'aux épicuriens les plus traditionnels.



www.maitresvignerons.fr

DOMAINE DE BRAU

Cypher 0 % en canette

Après un premier lancement en décembre dernier du rosé Cypher 0 % d'alcool, le Domaine de Brau complète sa gamme avec la sortie d'un vin blanc 0 % d'alcool et d'un vin effervescent 0 % d'alcool, en format canette 250 ml. Cette gamme Cypher est élaborée de manière artisanale et issue des raisins produits en Agriculture biologique sur les terres du Domaine de Brau. En plus d'être sans alcool, les vins Cypher 0 % d'alcool sont peu caloriques avec 12 kcal pour 100 ml (7 fois moins qu'un vin alcoolisé).



www.brau.wine

CLOS CRISTAL

Clos Cristal 2019

Le millésime 2019 du célèbre Clos Cristal (dont l'originalité est d'avoir une culture de la vigne à travers les murs) révèle une robe grenat légèrement ponctuée par de jolis reflets cuivrés qui lui confèrent des tons « cerise bigarreau ». Son premier nez s'ouvre sur des arômes fins de griotte, de tabac blond et de poivre de Timut. Le deuxième évolue sur ceux plus profonds de la mûre et de la fraise, relevés subtilement par des notes toastées de cacao et de réglisse. Ce cabernet franc dévoile en bouche une intensité aromatique profonde et équilibrée, des tannins soyeux et des arômes de cerise et de mûre accompagnés de notes fumées et épicées. La finale exprime une fraîcheur mentholée et la présence d'amers qui apportent une jolie longueur à ce saumur-champigny. À partir de 65 €, disponible uniquement sur allocation.



www.clos-cristal.com

L'ENTREPRENEUR DE DEMAIN C'EST



 **franchise**
expoPARIS

fff Fédération
Française
Franchise

DU 16 AU 18 MARS 2024
PARIS - PORTE DE VERSAILLES

★ NOUVEAUX JOURS !
samedi • dimanche • lundi

Demandez votre badge gratuit ICI

Ou sur www.franchiseparis.com
avec le code PAR4SH



organisé par  **infoprodigital**

En partenariat avec



CADREMPLOI



LE FIGARO





La sélection de la rédaction

LUSINI

Buffet Valinta Valinta

Le nouveau système de buffet modulable Valinta Valinta s'articule autour d'éléments en bois composite durable à combiner avec d'autres accessoires Valinta. Les éléments de buffet sont muraux, d'angle ou d'îlots centraux. Ces derniers sont proposés avec ou sans roulettes directionnelles avec frein. Les éléments de buffet sont équipés d'un fond et d'une étagère à positionner selon ses envies pour ranger la vaisselle. Ils sont également dotés d'une ouverture, pour laisser passer des câbles électriques, et de vérins réglables en hauteur. Ils sont à compléter avec des plateaux (plateau fermé ou avec insert pour bacs GN, pour chafing-dish GN 1/1), une paroi de séparation et une paroi de protection en verre acrylique. Tous ces éléments sont vendus séparément.



Très résistant
et facile
d'entretien.

www.lusini.com

SOFINOR

Meuble étuve ventilé

L'hygiène et l'ergonomie figurent au cœur de la conception de ce meuble étuve, avec des niveaux de rangement lisses et sans obstacle qui facilitent le nettoyage. Une protection porte-fusibles intégrée et une coupure automatique en cas de haute température renforcent la sécurité. Le chauffage intérieur par air chaud ventilé de 2000 W assure une température homogène. La régulation électronique et l'affichage digital aident à un contrôle précis pour un maintien des aliments à 65 °C et chauffer des plats et assiettes.



www.sofinor.com

DAGARD

Chambres froides Easy Bloc



Faciles à poser, ces chambres froides se composent de panneaux de petite largeur simples à manipuler et à installer, y compris dans les lieux exigus. De dimensions 143 x 123 cm à 203 x 203 cm, elles peuvent être équipées d'un rayonnage en U pour optimiser les volumes de stockage. Les parois et plafonds sont constitués de panneaux à boîtiers avec âme en mousse de polyuréthane haute densité qui garantissent un maintien du froid idéal.

www.dagard.com

KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL

Essuie-mains Scott Control 6626



Kimberly-Clark Professional renforce son offre hygiène avec cet essuie-mains papier roulé à la résistance extrême. Biodégradable avec ses fibres recyclées, la gamme garantit un séchage des mains fiable et efficace grâce à sa douceur et à son absorption optimales. Sa résistance à l'humidité combinée à la technologie Airflex réduit jusqu'à 17 % la quantité de fibres utilisées, par rapport aux procédés de fabrication conventionnels.

www.kcprofessional.fr

SMEG PROFESSIONAL

Lave-vaisselle UD512D-1

Ce lave-vaisselle à double panier optimise les temps d'utilisation, avec l'avantage de laver deux fois plus de vaisselle en un seul cycle. Sa double isolation thermoacoustique réduit le bruit et concourt au maintien des températures avec un recours moindre aux résistances de la cuve et de la chaudière. Sa pompe de vidange intégrée s'accompagne d'un surpresseur de rinçage de série et d'un double doseur de produits de lavage et de rinçage.



www.smeg-professional.com/fr

SAMMIC

Batteur-mélangeur BE-10

Conçu pour un usage intensif avec une cuve de 10 litres, ce batteur-mélangeur professionnel d'une puissance de 550-750 W assure la préparation de pâtes à base de farine, de blancs d'œuf, de sauces et de mélanges de crèmes, génoises ou encore viandes. Compact, il est doté d'un variateur de vitesse électronique en continu sans paliers, d'un écran protecteur de sécurité extractible et d'un levier qui assure la montée et la descente de la cuve.



www.sammic.fr

DIHR

Lave-vaisselle Twin Star



Le concept unique de lave-vaisselle vertical sans besoin de ventilation parvient à réduire de 65 % l'espace nécessaire par rapport à une installation de type machine à capot. Avec 9 cycles, la machine facilite les opérations quotidiennes de chargement et de déchargement de la vaisselle. Elle permet de la stocker, ce qui limite les manipulations et la casse, ou de l'utiliser immédiatement grâce au système innovant de séchage par brumisation froide.

www.dihr.com/fr

CANDIDATEZ !
dès maintenant

ze^{PROS} AWARDS RESTAURATION

Rendez-vous le **Lundi 23 SEPTEMBRE 2024** pour la **6^{ème}** édition.

Le groupe média ZEPROS récompense, pour la 6^{ème} année,
les entrepreneurs de la filière **Restauration**.

Pourquoi pas vous ?

CANDIDATEZ dès maintenant !



CETTE ANNÉE,
6 PRIX SERONT DÉCERNÉS :

Meilleure Carte innovante / Suivi des tendances

Meilleure Initiative digitale

Meilleur Engagement RSE / RH

Meilleure Diversification / Décoration / Concept

L'Entrepreneur de l'année en Snacking

L'Entrepreneur de l'année en Restauration
Commerciale avec service à table



**POUR CANDIDATER, DÉPOSEZ VOTRE DOSSIER
AVANT LE 24 MAI 2024 !**



Pour connaître l'actualité des Ze Awards, rendez-vous sur www.resto.zepros.fr.

EN PARTENARIAT AVEC



UN ÉVÈNEMENT
ORGANISÉ PAR



UNOX

Four Cheftop-X



Ce four mixte est le premier sur le marché équipé d'un microphone intégré pour une commande vocale. Ce concentré de technologie se distingue par un système d'exploitation de pointe et une technologie intelligente, conçue pour gérer parfaitement tous les processus de cuisson. Son interface, rapide, immersive et intuitive, issue de l'intelligence artificielle, inclut un capteur optique pour reconnaître les aliments et lancer automatiquement les programmes de cuisson.

www.unox.com

MOLINEL

Vestes de cuisine Smart et Hornet

Molinel lance deux vestes de cuisine, Smart et Hornet. La Smart présente des détails noirs élégants, une coupe slim moderne, et des matières douces (35 % coton, 35 % polyester et 30 % polyester T400 - 210 g) avec une maille alvéolée double-face (100 % polyester - 160 g) pour un confort quotidien. Quant à la Hornet, elle mise sur l'esprit urbain avec une emphase sur la respirabilité et la légèreté, grâce à un



tissu en nid d'abeille et à une maille respirante piquée double-face en coton et naturel polyester.


www.molinel.com

ENO

Plancha Initial 50

Cette plancha électrique figure parmi les grandes nouveautés Eno qui s'adressent aussi aux professionnels. Forte d'une puissance de 2200 W, elle assure une montée en température de 0 à 360 °C en seulement 6 à 8 minutes. Sa zone de chauffe est formée d'une plaque fonte émaillée résistante avec des rebords antiprojection et d'un châssis inox de qualité garanti à vie. L'ensemble comprend aussi un bol récupérateur inox et un écran digital de contrôle de température.


www.plancha-eno.com

ARCOROC

Silhouette

Praticité et intemporalité. Arcoroc (Groupe Arc) propose une solution de verrerie moderne, pratique et accessible. Silhouette revisite les formes classiques de la marque avec une paraison angulaire et une jambe bien droite, plus actuelles. La hauteur et l'encombrement des verres de cette collection ont été pensés pour rendre aisé le quotidien des professionnels de la restauration. Facile à manipuler pour le rangement, ou encore lors du lavage, Silhouette allie praticité et intemporalité. Cette nouvelle collection Arcoroc s'adaptera parfaitement aux besoins des brasseries et bistros qui recherchent une verrerie indémodable.


www.arcoroc.com/fr/espace-pro

GILAC

Boîte ronde réutilisable



Conçue en polypropylène adapté au contact alimentaire, cette boîte ronde (370 x 50 mm) a été pensée pour une utilisation intensive. Parfaite pour le transport, le stockage ou la vente directe. À noter ses faces interchangeables et emboîtables pour économiser de l'espace; des ergots stabilisateurs pour un empilement sécurisé, des aérations tout autour pour une évacuation optimale de la condensation et un fond strié la capturant, le tout préservant la croustillance des produits. Disponible en 7 couleurs.

www.gilac.com

MEIKO

Lave-batterie M-iClean PF-S



Avec moins de 1 m² au sol, le M-iClean PF-S est idéal pour les petits espaces... et performant. Dotée d'une porte rabattable, la chambre de lavage peut laver des articles encombrants tels que caisses de transport, plaques de cuisson, bacs gastro... mais aussi des pièces légères, grâce à sa grille de maintien intégrée. Avec le récupérateur d'énergie AirConcept Meiko, les buées chaudes sont retenues dans la machine, servant de source d'énergie pour le chauffage du circuit d'eau.

www.meiko.fr

LUSINI

Chaise Mando

Mando est une chaise d'extérieur dotée d'une structure en eucalyptus massif et laqué certifié FSC. Le dossier est en bois et l'assise en tressage de fils en 98 % polypropylène et 2 % polyester. Quatre coloris pour cette dernière : anthracite, beige, kaki et terracotta. La chaise, très design, se révèle robuste et résistante aux intempéries. Elle est empilable jusqu'à 5 unités, et livrée montée. Mando ainsi que d'autres nouveautés Lusini seront à découvrir au salon Egast (Strasbourg), du 17 au 20 mars.


www.lusini.com

WINTERHALTER

Gamme MT Gamechanger

Winterhalter lance les lave-vaisselle à convoyeurs de la gamme MT. Des machines qui améliorent considérablement les conditions de travail. Modulables, elles s'adaptent aux besoins des professionnels. Elles diminuent les consommations d'eau et d'électricité tout en garantissant un niveau de sécurité élevé en matière d'hygiène. La MTF (lave-vaisselle multizone à doigts) gère jusqu'à 8 000 assiettes par heure. La MTR (lave-vaisselle à advancement automatique) gère efficacement un volume important, jusqu'à 355 paniers par heure.


www.winterhalter.com

HR FAINCA**Bain-marie 600 série 500**

Distribué en France par Codigel, le fabricant espagnol HR Fainca fait évoluer son portefeuille d'équipements en CHR avec ce bain-marie de table à eau d'une capacité d'un bac GN1/1 ou de deux GN1/2.

Avec une structure en inox, il est doté d'une cuve avec robinet et des lignes courbes qui facilitent la vidange, d'un thermostat allant de 30 à 90 °C et de pieds réglables en hauteur.

www.codigel.com

SANIPOUSSE**Sachet Sanibasic**

Ce sachet plat témoin simplifie le prélèvement d'échantillons en restauration en toute conformité réglementaire. Entièrement recyclable et résistant aux températures élevées, cette solution complète avec une fermeture facile Zip, assure une impression claire, une étanchéité hermétique et élimine le besoin d'étiquetage avec un volume adéquat.



www.sanipousse.com

TOMAGA**Roulette à pizza Mastercut**

Pour ses dix ans, Tomaga, atelier artisanal italien fabricant de trancheuses à jambon haut de gamme, dévoile un nouveau produit astucieux. Simple à utiliser, fiable et précise, cette roulette à pizza facilite la production d'un des plats les plus consommés au monde. Alternative au couteau ou au ciseau, elle garantit une coupe nette de la pâte comme de la garniture. Elle bénéficie par ailleurs d'un beau design et de finitions vernies haute brillance.

www.tomaga.fr

ROLLER GRILL**Friteuse OFS 16**

Le système de filtration automatique de cette friteuse réduit jusqu'à 30 litres par semaine la consommation d'huile. Lorsque la vanne est en position vidange, l'huile s'écoule à travers le filtre puis est stockée dans le bac posé sur chariot, les résidus restant dans le filtre. En sens recyclage, la pompe renvoie l'huile filtrée dans la cuve. L'ensemble bénéficie d'une triple sécurité des résistances, du niveau d'huile minimal et de la protection de la pompe.



www.roller-grill.com



Faites le plein pour préparer la saison estivale !



Tous les indispensables pour votre terrasse sont sur chomette.com



Tous vos produits et services 24/7

Téléchargez l'app RéAPPro et gagnez du temps



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



CONCOURS

Le challenge Un œil en salle fête sa deuxième édition

C'est dans le luxueux cadre du salon des Aigles de l'hôtel de Crillon (A Rosewood Hotel) - qui doit son nom aux aigles en dorure ornant le plafond - qu'a eu lieu le 15 janvier dernier la remise des prix de la deuxième édition du challenge Un œil en salle fondé par la journaliste Hélène Binet. Ce concours, qui a pour but de mettre en lumière les métiers de la salle, a reçu cette année 104 candidatures venant de toute la France (outre-mer compris). Après les épreuves de grand oral qui de-

vaient départager les neuf finalistes en lice, la cérémonie, joyeusement coanimée par le comédien et humoriste Éric Metzger, a distingué deux jeunes femmes et un jeune homme. Ont été récompensés Cléola Paillès, 16 ans, du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie à Toulouse (31) et Justine Paire, 18 ans, du lycée hôtelier Lesdiguières à Grenoble (38), respectivement lauréates dans la catégorie Bac pro/Brevet pro/Bac technologique et niveau BTS jusqu'à Bac + 5, mais aussi Ra-

phaël Rosa, 15 ans, du lycée hôtelier Le Corbusier à Soissons (02) dans la catégorie CAP, mentions complémentaires et FCIL.

Bon niveau

Les membres du jury ont apprécié le niveau et la motivation des challengers. À l'instar de Xavier Thuizat, MOF sommelier à l'Hôtel de Crillon : « Il faut saluer l'audace des candidats, car il faut en avoir pour participer à des concours comme celui-ci, mais aussi leur travail et leur courage. » « Ce concours est un signe pro-



Les trois lauréats de la 2^e édition du concours Un œil en salle, entourés par les membres du jury à l'Hôtel de Crillon le 15 janvier.

metteur de l'impact de nos métiers (...). Les métiers de la salle sont essentiels dans l'expérience globale d'un client », a quant à lui ajouté Gwendal Poullennec à la tête du Guide Michelin. Concernant Guillaume Gomez, représentant personnel du président

de la République sur les sujets en lien avec la gastronomie, il n'a malheureusement pu être présent, mais a tenu à féliciter les candidats dans une vidéo. Hélène Binet a donné rendez-vous l'année prochaine pour une troisième édition du Challenge. ●

FIDÉLISATION

Behandy : une nouvelle solution pour les salariés

Renvoyant à « ceux qui sont doués de leurs mains », Behandy est le nom choisi par Hugo Burnouf et ses deux com-

pères pour définir leur solution de fidélisation proposée aux acteurs du secteur de l'hôtellerie-restauration. « Nous avons des

proches qui travaillent en pâtisserie. Ils ont des vies difficiles avec des horaires à rallonge et peu d'avantages en comparaison de salariés de grands groupes », argumente Hugo Burnouf, directeur général, pour expliquer la genèse du projet. Les trois jeunes associés ont donc planché sur un package d'avantages proposés aux employés de la branche. Leur objectif : « Récompenser ceux qui mettent la main à la pâte. » Pour cela, ils ont créé un réseau de professionnels du secteur (boulangeries, pâtisseries, restaurants, bars, etc.), mais aussi du domaine

plus large du bien-être, comme des salles de sport. « Ces professionnels ont des horaires à rallonge, il faut qu'ils prennent soin d'eux avec des offres bien-être plus globales », détaille Hugo Burnouf.

Des lieux de loisirs et de bien-être

Dans ces lieux, les salariés des entreprises abonnées au réseau disposent de réductions pouvant être utilisées en dehors de leur temps de travail. Ces avantages peuvent être sous la forme d'un pourcentage de réduction sur un menu ou encore d'un service of-

fert. Quant à l'employeur, il peut choisir quel salarié a droit au package et mettre en place des critères personnalisés comme des jours ou des heures d'utilisation. L'abonnement est annuel et proposé au prix de 60 € par mois pour une entreprise de 1 à 5 employés (un peu plus de 300 € pour une société de 50 personnes). L'objectif est de compter une centaine d'établissements partenaires dans les mois qui viennent et de toucher 100 000 salariés. Pour l'heure, Behandy se concentre sur Paris et l'Ile-de-France avant de se lancer à Lyon et à Marseille. ●



Via le logiciel mis en place par Behandy, l'établissement partenaire peut indiquer des réductions de 20, 30 ou 40 % sur le prix d'un menu ou bien proposer un dessert ou un apéritif offert.

TROPHÉE CDRE 2024

Dix candidats dans les starting-blocks

Les préparatifs ont débuté ! Les dix finalistes du 22^e Trophée du Club des directeurs de la restauration et d'exploitation (CDRE France) se retrouveront à Strasbourg (67) le 15 mars en mode Jeux olympiques. Cette finale hybride se déroulera en deux temps : des ateliers via la plateforme pédagogique TeachReo et en présentiel au sein du lycée hôtelier Alexandre-Dumas à Illkirch-Graffenstaden.

Sont ainsi sélectionnés, grâce aussi à leurs professeurs référents cités en parallèle : Jules Baudin - Institut Lyfe Écully (Nadine Chareyre); Eugénie Bouvier - Institut Lyfe Écully (Nadine Chareyre); Coralie Chantalou - Lycée François-Rabelais Lyon Dardilly (Muriel Majorel); Léa Deguirmandjian - Lycée hôtelier Marseille (Frédéric Giugliano); Elfie Lerout - Ferrandi Rennes (Thomas Mary); Tugdual Gautier -

Lycée de Gascogne Talence (Vincent Gladieu); Mathilde Marchiori - Lycée hôtelier Lesdiguières Grenoble (Pierre Falzi); Marie Perrin - IAE Chambéry (Muriel Majorel); Nino Rogues - Lycée Nicolas Appert Orvault (Anne-France Raillot); Haja Raharimanarivo - CFA Marseille (Frédéric Giugliano). Les candidats devront revêtir la casquette de directeur d'exploitation d'un hôtel 4 étoiles de



Après les épreuves, le trophée sera décerné le vendredi 15 mars, lors d'une soirée de gala.

200 chambres situé dans l'une des cinq villes proposées. Le but est de soutenir une prestation destinée à une fédération natio-

nale sportive, et ce pour une durée de quinze jours, dans le cadre de la préparation de la compétition. ● resto.zepros.fr

PAR... SYLVESTRE WAHID, CHEF DE CUISINE

Bouillon de bœuf séché cappelletti aux truffes blanches infusion d'épluchures de légumes aux épices



Pour 4 personnes

Ingrédients

- **Consommé de bœuf** - Queue de bœuf : 1 kg • Gîte : 1 kg • Paleron : 1 kg • Carotte : 3 pces • Oignon : 2 pces • Poireau : 2 pces • Céleri : 2 branches • Gingembre : 1 pce • Galanga : 1 pce • Citronnelle : 1 pce • Thym : pm • Ail : 1 tête • Poivre noir : pm • Citron vert : 1 pce • Poivre vert sec : pm
- **Raviole** - Farine : 400 g • Jaune d'œuf : 300 g • Vinaigre blanc : 30 g • Sel : 5 g • Huile de truffe blanche : 100 g • Parmesan 100 g • Moutarde à l'ancienne : 60 g
- **Finition** - Truffe blanche : 1 pce • Citron vert : 1 pce • Bœuf séché : pm • Sel fumé : pm • Huile de truffe : pm • Cardamome verte : 1 g • Girofle : 1 g • Poivre : 1 g • Coriandre graine : 1 g • Poivre long : 1 g

Progression

• Consommé de bœuf

Tailler la queue de bœuf, le gîte, le paleron, détailler les gros morceaux, les mettre en rondou, ajouter de l'eau à hauteur et porter à ébullition. Écumer, puis ajouter la garniture aromatique. Laisser cuire toute la nuit. Passer puis dégraisser. Juste avant de servir, rectifier l'assaisonnement en infusant zeste de citron vert, gingembre et poivre vert.

• Farce à raviole

Récupérer le bœuf qui a servi au consommé, l'effiloche. Tailler la garniture en brunoise, assaisonner avec les parures de truffe, la moutarde à l'ancienne et le parmesan. Rectifier l'assaisonnement.

• Raviole

Réaliser une pâte à raviole, la laisser reposer pendant 1 h 00. Étaler la pâte à raviole, tailler des carrés de 2 cm sur 2 cm, les farcir et les replier comme des tortellinis plats. Réserver.

• Finition

Au moment du service, cuire les raviolis dans le consommé de bœuf, les terminer dans un glaçage avec de la truffe hachée. Infuser le bouillon avec les parures de légumes. À la fin, ajouter le zeste de citron vert, la fleur de sel fumé, le bœuf séché et l'huile de truffe.

Restaurant Sylvestre Wahid - Hôtel Les Grandes Alpes 1850
28, rue de l'Eglise, 73120 Courchevel - Tél. : 04 79 08 03 35
www.restaurantsylvestre.com

VOS RENDEZ-VOUS RÉGIONAUX PRÈS DE CHEZ VOUS

Rest'Hotel & Métiers de Bouche

SALONS PROFESSIONNELS

» À VOS AGENDAS POUR 2024 & 2025

ORLÉANS > 10.11 MARS 2024

DIJON > 17.18 MARS 2024

CLERMONT-FERRAND > 24.25 MARS 2024

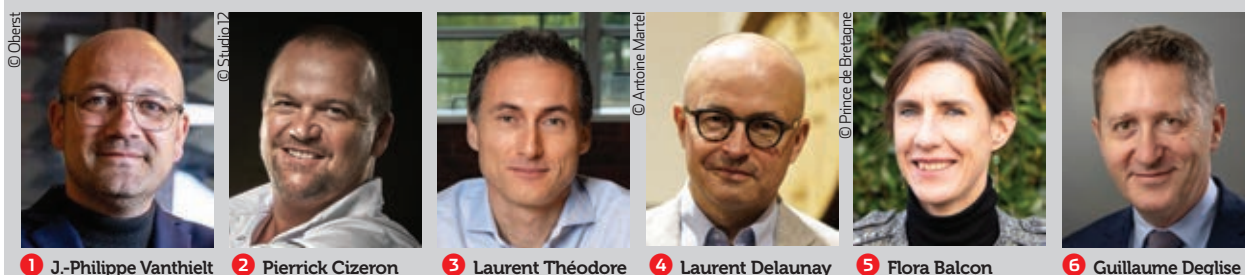
ROUEN > 06.07 OCTOBRE 2024

BREST > 02.03 FÉVRIER 2025

LA-TESTE-DE-BUCH > 16.17 FÉVRIER 2025

TOURS > 16.17 MARS 2025

PLUS D'INFOS SUR WWW.REST-HOTEL.FR - 05 53 45 72 12



1 J.-Philippe Vanthielt 2 Pierrick Cizeron 3 Laurent Théodore 4 Laurent Delaunay 5 Flora Balcon 6 Guillaume Deglise

LES HOMMES ET LES FEMMES DU MOIS



7 Yann Munier 8 Denise Van der Meer 9 Henri Godron 10 Vincent Billiard 11 Pietro Mazzà

● FRANCE
● EUROPE
● MONDE

MONDRIAN CANNES

1 **Jean-Philippe Vanthielt** est nommé directeur général de l'hôtel Mondrian Cannes (Accor), poste où il succède à Hugues Raybaud. Il a auparavant occupé des postes de direction au sein de plusieurs établissements de renommée internationale (Hôtel Gray d'Albion - Groupe Barrière, Cap d'Antibes Beach Hôtel, Domaine des Andéols, Hôtel Métropole Monte-Carlo ou encore Evian Royal Resort). Par ailleurs, 2 **Pierrick Cizeron** devient le nouveau chef exécutif du Mondrian Cannes. Il supervise l'ensemble de l'offre F&B du restaurant Mr Nakamoto aux côtés du chef Jean-Baptiste Guillaume, au Hyde Beach (la plage privée de l'hôtel) épaulé par le chef Jérôme Faget, en passant par le bar et les événements.

DOMAINE DE VERCHANT

Gérald Van Reck, précédemment à la Maison Delano, a rejoint le Domaine de Verchant à Castelnau-le-Lez, dans l'Hérault. Cette maison de maître est dotée de 26 chambres et suites, d'un spa,

d'un restaurant gastronomique et d'une brasserie dans les vignes.

BASILIC & CO

Fabrice Fruoco est nommé directeur général de Basilic & Co. **Laurent Bassi**, fondateur de Basilic & Co, assume désormais le rôle de président au sein du nouveau comité de direction composé également d'**Alexandre Martin-Garin**, responsable des ressources humaines, et **Régis Fay**, responsable administratif et financier.

resto.zepros.fr

FNB

3 **Laurent Théodore**, président de France Boissons, a été élu président de la Fédération nationale des boissons (FNB). Il succède ainsi, depuis le 1^{er} janvier, à Jean-Jacques Mespoulet qui est resté à la tête de la FNB pendant plus de 10 ans.

resto.zepros.fr

BIVB

4 **Laurent Delaunay** (Maison Delaunay Vins & Domaines) succède à François Labet et devient

le nouveau président de l'Interprofession des vins de Bourgogne (BIVB).

PRINCE DE BRETAGNE - CERAFEL

5 **Flora Balcon** (ex-Sill Entreprises) a été nommée directrice marketing de Prince de Bretagne et prend la direction d'une équipe de 8 personnes. Elle remplace ainsi Sylvie Tassin partie en octobre dernier pour de nouvelles aventures professionnelles.

TERROIRS ET VIGNERONS DE CHAMPAGNE

6 **Guillaume Deglise** rejoint Terroirs & Vignerons de Champagne (Champagne Nicolas Feuillatte, Champagne Castelnau et les deux maisons de négoce rémoises, Champagne Abel 1757 et Champagne Henriot) au poste nouvellement créé de directeur du développement aval. Guillaume Deglise est également nommé directeur général de Champagne Henriot.

MAISON MUMM

7 **Yann Munier**, précédemment

chef de cave de Covama (champagne Montaudon, Pannier, Jacquart) prendra ses fonctions de chef de caves de la Maison Mumm à partir du 8 avril.

CHÂTEAU DAUZAC

8 **Denise Van der Meer**, ex-Vignobles K, rejoint Château Dauzac en tant que directrice marketing & communication.

SYNETAM

Gabriel Staniul est nommé responsable technique et chargé de mission de l'Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires (Synetam).

BIOCOOP

9 **Henri Godron** a été élu président du conseil d'administration de Biocoop.

FRANCE TRAVAIL

Alexandre Saubot, président de France Industrie, a été élu président du conseil d'administration de France Travail (anciennement Pôle Emploi). **Patricia Ferrand** et **Hubert Mongon** ont été réélus

vice-présidents. **Paul Bazin** est, quant à lui, nommé directeur général délégué.

CAVE DE TAIN

Emmanuelle Perkins, 41 ans, auparavant directrice commerciale et marketing chez Rocca Maura (Vignerons de Rochemaure), devient directrice commerciale et de la stratégie marketing de la Cave de Tain.

PEPSICO FRANCE

Nuno Pinto Leite a été nommé directeur général de PepsiCo France. Arrivé en 2017 au sein du groupe, il dirigeait le marché Europe centrale méridionale et balte depuis 2020.

SUNDAY

Arnaud Lemaire devient chief technology officer (CTO) de Sunday (solutions de paiement pour restaurants).

ROSEWOOD HOTEL GROUP

Afin d'accompagner le développement du groupe Rosewood en Europe, 10 **Vincent Billiard** est nommé vice-président régional Europe centrale & Europe du Nord. Cette fonction s'ajoute à celle de directeur général de l'Hôtel de Crillon, poste qu'il occupe depuis janvier 2020.

GROUPE STEF

Bastien Dreano, 38 ans, directeur des filiales Stef d'Athis-Mons et d'Orly, est nommé directeur général de Stef Belgique.

EVOK COLLECTION

Piero Pastore, précédemment Hotel Manager du Nolini Venezia, devient directeur général de l'établissement.

LAVAZZA GROUP

11 **Pietro Mazzà** est nommé directeur de la Région France et Benelux ainsi que directeur général de Lavazza France et de Carte Noire SAS au sein du Groupe Lavazza.



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 - mdarmoni@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 & bistrots, équipements & services), Olivier Bitoun, Emma Gagliardo et Claire-Sophie Martin • **Correspondants régionaux** : Alsace Julia Vesque, Aquitaine Martine Crespin, Bretagne Marie-Anne Page et Guirrec Gombert, 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** : Morel Fèvre - Tél. : 06 66 76 96 27 - a.fevre@zepros.fr • **Chef de publicité** : Chloé Marguerat - Tél. : 06 60 76 57 84 - c.marguerat@zepros.fr • **ADMINISTRATION** Moufid Barkallah - compta@zepros.fr • **Comptable** : David Vallès - d.vallès@zepros.fr • **IMPRESSIION** L'imprimerie - 79, route de Roissy - 93290 Tremblay-en-France • Dépôt légal à parution • ISSN 2274-2360 • OJD : mise en distribution certifiée 2023 : 52 873 ex. ACPM/OJD de janv. 2023 à déc. 2023 • **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 !



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

Rendez-vous au
Sandwich & Snack Show
13 et 14 mars
Stand G22 Hall 7.1

FROMAGER AFFINEUR
- 1948 -

EntreMont

PROFESSIONNEL



Des fromages prêts à l'emploi
pour faciliter et inspirer
le quotidien des professionnels



Fromages
français
de qualité



Large choix
de matières et
de découpes



Pratiques,
fonctionnels et
rentables



*EntreMont appartient à une coopérative d'éleveurs.
Notre engagement envers nos producteurs français
est profondément enraciné dans nos valeurs.

Retrouvez toute la gamme sur :
sodiaalprofessionnel.com

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

— — —
Franck Putelat

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



Téléchargez **AMPHOCHEF***
Disponible sur Google Play | Disponible sur App Store

AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •



@AmphoraRestauration

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