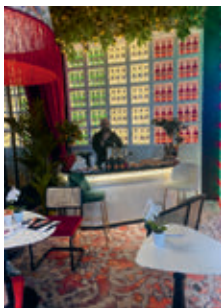


RESTAURATION À THÈME

L'italien Cigierre met l'accent sur la France

Pour l'édition 2024 de Franchise Expo Paris, Cigierre a mis les bouchées doubles. Le groupe italien de restauration y exposait, avec Old Wild West, son concept de burger steakhouse, mais également avec Pizzikotto qu'il entend déployer dans l'Hexagone. **P. 26**



CHOCOLAT

Valrhona tire la couverture à la RSE

Vanuatu 66 % et Côte d'Ivoire 56 % viennent de rejoindre Sao Tomé 76 %, Jamaïque 70 % et Haïti 66 % au sein de la gamme Les Cuvées du Sourceur. **P. 38**

52 873
exemplaires

ACPM

Mise en distribution certifiée

Numéro 112 | Avril 2024

METIERS

RESTO

resto.zepros.fr

zePROS

JOP
PARIS
2024

Musclez votre accueil !

Du 26 juillet au 11 août (Jeux olympiques), puis du 28 août au 8 septembre (Jeux paralympiques), Paris, ville hôte, et la France reçoivent le monde. Il est temps de s'y préparer et de faire bonne impression.

Revue de détails... **P. 22**





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

Avant et après

En législation, comme en cuisine, il convient de ne pas confondre vitesse et précipitation. Après de nombreuses auditions des professionnels, la proposition de loi visant à « instaurer la transparence sur la fabrication des plats servis en restauration » et envisageant sur les cartes une mention obligatoire « non-fait-maison » n'a finalement pas été étudiée par l'Assemblée nationale. Celle-ci a été retirée la veille de la date prévue de son examen en commission des affaires économiques. Les représentants de la restauration (Umih, GHR) et des artisans des métiers de bouche (CGAD), qui s'y étaient opposés lors de réunions et par courrier, s'en sont satisfaits. S'ils souhaitent en effet renforcer le fait-maison, ils ne veulent pas pour autant afficher une mention négative et stigmatisante.

La partie est donc remise. Désormais, c'est vers une communication positive que doit s'engager « un dialogue constructif » entre les parlementaires, le gouvernement et les représentants des professions concernées afin de proposer un nouveau texte à l'automne.

C'est aussi une démarche constructive qu'il convient de développer en vue et lors des Jeux olympiques. Sur les cartes, mais pas seulement. Tout compte en matière d'accueil dans le secteur de l'hôtellerie-restauration (lire notre Focus p. 22), depuis le sourire au téléphone jusqu'aux tarifs des plats et prestations, en passant par des explications dans une langue étrangère, afin de marquer des points. Pour tous les acteurs, réussir ces jeux ne devra pas se limiter à seulement constater une hausse de chiffre d'affaires mais aussi et surtout à avoir attiré, séduit, et peut-être fidélisé, une nouvelle clientèle, tricolore comme internationale. C'est une évidence : il y aura un avant et un après-JOP Paris 2024. ●

LA PHRASE DU MOIS

« Je demande au gouvernement d'autoriser et d'encadrer le recours aux autoentrepreneurs dans l'hôtellerie-restauration. Alors que 60 000 emplois supplémentaires devront être créés pour faire face au surplus d'activité provoqué par les prochains Jeux olympiques, nous n'avons pas les moyens de nous priver de la force d'appoint que sont les autoentrepreneurs. »

Catherine Quérard, présidente du GHR.



© Betty

SOMMAIRE

ACTUALITÉS

Planète	4
France	6
Régions	12
FOCUS	22

JOP PARIS 2024

Soignez votre accueil !



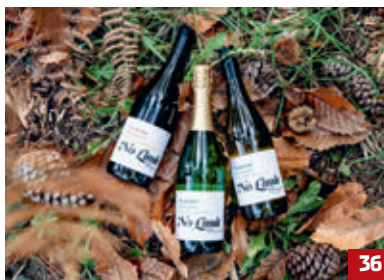
Anaëlle Boizard valorise la pintade version street-food.



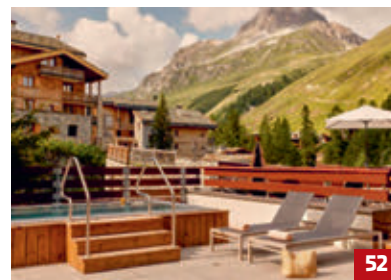
Yannick Alléno est un grand mentor !

MARCHÉS

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



Terre de Vignerons veut être encore plus visible en CHR.



850 postes à pourvoir au Club Med.

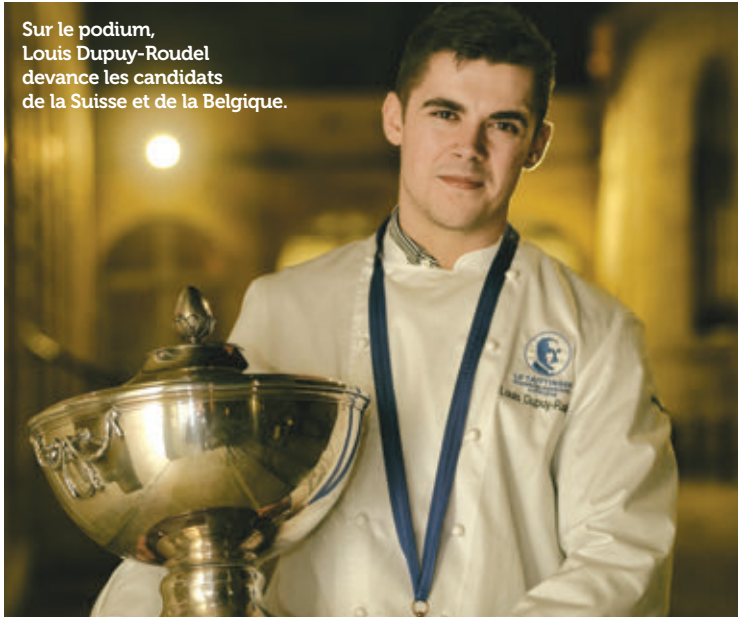
LA FRANCE DES CHEFS	34
FOURNISSEURS	36
DISTRIBUTEURS	42
NOUVEAUTÉS	44
EMPLOI & FORMATION	52
RECETTES DE CHEFS	53
PEOPLE	54

PLANÈTE RESTO

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

© G. Bode

Sur le podium,
Louis Dupuy-Roudel
devance les candidats
de la Suisse et de la Belgique.



1 SUÈDE | STOCKHOLM

Louis Dupuy-Roudel remporte Le Taittinger

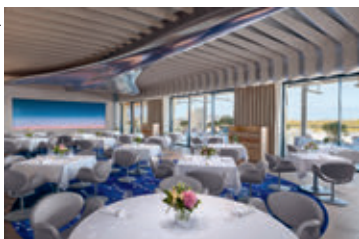
Lauréat pour la Suède de la 56^e édition du Prix international de cuisine d'auteur Le Taittinger (qui devient désormais Le prix Arsnova de cuisine d'auteur), Louis Dupuy-Roudel est natif de Lyon. Il a 26 ans lorsque les opportunités du métier le font voyager jusqu'en Suède. Il suit en effet les pas de Louis Cespèdes, candidat du Taittinger pour la Suède il y a deux ans. Depuis, ce dernier a ouvert son restaurant Persona où Louis Dupuy-Roudel travaille actuellement. Auparavant, il est passé dans plusieurs grandes maisons, notamment chez Paul Bocuse. C'est dans l'un de ces restaurants qu'il a rencontré sa compagne, pâtissière, qui l'a suivi dans l'aventure nordique. Ensemble, ils ambitionnent de créer un jour leur propre établissement.

2 ROYAUME-UNI | LONDRES

Doublement dans les étoiles

Le restaurant Brooklands by Claude Bosi de The Peninsula London s'est vu décerner deux étoiles Michelin, dès sa première année d'existence. Il est placé sous la direction et avec les conseils de Claude Bosi, chef directeur, et de Francesco Dibenedetto, chef de cuisine. Tous deux travaillent en étroite collaboration pour créer des menus en trois, cinq et sept services, qui invitent les convives à un voyage gastronomique à travers les îles britanniques.

© Will Pryce



3 ÉTATS-UNIS | NEW YORK

Silencio traverse l'Atlantique

Après avoir ouvert une deuxième adresse à Paris et un beach bar à Ibiza, Silencio exporte son savoir-faire à New York. Dans un univers minimal et contemporain situé à quelques encablures de Times Square, Remy Savage, nommé meilleur mixologue du monde en 2022, appose sa signature. Avec son équipe, il propose un véritable laboratoire de création avec des cocktails pensés comme autant de traits et de liens entre la France et la Big Apple.

© Pauline Shapiro



Une version new-yorkaise d'un bar emblématique.

MONDE



Le concept de Haute Croissanterie est voué à rayonner dans trois hôtels de la marque.

Sofitel croit dans le croissant

À l’occasion de la Journée internationale du croissant, le 30 janvier, Sofitel a lancé son concept de Haute Croissanterie, centré sur cet emblème gourmand du petit déjeuner français, complètement réinventé par les chefs du monde entier. Cette expérience inédite est vouée à être développée en avant-première dans trois hôtels de la marque : Sofitel Dubai The Obelisk aux Émirats arabes unis, Sofitel Ambassador Seoul Hotel en Corée du Sud, et Sofitel Legend Casco Viejo au Panama. C’est Anne-Cécile Degenne, chef corporate executive chez Sofitel, formée aux quatre coins du monde, qui décline ce concept inédit. Ces derniers mois, elle a accompagné en cuisine les brigades des trois hôtels sélectionnés.

4
5

4 JAPON | TOKYO

Groupe Bernard Loiseau au pays du Soleil-Levant

Il portera le nom de Loiseau de France et devrait recevoir ses premiers clients au printemps-été 2024 au sein de l’Institut Français du Japon (IFJ). Fort du succès de ses dernières ouvertures, le groupe Bernard Loiseau déploie sa ligne de Bistrot Loiseau à Tokyo. Dépendant directement de l’ambassade de France, l’IFJ œuvre au partage de la langue et de la culture française. Ce nouveau bistrot Loiseau se fixe donc pour mission de célébrer la culture culinaire hexagonale au sein de l’IFJ, devenant ainsi « une ambassade des terroirs de France ».



© Jonathan Thévenet

La chef Blanche Loiseau, ici debout au côté de Bérangère Loiseau, P-DG du groupe, se rendra au Japon pour ouvrir Loiseau de France. Son second, Léo Pujol, qu’elle forme depuis un an, deviendra son successeur à Besançon.

■ AMÉRIQUE LATINE

Collaboration entre l’École Ducasse et l’Instituto Gato Dumas



Ce partenariat inaugure la création de deux nouveaux diplômes exclusifs de quatre semaines intensives : « L’art de la pâtisserie française » et « Le meilleur d’Alain Ducasse ».

L’École Ducasse annonce sa collaboration avec l’emblématique Instituto Gato Dumas, un pilier de l’éducation gastronomique en Amérique latine. Fondée en 1998 par Carlos Alberto Gato Dumas et Guillermo Calabrese, l’école s’est imposée comme une institution de premier plan dans l’enseignement culinaire. Avec une forte présence en Argentine et des extensions en Uruguay et en Colombie, l’institut a formé de nombreux professionnels qui se sont distingués tant sur la scène nationale qu’internationale.

5 JAPON | HIROSHIMA

Charles Coulombeau valorise le Made in Japan

La préfecture d’Hiroshima vient d’annoncer sa collaboration avec le chef Charles Coulombeau. Ce dernier s’est engagé à explorer et à célébrer les richesses gastronomiques et culturelles d’Hiroshima, notamment à travers la dégustation de nombreux sakés et de produits locaux d’exception. Accompagné par une équipe composée de chefs étoilés et journalistes passionnés, Charles Coulombeau s’est immergé dans un voyage sensoriel inoubliable, riche en découvertes et en expériences uniques.



TROPHÉE

Anaëlle Boizard valorise la pintade version street-food

Attention talent ! Anaëlle Boizard, 16 ans et benjamine des candidats en lice, vient de se distinguer en remportant la toute première édition du Trophée pintade des jeunes talents, dont le thème était la street-food. Elle s'est imposée avec un « Bento de pintade aux saveurs thaïlandaises » présenté dans un contenant nomade spécialement pensé pour l'occasion. La pintade, vedette de la recette, était travaillée de plusieurs façons : en brochettes, bouillon, et boulettes. Anaëlle Boizard est actuellement en première MHR au lycée professionnel François-Mit-

terrand, à Château-Chinon (58). La jeune candidate, qui a déjà réalisé plusieurs stages dans des restaurants de la région (La Bourgogne et Dr Wine à Dijon, Le Vieux Morvan à Château-Chinon, etc.), préparait la finale depuis plusieurs semaines avec son professeur Mathieu Baudry. Le concours se déroulait le 27 mars à l'école Ferrandi Paris, devant un jury présidé par le chef MOF Guy Legay, et composé de Maeva Destombes, journaliste culinaire, David Kolski, animateur France Bleu Ile-de-France, Benoît Nicolas, MOF et professeur chez Ferrandi Paris, Jean-Charles

Schamberger, directeur des rédactions du Pôle restauration de Zepros, Sandrine Segaud, élève et membre du CIP Pintade, et Jean-Louis Zwick, président du CIP-Pintade.

Ouvert aux jeunes âgés de 16 à 24 ans, futurs cuisiniers, charcutiers, traiteurs, etc. en écoles, en apprentissage et aux personnes suivant une formation de cuisine en candidats libres, le Trophée pintade des jeunes talents avait pour objectif de montrer que cette volaille a toute sa place au cœur de la tendance street-food. « La pintade doit reconquérir la restauration hors domicile ! »,



Guy Legay et Anaëlle Boizard.

déclare plus généralement Jean-Louis Zwick. Selon une étude menée par l'Institut CSA pour le CIP en 2023, 58 % des Français

souhaiteraient voir davantage de plats de pintade sur les cartes des restaurants. ● resto.zepros.fr

CONCOURS

L'Espagne remporte la 3^e édition des Trophées de la glace



De g. à d. : Richard Ginioux, directeur de Ferrandi Paris, Sylvain Bertrand, Régis Marcon, Philippe Bonny, José Carlos Farina Pouso et sa commis Laurine Tournier, Philippe Urraca.

Haut degré de concentration, le 25 mars, à Ferrandi Paris, pour la 3^e édition des Trophées de la glace organisés par La Compagnie des desserts (LCDD), dont la glace est l'ADN depuis plus de quarante ans. Le concours, qui s'ouvrait cette année à l'international, a vu s'affronter 8 candidats, dont 2 Espagnols, qui ont dû réaliser, d'une part, un dessert à l'assiette, d'autre part, une coupe, sur le thème des Saveurs du monde. « L'art de la glace, c'est de confectionner la glace, tenter de retrouver une saveur qui soit juste et gourmande, c'est aussi arriver

à composer un plat ou sublimer un dessert ! », a expliqué Sylvain Bertrand, directeur de LCDD.

Le jury de cette édition 2024, auquel participait Zepros Resto, était placé sous la présidence du chef MOF Philippe Urraca et la présidence d'honneur du chef Régis Marcon. Pour des questions techniques, les glaces étaient réalisées par LCDD à partir de recettes que lui avaient transmises les candidats. Ces derniers devaient, en revanche, fournir tous les autres ingrédients de leurs compositions (coupes et desserts à l'assiette). José Carlos Farina Pouso (Es-

pagne) a remporté la compétition avec sa coupe glacée Marron et son dessert à l'assiette Taco de Alto el Sol con sus Matices. Sur le podium, il devance Luther de Deken (2^e) et Tinh Tran (3^e). « Pour les éditions suivantes, nous souhaitons avoir des candidats des autres pays dans lesquels La Compagnie des desserts est représentée en direct. Nous espérons avoir des Portugais, des Belges, des Suisses, des Britanniques, et, peut-être, des Américains », a commenté Philippe Bonny, président de LCDD. ●

resto.zepros.fr

PROPOSITION DE LOI

Le non-fait-maison ne passera pas

La Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD), le Groupement des hôtelleries & restaurations de France (GHR), et l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) ont exprimé leur satisfaction après le retrait de la proposition de loi visant à imposer la mention « non-fait-maison » sur les cartes, menus, etc., de tous les établissements ayant une activité de restauration. Cette proposition, qui devait être débattue au sein de la commission des Affaires économiques de l'Assemblée nationale, le 20 mars, puis dans l'Hémicycle à partir du 25 mars, a été retirée au profit de l'engagement d'un dialogue constructif entre les parlementaires, le gouver-

nement et les professionnels. Ces derniers proposent notamment la mise en place d'un système d'affichage spécifique, obligatoire et harmonisé, permettant aux clients d'identifier parfaitement les plats faits maison de ceux non faits maison, à partir de produits industriels. « Cette approche positive et transparente garantira une reconnaissance méritée du savoir-faire des professionnels, tout en informant les consommateurs de manière claire et directe. Dans cet esprit, nous continuerons le travail et le dialogue constructif avec les parlementaires et le gouvernement », expliquent-ils. Si aucun calendrier n'est fixé, ce dossier devrait faire partie de l'actualité de l'automne. ●





GOVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

PAYS HÔTE



POUR S'APPROVISIONNER AU MIEUX PENDANT LES JEUX

L'important c'est d'anticiper !

Les Jeux auront un impact sur
vos déplacements. Pour vous
préparer, rendez-vous sur :

anticiperlesjeux.gouv.fr

Flashez-moi pour
accéder au site

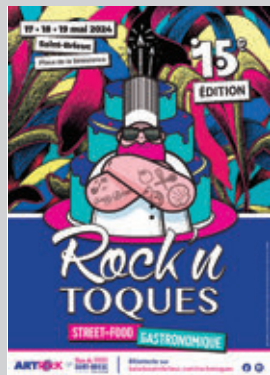


Jeux Olympiques :
26 juil. au 11 août

Jeux Paralympiques :
28 août au 8 sept.

Vite!

STREET-FOOD

15^e édition de Rock'n Toques

En 3 jours de fête et 5 services (du 17 au 19 mai), les chefs du collectif Rock'n Toques proposeront des créations culinaires spéciales ou des classiques réinventés mettant à l'honneur le patrimoine gastronomique de la baie de Saint-Brieuc. Cette année, le collectif est composé de 15 chefs dont 3 étoilés, 7 pâtisseries, 1 artisan crêpier, 1 artisan cidrier et 2 cavistes. Programmation sur www.rockntoques.fr.

resto.zepros.fr

JOP 2024

Horaires des terrasses prolongés

Les terrasses estivales parisiennes pourront accueillir des clients jusqu'à minuit, contre 22 h habituellement, cette année, à l'occasion des Jeux olympiques et paralympiques, et les bars pourront rester ouverts les nuits des cérémonies d'ouverture et de clôture, rapporte l'AFP. « À partir du 1^{er} juillet, les terrasses estivales pourront ouvrir jusqu'à minuit pendant les Jeux », a annoncé sur Instagram la maire PS Anne Hidalgo.

Dîner de gala signé Alain Ducasse

Un dîner de gala orchestré par les équipes du chef Alain Ducasse sera organisé pour une centaine de chefs d'État et personnalités à Paris à la veille de la cérémonie d'ouverture des JO de Paris, rapporte l'AFP. Le traditionnel et prestigieux dîner dit « du président » du Comité international olympique, coorganisé avec la présidence française, se déroulera le 25 juillet sous La Pyramide du Louvre.

CONCOURS

Elfie Derout triomphe au Trophée CDRE

Le vendredi 15 mars a marqué l'apogée de plusieurs mois d'efforts de la part des participants du trophée CDRE 2024 (Club des directeurs de la restauration et d'exploitation). Après l'élaboration de leur dossier et une série d'ateliers en distanciel, les finalistes ont démontré leur expertise au lycée hôtelier Alexandre-Dumas d'Illkirch-Graffenstaden (67). La coordination et l'organisation du trophée ont été assurées par Odile Varéon, et c'est Gilles Perrault, directeur du Novotel Massy Palaiseau, qui a fait l'honneur aux candidats d'être leur parrain cette année.

Le thème de cette édition a été centré sur le sport et les valeurs olympiques. Les candidats ont été mis au défi d'accueillir une fédération sportive nationale en amont de cet événement, pour une durée de quinze jours. Ils ont eu le choix entre 5 villes pour implanter leur hôtel. Les 10 finalistes ont été accompagnés tout au long de leur préparation par leurs professeurs référents.

La soirée de gala, réunissant les partenaires, membres du club et gagnants des précédentes éditions, a permis de révéler le palmarès 2024. Lauréate : Elfie Derout (École Ferrandi Cam-

pus Rennes). Elle devance sur le podium Léa Deguirmandjian (lycée hôtelier Marseille) et Marie Perrin (IAE Chambéry), respectivement 2^e et 3^e. Jules Baudin et Eugénie Bouvier (Institut Lyfe Écully), Coralie Chantalou (lycée François-Rabelais Lyon Dardilly), Tugdual Gautier (lycée de Gascogne Hôtellerie et Tourisme Talence), Mathilde Marchiori (lycée hôtelier Lesdi-

guières Grenoble) et Nino Rogues (lycée Nicolas-Appert Orvault) ont tous été classés 4^{es} ex aequo.

En plus des nombreux lots attribués aux candidats, la lauréate a remporté un visa pour une année d'études aux États-Unis, offert par HRC International, représenté par Matthieu Mioche, Head of Talent Acquisition & School Relations de l'entreprise en France. ●



De g. à d. : Gilles Perrault, parrain de l'édition 2024; Elfie Derout, lauréate du trophée; Noël Lazarini, président national CDRE France.

MICHELIN FRANCE 2024

Fabien Ferré et Jérôme Bancstel au top!

Beaucoup d'émotion et de joie sur la scène du Palais des congrès de Tours (37)! Le Guide Michelin France révélait sa sélection 2024, le 18 mars, au cours d'une cérémonie remplie d'étoiles et de talents culinaires. La Table du Castellet et Le Gabriel-La Réserve Paris rejoignent ainsi le firmament gastronomique mondial en décrochant trois étoiles Michelin. Également, 8 nouveaux restaurants reçoivent deux étoiles (Le Jules Verne, Maison Ruggieri, L'Orangerie, La Maison Benoît Vidal, Sylvestre Wahid-Les Grandes Alpes, Le Mas Les Eydins, Les Ambassadeurs by Christophe Cussac, Roman Kervarrec) et 52 tables sont récompensées d'une première

étoile (dont L'Espadon Ritz, Onor, Géosmine, Hémicycle, Calice, Le Champ des Lunes, Onice, Bacôve, Ar Men Du...). L'étoile verte Michelin, quant à elle, met en lumière les engagements durables de 9 nouveaux établissements confirmant le leadership français en matière de gastronomie écoresponsable. Quatre prix spéciaux et la sélection Passion Dessert ont également été révélés lors de cette cérémonie 2024. Au total, la sélection de restaurants du Guide Michelin 2024 recommande 639 tables étoilées (30 trois étoiles, 75 deux étoiles et 534 une étoile) réparties à travers toute la France. ●

resto.zepros.fr

De g. à d. : Fabien Ferré (La Table du Castellet) et Jérôme Bancstel (Le Gabriel-La Réserve Paris), portés en triomphe par leurs pairs.

RHUM FEST 2024

Un anniversaire à VIF!

Voilà une édition qui fera date! Le plus grand salon européen dédié à la culture rhum fête cette année ses 10 ans d'existence. À cette occasion, 150 marques et distilleries du monde entier seront à nouveau réunies au Parc floral du 4 au 6 mai pour Rhum Fest Paris. Au programme, toujours des dégustations, des rencontres avec les producteurs, des master class, mais aussi plusieurs nouveautés pour marquer cet anniversaire. Avec notamment le grand retour des Rhum Fest Awards ainsi que trois cuvées spéciales 10 ans en séries limitées qui seront disponibles à l'espace VIF (Very Important Friendzone).

Sur une idée du collectionneur de rhums Lucas Gargano, cet espace VIF offrira des avantages et dégustations inédites aux détenteurs du précieux sésame, tels que la possibilité d'entrer sur le



Le salon qui accueillait 70 marques et distilleries en 2014 en compte aujourd'hui plus du double.

salon trente minutes avant l'ouverture, la dégustation de cuvées exceptionnelles choisies par le journaliste et dégustateur Cyril Mald, ou encore un badge VIF qui servira de coupe-file aux food trucks. Seulement 75 billets VIF par jour seront délivrés (à partir de 120€). ●

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

Pour préparer la saison d'été, restez Zen !

- ✓ Simplification des démarches
- ✓ Gain de temps
- ✓ 100% conforme
- ✓ Sérénité

N°1
de l'HACCP
digitalisée



Du 5 avril au 5 mai 2024
6 MOIS OFFERTS*
sur votre abonnement Sondes



←
*Profitez
de l'offre !*



e-pack
HYGIENE

À votre écoute et disponible
partout en France au :
02 29 62 64 40
www.epack-hygiene.fr

Vite!

BOISSONS

Planète Bière tiendra salon avec Bradis

En 2024, le salon Planète Bière se rapproche avec le salon Bradis (Brasser Distiller Solutions) dont les publics professionnels sont liés, afin de créer des synergies autour des problématiques communes aux deux salons. Ces derniers se tiendront donc en même temps (journée pro du lundi 8 avril) et sur le même lieu (Espace Champerret), pour permettre au visitorat de profiter de l'expertise des professionnels présents à Bradis, mais aussi de celle des brasseurs à Planète Bière.

NEWSLETTER

Naissance de Populence Academy

Léa Ben Zimra (La Conciergerie gastronomique) lance une newsletter intitulée Populence Academy. Au sommaire du 1er numéro paru le 14 février, notamment, une interview du comédien et acteur français François Berléand, et, pour les professionnels du secteur CHR, un focus sur le marché des boissons, avec et sans alcool.

RSE

Thierry Marx valorise la restauration durable

Comment offrir une restauration répondant aux enjeux environnementaux ? Tel a été le thème d'une table ronde organisée lors du Salon de l'agriculture à Paris le 27 février sur le stand de Bleu-Blanc-Coeur, en présence du chef Thierry Marx. « *Un bon produit doit être bon pour tous. Il doit avoir un impact social et venir de la juste rémunération de l'agriculteur, mais aussi un impact environnemental et un impact nutritionnel, il faut que tout soit mesurable* », a lancé en préambule le chef étoilé et président confédéral de l'Umih. Dans ces temps de tension, il a défendu le travail des agriculteurs. « *Les agriculteurs veulent vivre de leur travail et réinvestir car ils croient à la transition environnementale (...). En tant que citoyens, nous avons le pouvoir de dire oui à certains produits bons pour la planète. C'est le cas des produits Bleu-Blanc-Coeur (...). Mon travail à moi est de ramener le lien du vivant dans l'assiette* », a résumé le chef qui soutient depuis longtemps cette démarche agricole. Autour de la table, pour soutenir Bleu-Blanc-Coeur, étaient présents plusieurs acteurs de la profession comme Béatrice Gravier,



Lors de la table ronde sur la restauration durable au SIA, de g. à d. : Yves Cebron de Lisle (Transgourmet); Thierry Marx; Audrey Bourrolleau, fondatrice de la ferme pilote Hectar; et Béatrice Gravier (EquipHotel).

directrice du salon EquipHotel, qui explique : « *Notre secteur est central pour la mise en marche des changements qui vont permettre d'améliorer l'alimentation de tous.* »

Idem avec le directeur commercial et de l'offre de Transgourmet, Yves Cebron de Lisle : « *Nous livrons un restaurant sur quatre en France. 84 % de nos producteurs et 70 % de nos achats sont français. Dans le soutien des éleveurs, la logistique et la commercialisation sont très importants, argumente le professionnel. Il faut absolument désstandardiser les achats et revenir aux achats locaux.* » ●

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		
88 Gérardmer	du 3 au 5 avril	Congrès de l'Aflyht
75 Paris	du 6 au 8 avril	Planète Bière à l'Espace Champerret
21 Dijon	7 et 8 avril	Congrès Euro-Toques
75 Paris	7 et 8 avril	Congrès international de l'association JRE-Jeunes Restaurateurs
75 Paris	08 avril	11 ^e édition du Grand Tasting Pro
66 Perpignan	24 et 25 avril	Medfel
75 Paris	du 4 au 6 mai	Rhum Fest Paris au Parc floral
75 Paris	13 et 14 mai	Salon du vrac et du réemploi
22 Saint-Brieuc	du 17 au 19 mai	Rock'n Toques
63 Thiers	18 et 19 mai	Coutellia, Festival international du couteau d'art et de tradition
94 Chevilly-Larue	29 et 30 mai	Salon européen Logistique Froid Innovation (Self) à Rungis
94 Fontenay-sous-Bois et Villejuif	du 29 au 31 mai	Forum Agores
75 Paris	05 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
14 Deauville	14 et 15 octobre	Events Days
93 Villepinte	du 19 au 23 octobre	Sial Paris à Paris Nord Villepinte
75 Paris	du 3 au 7 novembre	EquipHotel 2024
75 Paris	du 4 au 7 novembre	All4Pack Emballage Paris
France	du 4 au 17 novembre	Cheese & Wine Week
75 Paris	06 novembre	Ze Awards de la Restauration collective
69 Lyon	du 23 au 27 janv. 2025	Sirha Lyon
33 Bordeaux	du 23 au 25 nov	Exp'Hotel Bordeaux

Vos salons et événements internationaux		
NL Amsterdam	du 4 au 6 avril	The Amsterdam Coffee Festival
GB Londres	du 11 au 14 avril	The London Coffee Festival
ES Madrid	du 22 au 25 avril	Salón Gourmets
TR Istanbul	du 24 au 27 avril	Ibaktech
DE Berlin	du 11 au 13 novembre	European Coffee Symposium et The Coffee & Hospitality Expo
KE Nairobi	du 20 au 22 novembre	Food & Kitchen Kenya 2024
IT Milan	du 23 au 25 novembre	The Milan Coffee Festival

LES TOQUÉS DE JANZÉ

Evrado De Veiga Moreira et Antonio Timis au top!

Dans l'enceinte de l'école Ferrandi, à Rennes, les élèves ont organisé, mercredi 13 mars, leur 10^e challenge culinaire interécoles Les Toqués de Janzé, mettant en compétition

des duos de cuisiniers et de serveurs. Evrado De Veiga Moreira et Antonio Timis, du lycée François-Rabelais de Dugny (93), remportent le concours. En individuel, Nefis Elattar, du lycée

des Métiers Vauban d'Auxerre (89) décroche le prix du meilleur cuisinier. Et la distinction du meilleur serveur a également été remise à Evrado De Veiga Moreira. ●



© Les Toqués de Janzé



SAUCIER DEPUIS 1984

VOS RECETTES,
NOS SAUCES,
LEUR PLAISIR !



ET DE 2 !
SAVEURS & SAUCES EST DE NOUVEAU
LAURÉAT DU SNACKING D'OR !

Découvrez notre nouvelle saveur,
la **BG SMOKY PEPPER**, une sauce au goût fumé et
poivré avec tout le croquant de l'oignon haché, **so BG !**



IDÉES D'ASSOCIATION :



► **En base** : pour ajouter la signature à votre burger, pour revisiter votre pizza ou pour sublimer votre wrap ou sandwich !



► **En accompagnement** : pour y tremper vos finger food, vos frites, vos légumes grillés, vos pommes de terre rôties...



► **En topping** : pour ajouter la touche à votre tacos, kebab, hot dog, pizza, bruschetta ou tartine !



► **En marinade** : pour ajouter de nouvelles saveurs à votre poulet rôti, votre viande hachée ou vos brochettes de légumes !

Testez-la sans plus attendre !

contact@idhea.fr
ou 03 88 91 77 91

► DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DE NOTRE
GAMME DE POMPES 3L, CONÇUE, FABRIQUÉE
ET CONDITIONNÉE EN FRANCE.



SAVEURSETSAUCES.COM



30 JOURS dans vos REGIONS

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

69 LYON

Mauro Colagreco pose ses valises à Lyon

Le chef italo-argentin, détenteur du titre de meilleur restaurant du monde en 2019, a ouvert sa 1^{re} pizzeria dans le 6^e arrondissement de Lyon fin janvier. Cet établissement nommé Pecora Nera (Mouton Noir) est le 3^e dans l'Hexagone, et peut accueillir 75 couverts dans un espace de 130 m².

69 LYON

Pierre Orsi a enfin un repreneur

Plusieurs mois d'attente ont été nécessaires pour connaître le nom du repreneur du célèbre restaurant de Pierre Orsi. Il s'agit d'Épicure Investissement, un groupe parisien d'hôtellerie et de restauration. Initialement, plusieurs noms avaient circulé, dont celui de McDonald's.

35 RENNES

Pourboire : les Rennais, les plus radins de France !

Il n'y a pas de quoi être fiers... 53,5 % des habitants de Rennes ne laissent jamais un pourboire aux serveurs, selon un sondage réalisé par la plateforme Preply. Ils sont suivis par les Bordelais et les Clermontois... À l'inverse, les plus généreux sont les Niçois et les Strasbourgeois.

59 WASQUEHAL

Nouveau cap chez Traditional World Foods

Traditional World Foods (TWF), leader français de l'importation des produits alimentaires du monde, créé en 1986, réunit 20 marques essentiellement asiatiques. Pour 2024, l'entreprise renforce les équipes des pôles marketing et commercial après l'élargissement du catalogue sur des origines hors d'Asie.



69 | COLLONGES-AU-MONT-D'OR

Un centenaire en grande pompe

Pour son centenaire, le restaurant Paul Bocuse a prévu les choses en grand en 2024. Cela a commencé le 1^{er} février par un « Dîner de légende » au cours duquel de grands chefs français (Olivier Couvin, Gilles Reinhardt, César Troisgros...) se sont réunis en cuisine pour reproduire les plats qui avaient composé le repas du 25 février 1975 à l'Élysée. Une date symbolique, puisqu'elle marquait le

moment où Paul Bocuse recevait la médaille de chevalier de la Légion d'honneur.

Chargé de réaliser l'entrée, il avait créé la célèbre « soupe aux truffes V.G.E. », en l'honneur du président de la République. Une soirée qui a réuni une centaine de personnes autour de ce menu. L'Abbaye de Collonges accueillera également en mai une représentation de la pièce de théâtre *Monsieur Paul*, ainsi qu'une

visite immersive destinée à découvrir les coulisses de l'établissement. Enfin, un livre re-

traçant les cent ans de la famille Bocuse devait sortir en mars chez Bocuse Édition. ●



© Agence Camille Cartier

Françoise Bernachon Bocuse (en noir), fille de Paul Bocuse, a reçu au cours de la soirée la médaille de chevalier de l'ordre national du Rayonnement gastronomique.



33 | PAUILLAC

L'Hôtel des Vignes et des Anges change

En reprenant le vieillissant Hôtel de France et d'Angleterre, idéalement situé sur les quais de Pauillac, face au port de plaisance, Catherine Parinaud n'a pas lésiné sur un chantier de rénovation qui en a fait un Best Western de 44 chambres de grand confort. Autre atout touristique de taille, Le Bistro des Vignes, pour lequel elle a fait appel à Yoann Gérard-Huet, repéré à l'Entre-Deux Verres à Quinsac. Dans un terroir qui ne

compte pas moins de 18 grands crus classés, il était important de conjuguer un répertoire gastronomique fondé sur les meilleurs produits médocains.

Savoir-faire et produits locaux se retrouvent dans l'assiette de cette nouvelle adresse ouverte midi et soir, 7j/7, à l'année. Une table où se rencontrent déjà locaux et touristes de passage à la recherche d'une cuisine goûteuse, servie dans une ambiance conviviale, en salle ou en terrasse. ●



Catherine Parinaud à la tête de ce quatre-étoiles pauillacais.



Yoann Gérard-Huet a signé la carte de cette table du Médoc.



45 | ORLÉANS

Des jeunes de BTS en immersion au Novotel

« L'hôtel est à vous ». C'est l'invitation lancée par le groupe Grape Hospitality au lycée hôtelier de l'Orléanais et à 24 élèves en BTS 1^{re} année Management hôtellerie-restauration. Les 19 et 20 février, ces jeunes ont occupé plusieurs postes au Novotel Orléans. Une quinzaine d'entre eux ont travaillé au restaurant, au service en salle et en cuisine. « Les élèves étaient vraiment aux manettes, nous leur avons laissé prendre des décisions, quitte à ce qu'ils fassent des erreurs, notamment en salle », indique Laurence Caron, DRH de Grape Hospitality. Les jeunes qui ont œuvré à la préparation du menu qu'ils avaient choisi avaient un Bac Pro cuisine. « Mais ils ont découvert le management. Tous se sont bien débrouillés. La journée a été très constructive. » Une

opération similaire est programmée par Grape Hospitality au Novotel du Mans, en avril. ●



© Grape Hospitality

« Le but de cette opération était de faire découvrir nos métiers aux jeunes », indique Laurence Caron, DRH de Grape Hospitality, qui salue la préparation des élèves par leurs enseignants avant cette immersion.

METRO

PROFESSIONAL

TOUT COMMENCE AVEC
UN ÉQUIPEMENT DE QUALITÉ.



1300 ÉQUIPEMENTS SÉLECTIONNÉS
EN EXCLUSIVITÉ POUR LES PROFESSIONNELS DU GOÛT
ET TOUJOURS AU MEILLEUR PRIX

63 CLERMONT-FERRAND

My Beers
pour tous

La franchise My Beers s'est invitée en terre volcanique au plus grand bonheur des Clermontois. Situé dans le quartier de La Pardieu, ce bar avec une partie cave a trouvé en quelques mois sa clientèle avec une carte street-food, des afterworks, des animations et une carte de boissons étoffée avec 10 tirages pression, 400 références de bières et 100 spiritueux.

54 NANCY

Du circuit court
pour le Crous
et le CHRU

Privilégier les produits issus de l'agriculture locale dans la collective, c'est l'objectif de la préfecture de Meurthe-et-Moselle pour les restaurations du Crous de Nancy et du Centre hospitalier régional universitaire. Une expérimentation sera lancée dans les prochaines semaines. Elle fait partie d'une des réponses apportées au monde agricole suite aux différents mouvements de fin janvier.

33 BORDEAUX

La carte des vins
Frida primée

Près de 10 000 cartes de vins identifiées, plus de 1 000 étudiées par un jury d'experts et un palmarès qui a récompensé Frida. Organisé par Terre de Vins, le Trophée du Tour des Cartes 2024 a distingué cet établissement bordelais dans la catégorie « Brasseries, bistrots et restaurants bistrots ». Pour Yoan Gandon, chef sommelier, c'est « l'occasion de valoriser les équipes et leurs choix audacieux en matière de vins ».

33 MÉDOC

Crus Bourgeois
et Maîtres
restaurateurs
partenaires

L'année 2024 voit se concrétiser un partenariat entre l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc et l'Association française des maîtres restaurateurs, unies autour de valeurs partagées. Leur objectif est d'accroître la visibilité de ces vins lors de rencontres gastronomiques et de salons professionnels. Engagées pour une agriculture et une restauration plus durables, ces deux structures vont mener nombre d'actions en commun.



54 | NANCY

Les restos de la place Stan en chantiers

Vague de chantiers version embellissement pour plusieurs établissements nancéiens de la place Stanislas. Le Grand Café Foy a ouvert le bal fin janvier après quinze jours de fermeture, histoire de changer totalement d'ambiance avec une décoration intérieure revue. Nouveauté de taille, la mise en place de tables bistrot afin de proposer une autre typologie de restauration, genre sur le pouce à la mode parisienne. Fin février, c'était au

tour de la brasserie Jean Lamour adjacente de fermer pour cause de travaux qui demeurent secret-défense. Quant à la réouverture, elle était prévue pour la mi-mars. Sur le haut du podium : le Grand Hôtel de la Reine. Son vaste projet de rénovation entre aujourd'hui dans le dur avec, pour objectif final, de créer un hôtel 5 étoiles à Nancy et le restaurant gastronomique qui va avec. Le gros des opérations devrait débiter à l'automne. ●



À l'image de l'Hôtel de la Reine, plusieurs restaurants de la Place Stanislas de Nancy ont engagé de vastes campagnes de travaux.



37 | TOURS

Cuisine Mode d'Emploi(s) : le projet suspendu

Annoncé début 2021 par Thierry Marx et la mairie de Tours, le projet d'une école Cuisine Mode d'Emploi(s) a du plomb dans l'aile. Il était envisagé d'implanter ce centre de formation pour personnes en réinser-

tion dans le quartier défavorisé de Sanitas à Tours. Mais rien de concret n'a jusqu'ici émergé. L'association Cuisine Mode d'Emploi(s) de Thierry Marx évoque dans le quotidien *La Nouvelle République* plusieurs

raisons à ce retard, notamment l'impact financier des crises sanitaire et énergétique et de l'inflation des prix des matières premières. « Le manque de visibilité et les difficultés de financement de nos formations nous contraignent

à suspendre nos projets de développement, dont celui de Tours », indique également l'association. Le maire de Tours, Emmanuel Denis, garde toutefois l'espoir de faire aboutir le projet, avec Thierry Marx ou pas. ●



57 | METZ

Le resto du Centre
Pompidou ouvre en juin

Un restaurant mixant une brasserie franco-nippone et un restaurant gastronomique ! Début juin, le centre Pompidou de Metz ouvrira sa nouvelle offre gastronomique et de restauration. L'établissement s'étendra sur 250 m² en intérieur avec une terrasse de 220 m². Niché au cœur du musée, il offrira deux ambiances. La brasserie proposera le midi de la cuisine française revis-

sitée à la sauce nippone avec des assaisonnements et des techniques japonaises mais avec des produits locaux. Le soir, le restaurant gastronomique prendra le relais avec des menus Omakase. Aux commandes : le chef étoilé Charles Coulombeau. Bien connu en Lorraine, il est le propriétaire de la Maison dans le parc à Nancy et possède d'excellents acquis en cuisine japonaise. ●

© Centre Pompidou Metz



Le centre Pompidou de Metz annonce l'ouverture de son nouveau restaurant, au cœur du musée, pour le 5 juin.



67 | PLOBSHEIM

Graines d'Alsace :
les légumes secs au top

Les 4 agriculteurs de Graines d'Alsace. De g. à d. : Cédric Steinle, Olivier Hiss, Marc Hamm et Sébastien Hiss.

La nouvelle filière légumes secs d'Alsace est née d'une collaboration entre l'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace (IFLA) et 4 agriculteurs installés entre Eschau, Plobsheim et Nordhouse, dont un en agriculture biologique. Créée en 2020, elle a, en 2023, réalisé de beaux scores : 70 hectares en culture pour 80 tonnes récoltées. Graines d'Alsace opère une sélection des légumineuses privilégiant des va-

riétés résistantes aux ravageurs, précoces, présentant une concentration élevée en protéines et offrant de belles qualités gustatives. Favorisant le circuit court, la marque est diffusée en restauration collective. Les collégiens alsaciens sont déjà nombreux à avoir dégusté ces légumes secs qui ont aussi investi les épiceries fines, les grandes surfaces et des établissements renommés tels que La Cheneaudière. ●

© Graines d'Alsace



@AmphoraRestauration

Téléchargez
AMPHOCHEF®



“ 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



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

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

54 | NANCY

Le premier
Thai Hey
de l'Hexagone

Nancy, choisi par l'enseigne Greyhound Café pour mettre sur pied son premier Thai Hey, restaurant thaïlandais dans l'Hexagone. Il vient de prendre possession de ses locaux du côté de la rue des Maréchaux. Présent en Asie, aux Philippines, en Indonésie, à Singapour ou encore à Londres. D'autres devraient ouvrir prochainement en France, notamment en région parisienne.

95 | PONTOISE

L'Or Q'idée
refleurit

La chef Naoëlle d'Hainaut étend son activité. Après le restaurant L'Or Q'idée ouvert à Pontoise en 2017, la gagnante de la saison 4 de Top Chef sur M6 en 2013 et son époux Matthieu d'Hainaut, sommelier, ont créé l'automne dernier la Cave de L'Or Q'idée. Ce bar à vin et tapas présente une carte riche de plus de 400 références.

54 | NANCY

Un «vrai»
japonais
s'installe

Anciens propriétaires du Tokyo à Vandœuvre, Ling Cong et Lin Liping ont décidé de conquérir le centre-ville nancéien en s'installant du côté de la rue Stanislas. Depuis le début du mois de mars, ils ont ouvert le Nagoya, en lieu et place du restaurant Au Papa Guy. Affichant plus de vingt ans au compteur en matière de cuisine japonaise, le couple de gérants entend s'imposer dans ce domaine très concurrentiel sur Nancy.

67 | STRASBOURG

Restrictions
pour les terrasses

Voté le 12 décembre 2023 en conseil municipal, il était jusque-là passé inaperçu. Strasbourg a dévoilé son nouveau plan d'action quant à l'ouverture des terrasses. Leur fermeture était auparavant fixée à 1 h 30, les établissements devront désormais avoir rangé leur mobilier extérieur à 0 h 30. Seuls les bars bénéficiaires d'une dérogation pourront garder l'ancien horaire, et uniquement les vendredis, samedis et veilles de jours fériés. Pierre Ozenne, adjoint à la maire en

charge des espaces publics partagés, justifie cette évolution par la volonté de préserver le sommeil des riverains. Les terrasses peuvent néanmoins ouvrir plus tôt, dès 7 h, lorsqu'elles sont situées hors zone piétonne. En zone piétonne, l'horaire est celui de la fin de dessert, sauf dérogation. Toutes ces terrasses devront être installées «à la parisienne». Enfin, sur les trottoirs, un passage minimal de 1,40 m libre de tout obstacle doit être réservé à la circulation piétonne. ●



Certaines terrasses sont maintenant délimitées par des plots en béton.

35 | RENNES

Yaya ouvrira en juin

L'enseigne de restauration grecque Yaya cartonne à Paris, avec déjà cinq restaurants, et s'attaque maintenant à la province. Pour sa prochaine ouverture, en juin, Yaya a ainsi prévu de s'installer à Rennes, dans la rue de Penhoët, à côté de

la place des Lices et de la rue de la Soif. Un passage stratégique... «En 2021, Mario Piromalli (propriétaire de 20 restaurants McDonald's en Ile-et-Vilaine, NDLR) nous a sollicités pour lancer un concept festif à Rennes. À l'époque, nous souhaitions déjà développer la marque en province, dans des villes jeunes, facilement accessibles depuis Paris. Rennes cohabitait toutes les cases», précisent les dirigeants. Avec plus de 150 places assises, le restaurant devrait contenter de nombreux fêtards. Il leur faudra compter 25 € le midi et 50 € le soir. Comme dans l'ensemble des autres Yaya, la cuisine sera assurée par une équipe 100 % grecque, chapeautée par le chef Juan Arbelaez. ●



Après Paris, l'enseigne grecque se développe en province.

35 | RENNES

Mousse, néo-bistrot
à l'ambiance marine !

Au comptoir de Mousse, la responsable Marion Coquerel et, en salle, Valentin Pereira.

Sur la place Sainte-Anne, Mousse offre un vent de fraîcheur. Dans l'escarcelle du Groupe Birati (Club Citron, Le Montfort, Church, etc.), le bistrot propose un menu marin le midi à 17,50 € ou des plats de la mer - fish'n chips, roll crevettes, burger au saumon, etc. -, et le soir des tapas - huîtres, acras et bols de coquillages. «Nous servons tout de même une viande pour contenter tous les appé-

tits», précise Marion Coquerel, la gérante. Après un an de travaux, le cabinet d'architecture Studio Paulimar a métamorphosé l'ancien café Lazarus, jouant avec le contraste du blanc et du bleu.

À l'intérieur, Mousse peut servir jusqu'à 40 couverts et surtout bénéficie d'une grande terrasse de 90 couverts. Le soir, le restaurant qui ferme à 1 h attire une clientèle volontiers plus festive. ●

29 | QUIMPER

La Maison (vous) est
ouverte

Le restaurant au premier étage, à l'ambiance plus feutrée.

Après vingt-cinq années en hôtellerie-restauration de luxe sur différents continents, l'ex-général manager Pierre-Alexandre le Bihan est revenu sur ses terres ancestrales pour créer son propre projet. Depuis février, bienvenue à La Maison (ancien restaurant Barroco dont il a gardé l'équipe de 10 personnes), aux 3 univers sur 3 niveaux, tous privatisables. Convivial pour partager des mets ou

boire un verre, plus feutrée à l'étage, ou en terrasse au deuxième. À la carte, mezzes, pizzas, salade Thai ou César, côtoient la côte de cochon fermier, le poulet confit à la crème de coco, le riz au lait ou les perles du Japon aux fruits de saison. «J'ai voulu un esprit maison avec une carte contemporaine aux petites touches exotiques, qui sort d'une brasserie franco-française», souligne l'heureux propriétaire. ●

NOUVEAU

à retrouver au rayon traiteur chez

METRO



Nos Pickles

originaux & gourmands,
idéals pour **apporter du pep's**
à vos recettes !

Pickles
Oignon Rouge



Pickles
Chou Rouge



- ✓ À BASE DE LÉGUMES FRAIS
- ✓ CROQUANT CONSERVÉ
- ✓ PRÊT À L'EMPLOI
- ✓ GAIN DE TEMPS



Florette

Votre partenaire
du végétal frais et gourmand
depuis 40 ans !

Partageons la même culture

www.florettefoodservice.fr

63 CLERMONT-FERRAND

Food'Lab
voit grand

Un grand projet s'est installé dans le quartier des Carmes à Clermont-Ferrand. Déjà présent à Grenoble, Nancy, Rennes et Lyon, Food'Lab a ouvert le 19 février un espace de restauration avec 7 enseignes street food, dont Nobi, Black and White Burger, Mama Africa et Nashville Hot Chicken, une salle de 90 places, un bar et 6 bornes de commande.

63 CLERMONT-FERRAND

La Table du Puy
s'installe

Le chef Johan Mouzay et sa compagne Vanessa Candelier passent de la Table du Grand Lac face au lac Léman à Amphion-les-Bains (74) à la Table du Puy à Clermont-Ferrand. À la place du restaurant bistrannique Un Grain de Saveurs, cette nouvelle enseigne affirme des plats gourmands avec des produits frais de saison sourcés en circuits courts.

63 CLERMONT-FERRAND

Victoire Pub
Bistrannique
joue gagnant

Une brasserie pub clermontoise réussit une habile passerelle entre la restauration, le vin et le rugby. Victoire Pub Bistrannique a signé une collaboration avec Château Pépusque, un domaine du Minervois propriété de Christophe Urios, l'entraîneur de l'ASM Clermont Auvergne (à d. sur la photo). Un menu accord mets et vins le 28 février doit être suivi par des dégustations et des événements.

56 | LORIENT

Sources lance
son événementiel

Nicolas Le Tirrand lance Sources Events.

En créant un service d'événementiel signé par son restaurant gastronomique Sources (34 couverts), le chef Ni-

colas Le Tirrand renoue avec ses belles expériences parisiennes, celles des luxueux banquets et fêtes organisés chez Ledoyen (auprès de Yannick Alléno). Installé depuis quatre années face au port de plaisance (l'un des plus beaux sites de la ville), et devenu l'une des meilleures tables, le moment était idéal pour développer « Sources Events ». Projet venu d'un constat qu'il explique : « Le restaurant que l'on a appris est en train de muter, avec de nouveaux codes et attentes. À nous de changer, de rayonner, d'aller chercher les clients en nous faisant connaître de façon différente. Organiser une soirée pour des centaines de personnes, quoi de mieux ! Je suis heureux de (re)faire cela. » ●

35 | SAINT-MALO

Maison Vermer :
une nouvelle histoire

Quentin Durand et Sophie Rolin ont réalisé leur rêve de s'ancrer en Bretagne.

Le Coude à Coude, belle référence malouine en restauration créée par Nicolas Bourdon, cherchait preneur. Le jeune et expérimenté couple Quentin Durand et Sophie Rolin (lui en cuisine, elle en salle) cherchait un lieu : la nouvelle histoire a pris le nom de Maison Vermer (déjà notée 14/20 par Gault&Millau). Tout en gris-bleu, ocre et beige, la décoration reste la même (le restaurant avait été entièrement

refait en 2019), l'ambiance, elle, différenciée. Détendue au déjeuner (27 et 39 € pour 2 ou 3 plats, changée chaque semaine), raffinée au dîner avec un service en 4 plats (59 €, évoluant tous les mois), et le brunch du dimanche au très varié buffet à discrétion (50 € par personne). « Une grande partie de la clientèle nous a suivis. Nous avons réussi à conquérir leurs cœurs », partage Sophie Rolin. ●

75 | PARIS

Ouverture de
The Blossom Arms

Le nouveau pub anglais The Blossom Arms (17^e) est ouvert 7 j/7.

Après Blossom Burgers (Paris 10^e), Alexandre Chapier a inauguré, le 1^{er} mars, The Blossom Arms, au 17, rue Guy Môquet dans le 17^e arrondissement de la capitale. Ce pub anglais moderne propose les codes de service à la française avec une offre de restauration orientée seafood. La carte présente des recettes de fish&chips, de burgers ou de

currys végétariens ainsi que des suggestions du chef. Sans oublier une carte de bières artisanales et des cocktails. « Un endroit où l'on se sent bien, comme dans le vieux Londres », explique-t-on à la communication de l'établissement ouvert 7j/7 avec un service bar de 11 h 30 à 2 h et un service restauration de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30. ●

59 | PONT-À-MARCQ

Bienvenue en Pévèle !

Après Diego Delbecq et sa conjointe Camille Pailleau du Rozo qui ont déménagé sur Marcq-en-Barœul, c'est au tour des frères Emmanuel et Arnaud Cauchy, réputés sur la scène culinaire du Nord, de quitter la capitale des Flandres pour démarrer une nouvelle aventure dans la région du Pévèle. « Nous étions fatigués par les PV donnés entre midi et deux à nos clients garés près du restaurant », explique Arnaud Cauchy coassocié de l'établissement Le Pure monté avec son frère il y a huit ans. Le tandem a trouvé rapidement une opportunité à Pont-à-Marcq : Maison N VI, un ancien bar à vin installé dans une maison bourgeoise totalement rénovée. Les nouveaux propriétaires ont gardé le nom



Les frères Emmanuel et Arnaud Cauchy ont investi les murs de cette maison bourgeoise du Pévèle pour en faire un bar à vin et restaurant.

mais changé la configuration et le décor pour en faire un restaurant raffiné au rez-de-chaussée et un bar à vin à l'étage avec, en bonus, cinq terrasses l'été. Le plat phare du lieu : le welsh soufflé. ●

DÉCOUVREZ LES VINS DISTRIBUÉS PAR FRANCE BOISSONS POUR VOTRE SAISON ESTIVALE



FRANCEBOISSONS



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

67 | BLIENSCHWILLER

Des ingrédients de Fukushima!

Sylvie Grucker (Le Pressoir de Bacchus), aide les producteurs de la région japonaise sinistrée en 2011, Fukushima, en mettant leurs produits à la carte. Malgré des contrôles sanitaires stricts, les agriculteurs locaux subissent toujours l'image qu'a véhiculée la catastrophe, tandis que l'Europe n'a réautorisé les importations qu'en 2023.

67 | STRASBOURG

Les poires de terre à l'honneur

Jean-Michel Obrecht, maraîcher et gérant de Ma Ferme en Ville, met à l'honneur la poire de terre. Il souhaite que ce légume peu connu, avec « le croquant et la granulosité d'une poire verte, sucré, teinté d'un petit goût de fane de carotte », soit reconnu à sa juste valeur et donne même des recettes!

67 | DIEFFENBACH-AU-VAL

Dragon & Chili chez Cyril Lignac

À l'occasion du Nouvel An chinois, la distillerie alsacienne Massenez a dévoilé sa nouvelle liqueur au restaurant Dragon à Paris, lors d'un dîner en accords mets et liqueur. Dragon & Chili, aux notes de piment, de cerise et d'absinthe, est le 4^e volet de la Collection Privée Massenez en édition limitée et numérotée.

35 | RENNES

Monsieur Arthur dans le quartier de la gare

Dans les nouvelles tours Legendre, Monsieur Arthur peut accueillir 110 couverts dans une ambiance chic mais décontractée. Les équipes y servent des crêpes et des galettes et il est possible de se désaltérer au bar à cidre. Une cuisine traditionnelle bretonne donc, mais moderne, assure le gérant, Arthur Mercier.

29 | CARANTEC

Un nouveau projet touristique

Le chef Nicolas Carro et son partenaire Franck Jaclin ont acquis le château de Keromnès, domaine du XIX^e siècle avec un golf attenant, surplombant la rivière Morlaix. L'objectif du site (après de grands travaux): déployer l'offre sur Carantec en couplant hôtel de luxe, gîte d'étape et restaurant.



59 | LILLE

Bye Bye Le Vagabond, bonjour Coup de Main



Le chef Victor Berthe (à gauche) et le sommelier Clément Delécluse, officiant à l'Empreinte, se sont associés pour ouvrir le restaurant-caviste Coup de Main.

Retenez bien ces deux noms : Clément Delécluse, meilleur jeune sommelier de France, et Victor Berthe, chef doté d'un CV de maisons étoilées. Tous les deux se sont rencontrés au restaurant de renom l'Empreinte et ont décidé de monter ensemble leur établissement avant 30 ans. Aujourd'hui, ils reprennent les murs de Vagabond créé par le chef Nicolas Pourcheresse pour fonder un restaurant-caviste du

nom de Coup de Main, et démarrer en avril. Le concept : une cuisine ouverte avec des plats qui mettent en valeur les techniques gastronomiques du chef et les produits comme la viande ou le poisson maturé. Le vin est également au centre de Coup de Main. Au menu : des accords judicieux, des mets travaillés avec le gène des raisins mais aussi une cave de 100 références, ouverte du mardi au dimanche. ●



44 | NANTES

Disco Bol se pose

Disco Bol, cantine antigaspi, végétale et solidaire, est installée depuis septembre dernier dans le quartier nantais prioritaire de Malakoff.

L'association portant le projet est née en 2020 avec le soutien de la Région Pays de la Loire dans l'objectif de « permettre au plus grand nombre de déjeuner à l'extérieur », décrypte Roxane Gautherin, cofondatrice. Elle a d'abord rodé son modèle en itinérance. Disco Bol récupère

après du Secours Populaire fruits et légumes invendus du MIN. Chaque jour, la chef Claire Normand, spécialiste de la cuisine végétale, et des bénévoles préparent un menu unique, au prix de 10 € et réduit de 5 € pour les étudiants, enfants ou porteurs de minima sociaux. Fondé sur la générosité, Disco Bol a déjà bénéficié de nombreux dons de professionnels et cherche une cellule de refroidissement et un lave-vaisselle. ●



Roxane Gautherin (à g.), Claire Normand et l'équipe de Disco Bol préparent 30 à 40 repas chaque jour.



44 | NANTES

La Machine à Crêpes fait dans l'inventif



Julien Barbereau et Julie Monnier peuvent tenir leur crêpe à l'envers.

Crêpier saisonnier durant dix années, Julien Barbereau a imaginé et conçu lors de cette période une machine permettant la consommation nomade des crêpes et galettes. Breveté à l'Inpi, l'outil découpe 6 parts de galettes garnies ou 8 de crêpes et soude les bords pour empêcher le contenu de s'échapper. Le crêpier l'utilise depuis 2015 à la Machine à Crêpes, dans le centre nantais, pour des ventes à majorité à emporter. Il

a créé des recettes de garnitures spécifiques, moins liquides sans être sèches. Autre particularité du lieu : les noms humoristiques des crêpes, certains trouvés par les clients. Salariés du coin, étudiants, familles peuvent déguster une Florence Forestière, une Pomme Cruisée ou encore une Leonardo di Cabillaud. Ouvert à la franchise, Julien Barbereau cherche un partenaire industriel pour la machine et un autre pour les crêpes. ●



49 | SAUMUR

Un coup de jeune pour La Bourse



Le nouveau décor de La Bourse des Gourmets.

À la tête d'un hôtel-restaurant et d'une pizzeria dans le Saumurois, François Escalle a racheté La Bourse, l'emblématique brasserie du centre de Saumur, dont les origines remontent à 1870. Il a entrepris de la transformer en profondeur pour en faire «une brasserie 1900 traditionnelle et un peu chic».

La jauge de La Bourse des Gourmets, le nouveau nom, a été réduite de 20 couverts pour donner plus de cachet au lieu. Le restaurant a été climatisé, la cuisine et les chambres froides refaites. L'offre évolue vers les plats intemporels de la brasserie : pot-au-feu, bœuf bourguignon, blanquette de veau, petit salé aux lentilles... Sans oublier les plateaux de fruits de mer

suite à l'installation d'un banc d'écailleur. Déjà stratégique, l'emplacement de La Bourse des Gourmets le sera encore plus demain avec l'arrivée annoncée d'un casino à proximité. ●



François Escalle.

85 | LA-ROCHE-SUR-YON

Ida, trattoria XXL

Le restaurant italien Ida a ouvert dans le quartier des Halles. Il porte le prénom de la grand-mère de son créateur, Fabrice Colonnello, à la tête de plusieurs établissements en Vendée. Un ancien magasin de 900 m² a été aménagé en une trattoria de 170 places en intérieur plus 120 en terrasse. L'approvisionnement en produits italiens est privilégié.

94 | RUNGIS

Grégory Cohen sur One Place Rungis

Emmanuelle Baboulin, directrice d'Icade, et le chef Grégory Cohen ont signé un bail de 9 années portant sur 1250 m² de l'immeuble Romarin, pour accueillir One Place Rungis, un food hall regroupant 5 nouvelles enseignes de restauration. Le projet se composera de 5 espaces aux ambiances différentes sur les 990 m² du rez-de-chaussée ainsi qu'un espace lounge-club privé et une table de chef sur les 250 m² de l'étage.



1 Paris je t'aime - Office du tourisme et des congrès réalise depuis plusieurs mois un travail d'information remarquable pour permettre à tous les professionnels du tourisme et de l'événementiel d'anticiper au mieux l'organisation de leur activité durant les JOP Paris 2024.

2 Les JOP de Paris 2024 requièrent la contribution de près de 61 800 emplois dans les métiers du tourisme (hôtellerie, accueil, restauration, etc.). Emplois2024.fr, le site dédié opéré par France Travail, est un jobboard actualisé en permanence.

3 En trente minutes, l'utilisateur de la formation mise à disposition par Alliance France Tourisme obtiendra les bases de l'hospitalité à la française.



FOCUS

JOP PARIS 2024

Soignez votre accueil !

**Du 26 juillet
au 11 août (Jeux
olympiques),
puis du 28 août
au 8 septembre
(Jeux
paralympiques),
Paris, ville hôte,
et la France
reçoivent
le monde.
Il est temps
de s'y préparer
et de faire bonne
impression.
Revue
de détails...**

Citius, Altius, Fortius (Plus vite, Plus haut, Plus fort) : la devise des Jeux olympiques s'appliquera aussi aux professionnels de la restauration et de l'hospitalité dans quelques semaines ! À la clé, non pas des médailles, mais la satisfaction d'avoir accompli des performances en termes d'accueil et de service. Bien réussir les Jeux de la XXXIII^e olympiade se mesurera aussi en termes de fidélisation et de clientèles - françaises et étrangères - qui reviendront dans les établissements tricolores.

Plus vite...

...car il y aura foule, en salle, en terrasse, et au bar. Les prévisions de Paris je t'aime - Office du tourisme et des congrès faisaient état au 5 mars de 11,3 M de visi-

teurs pour les Jeux olympiques et de 4 M pour les Jeux paralympiques... Ce ne sera pas une raison pour négliger l'hygiène des cuisines et du personnel, la propreté et le bon fonctionnement des toilettes, ni renoncer à ses vertueux engagements RSE.

Plus haut...

...car bien accueillir commence par disposer du personnel en nombre suffisant et qualifié. Pas simple quand le secteur peine déjà à embaucher en temps normal ! Pas de panique, il existe des applications digitales (recrutement, planning RH, etc.). Le ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités lance également une grande campagne de recrutement « Venez faire les jeux ». Celle-ci valorise 7 secteurs prioritaires, dont la restauration, et met en avant des opportunités uniques d'emploi et de formation,

toutes accessibles sur le site dédié : emplois2024.fr. De son côté, l'Alliance France Tourisme met à disposition gratuitement une formation sous la forme d'un jeu vidéo immersif autour de deux thèmes : l'hospitalité à la française (disponibilité, politesse, ouverture et autres savoir-faire animés par des personnages dans le cadre d'une présentation dynamique pour rappeler comment être l'ambassadeur de la France et marquer les esprits) et les Jeux olympiques 2024 à Paris.

Plus fort...

...enfin, car il faudra accueillir des clientèles variées. Si la flexibilité est de rigueur pour s'adapter aux habitudes de consommation de nos différents hôtes, la pratique de langues étrangères, en particulier de l'anglais, est fortement recommandée. Il va de soi que les cartes et menus seront dis-

ponibles dans plusieurs traductions. Ceux qui sauront renseigner leurs clients sur la façon de se rendre sur les sites olympiques, de se déplacer dans la capitale, ou qui connaîtront quelques anecdotes sur les Jeux olympiques gagneront des points. Et puis, c'est un classique : la technique lâche souvent au moment où l'on en a le plus besoin... Il conviendra donc de vérifier ses TPE, ses systèmes de paiement sans contact, ses outils digitaux, sa signalétique et l'information pour se connecter au Wi-Fi. Enfin, si les retransmissions sur écrans promettent de belles ambiances, il conviendra aussi de ne pas négliger les clients qui ne s'intéressent pas aux Jeux. Bref, s'il est un mot à garder à l'esprit, c'est celui de l'anticipation. Comme les sportifs, il convient de se préparer et de s'entraîner ! ●



2



3

FOCUS ALLIANCE FRANCE TOURISME

Une plateforme d'aide à l'accueil

Elle a officiellement été lancée le 5 mars sur les Champs-Élysées par Alliance France Tourisme, réseau qui rassemble une vingtaine d'entreprises du tourisme comme Accor ou les Galeries Lafayette (130 Md€ de chiffre d'affaires et plus d'un million d'emplois). Elle, c'est la nouvelle formation immersive et ludique d'aide à l'accueil des touristes durant les Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024.



Le 5 mars aux Galeries-Lafayette. De g. à d. : Alexandre Ibanez, P-DG de VR Connection; Dominique Marcel, président d'Alliance France Tourisme; Philippe Houzé, président du Groupe Galeries Lafayette; Patrick Mendes, DG Europe et Afrique du Nord du groupe Accor.

Deux modules de quinze minutes

Dédiée à tous les professionnels, accessible gratuitement via un QR Code, elle a pour vocation d'aider les millions de touristes qui arriveront à Paris en juillet. « La mémoire, la trace que vont laisser ces Jeux olympiques influenceront pendant pas mal d'années l'attractivité et l'image de la France. On ne peut pas se rater et on ne se ratera pas », lance Dominique Marcel, directeur Alliance France

Tourisme. La formation est conçue autour de 2 thèmes : l'hospitalité et les Jeux olympiques Paris 2024.

Dans les 2 modules, de quinze minutes chacun, une partie théorique et une mise en application des savoirs sous forme de jeu interactif sont proposées. Dans le premier volet sont rappelées les bases de l'hospitalité à la française. Dans le second, on retrouve une cartographie de Paris avec les différents sites des Jeux et des compétitions avec des infor-

mations pratiques. L'application peut être utilisée par 5 millions de personnes chaque mois. Elle a été conçue par VR Connection, un collectif français d'une centaine d'entreprises dédié à la production de contenus immersifs, à la tête notamment du jeu de réalité virtuelle mis en place à Notre-Dame de Paris. « Nous avons des objectifs communs avec Alliance France Tourisme comme faire briller la France à l'international », a déclaré, quant à lui, Alexandre Ibanez, P-DG de VR Connection. ●

FOCUS INDÉPENDANT

Coolangatta dans les starting-blocks

Pas de bouleversements, pour faire face à la course d'endurance que seront les JO, le groupe parisien Coolangatta a décidé de s'appuyer sur ses fondamentaux. L'entité qui décline une dizaine d'établissements, allant du bar à la cantine healthy, en passant par le restaurant festif ou l'adresse bistrotonique, a fait du sens de l'accueil sa marque de fabrique. « Bienveillance, sourire et énergie ! Nous préférons qu'une personne ait le sourire plutôt qu'elle

sache porter deux assiettes. Nous avons aussi la chance d'avoir des équipes jeunes rompues à l'anglais », explique sa dirigeante Peggy Gasté tout en reconnaissant qu'il faudra certainement pas mal d'extras... sans forcément le temps nécessaire pour les former.

Le digital est l'autre gros atout du groupe : QR Code permettant de consulter la carte ou de payer, sites traduits en anglais devraient faciliter l'accueil des clients. L'évé-

nement s'annonce une véritable épreuve de flexibilité, en matière d'horaire notamment. « La grande question est de savoir comment faire venir notre staff. Si nous devons nous adapter pour réceptionner les marchandises la nuit, comment leur permettre de rentrer chez eux et de se reposer correctement ? Ceci afin d'offrir un service parfait aux touristes », s'inquiète Peggy Gasté qui entend être au rendez-vous de « ce moment historique ». ●

“Les JO seront un moment exigeant, mais formidable pour tous ceux qui travailleront. Nos collaborateurs vont vivre un moment historique avec les clients. L'esprit, c'est : on se serre les coudes et on y va !”

Peggy Gasté, dirigeante.



© Coolangatta Group

LA FRÉQUENTATION ATTENDUE...

Jeux olympiques, **11,3 millions** de visiteurs :

- Soit **1,5 M** (13,3 %) d'internationaux (Royaume-Uni, États-Unis, Allemagne, Pays-Bas, Belgique), **5,3 M** (46,9 %) de Franciliens, **4,5 M** (39,8 %) de Français hors Ile-de-France.

- Dont **2,3 M** avec billets (dépense double d'un touriste normal), **9 M** sans billet (pouvoir d'achat plus limité).

Jeux paralympiques, **4 millions** de visiteurs :

- Soit **400 000** (10 %) internationaux, **2,1 M** (52,5 %) de Franciliens, **1,5 M** (37,5 %) de Français hors Ile-de-France.

- Dont **1 M** avec billets, **2,9 M** sans billet.

Source : Paris Je t'aime - 5 mars 2024

COMMERCIALE

Snack & Fast 24

Chaînes & Groupes 26

Indépendants 28

Bars & Bistrots 30

COLLECTIVE

Gestion directe 31

SRC 32

FOURNISSEURS

Boissons 36

Produits 38

Équipements & Services 40

Tous les métiers de la restauration

Vite !

DISTINCTION

Nicolas Papageorgopoulos Figure Snacking de l'année 2024

À l'occasion des Grands Prix du Snacking qui se déroulaient sur le salon Sandwich and Snack Show (Paris), Nicolas Papageorgopoulos, président du réseau Pomme de Pain, a reçu le trophée de Figure Snacking de l'année 2024. Il est élu parmi 10 personnalités du monde de la restauration rapide, par ses pairs et le grand public via le site www.snacking.fr. L'enseigne compte 108 restaurants en France pour un CA de 40 M€ et ambitionne de doubler le nombre de points de vente à horizon 2027.



© Nicolas Ravelli

SNACK & FAST

DÉVELOPPEMENT

Delineo a le vent en poupe

Le cap des 300 points de vente a été passé en 2023 ! La Croissanterie, l'enseigne phare du groupe Delineo, a compté 13 ouvertures au cours de l'année. Maison Pradier et Roberta Caffè ont lancé respectivement 4 et 2 points de vente dans des lieux stratégiques, dont le terminal 2F de Roissy/Charles-de-Gaulle ou encore à la gare Saint-Lazare. 2023 a aussi été celle de l'ouverture à de nouveaux pays pour le groupe avec la signature d'un premier contrat de master franchise en Arabie Saoudite avec Al-Othaim, acteur majeur du retail. Le plan d'ouvertures prévoit 35 points de vente. Ce développement se traduit par une hausse de 11% de CA en 2023 atteignant

les 160 M€. Il s'appuie sur un travail de fond réalisé depuis deux ans par les équipes du groupe pour dynamiser chacune des enseignes : La Croissanterie déploie progressivement son nouveau concept, Lunch Grill devient Chaud Devant, véritable prolongement de La Croissanterie, Maison Pradier se développe rapidement en travel retail, enfin Roberta Caffè s'installe à la fois en travel retail et en centre-ville avec une offre italienne moderne.

Trente-deux ouvertures

Le groupe Delineo aborde 2024 avec sérénité et des ambitions confirmées : 32 ouvertures sont d'ores et déjà programmées pour les 3 enseignes. Ainsi, La Crois-



Après une ouverture en franchise remarquée en centre-ville de Bordeaux avec Roberta Caffè, l'année 2024 verra le déploiement de nouveaux points de vente en centres-villes, notamment à Paris.

santerie étendra son réseau de 16 points de vente. Maison Pradier lancera 12 adresses et Roberta accueillera 4 unités. « Nous sommes en très bonne position

pour accélérer encore le déploiement de nos enseignes en France et à l'international », commente Franck Malinowski, P-DG du groupe Delineo. ●

STREET FOOD

Impact Berliner Kebap veut doubler la mise



Fort d'une première adresse parisienne, située 119, rue du Chemin-Vert (11^e), Mahdi Abid, maître kebabier, envisage l'ouverture d'un deuxième restaurant Impact Berliner Kebap plus grand, courant 2024, pour offrir à ses clients quelques places assises et une expérience encore plus immersive. Chaque jour, Mahdi Abid et son équipe sélectionnent des produits frais à Rungis pour proposer un kebab de

qualité, fait maison. En plus du traditionnel Döner à la viande, chez Impact, le client a le choix entre plusieurs options : Döner, Dürum (galette) ou bowl berliner, halloumi (un fromage chypriote grillé) ou végan, le tout accompagné de frites maison dans des formules à 12 et 13 €, boisson comprise. Impact Berliner Kebap se consomme sur place, à emporter, en livraison via les plateformes Deliveroo et Uber Eats. ●

PIZZA

Basilic & Co intègre Inpulse

En intégrant la plateforme de gestion de l'approvisionnement dédiée aux chaînes de restauration Inpulse, Basilic & Co confirme son engagement dans sa stratégie d'amélioration continue et de rentabilité pour ses franchisés. Le déploiement d'Inpulse a débuté en août dernier dans des restaurants pilotes, accompagnés par leurs customer success managers pour le paramétrage de la solution. Les premiers franchisés ont rejoint l'aventure fin octobre, bénéficiant d'une formation complète assurée par Inpulse, adaptée à leurs plannings de signature. L'interface offre une vi-

sibilité accrue sur l'évolution du CA quotidien, la gestion des achats et des stocks, ainsi que des analyses précises du coût des matières et du taux de pertes. Grâce à l'intelligence artificielle intégrée, les franchisés reçoivent des recommandations utiles, simplifiant ainsi leurs prises de décision. « Se structurer avec un outil de commandes performant, c'est le nerf de la guerre. Ce qui nous a guidés dans notre choix, c'est la volonté de gommer les tâches à faible valeur ajoutée pour permettre aux équipes de se concentrer sur l'expérience client », explique Fabrice Fruoco, directeur général de Basilic & Co. ●



En analysant les pertes avec la plateforme Inpulse, Basilic & Co contribue à limiter le gaspillage alimentaire.





NOUVEAU!
Collection **TROPIC**



Une collection complète en grès émaillé avec email réactif, pour apporter une touche de singularité à votre table. À découvrir sur **chomette.com**



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

Téléchargez l'app RéAPPro et gagnez du temps



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

RESTAURATION À THÈME

L'italien Cigierre met l'accent sur la France

Pour l'édition 2024 de Franchise Expo Paris (du 16 au 18 mars), Cigierre a mis les bouchées doubles. Le groupe italien de restauration (America Graffiti, Wiener Haus, Shi's, Smashie, Pizzikotto) y exposait avec Old Wild West (OWW) son concept de burger steakhouse inspiré des saloons américains, implanté en France depuis 2016, mais également, grande première, avec Pizzikotto que le groupe entend déployer dans l'Hexagone. Cette marque (36 unités en Italie principalement

dans le nord du pays) décline une carte qui se veut un voyage au cœur des spécialités transalpines. « Avec Pizzikotto, notre ambition est d'incarner en France la première chaîne de restauration italienne vraiment italienne avec un haut niveau de réalisation, que ce soit au niveau des pâtes ou des pizzas », résume Pierre Toutel, country manager France pour Cigierre.

Doubler le parc d'ici à 2027

Le concept, qui sera le 2^e du groupe dans l'Hexagone, cible les

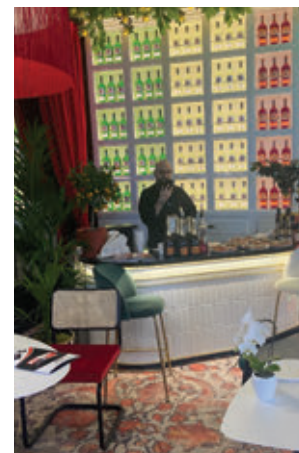
mêmes emplacements qu'OWW, à savoir les centres commerciaux, zones de loisirs ou de chalandise et un même ticket moyen autour des 23-24 €.

Une 1^{re} ouverture en succursale est programmée en juillet dans le centre commercial Vélizy 2 (78), une 2^e en joint-venture majoritaire verra le jour début 2025 dans le vaste centre de Plan-de-Campagne (13) suivie d'une 1^{re} franchise avec le partenaire OWW du Mans (72) à la fin du 1^{er} trimestre 2025. « Ce lancement ouvre bien sûr la voie à la multifranchise »,



Pierre Toutel, country manager France pour Cigierre.

glisse Pierre Toutel. Car le groupe ne ralentit pas pour autant ses ambitions pour OWW. La chaîne affiche 260 restaurants dans le monde, 19 sont en France dont une seule franchise, l'objectif est d'y doubler le parc d'ici à 2027 à raison de 3 à 5 ouvertures par an.



Cigierre a présenté son concept Pizzikotto pour la première fois en France lors de Franchise Expo.

Pour soutenir ce développement, le groupe a travaillé sa plateforme digitale, accentué la partie événementielle/festive de ses lieux, étoffé sa carte de cocktails et lancé un pôle de formation en France avec un important volet digital. ●

HÔTELLERIE

Eklo inaugure son flagship parisien

Et de onze ! Le groupe fondé par Emmanuel Petit (ex-Accor) pour « bousculer les codes de l'hôtellerie économique », Eklo, a fait des petits. Il y a quelques semaines, l'enseigne inaugurerait son premier établissement parisien à la Porte de Versailles, le plus gros du groupe avec 304 chambres et 750 lits et une prévision de CA de 10 M€ HT. « Cet établissement n'est pas qu'un hôtel. Nous souhaitons en faire un vrai lieu de vie », annonce Emmanuel Petit.

Son propre concept de restauration

Pour cela, Eklo mise sur sa propre marque de restauration baptisée French Kiss, inaugurée dans l'établissement Eklo de Montpellier depuis novembre dernier. Cette offre de food & beverage & entertainment, qui contribue à hauteur de 35 % du CA de l'hôtel parisien, dont l'identité visuelle s'appuie sur des codes graphiques jeunes et épurés avec des lettres et un cœur rouge, mise sur des produits locaux, de saison et en circuit court. Peu à peu, French Kiss sera dupliquée dans d'autres Eklo comme bien-



Le fondateur d'Eklo, Emmanuel Petit. Pour l'heure, en prévision des JO de Paris 2024, 75 % des chambres sont déjà réservées chez Eklo Porte de Versailles.

tôt à Bordeaux, à l'occasion de l'agrandissement du site, ou à Toulouse.

Enseigne fondée « sur des valeurs de convivialité, de qualité et de partage », selon les mots d'Emmanuel Petit, Eklo a l'objectif de se développer avec une dizaine d'ouvertures d'ici à 2028, grâce notamment à une levée de fonds de 35 M€ réalisée en 2023, et à un total de 40 établissements d'ici à dix ans. Les prochaines ouvertures sont prévues à Nantes et à Marseille pour Eklo, qui est propriétaire des murs de tous les hôtels excepté celui de Paris. ●

STRATÉGIE

Del Arte rénove son parc

Le 16 janvier a ouvert un nouveau restaurant Del Arte de 450 m² dans la zone commerciale périurbaine de Libourne (33), le premier dans la région. Une ouverture en franchise qui « s'inscrit dans la stratégie de continuité de l'enseigne », explique Sandrine Brohan, directrice marketing. L'an dernier, l'enseigne a révélé à Joué-lès-Tours (37) son tout nouveau concept dédié à « combler les nouvelles attentes des consommateurs ». Au menu, trois espaces distincts : « Ristorante », la salle de restaurant ; « Aperitivo », un espace convivial adapté à l'afterwork avec retransmission de matchs, organisation de soirées thématiques, offre de boissons et tapas à partager ; et un dernier espace dédié à la vente à emporter avec parcours digitalisé.

Une rénovation gagnante

« Grâce à ce nouvel aménagement, le ticket moyen du restaurant de Joué-lès-Tours a été rapidement supérieur de 10 % par rapport à la moyenne du réseau », argumente Sandrine Brohan. « Le secteur de la restauration doit plus que jamais se réinventer pour faire

face à l'évolution des modes de consommation et des attentes de nos clients. Nous avons un véritable enjeu à proposer une expérience nouvelle, des offres différenciées, accessibles et qualitatives et de forts niveaux de service », résume, quant à lui, Philippe Jean, directeur général de Del Arte. Aujourd'hui, l'enseigne compte 205 restaurants dans 190 villes dont 90 % en franchise et 10 % en succursales. Objectif : trans-

former tous les restaurants du parc pour coller au nouveau concept. Après Dorlisheim en février, Albi doit ouvrir en avril. Selon la directrice marketing, tous les restaurants en succursale devraient être transformés d'ici à deux ou trois ans.

Côté développement, l'enseigne mise sur cinq à six ouvertures annuelles, principalement en franchise, en périphérie des villes, grandes et moyennes. ●



Nicolas Lavie-Cambot est à la tête du nouveau restaurant Del Arte de Libourne qui dispose de 120 places assises pour la partie restaurant et d'une quarantaine dans l'espace Aperitivo.



Exclusivement pour les restaurateurs.



Chacune des 33 recettes proposées bénéficie d'un foisonnement spécifique afin de garantir onctuosité, bonne tenue et longueur en bouche. De quoi simplifier votre mise en place et satisfaire vos convives.



Pour en savoir plus

Sysco
Au cœur de
l'alimentation
et du service

La Laitière® marque utilisée sous licence par Frontal International Ltd., et enregistrée par Société des Produits Nestlé S.A. Vevey, Suisse.

FONDATION

Année de célébrations pour Royaumont

Première fondation en France dédiée à la culture, Royaumont est reconnue d'utilité publique, au service de l'intérêt général depuis soixante ans. Constituée en 1964 par Henry et Isabel Gouin, elle s'attache en effet depuis ses débuts à explorer de nombreux domaines artistiques (musique, chant, danse...) et contribue à faire découvrir des œuvres oubliées. Elle a aussi investi le champ des sciences humaines afin d'établir un dialogue entre les arts et la science. Un 60^e anniversaire qu'elle a déjà commencé à célébrer et qui se poursuit en proposant tout au long de l'année un programme de rendez-vous cul-

turels d'exception, sur site et hors site. L'abbaye de Royaumont, joyau de l'art gothique édifié par Saint-Louis à une trentaine de kilomètres au nord de Paris (Asnières-sur-Oise, 95), accueille ainsi plusieurs événements, tels, les 1^{er} et 2 juin, un week-end de festivités entre les murs et les jardins de l'abbaye, et, du 7 septembre au 6 octobre, le Festival de Royaumont. L'occasion pour la clientèle individuelle, comme celle des entreprises (Royaumont accueille notamment des séminaires en semaine), de (re)découvrir le lieu. L'hôtellerie-restauration est bien sûr une composante importante dans l'attractivité du site. L'équipe

de la Fondation ouvre chaque week-end le restaurant la Table de Royaumont aux gastronomes. Inspiré par la ronde des saisons dans le potager-jardin de l'abbaye, Patrick Derisbourg propose ses créations, telles que son Dos de colin aux agrumes, sa Crème brûlée surmontée d'une chantilly pistache ou sa Mousse au chocolat...

Baptisé Le choix du chef, le menu unique (42,50 €), servi le samedi soir et le dimanche midi, s'inscrit dans la tradition culinaire française, dans un esprit d'ouverture et de créativité. Enfin, un brunch mensuel est désormais lancé depuis Pâques (52,50 €). ●

resto.zepros.fr



Le chef Patrick Derisbourg et son équipe lancent désormais des brunchs mensuels à La Table de Royaumont.

ÉVÉNEMENTIEL

Mapièce collabore avec des chefs lyonnais



Ici en plein travail pour Mapièce, Antonello Cabras dit chef Lello.

Partant du constat d'une « pénurie d'offres de lieux événementiels où l'on se sent bien, où l'on est bien accueilli, où l'on mange bien », Céline Paravy-Atlan, diplômée de l'Institut Vatel ayant fait carrière dans la communication, a créé il y a quelques années le concept Mapièce, des maisons d'hôtes pour entreprises (1 M€ de CA annuel). Conçu autour de la notion de maison pour « le côté cocooning, l'accueil, l'hospitalité », Mapièce

mise sur une proposition de restauration de qualité. « Je voulais une nouvelle offre et j'adore bien manger, explique Céline Paravy-Atlan. Quand on travaille, on a besoin d'une pause de convivialité. » Pour ce faire, Mapièce (450 événements en moyenne chaque année) s'appuie sur un solide réseau de chefs lyonnais. Parmi les collaborations, on retrouve Jean-François Têtedoie du Café Terroir, fils de Christian, Floriant Remont du Bistrot du

Potager, Tabata Mey ou encore Antonello Cabras dit chef Lello. Ils interviennent dans les huit lieux privatisés par Mapièce lors de séminaires d'entreprise, dont deux sont des appartements que l'on trouve dans le centre du vieux Lyon et détenus en propriété par Mapièce.

Parmi les autres lieux exploités par la société, le dernier en date, une ancienne bâtisse, est situé au cœur des vignes dans le Beaujolais. Selon les demandes du client,

d'après des tarifs allant de 40 € à 250 € HT par personne, Mapièce et le chef créent des menus sur mesure. Objectif : faire naître une expérience de restauration. « Nous ne sommes pas qu'un lieu de réunion. Nous proposons une expérience à nos clients. Parfois, le chef peut lui-même prendre la parole pour parler de son repas. »

À chaque événement, le chef se rend sur place avec sa brigade et ses équipements devenant un véritable restaurant itinérant. ●

OUVERTURE

Jacques s'installe à Balma

Le groupe toulousain AllForYou poursuit son développement avec un nouveau concept en périphérie toulousaine, Jacques, la brasserie-pub à la française. Inspirée des bouillons français et des pubs anglais, la brasserie Jacques propose des plats authentiques traditionnels de la gastronomie française 100 % faits maison à des prix accessibles, et mise sur les produits en circuit court provenant des

producteurs locaux (Maison Samaran pour le canard et la volaille, Maison Garcia pour la saucisse, Maison Bousquet pour la viande, Maison Mericq pour le poisson). Parmi les plats signatures, le cassoulet, le bœuf bourguignon, la blanquette de veau, les poireaux vinaigrette en entrée et la profiterole en dessert. Déjà fort de six lieux dans le centre-ville de Toulouse - dont la Compagnie Française, L'Envol ou Ma Biche sur le

Toit -, le groupe AllForYou, dirigé par Arnaud Chérubin, Philippe Lacassagne, François-Louis Lapreyre et Fabien Mast, a racheté en septembre dernier les trois restaurants de la chaîne Courtepaille situés à Balma, Fenouillet et Blagnac.

Ces établissements ont changé d'identité et de concept, donnant naissance à trois brasseries-pubs à la française baptisées Jacques, dont la première a reçu ses pre-

miers clients à Fenouillet début décembre 2023. Jacques trouve déjà sa clientèle. À Fenouillet, il accueille tous les jours entre 200 et 300 clients. À Balma, dès le premier samedi d'ouverture, ce sont près de 400 personnes qui sont venues découvrir le lieu. Prochaine étape : création d'une troisième enseigne à Blagnac, prévue courant avril 2024. Ouvert 7 j/7 midi et soir. Formules à partir de 16 €. ●



Dès le premier samedi d'ouverture, ce sont près de 400 clients qui sont venus découvrir le lieu.

RELOOKING

Retour aux fondamentaux pour le Zo

C'est à quelques encablures du ministère de l'Intérieur, au 13, rue Montalivet dans le 8^e arrondissement de la capitale, que Micaël Memmi, ex-cadre de la finance à New York, installe il y a plus de vingt ans son premier établissement. Il raconte : « Ouvrir un restaurant était un rêve d'enfant. C'est avec mon associé, un ami d'enfance, que je l'ai réalisé à la fin des années 1990. »

Baptisé le Zo en référence à un restaurant new-yorkais que le jeune homme fréquentait et qui s'appelait Zoo, l'établissement est immédiatement conçu autour des cuisines européennes et japonaises. « À Paris, à cette époque, il y avait peu de restaurants japonais de qualité », argumente Micaël Memmi qui a mis un an à trouver le lieu. Dès le départ, un chef français s'occupe de la carte européenne et un chef japonais est dédié à la carte nip-

pone. Petit à petit, les deux origines se mélangent et la carte devient plus « fusion ».

Nouvelle déco, nouveau chef

Cette année, le restaurant fait peau neuve et se modernise.



Micaël Memmi,
fondateur du Zo à Paris.

© CSM

Tant dans la décoration que dans la cuisine. Exit le tableau géant représentant un éléphant à l'entrée. « J'ai envie que tout le monde s'approprie le lieu, qu'il soit plus épuré, plus neutre », explique le patron. En cuisine, Thibaut Moine, qui travaille au Zo depuis quatorze ans (il a commencé derrière le bar), prend les rênes du restaurant au côté de Maître Yue, le chef expert en sushi. Et ce avec une volonté de retour à une cuisine française classique.

On retrouve donc à la carte un bœuf bourguignon et d'autres recettes de grand-mère. Ce chantier sera le dernier en matière de restauration pour Micaël Memmi, en outre fondateur du néo-bistrot italien Epoca avec Denny Imbroisi mais aussi du Duras ou encore du Malro. Ce dernier a pour projet de se lancer dans la vente d'oliviers méditerranéens. ●

CARTE DES VINS

Maison Pic récompensée



© CSM

Les lauréats des prix des meilleures cartes des vins en restauration de Star Wine List entourent Dominique Peretti (2^e en partant de la droite).

Organisée pour la première fois à l'occasion du salon Wine Paris & Vinexpo Paris, à Paris-Porte de Versailles en février, la remise du prix Star Wine List dédié aux meilleures cartes des vins en restauration a particulièrement récompensé Maison Pic, l'établissement dirigé par la chef Anne-Sophie Pic.

Assistant chef sommelier pour le groupe, Dominique Peretti était présent pour récupérer les qua-

tre prix décernés à la maison : celui de la meilleure liste dans l'ensemble, celui de la carte des vins de plus de 600 références, celui de la meilleure carte des vins d'Autriche, et, enfin, celui de la meilleure carte des vins du Rhône. « En tant que membre du jury, j'ai été impressionné par le grand nombre et la variété des cartes de vins en France », s'est enthousiasmé Jérémy Cukierman, Master of Wine français. ●

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 - rh@ldc.fr

Vite!

TRADITION

Café Philippe du micro au bistrot



Musicien, chanteur et comédien, Philippe Bourgogne s'offre un nouveau rôle en remettant au goût du jour l'âme des bistrots parisiens. Proche du Carreau du Temple à Paris (3^e), il a créé Café Philippe dans une ambiance vintage pop-rock avec une cuisine maison, un plat du jour à 14 € et une habile carte des boissons.

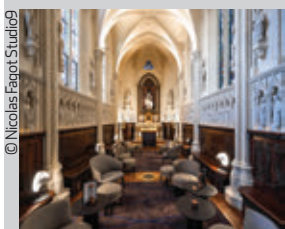
PORTO

Une identité distinctive au Bar Long

Directeur de la Sommellerie du Royal Monceau - Raffles Paris, Gabriele Del Carlo a concocté une luxueuse collection de portos au Bar Long. Ce dernier proposera une vitrine de portos provenant de trois grandes maisons : Fonseca, Quinta do Noval et Taylor's, offrant des styles différents allant des tawny oxydatifs aux vintages riches en concentration de fruits et en gourmandise. Les prix débuts à 4 € pour 5 cl de Taylor's 20 ans et atteignent 190 € pour un 5 cl de la légendaire Quinta do Noval Nacional.

SPEAKEASY

Chapelle de rhum



Le Domaine Reine Margot Paris Issy - Mgallery Collection, aux portes de Paris, dans un lieu classé, dévoile un bar atypique. Dans une chapelle désacralisée, le Monastic bar propose quelque 400 rhums de plus de 35 provenances et issus de distilleries souvent familiales. Seulement une quinzaine de places assises pour méditer sur ces superbes eaux-de-vie...

BAR À BIÈRE

Ô Lieu de a trouvé sa place

En développant habilement une offre de bar à vin et à bière, tapas et pizzas, Ô Lieu de s'impose comme une adresse incontournable à Paris (11^e). Avec la volonté de créer une ambiance conviviale et de fédérer la clientèle, les deux propriétaires Guillaume Mautaint et Thibault Blanquart ont fait le choix d'un décor original et baroque avec une capacité de 100 personnes. Sur des murs en pierre avec de hauts tabourets et des tonneaux, plusieurs salles indépendantes et privatisables et une mezzanine sur 200 m² disposent de leur propre système de son. Ce véritable lieu de vie, ouvert du lundi au samedi à partir de 18 h, se démarque par une carte de bois-



Un décor original et baroque.

sons parmi les moins chères du quartier République. Très prisé, le happy hour de 18 à 20 h donne l'opportunité de savourer une pinte de bière à seulement 4 € et

des cocktails à 6 €. Ce parti pris assumé d'un ticket raisonnable a participé à la captation et à la fidélisation d'une clientèle variée. Côté vins, une sélection finement

sourcée décline 58 références de petits producteurs en rouges, blancs, rosés et fines bulles à partir de 4,50 € le verre et 25 € la bouteille.

Une bonne partie de la clientèle vient toutefois pour une remarquable offre de 8 pressions à partir de 7 € la pinte d'ipa, double ipa, triple, pale, ale, blanche, issues de brasseries pour la plupart artisanales et franciliennes comme la Maison Babpap, O'clock Brewing et Rupture Brewing Company, de cidres bruts et de bouteilles qui changent régulièrement. La partie boisson intègre également une gamme d'une vingtaine de cocktails à partir de 10 € et de mocktails dès 8 €. ●

6, rue Jean-Pierre-Timbaud, 75011 Paris

SPEAKEASY

Bar et nouveau départ pour The Cali Sisters



Un bar pour les mixologues.

Le restaurant d'inspiration américaine The Cali Sisters poursuit son expérience immersive et festive dans le quartier de la Bourse à Paris. Il a étendu son activité avec l'ouverture le 1^{er} mars d'un bar à cocktail.

Dans un décor qui rappelle l'opulence des années folles, l'ambiance très speakeasy est renforcée par un espace intimiste à la lueur tamisée des bougies. Le mixologue Romain de Villars

signe une carte qui célèbre l'Amérique classique. Les cocktails signatures se parent de mélanges subtils de saveurs et les grands incontournables sont revisités comme l'Expresso Martini avec la vodka Tito's, le Santa Margarita ou le Cali Negroni avec le gin Normindia à partir de 10 €, trois Virgin Green To, Mojito et Cinnamon à 7 €, des spiritueux, avec bien sûr des vins californiens. ●

17, rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris

BAR À COCKTAIL

Abricot à la pêche

Deux Américaines innovent dans l'univers du bar. Dans une activité souvent masculine, Jennifer Crain et Allison Kave ont fondé Abricot, qu'elles revendiquent comme le seul bar à cocktail végétan de Paris.

Au cœur d'une salle très claire avec de grandes banquettes et une musique des années 1970, les deux associées ont développé du mercredi au samedi à partir de 18 h, une offre de signatures amusantes et créatives avec une entrée de gamme à 9 €. La sélection coups de cœur impose son originalité et sa végétalité

avec pour figure de proue La Co-secha à base de pico sour, maïs violet et piment ancho à partir de 13 €.

Un soin tout particulier a été accordé au porte-monnaie des clients avec un ticket léger pour l'Apéro Hour du mardi au vendredi de 18 à 19 h. Minitini, un petit Martini à 4 €, partage la carte avec des bières pression blondes Deck et Donohue Pils à 4 et 7 € et IPA Deck et Donohue Indigo à 5 et 9 € et des vins nature rouges, blancs et bulles avec une remise de 1 € par verre. ●

189, rue Saint-Maur, 75010 Paris



Allison Kave (à gauche) et Jennifer Crain derrière leur comptoir.

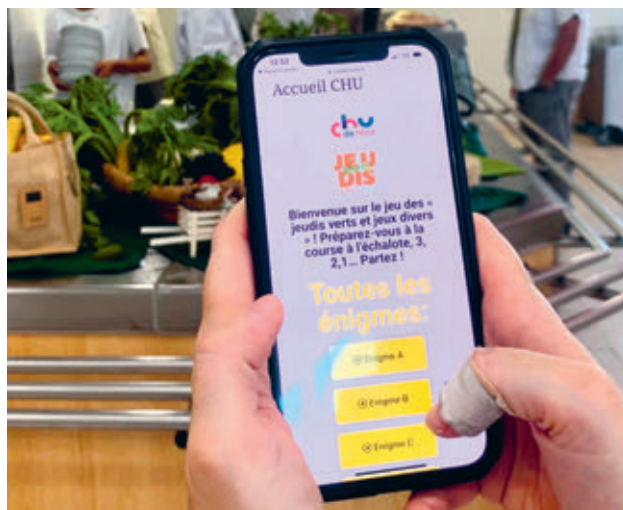
ALIMENTATION VÉGÉTARIENNE

Escape game au CHU de Nice

Pas facile de sensibiliser les convives à une alimentation durable et végétarienne. Qui plus est lorsqu'il s'agit de soignants. Un défi que le CHU de Nice a pourtant décidé de relever, en organisant l'an passé, un escape game dédié à cette thématique, dans les 3 selfs assurant la restauration de 1800 agents. « L'alimentation végétarienne n'étant pas du tout un réflexe dans le personnel, le jeu se devait d'être très pédagogique », témoigne Milena Granier, chargée de mission développement durable et dudit jeu. Ce dernier, qui s'est déroulé sur trois jours, consistait pour les participants à résoudre des énigmes dans les selfs et sur leur smartphone.

Vingt cuisiniers formés à la cuisine végétarienne

Pour chacune des énigmes résolues, un morceau de code était communiqué au joueur afin de



© CHU de Nice

poursuivre la partie. L'ensemble des 8 chiffres permettait de composer le code final à inscrire sur une plateforme en ligne pour participer à un grand tirage au sort. Avec à la clef plusieurs lots liés à l'alimentation durable tels que robots-blender, robots-cuiseur vapeur, livres de recettes végétariennes... Trouver le bon menu

vert, identifier un ingrédient mystère utilisé dans une pâtisserie faite maison, reconnaître les familles d'aliments... les agents se sont pris au jeu. Pendant l'escape game, 40,17 % des collaborateurs ont choisi un plat vert (33,62 % habituellement). Et 19,7 % des personnes ont résolu l'ensemble des énigmes. ● resto.zepros.fr

RESTO U

Ce sont les étudiants qui en parlent le mieux...

En progrès, mais peut mieux faire ! Selon les résultats de l'enquête annuelle de satisfaction communiqués par le Cnous, les étudiants sont un peu plus contents des prestations servies dans les restaurants universitaires (940 points de vente). Ces derniers ont ainsi obtenu une note globale de 6,2 sur 10, soit + 0,1 point par rapport à 2022. Si les prix à tarif très social des repas sont le premier critère de choix de restauration universitaire (61,8 %), la proximité du lieu d'études (47,9 %) et la possibilité d'y trouver des repas sains et équilibrés (27,8 %) arrivent ensuite. S'agissant des appréciations les plus positives, elles concernent les horaires d'ouverture (76,3 % de satisfaits et très satisfaits), l'accueil (87,8 %), la présentation des produits (82,2 %) et les tarifs (81,5 %).

Plusieurs points restent cependant à améliorer dont : le temps d'attente (60,6 % le jugent trop important), le choix (44 % de peu ou pas satisfaits), la qualité (33,6 % considèrent qu'il faut faire mieux), l'affichage et la signalétique (non satisfaisants pour 37 % des répondants). ●



© Crous de Nantes Pays de Loire

Quelque 67210 étudiants ont été interrogés pour cette enquête Restauration.

Pour Pâques, Cémoi Pro vous propose des chocolats issus d'une filière durable

L'œuf Nid Douillet réalisé avec la gamme Succession. Découvrez toutes nos recettes sur le site pro.cemoi.fr

Studio Ze - Benoît Guerry

VÉGÉTAL

Le siège social de Sodexo France montre l'exemple

Belle récompense pour le restaurant d'entreprise du siège social de Sodexo France à Guyancourt ! Celui-ci a reçu le label « Assiettes Vertes 1* » décerné par l'association Assiettes Végétales, pour son offre végétarienne quotidienne riche en protéines végétales.

Grâce à cette initiative culinaire, les 500 convives de ce restaurant économisent chaque semaine l'équivalent en CO₂ de 4 allers-retours Paris-Marseille en voiture. De très nombreux scientifiques, l'ONU et le Giec, indi-

quent en effet qu'une transition vers une alimentation comprenant une plus grande part de protéines végétales est nécessaire pour lutter contre le changement climatique et la crise écologique en cours.

De fait, Sodexo répond à ces enjeux en adaptant son offre alimentaire au niveau global et en France. « Il nous reste beaucoup à explorer sur le monde du végétal, l'objectif est de pousser un maximum la biodiversité dans l'assiette en s'inspirant notamment de ce qui se fait dans d'autres cultures.

C'est l'une des missions de notre équipe Recherche & Développement, qui collabore avec des experts culinaires, des nutritionnistes et le service des achats. Aujourd'hui, selon les segments d'activités, 25 à 35 % de notre offre est déjà végétale », explique notamment Marc Henry, directeur de la plateforme restauration de Sodexo France. « La cuisine végétarienne se démocratise à grands pas et a désormais toute sa place en restauration collective », indique pour sa part Cyril Ernst, directeur de l'association Assiettes Végé-



Le label Assiettes Vertes atteste qu'un service de restauration collective montre l'exemple d'une alimentation durable en mettant les aliments d'origine végétale au cœur de son menu.

tales. Le label 1* récompense ici un restaurant qui propose à chaque service au moins un plat principal végétarien dans lequel

les protéines sont majoritairement d'origine végétale. À ce jour, 13 restaurants, 2 Crous et 5 communes ont reçu le label. ●

INTERNALISATION

Foodles rachète un premier traiteur

Les fondateurs de Foodles, Michaël Ormancey et Clément Bonhomme, ont décidé d'internaliser une partie de la production livrée dans leurs frigos connectés en entreprise, afin de gagner en flexibilité et en maîtrise des coûts. Ils ont racheté fin 2023 100 % du Val d'Evre Traiteur à Ancenis (44). Devenu Le Val d'Evre - la manufacture Foodles, le traiteur a cessé son activité en événementiel pour passer à du 100 % Foodles, avec une équipe de 20 salariés restée



Vincent Panaccione a été recruté pour diriger le site.

en place, bientôt renforcée. « Nous disposons d'un superbe outil, évolutif, de 2200 m² »,

confie Vincent Panaccione, recruté pour diriger le site. Situé quasi sur l'autoroute entre Nantes et Paris, le site fera office de hub logistique pour Foodles à horizon 2025. La manufacture produit des repas pour le Grand-Ouest, de la Normandie à Bordeaux, et le bassin parisien. Elle vise un volume de 15 000 repas par jour d'ici à 2025, soit la moitié des ventes de la foodtech. Les partenariats avec les autres traiteurs sont maintenus afin d'assurer une diversité dans l'offre. ●

FRIGO CONNECTÉ

Changement de dirigeant chez Melchior



De g. à d. : Raphaël Marchant, Cécile Taillard, Emmanuel Chassaing.

Située à Nantes, la société de frigo connecté Melchior (8 M€ de CA, 35 % de croissance en 2023, 60 salariés) change de dirigeant. Cofondateur du projet en 2015, avec Cécile Taillard, Raphaël Marchant a pris la décision de transmettre la direction générale de la société. « Le moment est venu pour moi de passer à un nouveau projet professionnel et personnel. L'entreprise est désormais rentable et je pars avec le sentiment du travail accompli. Je tiens à exprimer ma profonde gratitude envers celles et ceux qui ont contribué à écrire cette histoire à mes côtés : en premier lieu, Cécile, l'ensemble des collaboratrices et collabora-

teurs, Grégory Renou et le Groupe Convivio, les partenaires traiteurs et bien sûr, nos clients, en particulier les premiers à avoir placé leur confiance en nous », déclare Raphaël Marchant. C'est Emmanuel Chassaing qui a été nommé comme nouveau dirigeant, pour assurer la direction générale avec Cécile Taillard. « Je découvre une entreprise dans laquelle il y a un véritable engagement des collaborateurs et un grand professionnalisme, preuve du niveau d'exigence que Raphaël et Cécile ont su insuffler durant ces années », commente cet ancien professionnel du monde de l'automobile (BMW, RCM). ●

MANAGEMENT

Christophe Trabuchet patron d'Ansamble

Décidément, il y a du mouvement au sein du groupe Elior depuis l'arrivée du nouvel actionnaire Derichebourg. Après les départs successifs de Jean-Yves Fontaine (directeur général Elior France), ceux de Damien Pénin (directeur général adjoint Elior France), et Frédéric Galliath (directeur général Elior Entreprises), c'est au tour de Vincent Gendrot, patron d'Ansamble, de quitter le navire. Pour remplacer ce dernier, Boris Derichebourg a choisi Chris-

tophe Trabuchet qui occupait jusqu'à présent le poste de directeur des opérations chez Ansamblé sur l'IDF, le Nord, la Normandie, et le Val de France.

Un nouveau capitaine, ancien élève de l'École hôtelière de Paris et également diplômé IAE Paris Sorbonne Business School, qui officie au sein du groupe Elior depuis 2000. Il connaît donc parfaitement la maison ! La société Ansamblé, en particulier, entreprise à mission, porteuse d'innovations



« Ansamblé va continuer à cultiver des partenariats porteurs de sens et d'innovation, à travailler avec son écosystème et au plus près des territoires. »

dans le secteur avec notamment le développement du Nutri-Score, du carbone-score (en 2020) ainsi que d'une alimentation saine et durable. Ansamblé a réalisé un CA de 208,7 M€ en 2022. ●



**DYNAMISEZ VOTRE ACTIVITÉ AVEC DELIVEROO,
VOTRE PARTENAIRE DE LIVRAISON DE PROXIMITÉ.**



REJOIGNEZ-NOUS



75 PARIS

Éric Frechon quittera Le Bristol le 15 avril

Petite révolution de palace dans la capitale ! Éric Frechon et Le Bristol Paris ont annoncé la fin d'une collaboration « *unique et historique* » de vingt-cinq ans qui aura marqué l'histoire de la cuisine et permis au célèbre palace de se hisser au sommet de la gastronomie mondiale.

« Une décision mûrement réfléchie, motivée par la volonté du chef meilleur ouvrier de France et triplement étoilé au guide Michelin depuis quinze années d'explorer de nouveaux territoires, de se consacrer davantage au développement de son groupe et aux établissements qu'il accompagne tout comme à sa famille », est-il précisé dans un communiqué commun.

resto.zepros.fr



Seul chef étoilé à avoir passé autant d'années à la tête des cuisines d'un palace, Éric Frechon a notamment, au sein du Bristol Paris, auréolé le restaurant Épicure de trois étoiles Michelin et le 114 Faubourg d'une étoile.

49 BEAUPREAU-EN-MAUGES

Lucas Bahuon au 1825

Après une période de vacance, Lucas Bahuon a pris le relais de Matthieu Pasgrimaud dans les cuisines du 1825, la table du Domaine de la Brûlaire. Passé par des établissements de Stéphane Buron et Yannick Alléno, le jeune chef, après une escale à Lorient, a été séduit par le cadre et le potager du domaine. Il va mettre en place des mets aux touches végétales, sourcées localement. Et se donne pour objectif de « *redynamiser le midi* » avec des prestations plus légères, avant de repartir à la conquête de l'étoile Michelin perdue par le 1825.



La France des chefs

© Yan Moreau



27 GIVERNY

David Gallienne entre au musée

Oscar*, le nouveau restaurant de David Gallienne au cœur des Jardins du musée des Impressionnistes de Giverny (27), devait ouvrir ses portes le 29 mars. Le chef ambassadeur passionné de sa région (Le Jardin des Plumes, Ô Plum'Art) a été choisi pour imaginer l'offre culinaire de ce haut lieu de l'impressionnisme. À la carte : une cuisine « *bistrotière revisitée avec audace et créativité* » où les produits du terroir normand jouent le premier rôle, et où la signature végétale du cuisinier s'exprime à travers des assiettes généreuses souvent composées à partir du potager du Jardin des Plumes. resto.zepros.fr

*Restaurant Oscar par David Gallienne - Musée des Impressionnistes de Giverny - 99, rue Claude-Monet, 27620 Giverny.

67 STRASBOURG

Double gagnant pour Audrey Stippich !



Audrey Stippich, accompagnée de son commis Tom Gallin, meilleur apprenti d'Alsace, a notamment remporté le Trophée Henri-Huck.

Audrey Stippich, chef des restaurants du 6717 Nature Hôtel Spa, a été honorée deux fois lors du salon Egast 2024 de Strasbourg en remportant à la fois le Trophée Henri-Huck et le Trophée Émile-Jung. Cette double consécration couronne son talent et propulse Audrey Stippich vers de nouveaux sommets. Elle se prépare déjà en effet pour son prochain défi : le concours Un des meilleurs ouvriers de France dans deux ans.

resto.zepros.fr

75 PARIS

Yannick Alléno est un grand mentor !

Lors de sa cérémonie de révélation de sa sélection 2024, le Guide Michelin France a décerné le Prix du chef mentor à Yannick Alléno. À 55 ans, le patron du Groupe Yannick Alléno a formé une centaine de jeunes, dont une quarantaine sont devenus étoilés, tout en œuvrant pour l'évolution des conditions de travail dans la profession. « J'ai moi-même été formé par de grands chefs MOF tels que Gabriel Biscay, Jacky Fréon, Roland Durand, Martial Enguehard, ou encore Louis Grondard. Pour que le savoir-faire de la cuisine française perdure, il est essentiel de transmettre à notre tour et de passer le flambeau aux jeunes générations. C'est un réel plaisir de les voir évoluer dans la profession », a-t-il commenté.



© Simon Détraz

78 MONTIGNY

Anthony Pautrat, sacré champion de France du burger 2024

Avec son burger Ruminez-Moi, Anthony Pautrat a su séduire les papilles du jury, présidé cette année par la chef Laëticia Visse, et remporte la 9^e édition de la Coupe de France du burger by Socopa, face à 4 autres finalistes régionaux. Pâtissier de formation, Anthony Pautrat a exercé en boutique puis au sein du groupe Lenôtre pendant trois ans. Après une expérience chez Marlette au BHV, il part un an en Australie où il devient créateur de pâtisseries françaises. Il intègre en 2022 le pub Up To You, à Montigny-le-Bretonneux, en tant que chef et réalise burgers, plats à partager et desserts.



Anthony Pautrat remporte 2 500 € pour sa victoire.

51 REIMS

Tom Meyer en résidence chez Mumm

Restaurant pensé comme une expérience gastronomique unique, la Table des Chefs de la Maison Mumm à Reims accueille, pour sa quatrième résidence, Tom Meyer, MOF et étoilé Michelin (restaurant Granite à Paris). Depuis le 9 mars et jusqu'au 29 juin, le chef orchestre un printemps de cuisine créative et raffinée. Cette année encore, c'est Raimonds Tomsons, meilleur sommelier du monde 2023, qui compose la carte des vins et des champagnes Mumm de La Table des Chefs.



Tom Meyer « aime travailler les condiments, les épices, les herbes, les fleurs séchées pour créer une belle longueur en bouche ».

06 NICE

Mauro Colagreco multiplie les pains

C'est le 4 avril que Mauro Colagreco inaugurerait une nouvelle adresse Mitron Bakery, au Marché Saleya de Nice. Après avoir fondé sa boulangerie artisanale, engagée et durable en 2019 et créé successivement 3 points de vente à Menton et Monaco, Mauro Colagreco proposera dès lors son offre de pains vivants exceptionnels et ses spécialités régionales aux Niçois. Mitron Bakery Nice sera ouvert du jeudi au dimanche de 8 h à 14 h (jusqu'au 31 mai), puis du mercredi au dimanche de 8 h à 14 h.



© Matteo Carasale

21 COURBAN

Maxime Lesobre chef du Château de Courban

Depuis le 1^{er} février, Mylène et Frédéric Vandendriessche ont confié les rênes des cuisines du Château de Courban à Maxime Lesobre. Parisien d'origine et fils de bouchers, c'est après un apprentissage chez Ferrandi que Maxime Lesobre intègre de prestigieuses brigades, à l'instar de celles de Frédéric Robert, Michel Rostang, Alain Passard, Jérôme Bancetel ou encore Thomas Boullault. Après avoir assuré l'année dernière le poste de chef au Château Louise de La Vallière, en Touraine, pour l'ouverture, il a rejoint à l'automne 2023 les cuisines du Château de Courban.



« J'aime sortir des sentiers battus en suivant toujours le bon sens », note Maxime Lesobre.

34 SÈTE

Tino Singharaj expert en sushi

Tino Singharaj s'est illustré en remportant la 7^e édition du Championnat de France de sushi, organisé, pour la première fois, par Sushi Robots et qui a eu lieu à Paris le 14 mars, dans le cadre du salon du Sandwich & Snack Show. Ce passionné de 43 ans d'origine laotienne travaille au sein du restaurant La Senne, à Sète, tenu par une ancienne famille de thoniers sétois où l'on sert les produits de la pêche familiale.



Tino Singharaj devient le nouvel ambassadeur de la France au Championnat d'Europe de sushi qui aura lieu le 4 novembre à Monaco.

75 PARIS

Akrame Benallal version Boudoir

Expérience culinaire d'exception, décoration raffinée et cadre chaleureux : tels sont les ingrédients du Boudoir by Akrame, le nouvel établissement que vient d'ouvrir l'hôtel Raphaël Paris. Véronique Crefcœur, CEO du Groupe Baverez, s'est entourée du talentueux chef Akrame Benallal pour réimaginer et signer la carte du restaurant, tandis que Cordelia de Castellane, designer de renom, a apporté sa vision du style boudoir chic pour créer un décor exclusif et intime. « Nous avons pour ambition de surprendre et de séduire nos convives en leur proposant une cuisine à la fois audacieuse et raffinée », commente le chef.



De g. à d. : Véronique Crefcœur, Akrame Benallal, Cordelia de Castellane.

Vite!

ANNIVERSAIRE

Brown-Forman
France fête
ses 10 ans

Brown-Forman France, la filiale française du groupe Brown-Forman, l'une des plus grandes entreprises américaines de spiritueux, propriétaire de marques iconiques comme Jack Daniel's, célèbre son 10^e anniversaire de distribution en propre au mois de janvier. En dix ans, le portefeuille de marques a considérablement évolué avec l'introduction de Jack Daniel's Tennessee Honey, Jack Daniel's Tennessee Fire, Jack Daniel's Tennessee Apple, The Glen Dronach, Benriach, Glenglassaugh, Slane, Fords Gin, Gin Mare et Diplomático.

CAFÉ

Partenariat Cafés
Richard-Lobodis

Cafés Richard propose Le Café Solidaire, une gamme créée par Lobodis alliant qualité et responsabilité sur toute la filière. L'offre se décline en 3 assemblages de cafés en grains et 3 références de capsules Pures Origines. Les cafés proviennent de pays tels que le Brésil, le Pérou et le Honduras avec lesquels Lobodis travaille en finançant des projets sociétaux et environnementaux auprès des caféiculteurs.

ALSACE

Bestheim
et Wolfberger
se rapprochent

Les conseils d'administration de coopératives de vins d'Alsace Bestheim et Wolfberger ont annoncé l'engagement d'un processus de rapprochement de leurs structures. Porté par plus de 600 vignerons coopérateurs, ce projet d'avenir associant 4 marques stratégiques (Wolfberger, Bestheim, Willm et Lucien Albrecht) s'inscrit dans la perspective d'une fusion qui sera soumise à l'approbation des adhérents en 2025.

COMMERCIALISATION

Terre de Vignerons veut être
encore plus visible en CHR

Reconnue comme le deuxième groupe coopératif de vins tranquilles en France et le premier en Nouvelle-Aquitaine, l'union Terre de Vignerons présentait officiellement sa force commerciale intégrée sous le nom « Vignerons, mais autrement » à l'occasion du Salon Wine Paris & Vinexpo Paris. Avec 10 caves coopératives de l'Entre-Deux-Mers (Gironde, 33) et du Pays Duraquois (Lot-et-Garonne, 47), soit 1000 vignerons exploitant 15000 hectares de vignes, et de deux sites d'embouteillage, Terre de Vignerons souhaitait en effet clarifier son organisation. « D'une part, il était important pour notre force commerciale d'avoir un nom qui lui soit propre ; d'autre part, Terre de Vignerons avait pour objectif d'aller chercher un peu plus encore



Vignerons, mais autrement, nouvelle dénomination de la force commerciale de Terre de Vignerons.

de prestations de service, d'autres clients, pour embouteiller, soit de manière classique, soit avec un cahier des charges précis », explique Chloé Maixandeau, responsable marketing et communication. Terre de Vignerons met en effet en avant sa spécificité à proposer des solutions d'accompagnement sur mesure. Une vingtaine de personnes composent cette force commerciale qui opère sur l'ensemble des circuits de distribution (soit 80 % en GD, 15 % à l'export et 5 % en circuit traditionnel pour un CA de



La gamme de vin sans alcool No Limit a enregistré un bel intérêt lors du récent salon Wine Paris & Vinexpo Paris.

72 M€). Vendus nationalement, les vins de Terre de vignerons sont toutefois plus présents dans certaines régions (Bordeaux, Paris, Bretagne...). Ils sont notamment distribués par CIO. Très connue dans les réseaux cavistes, la marque Berticot a aujourd'hui vocation à davantage se développer en restauration. « Nous avons eu aussi beaucoup de demandes lors de Wine Paris & Vinexpo Paris, de la part de restaurants qui voulaient ajouter des vins sans alcool de notre gamme No Limit à leur carte »,

commente Chloé Maixandeau. Afin d'accentuer son maillage, l'union recrute de nouveaux agents et démarche des réseaux de grossistes ayant une « force de frappe » en restauration. Outre Berticot, Terre de Vignerons possède la gamme de vins monocépages Mauvaise Réputation, en bordeaux, quelques cuvées plus atypiques (tout récemment un blanc de noirs), ainsi que des cuvées châteaux et des cuvées haut de gamme (Le Cœur Gros). ●

CORSE

Yves Leccia soigne
ses racines

Vingt ans, ça compte ! Fondé en 2004 par Yves Leccia et son épouse Sandrine, le Domaine Yves Leccia est passé de 8 hectares à ses débuts à une superficie de 17 hectares aujourd'hui. Cette expansion a permis d'explorer des terroirs plus diversifiés pour réaliser une ambition : réintroduire des cépages anciens et sublimer l'authenticité des grands vins corses. Ainsi en 2024, une nouvelle

cuvée, Solare, fera son entrée, mettant en valeur le Muscat Petit Grain grâce à un processus d'oxydation en dame Jeanne, résultant en un vin au profil aromatique exceptionnel. En 2024 toujours, le Domaine Yves Leccia intensifie son mouvement vers l'authenticité en réintroduisant deux cépages blancs anciens, le



Préserver la richesse du terroir n'empêche pas d'avancer !

genovese et le riminese, presque disparus de l'île de Beauté. Face au changement climatique, cette décision reflète la vision du domaine : revenir à ses sources, aux cépages anciens adaptés à la terre corse, tout en diversifiant les techniques et en évoluant. ●

VALLÉE DU RHÔNE

Xavier Vignon innove

Deux collections pensées exclusivement pour le circuit traditionnel viennent enrichir le travail du vigneron Xavier Vignon : Inspiration et Expression. La Collection Inspiration, regroupant 16 vins, est un hommage aux terroirs des Dentelles de Montmirail. Parmi ces vins, on retrouve des côtes-du-rhône, un vacqueyras, un beaumes-de-venise, un cairanne, un châteauneuf-du-pape.

À travers Expression, Xavier Vignon ose l'assemblage de parcelles, d'appellations, voire de millésimes, tout en explorant des techniques d'élevage novatrices. Par exemple, le vin Onze Heures Une, une variation autour des grenaches des Dentelles, qui offre des jus issus de 10 types de

formations géologiques de la région. Cette gamme incarne la créativité et l'audace de la marque. ●



PROVENCE

Maîtrise du rosé

Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez célèbrent cette année leurs 60 ans. Une bonne occasion de rappeler leur statut dans l'art du rosé. Cette structure se démarque en effet par sa gestion novatrice, tout en incarnant un modèle avant-gardiste. Aujourd'hui, elle compte 11 domaines et châteaux, ainsi que 3 caves coopératives de renom. Avec plus de 4,5 millions de bouteilles de rosés écoulées chaque année dans plus de 52 pays et sur les 5 continents, les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez se sont imposés en tant que véritables précurseurs dans un marché en perpétuelle quête d'innovation. Ils ont été les premiers à introduire le rosé de l'hiver (dès 2009), ou le concept de rosé en canette. En 2024, ils lancent un rosé IGP « low alcool » à 9°. Cette initiative vise à faire face au réchauffement climatique, qui rend les vins plus puissants, tout en répondant à la demande des consommateurs pour des vins plus légers. Grâce à une méthode de distillation partielle à basse température, ces



Cette cuvée reste fidèle à elle-même tout en s'affinant.

vins conservent leur palette aromatique tout en présentant un degré d'alcool plus modéré. Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez, en collaboration avec le célèbre restaurant Le Club 55, se sont penchés aussi sur le contenant. Ils ont ainsi imaginé une bouteille rechargeable à l'infini avec son pouch recharge de 5 litres. Tout a été pensé afin de diminuer de 40 % l'empreinte carbone de ce vin : encre à eau, carton kraft recyclé, capsule à vis métallique, bouteille sérigraphiée.

Également, plusieurs cuvées phares des Maîtres Vignerons de Saint-Tropez arborent un nouveau look en 2024. C'est le cas de La Note Bleue qui bénéficie d'un relaunch en mettant davantage l'accent sur la transparence. L'étiquette revisite ses fondamentaux en doublant la célèbre lettre B en transparence sur le liquide de la bouteille. L'objectif est de simplifier l'apparence du contenant tout en donnant plus d'espace au vin. ●

COCKTAIL

L'Anivin met le vin en cocktail

Hormis la présentation des vins médaillés au Concours des vins de France, l'Association nationale interprofessionnelle de vin de France a profité de sa présence sur le salon Wine Paris & Vinexpo Paris en février pour soumettre une sélection de six recettes de cocktails à base de vin à destination des pros de la restauration. Objectif : « Conquérir de nouveaux consommateurs avec des boissons rafraîchissantes et gourmandes qui viennent casser les codes traditionnels du vin, tout en s'affirmant comme une réponse aux envies "low ABV" (faible en alcool) et "low sugar" (faible en



Le Chardo Mule, un cocktail à base de vin blanc de France chardonnay, de ginger beer et jus de citron vert.

sucres)», explique-t-on à la communication de l'Anivin de France. Six recettes simples à réaliser ont été pensées avec, pour chacune, seulement trois ingrédients : un vin, un mixeur et un sirop, à l'image du Chardo Mule. ●



Click & Collect

Commandez en ligne

Retirez vos produits
sous 2h en magasin*

ecotel.fr

Suivez-nous



*Retrait 2h disponible, sous réserve de disponibilité, pour certains produits portant la mention « Disponible sous 2h », selon les horaires d'ouverture de votre magasin ECOTEL.

STRATÉGIE

Maître CoQ surfe sur le végétal

Au restaurant, deux poulx sur trois sont aujourd'hui importés : le constat est amer et sans appel pour Maître CoQ, marque fondée il y a cinquante-cinq ans et appartenant au groupe LDC (en passe de racheter le groupe Routhiau). Face à cela, mais aussi suite aux difficultés liées au Covid, à la grippe aviaire ou encore à la forte inflation, la marque vendéenne (778 M€ de CA en 2023, dont 23 % en RHD/PAI), qui propose

100 % de sa viande d'origine France, se donne pour mission de « piloter l'après-crise » en 2024. Avec plus de 550 éleveurs partenaires, Maître CoQ mise sur une découpe à proximité des élevages, dans un rayon de 50 km en moyenne autour des six sites de production.

Cap sur l'innovation

« Nous voulons cultiver notre image d'innovations », rappelle Rajaa Sevestre, responsable marketing,

qui souhaite cette année « faire chanter la marque ». À cette fin, Maître CoQ s'appuie sur un plan de com avec spot TV et sponsoring de Yannick Bestaven à la voile. Si les best-sellers restent les escalopes, cordons bleus et aiguillettes, Maître CoQ mise plus que jamais sur la RHD sur sa marque végétale Végé Tellement Bon composée de 8 références à base de blé français, céréales et pois. Selon des chiffres LinkQ, en mars 2023, 45 % des foyers français

comporteraient au moins une personne flexitarienne. Pour répondre à leurs envies, la gamme Végé Tellement Bon a été basculée sans soja fin 2022. Résultat : des ventes à + 49 % en 2023. La gamme, sans soja, riche en protéine, sans conservateurs et sans huile de palme, propose des portions calibrées.

Le groupe a aussi annoncé plancher sur la création de sa protéine végétale à base de soja en coextrusion sur le site de Quimper. ●



Roland Tonarelli, directeur général de Maître CoQ.

© CSM

Vite !

DIVERSIFICATION

Cacolac lance des glaces

Année anniversaire pour la célèbre boisson Cacolac qui fête ses 70 ans en lançant de nombreuses nouveautés. Parmi celles-ci, une arrivée inattendue dans les bacs à glace : pour la première fois de son histoire, la marque propose des glaces en bâtonnets ou en pots conçus avec son partenaire Yeti, entreprise familiale située à Avignon.

GLACES

La Compagnie des Desserts distribue Emkipop

La Compagnie des Desserts, fabricant de glaces et de pâtisseries, élargit son offre de glaces en distribuant depuis le 1^{er} mars la marque Emkipop, des bâtonnets de glace préparés artisanalement et fabriqués en Provence. L'ensemble de la gamme est disponible sur le site web www.compagniedes-desserts.com et sur l'application mobile.

VÉGAN

VG Pâtisserie fait un carton dans les palaces

En 2023, la première pâtisserie végane de France, fondée en 2016 par Bérénice Leconte, VG Pâtisserie a réalisé plus de 30 % de son chiffre d'affaires auprès des professionnels et principalement dans les hôtels et palaces de la capitale. Les meilleures ventes étant le cake aux noisettes et le croissant.

CHOCOLAT

Valrhona tire la couverture à la RSE



C'est dans le lointain archipel du Vanuatu, dans le Pacifique, que Valrhona a sourcé une de ses nouvelles couvertures Les Cuvées du Sourceur.

EXPERTISE

Création de Panzani Solutions

Le groupe Panzani (Panzani, Ferrero, Régia) crée Panzani Solutions, une structure unique dédiée aux solutions innovantes pour les industriels et les professionnels de la RHF. Cette structure, grâce à ses 4 axes de compétences, à savoir Techno Pasta, Filière, Bakery et Sauces, Plats Cuisinés et Coating, pourra répondre aux besoins spécifiques de chaque client. Panzani Solutions s'inscrit dans une démarche globale, proposant une gamme diversifiée comprenant des produits respectueux des critères Egalim comme les produits Label rouge, une gamme de produits certifiés HVE, et des solutions spécifiquement conçues pour les



Avec Panzani Solutions, Panzani entend capitaliser sur les multiples compétences des business units du groupe, en direction de la RHF et des industriels.

menus végétariens. « En unissant nos forces, en promouvant l'innovation et en mettant nos compétences au service de la création, nous façonnons des horizons culinaires inexplorés », commente Frédéric Brognart, directeur général de Panzani Solutions. ●

Vanuatu 66 % et Côte d'Ivoire 56 % viennent de rejoindre Sao Tomé 76 %, Jamaïque 70 % et Haïti 66 % au sein de la gamme Les Cuvées du Sourceur. Cette dernière se compose de couvertures pure origine aux cacaos affichant des profils aromatiques singuliers dénichés par les 4 sourceurs de la maison Valrhona. Autre spécificité forte : ces Cuvées soutiennent toutes des projets à vocation sociétale ou environnementale. « Elles

s'adressent à des chefs à qui cette démarche parle, cela leur permet de s'engager à nos côtés », souligne Alexandra Belin, en charge de la communication chez Valrhona. Cette gamme est d'ailleurs réservée aux 5600 clients membres du programme de fidélité Cercle V. Certifié B Corp pour la deuxième fois en janvier, le chocolatier participe également à l'initiative 1% for the Planet à travers l'ensemble de ses couvertures de fèves de cacao pure origine. ●

CONCOURS

Mutti lance Le tablier rouge

Le spécialiste de la tomate italienne Mutti lance la 1^{re} édition de son concours culinaire Le tablier rouge, dédié aux pros de la restauration. Jusqu'au 21 juin, les participants peuvent soumettre leur candidature* dans l'une des 3 catégories gastronomiques imposées (traditionnelle française ou italienne ; végétarienne ; du monde) et proposer une recette avec l'un de ses 2 produits : les

Cubes de tomates en saumure ou la Pasta Sauce Mutti. La finale se déroulera à Paris, le 17 octobre, avec les 9 candidats sélectionnés par un jury, pour l'ultime épreuve suivie d'une soirée de remise des prix. Les finalistes devront reproduire leur recette afin que le jury puisse les déguster et départager les 3 gagnants. ●

*Sur le site dédié www.mutti-parma.com/fr/le-tablier-rouge



© Mutti



RÉSEAU VIVALYA

73 ENTREPRISES LOCALES.

Nous sommes votre solution de distribution locale en fruits et légumes et marée
avec + de 4 500 experts à votre service partout en France !



www.vivalya-reseau.com

Vite!

CUISSON

Enodis met le cap sur Toulouse



Enodis a équipé la cuisine centrale du Parc des expositions et du Centre de conventions de Toulouse (31). Avec quatre fours mixtes Convotherm Maxx pro dans un environnement inox, le matériel et l'espace participent à optimiser la préparation et les cuissons afin de garantir une distribution efficace.

LAVERIE

Du neuf chez Comenda



Le renforcement des conditions d'hygiène figure au cœur des recherches de Comenda. Le fabricant de machines pour le lavage professionnel a doté tous ses lave-verres, machines frontales et laveuses à capot de sa gamme Infinity d'un cycle supplémentaire. Ce lavage à haute température respecte les standards d'hygiène les plus élevés.

MACHINES À CAFÉ

Duo Rancilio Repa

Le fabricant italien de machines à café professionnelles Rancilio étend son partenariat avec Repa. Le groupe devient un distributeur autorisé de pièces détachées pour les marques Rancilio et Rancilio Specialty. Les techniciens et clients bénéficient ainsi d'une boutique en ligne dédiée forte d'un stock complet de plus de 1 000 pièces de rechange et accessoires en expédition rapide.



CONCEPT

Rational entre dans une nouvelle ère

L'équipe de recherche et de développement de Rational a relevé le formidable défi d'un concept de cuisson inédit plus rapide et flexible que l'offre actuellement sur le marché. Le fabricant de solutions de cuisson a présenté officiellement, le 26 février, cette première mondiale qui révolutionne les cuisines professionnelles. La solution iHexagon est la première de la filière à introduire l'air pulsé, la cuisson vapeur et le micro-ondes dans l'enceinte de cuisson de manière intelligente afin que l'énergie soit répartie uniformément sur l'ensemble des six niveaux du système de cuisson 6-1/1.

La technologie des micro-ondes a été mise en concurrence avec la puissance de chauffe la plus élevée jamais développée par Rational. Cette énergie exceptionnelle garantit des plats juteux avec une coloration et des arômes grillés. L'utilisateur obtient ainsi des résultats d'une qualité irréprochable en un temps record, avec la possibilité de cuire différentes préparations simultanément.

L'iHexagon assure la production de quantités importantes, un atout non négligeable pour les grandes structures et pour des réalisations additionnelles lors d'événements ou de buffets. Il garantit une production rapide



Markus Paschmann, directeur ventes et marketing de Rational, présente l'iHexagon.

de plats toujours frais pour le service, et permet de réchauffer des snacks en quelques secondes. Par ailleurs, pour les cuisines axées sur des recettes et des processus standardisés, il s'adapte à la gestion numérique ConnectedCooking. Cette application affiche les fonctions les plus importantes sur l'écran. Elle les configure et les envoie à tous

les appareils, ce qui donne la possibilité de lancer les cuissons sur simple pression d'une touche et facilite le travail des chefs.

Côté hygiène, ses performances sont complétées par un nettoyage autonome iCare-System AutoDose avec des cartouches d'entretien intégrées dans l'appareil, sous une trappe verrouillée. ●

HYGIÈNE

Delho gère les eaux usées

© Delho



Le bac à graisses manuel ultracompact Delho GT-M.

La réglementation impose aux métiers de bouche d'être équipés d'un prétraitement de leurs eaux usées provenant de la laverie et de la cuisson. La société française Delho répond à cette obligation d'une gestion responsable des eaux usées, des éléments organiques et des huiles. Manuels ou automatiques, ses bacs séparateurs de graisses évitent des dégradations dans les canalisations, un conduit bouché par la solidi-

fication des graisses, la corrosion et des problèmes d'évacuation. Faciles à installer, ces solutions compactes s'intègrent entre les machines émettrices d'eaux grasses et les canalisations et enlèvent jusqu'à 95 % des graisses présentes. Ces dernières et les huiles récupérées sont collectées dans un fût adéquat, et peuvent ensuite être traitées par des sociétés spécialisées dans le recyclage des huiles alimentaires usagées. ●

GESTION

Chloë avec GTBox, gain de temps et d'énergie

L'éditeur de logiciel de gestion professionnel Sphère Informatique associe son module Chloë pour les CHR à la solution GTBox. Développée par Écométhodes, entreprise spécialisée dans l'intégration de solutions techniques d'économies d'énergie, cette solution de gestion technique de bâtiment permet, entre autres, de piloter les équipements d'un établissement selon des consignes données. De la réservation à la prestation et au paiement final, ce rapprochement vise à simplifier au maximum les processus de gestion

administrative et d'énergie. L'outil assure ainsi le contrôle à distance de la consommation d'énergie avec, par exemple, un ajustement de la température de la cuisine ou de la salle en fonction des horaires et de son occupation prévisionnelle. Côté gestion, des interfaces pratiques donnent la possibilité d'identifier et de répondre aux besoins du client par e-mail, pour une réservation en ligne avec ou sans compte, la facturation, les abonnements ou les forfaits. L'établissement peut, par ailleurs, optimiser le nombre de repas réservés puis honorés, avec le type de consommation et, dans une logique d'anticipation, préparer ses plannings. ●

Une passerelle entre un logiciel de gestion et des économies d'énergie.



RACHAT

Seb en passe d'acquérir Sofilac

Grandes manœuvres dans l'équipement des grandes cuisines ! Le groupe français Sofilac, détenu en majorité par les membres de la famille Augagneur, est en passe d'être acheté par le Groupe Seb. Sofilac conçoit, fabrique, et distribue des équipements de cuisson haut de gamme semi-professionnels (marque Lacanche) et professionnels (notamment avec la marque Charvet). Lacanche, Entreprise du patrimoine vivant, et Charvet offrent des produits exceptionnels, intemporels et durables issus de

savoir-faire uniques. Cette acquisition permettrait à Seb de renforcer sa présence dans le segment de la cuisson en complétant son dispositif constitué de ses marques premium (Krampouz, Forge Adour, WMF, All-Clad, et Lagostina). Elle soutiendrait, par là même, son ambition de devenir un acteur de référence des marchés de l'équipement professionnel et semi-professionnel, rentables et en croissance, avec des marques, produits et canaux de distribution complémentaires. ●

resto.zepros.fr



Nombreux sont les grands chefs et établissements gastronomiques, en France et à l'international, équipés des pianos de la marque Charvet. Ce sera notamment le cas de Nicolas Sale dans son futur restaurant À La Source, en cours de construction à Rungis.

LAMPE

Oto, innovation lumineuse de Fermob

Avec sa nouvelle lampe à poser, Fermob associe esthétique, fonctionnalité et durabilité. À mi-chemin entre luminaire et objet décoratif, Oto se distingue par deux optiques pivotantes qui s'orientent à 360° de manière indépendante pour diriger la lumière. Elle délivre un éclairage direct ou indirect pour prendre place dans de nombreux lieux : bureaux, chambres, restaurants... et même terrasses extérieures ! Une boucle en métal dissimulée sous son pied permet



Oto propose un éclairage sur mesure.

également de la suspendre tête en bas. À tout cela s'ajoutent un fort pouvoir d'éclairage (400 lm)

et la possibilité de varier la température (de 3 000 °K à 6 000 °K) ainsi que l'intensité (de 10 à 100 %).

Oto est une lampe sans fil dotée d'un système de recharge magnétique très facile d'utilisation (câble Fermob magnet). Déclinée dans des teintes minérales évoquant la terre, l'argile, le sable et la pierre (Gris argile, Gris lapilli, Ocre rouge et Régilisse), elle s'adapte à de nombreux décors. Conçue en aluminium, elle est à la fois réparable et recyclable. ●

LAVERIE

Meiko au plus haut

Le groupe allemand Meiko affiche sa bonne santé avec des résultats en progression de 6 % en 2023 et un chiffre d'affaires de 430 M€. Cette dynamique se répercute sur le marché français avec un CA historique de 39 M€. Cette croissance exceptionnelle s'explique notamment par un marché en hausse sur des solutions de lavage des contenants réemployables qui remplacent le plastique jetable.



© Meiko

MÉCÉNAT

EPack Hygiène rejoint Océanopolis Acts

EPack Hygiène a rejoint le Club des mécènes du fonds de dotation Océanopolis Acts, en signant une convention de mécénat destinée à soutenir le projet d'Espace des enfants dont l'ouverture est prévue pour l'été 2024. À travers son don de 10 000 €, ePack Hygiène traduit son engagement en faveur de la cause océanique et des actions du fonds envers les futures générations.

FROID

Docriluc fait vitrine

Docriluc a revu cette année la conception de ses vitrines avec des fonctions innovantes. L'entreprise espagnole spécialisée dans la conception et la fabrication de réfrigération pour les CHR a développé un système de fixation de la vitre et d'éclairage LED intégré avec une plus grande puissance lumineuse et un système semi-ventilé optimisé.

robot coupe®

KITCHEN BLENDERS



Une finesse absolue
en quelques secondes

Jusqu'à 3,5 L
en 35 secondes !

#THEsolution
robot-coupe.com

GUIDE

Metro France initie au cocktail

Véritable passage obligé et générateur de chiffre d'affaires, le cocktail monte en gamme dans toutes les catégories d'établissements. Pour aider les restaurateurs à améliorer leur offre en la matière, les Halles Metro France présentent un guide en ligne gratuit s'appuyant sur des méthodes de préparation rapides et accessibles. Ce livre blanc de 34 pages complète une collection de guides pratiques édités par le distributeur.

Quels avantages une carte de cocktails peut-elle avoir pour un restaurateur ? Quelles boissons proposer en fonction des goûts des consommateurs et de son identité ? Quelles sont les bases et méthodes de préparation pour créer une carte séduisante ? Comment renouveler et développer sa carte ? Autant de questions que ce livret, à télécharger sur le site www.metro.fr, traite de manière simple, facile et pédagogique en cinq chapitres. ●



Ce guide pratique est à télécharger gratuitement en ligne sur Metro.fr.

TRANSPORT & LOGISTIQUE

Groupe Stef confiant dans l'avenir

« Notre objectif, c'est de concentrer nos efforts, notre attention, nos investissements, sur la température dirigée pour l'alimentaire », a rappelé Stanislas Lemor, P-DG du Groupe Stef, en introduction de la présentation des résultats annuels 2023 de l'entreprise.

Le groupe a vu une année marquée par une belle résistance sur ses cœurs métiers, riche de redéploiements stratégiques (cessions des activités maritimes), et par deux acquisitions structurantes (TransWest en Belgique et Bakker Logistiek aux Pays-Bas). Globalement, Stef enregistre un chiffre d'affaires (CA) de 4,442 Md€ (+ 6,8 % et + 4,4 % à périmètre constant) porté par la forte dynamique de ses activités hors frontières (ces dernières ont représenté 39 % du CA du groupe en 2023, elles devaient atteindre 42 % en 2024) tandis que les activités en France ont baissé de 15 M€. Le résultat opérationnel (Ebit), quant

à lui, progresse de 8,4 % pour s'établir à 253 M€. Le résultat net part du groupe s'inscrit à 191,6 M€ (contre 146,4 M€ en 2022).

Dynamisme du foodservice

Dans ce contexte, la Business Unit (BU) Foodservice se distingue par une très bonne dynamique commerciale avec une progression du CA et du résultat opérationnel. « Nous avons enregistré une croissance de 10 %. Nous avons renouvelé des

contrats stratégiques très importants pour le groupe, ce qui témoigne de la solidité de notre modèle. Et nous avons contractualisé trois nouveaux business dont le démarrage se fera fin 2024-début 2025, dont un en particulier avec la restauration collective », a commenté Marc Vettard, directeur général du Groupe Stef. Concernant la période des JOP 2024, Stef se montre plutôt optimiste par rapport à la volumétrie de l'activité que pourrait générer la fréquentation au moment des jeux. ● resto.zepros.fr



© RLO Clandaeil.fr

ÉVÈNEMENT

Le saké, star de La Maison du Whisky

Du 15 avril au 4 mai, le bar de La Maison du Whisky, le Golden Promise, à Paris, lance une carte inédite entièrement dédiée au saké. Le lieu mettra ainsi en avant plus de 50 maisons incontournables au Japon, à travers 111 références sélectionnées par les experts de La Maison du Saké et de La Maison du Whisky. Y seront représentés les différentes catégories de sakés définies par leurs profils aromatiques : modernes avec des notes fruitées et florales proches du vin blanc, traditionnels de type riz avec des notes céréalières, traditionnels de type eau avec un profil très subtil et cristallin, nature avec des saveurs brutes et fermentaires, et même pétillants.



© La Maison du Whisky

Sans oublier des sakés vintages mûrés pendant plusieurs années. Cette carte inédite a été conçue à l'occasion de l'édition 2024 de Saké Nouveau, un événement organisé par La Maison du Saké et La Maison du Whisky depuis six ans. ●

EGALIM

Sysco s'engage avec Agri-Éthique

« Nous sommes tout à fait conscients de la difficulté pour nos clients de concilier des achats plus durables et plus locaux qui restent pour autant compatibles avec leurs budgets contraints. La démarche Agri-Éthique est justement une réponse à ces enjeux ! » Laurent Froget, chef de marché enseignement chez Sysco France, joue cartes sur table pour expliquer la récente signature d'un partenariat de trois ans avec le premier label de commerce équitable français, Agri-Éthique.

Le grossiste a un double but : aider ses clients, issus de la restauration collective, dans l'atteinte des objectifs de la loi Egalim avec des produits accessibles compatibles avec leur coût matière, et garantir un prix rémunérateur aux agriculteurs et un engagement ferme de volumes pour sécuriser leurs filières d'approvisionnement. La gamme de produits proposée par Sysco France et le fabricant Atlantique Alimentaire, aujourd'hui labellisée Agri-Éthique, se compose de 6 crêpes salées garnies cuites pour la restaura-



Laurent Froget.

tion collective, conçues en France, sans huile de palme ni matière grasse hydrogénée. « Pour notre label, c'est très réjouissant de s'associer à Sysco France ! Cela démontre que, dans un contexte très difficile, des accords équitables compatibles Egalim et qui répondent aux 50 % d'alimentation saine et durable sont possibles », commente Ludovic Brindejonc, fondateur et directeur général d'Agri-Éthique.

À noter que le label réunit 43 marques labellisées (bio et non bio), 48 filières certifiées et propose 597 références de produits du quotidien (pain, viande, produits laitiers, légumes secs...), accessibles dans tous les circuits de distribution. ●

Vite! PARTENARIAT DURABLE Transgourmet signe avec BBC

À l'occasion du Salon de l'agriculture, le 27 février à Paris-Porte de Versailles, l'Association Bleu-Blanc-Cœur (plus de 7 000 agriculteurs partenaires) a signé deux conventions de partenariat, dont l'une avec le distributeur Transgourmet. Concrètement, au-delà de l'augmentation du pourcentage des produits BBC sur le catalogue, les équipes commerciales seront sensibilisées et la démarche valorisée.



© CSM

go green

Initiative




200+
éco-
certifications
produits

Un appel au changement

Plus besoin d'hésiter entre Efficacité et Hygiène durable.
Green Care Professional propose aujourd'hui une très large gamme
de nettoyeurs éco-conçus performants.

Alors optez pour la GO GREEN !
www.green-care-professional.com



Werner & Mertz Professional



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

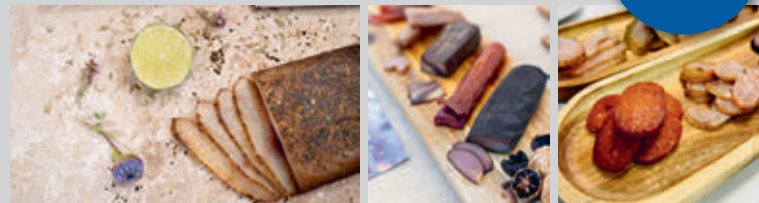


ÉQUIPEMENTS & SERVICES

FISHOLOGIE

Charcuterie de la mer

Fraîcheur
et sécurité
alimentaire.



L'art de la maturation du poisson : c'est ce que proposent Christophe Giorgi et Yannick Plassart, créateurs de Fishologie (Cogolin, 83). Cette start-up présente une gamme de produits alimentaires innovants à partir de poissons maturés (thon, espadon, saumon, maigre). Grâce à la maturation, les enzymes de la chair du poisson se décomposent, rehaussant ainsi sa saveur naturelle pour un goût plus prononcé et subtil. Elle devient aussi plus tendre et moelleuse. Ce procédé enrichit les nutriments bénéfiques, comme les acides gras oméga-3, essentiels pour la santé cardiaque et cérébrale. Durant celui-ci, la croissance de bactéries nuisibles est inhibée, préservant la fraîcheur et la sécurité alimentaire. Enfin, il favorise la digestion grâce à la formation d'enzymes naturelles. Les produits Fishologie sont sans conservateur, ni nitrite, sans hypersalaison et sans fumage.

www.fishologie.com

SODEBO

Mega Viennois

Un moment renommé Mega Baguettes, le Mega Viennois reprend son nom d'origine : une appellation qui met en valeur le savoir-faire des boulangers Sodebo qui conçoivent les pains à Saint-Georges-de-Montaigu, en Vendée. Par ailleurs, la gamme bénéficie d'un packaging qui la rend plus visible encore. Une recette s'invite également au menu : le Thon-Cœuf sauce Andalouse, une sauce aux notes piquantes, à base de tomates et de poivrons.

www.sodebo.com


CUISINE SOLUTIONS

Nouveautés Printemps-Été

Pour la saison Printemps-Été, Cuisine Solutions lance pas moins de 7 produits. À la carte : un Pressé de crabe et courgettes en portion individuelle de 90 g, un Dos de cabillaud sauce petits pois menthe, des Lasagnes pesto verde, une Base agneau et légumes façon moussaka. Également, des nouveautés snacking : un Toast œuf bacon fromage et une Bouchée d'œuf tomate mozzarella à la texture crémeuse. Enfin, la sauce Échalotes vin rouge complète la gamme des sauces.

www.cuisinesolutions.com/fr


PACIFIC WEST FOODS

Bao Burger Black Sesame



Après le Sandwich Bun et le Bao Burger, la gamme Street Foodie de Pacific West Foods s'étoffe avec la référence Bao Burger Black Sesame. Un burger blanc d'inspiration asiatique, rond, moelleux, fabriqué à partir de farine de blé et saupoudré de graines de sésame noir. Ce produit cuit vapeur puis surgelé est conçu dans l'usine partenaire de Pacific West Foods en Malaisie, une entreprise familiale spécialisée dans les produits panifiés. Vendu en carton de 3,6 kg, 4 sachets de 9 pièces, soit 36 pièces environ.

www.pacificwestfoods.com.fr

POULE ET TOQUE

Mini Donuts

Parmi ses nouveautés de début d'année, Poule et Toque propose les Mini Donuts, disponibles en 2 recettes : poulet et emmental fondu. Sur une planche apéritive, en salade, en restauration rapide et nomade, ces bouchées miniatures sont idéales pour des instants de convivialité aujourd'hui très largement recherchés par les consommateurs. Déjà cuits à cœur pour une remise en œuvre facile, les Mini Donuts sont à réchauffer à la friteuse ou au four. Conditionnement en sachet de 1 kg, DDM 18 mois.


www.poule-et-toque.fr

TRAITEUR DE PARIS

Verrines pâtisseries

Traiteur de Paris propose un nouveau quatuor de verrines pâtisseries : Chocolat & Chantilly, Panna Cotta Fruits Noirs, Exotique Mangue Passion, Vanille & Caramel. Chacune parée de différentes couches et décorée de finitions travaillées à la main, les Verrines Pâtisseries jouent sur des déclinaisons harmonieuses de couleurs et de textures : crémeux, gelées, mousses, biscuits, meringues ou morceaux de fruits. Adaptées au régime végétarien, elles sont prêtes à servir, après une simple décongélation, dans leurs contenants légèrement biseautés en PET transparent 100 % recyclable.


www.traiteurdeparis.fr

MCCAIN

SureCrisp Max



Cinq ans après le lancement de SureCrisp, McCain complète sa gamme de frites enrobées avec SureCrisp Max. Son double enrobage permet aux frites de rester croustillantes jusqu'à 30 minutes en livraison et vente à emporter. Deux coupes sont disponibles : 7/7 et 10/10. Ce produit s'adapte à l'équipement du restaurateur (friteuse, four, Merrychef, Turbochef, etc.) et ne nécessite qu'un temps de cuisson faible : (de 2 mn 45 à 3 mn 30).

www.mccain-foodservice.fr

ANDROS FOODSERVICE

Andros Be Nuts!

La pâte à tartiner à la cacahuète (plus de 80 %) Andros Be Nuts! Est une alternative à la fois gourmande et responsable : elle est en effet 3 fois moins grasse qu'une pâte à tartiner noisettes et 2 fois moins que du beurre. Cette

création sans huile de palme est inédite avec sa texture lisse inimitable, onctueuse et facilement tartinable. Elle existe en version crémeuse et en version croquante. Elle s'avère idéale en tartines, mais aussi en ingrédients dans des cookies, des muffins, des cupcakes, des bowls ou encore des smoothies. Poids 325 g. Colis de 6 pots.



www.androsfoodservice.fr

LAMB WESTON

Twisters

Frites « curly » de forme torsadée, les Twisters permettent d'apporter de l'originalité et de la saveur aux assiettes ou à l'offre snacking. Cette référence revisite la frite traditionnelle en présentant une version à la fois ludique et unique. Taillées à partir de pommes de terre entières de qualité, ces frites ont une apparence artisanale. Elles proposent un contraste exceptionnel entre le croustillant de l'extérieur et la texture moelleuse de pommes de terre de l'intérieur. Elles sont plus rapides à cuire (à la friteuse ou au four) que des frites classiques et se gardent au chaud deux fois plus longtemps.



www.lambweston.eu/fr



La sélection de la rédaction

SCAL – ITALIM

Glaces Sammontana

Distribuées par
Scal-Italim.



Sammontana est une marque créée en Toscane en 1955, qui a bâti son succès en présentant aux Italiens des glaces traditionnelles conditionnées en pots en métal pour une consommation à domicile : les fameux Barattolino. Aujourd'hui, Sammontana dispose d'une gamme qui permet aux restaurateurs de proposer une vraie marque de glace italienne, avec des recettes authentiques, surprenantes par leur originalité et leurs saveurs. Cette gamme, distribuée par Scal-Italim, est proposée avec un kit d'affichages, de recettes, de cartes de restaurant et de vitrines de mise en avant. Elle compte 5 parfums de Barattolino, en pots de 800 ml/500 g, (Croccantino, Cioccolato, Vaniglia e pistacchio, Vaniglia Amarena, Fragola e limone); 3 Coppa d'Oro en pots de 150ml/85g (Caffé Segafredo, Cioccolato Domori et Amarena Fabbri), et enfin 9 bacs de glaces Comoda e Pronta de 4,8 L/2,8 kg).

www.scal.fr



ET TOUT LE MONDE EST CONTENT

Expert en purée de pommes de terre depuis 1963, Mousline vous propose des purées faciles et rapides à mettre en œuvre, pour répondre aux exigences de tous les professionnels.



Mousline sélectionne rigoureusement la qualité et l'origine des pommes de terre depuis les champs de culture jusqu'à votre purée



Nos pommes de terre sont récoltées en majorité à moins de 30km de l'usine par nos 120 agriculteurs partenaires

ROSIÈRES-EN-SANTERRE



contact-professionnel@mousline.com - www.mouslinepro.fr



La sélection de la rédaction

DOMAINE TARIQUET

Chardonnay Tête de Cuvée 2022



Dès les années 1980, la famille Grassa a été le premier vigneron à planter le cépage chardonnay en Côtes de Gascogne. Aujourd'hui, des vignes de plus de 20 et 30 ans permettent de produire cette cuvée singulière et atypique. Ce Chardonnay Tête de Cuvée, fermenté et élevé 8 mois en fûts, montre l'attachement du domaine à ce cépage. Ce vin surprend par sa fraîcheur, sa subtilité et sa tension. Il offre un nez intense et élégant, puis une belle fraîcheur en bouche qui souligne les arômes de pêche jaune, de mangue et d'abricot sec. La finale persistante est à la fois riche et nerveuse. Il s'avérera idéal avec un foie gras mi-cuit, des oursins, un carpaccio de Saint-Jacques, un tartare de thon, des langoustines grillées, un saumon sauvage et ses légumes fondants, des côtes de porc noir gascon, une poularde de Bresse à la crème, un magret de canard, une poêlée de cèpes, un brie aux truffes.

Fraîcheur,
subtilité
et tension.

Tél. : 05 62 09 87 82 et www.tariquet.com

DOMAINE PICHON PÈRE ET FILS

Allégorie 2021



Ce cornas, 100 % syrah, est issu d'un sol granitique, haut et milieu de coteaux, élevé 14 mois en barriques neuves à 2 vins. À la dégustation, il présente une robe rubis profond, un nez fin, frais et intense, minéral, avec des notes de tabac blond, de fruits noirs (mûre), d'épices (poivre noir-muscade). La bouche est ronde et mûre, fraîche, avec des tanins fondus et une longueur sur le chocolat, la cerise noire, et une note minérale en finale. On proposera Allégorie pour accompagner un confit de canard, un carré d'agneau aux herbes, un foie de veau, un chili con carne.

www.domaine-pichon.fr

HENDRICK'S

Grand Cabaret Gin

Élaboré de manière artisanale dans le petit village de Girvan en Écosse par la maître distillatrice Lesley Gracie, Hendrick's est le seul gin infusé aux essences de concombre et aux pétales de rose. Dans Grand Cabaret, le caractère classique des baies de genièvre du Gin Hendrick's est sublimé par la douceur naturelle des fruits à noyau, créant ainsi une expérience inédite, intensifiant la fraîcheur des arômes emblématiques de rose et de concombre. Autant de saveurs alliant les fruits à noyau aux parfums frais et fruités, et douceur des herbes aromatiques. Le tout avec une note finale onctueuse, gourmande et parfumée.



www.global.hendricksgin.com/fr

DISTILLERIE DES MENHIRS

Eddu Kejadenn

La Distillerie des Menhirs présente Kejadenn (« rencontre » en breton), un whisky pur blé noir affiné en fûts de rhum de Montebello. Au nez, Eddu Kejadenn rappelle des parfums de caramel au beurre salé, soutenus par une touche sucrée de fruits tropicaux qui vient compléter la signature caractéristique d'Eddu. En bouche, l'explosion d'arômes laisse la place à une texture onctueuse où les notes de caramel et de vanille se combinent à de douces saveurs pâtisseries. Une alliance qui se conclut par une finale longue et généreuse relevée d'une pointe épicée, et le pari réussi d'un whisky breton rehaussé d'influences exotiques.



www.distillerie.bzh

BRASSERIE CASTELAIN

Cadette Red Sunset



La Red Sunset est une bière qui accompagne tous les instants. Avec sa robe rubis, surmontée d'une mousse crémeuse aux teintes rosées, elle titre 6 % d'alcool et s'adresse aux amateurs de bières fruitées, rondes et gourmandes. Au nez, la Red Sunset dévoile des notes fruitées expressives. En bouche, elle offre une attaque rafraîchissante, des saveurs marquées de fraise et de cerise. Disponible en fûts de 20 l, la Red Sunset se déploie en CHR, accompagnée d'un dispositif PLV incluant affiches, verrerie, sous-bocks, macarons, tee-shirts, stickers mais aussi cavaliers de pompe reprenant les couleurs chaudes de son design graphique.

www.brasseriecastelain.com

CACOLAC

Barista

Pour ses 70 ans, Cacolac va rythmer l'année en présentant des innovations. La marque lance ainsi Barista, une gamme destinée aux adultes, avec un habillage très « hipster ». Proposée dans des briquettes individuelles aux couleurs chaudes, elle est déclinée en trois parfums : Noir Intense - Chai - Moka. Cacolac a également pensé une recette pour compléter sa gamme classique, avec une variété saveur cookie. De plus, Cacolac lance une recette Vanille en format 1 l pour sa gamme Mon 1^{er} Cacolac spécialement imaginée pour les enfants, avec du lait dé-lactosé et 30 % de sucre en moins que les autres laits aromatisés.



www.cacolac.fr

VIDAL-FLEURY

Côtes du Rhône rouge 2022 Bio



Vidal-Fleury se met au vert et propose son côtes-du-rhône rouge 2022 Bio, avec un nouvel habillage spécialement créé pour cette cuvée particulière. Assemblage de grenache et syrah, ce vin présente une robe rouge foncé aux reflets framboise. Le nez est fruité et floral, marqué par la groseille, la cerise, la mûre. Il est relevé par des notes de violette et de réglisse. La bouche est fruitée et ronde avec une structure soyeuse et volumineuse, avec une finale savoureuse sur les fruits noirs. On associera ce vin à une aubergine à la parmesane, des tomates farcies, un risotto aux champignons, un fromage de brebis.

www.vidal-fleury.com

BOOSTEZ VOTRE VISIBILITÉ, COMMUNIQUEZ DANS ZEPROS !

5 journaux

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



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



90 000 pages vues / mois

resto.zepros.fr

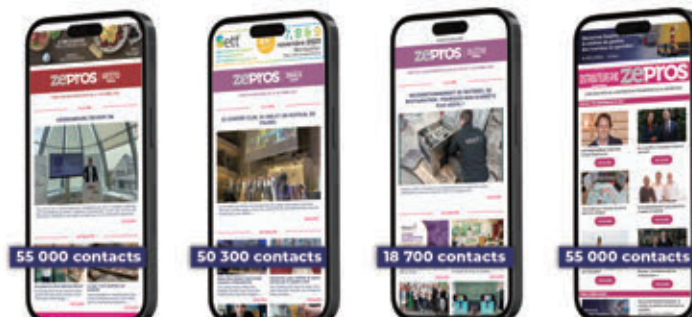
le site dédié à l'**univers de la restauration**.

4 newsletters métier

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



30 000 contacts



55 000 contacts

50 300 contacts

18 700 contacts

55 000 contacts

Resto Today,

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

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

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



La sélection de la rédaction

SOLIA

Collection Pasta

Solia innove en proposant aux professionnels de la restauration livrée et aux traiteurs une gamme de verrines aux designs exclusifs s'inspirant des formes originales des célèbres pâtes de la cuisine italienne. Avec ses 7 modèles disponibles en céramique noire et blanche, la collection Pasta s'adapte parfaitement aux cocktails et buffets des traiteurs. Cette gamme de verrines inventives est compatible avec le réchauffage au four micro-ondes et au four traditionnel, grâce à sa grande tolérance thermique allant de - 20 °C à + 200 °C. Elle se décline également en deux versions, l'une réutilisable et incassable, et l'autre en pulpe de canne, version à usage unique et compostable.



www.solia.fr

BONNET-THIRODE



www.bonnet-thirode.fr

Four mixte Precijet

Ce four mixte 20 niveaux GN2/1 est doté d'un tableau de commande haut de gamme en verre trempé FastPAD, composé d'un grand écran LCD couleur commandé par dalle tactile, et d'un bouton co-deur. La déshydratation rapide des produits par ouverture motorisée du conduit assure un croustillant en façade avec une ventilation optimale. Avec sept modes de cuisson, l'ajustement automatique de la puissance du four s'effectue en fonction de la charge et de la température demandée.

COOL COMPACT

Saladette GN 1/1

Avec une profondeur de 700 mm et une hauteur du corps de 650 mm, cette table de préparation réfrigérée présente un système d'évaporation encastré dans la machine. Elle garantit un froid ventilé et régulier de +2 à 10°C. Une machine frigorifique pour assurer un dégivrage automatique et l'évaporation des eaux par gaz chaud est disponible en accessoire, tout comme des grilles inox et des rails d'appui.



www.coolcompact.de/fr et www.eurochef.fr

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Cellule Crosswise

Robuste et fiable, cette cellule de refroidissement, de congélation et de décongélation, bénéficie d'un encombrement réduit. Elle facilite la préparation de grandes quantités d'aliments sans compromettre la qualité et la sécurité. Elle garantit une sécurité alimentaire optimale et une gestion HACCP aisée, grâce à des services de connectivité et des composants internes respectant les normes en ce sens.



www.electroluxprofessional.com

FM

Fours ST Fast

Distribuée en France par Codigel, la marque espagnole FM propose une gamme de fours à cuisson accélérée convection uniquement ou combinée avec micro-ondes. Elle se caractérise par une isolation thermique élevée, une faible émission de bruit et un design attrayant. Compact et sans perte d'espace de cuisson, les fours assurent des performances de cuisson remarquables. La connexion wifi intégrée permet de gérer, via le cloud, jusqu'à 300 recettes classées par catégories.



www.codigel.com

BRUNNER-ANLIKER

Éminceur KSM



Particulièrement adapté à la restauration, cet éminceur de viande de la marque suisse Brunner-Anliker coupe viande et abats avec une qualité remarquable. Entièrement fabriqué en acier inoxydable, il ne nécessite aucun entretien, tout en étant rapide et facile à nettoyer. Le montage et le démontage des arbres porte-lames s'effectuent en un seul geste.

www.brunner-anliker.com/fr-ch

CAPIC

Pianos sur mesure Elite



© Food Story Media Ltd. Capic

L'entreprise quimpéroise Capic produit des pianos sur mesure destinés à équiper les plus beaux établissements en France et du monde. Au-delà de leur performance de cuisson, ils ont été conçus autour de trois idées principales. Leur look contemporain et leur intégration harmonieuse dans l'espace s'accompagnent d'une parfaite ergonomie avec une réflexion aboutie sur les angles et le plan de travail afin de faciliter le nettoyage, le travail et la circulation de la brigade autour.

www.capic-fr.com/fr

STURIA



Collection d'art de la table

Éleveur, producteur, sélectionneur, affineur de caviar français, Sturia lance sa première collection d'art de la table, réalisée à partir de matériaux écoresponsables issus de l'économie circulaire dite d'origine marine : une série en cuir d'esturgeons et en déchets coquilliers à destination des professionnels de la restauration.

Cette collection se compose de ronds de serviette, dessous de verre, service à caviar givré, couteaux de chef et de table. Le développement de chacune de ces pièces a été mené aux côtés de Hêdo. La gamme est déclinée en deux couleurs : cognac et bleu Léman.

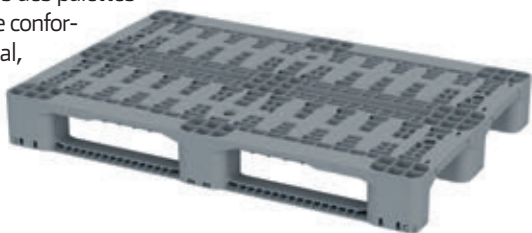
www.sturia.com

SMART-FLOW

Palette plastique SF800 EUR

Smart-Flow élargit sa gamme avec la palette plastique SF800 EUR dédiée à l'automatisation. Conçue spécifiquement pour répondre aux besoins des systèmes automatisés dans l'intralogistique, elle offre des avantages significatifs en termes d'efficacité et de performance. Avec des dimensions entièrement alignées sur celles des palettes

bois Europe et, en totale conformité avec la norme Epal, la SF800 EUR s'intègre parfaitement dans les systèmes automatisés existants.


www.gw-sf.com/fr

SOLIA

Plateau-repas Reverso



Pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration livrée, l'équipe R&D de Solia a développé Reverso, un plateau-repas à la fois pratique et économique, conçu en carton recyclable. Facile d'utilisation, il s'assemble en à peine quelques secondes grâce aux différents éléments déjà montés. Aisé à transporter, ce coffret-repas comporte une bague en papier, assurant une fermeture durable. Reverso se décline en deux formats (Solo et Duo), compatibles avec ses gammes de vaisselle Kanopée et Quartz.

www.solia.fr

LUSINI

Services Eden et Pianta

Lusini dévoile Eden et Pianta, deux services en porcelaine blanche qui se distinguent par de délicats motifs végétaux brun/beige réalisés en impression numérique : un motif graminées pour Eden, deux motifs nervure de feuille pour Pianta. Ces deux services se marient très bien entre eux pour composer des tables douces et raffinées dans un esprit nordique très tendance. Eden et Pianta sont très résistants et passent au lave-vaisselle et au micro-ondes.


www.lusini.com


VOTRE RÉFÉRENT
EN PRODUITS D'ÉPICERIE



FAVORISONS
LES PRODUITS
D'ÉPICERIE BIO!



Retrouvez notre sélection de produits sur groupe-cerclevert.fr

ROBOT-COUPÉ

Solution Frite Easy-Loader



Cette innovation majeure promet de rendre beaucoup plus aisé le travail en cuisine tout en augmentant la productivité. L'accessoire EasyLoader permet de découper des frites longues et parfaites rapidement et sans effort grâce à son alimentation continue. Compatible avec tous les équipements frites Robot-Coupe, il simplifie grandement le processus de préparation des frites fraîches.

www.robot-coupe.com

HOSHIZAKI

Cellule Gram SBU40HT

Cette cellule de refroidissement rapide a été conçue pour répondre à toutes les réglementations relatives au passage, parfaitement hygiénique, de la cuisson à la réfrigération des produits. Très fonctionnelle, elle bénéficie d'un panneau de commande numérique et d'une sonde à cœur. Sa porte réversible à charnière droite s'accompagne d'un bac de dégivrage sur la base extérieure et de pieds réglables en hauteur de 75 à 108 mm.


www.hoshizaki-europe.com

KIMBERLY-CLARK PROFESSIONAL



Icon et WypAll Reach Plus

Kimberly-Clark Professional propose de nouvelles solutions pour l'hygiène professionnelle. D'une part, la gamme de distributeurs Icon :

des appareils distributeurs sans contact au design révolutionnaire conçus pour offrir une hygiène inégalée dans les établissements hôteliers ou les restaurants, afin de répondre aux besoins des clients et visiteurs. D'autre part, WypAll Reach Plus, un nouveau système polyvalent de distribution à dévidage central de grande capacité pour un nettoyage et un essuyage pratique et hygiénique des surfaces.

www.kcprofessional.com/fr-fr

LA PAVONI

Machine à café Diamante

Cette machine à café s'affirme comme l'icône du design du fabricant italien La Pavoni, distribué en France par Smeg Professional. Le modèle a encore été enrichi cette année avec l'ajout de nouvelles technologies, tout en conservant son charme et son esthétique intemporelle. La version électronique avec dosage programmable est équipée d'une tête de groupe haute performance qui donne à l'expresso toutes ses saveurs.


www.smeg-professional.com/fr

ROBUR

Gamme Denim



Robur dévoile sa gamme Denim. Avec des vestes de cuisine au style décontracté chic, entièrement conçues en coton denim résistant et durable. La veste en jean favorise le confort et arbore des détails tendance et des finitions qui ajoutent une touche contemporaine. Elle assure une liberté de mouvement optimale. Les passants porte-torchons en cuir véritable coloris Tan peuvent être facilement retirés avant le lavage, permettant ainsi un entretien aisé. Cette gamme complète propose des vestes et des tabliers bas et à bavette. Elle est disponible en brut ou délavé.

www.robustore.com

LUSINI

Bar outdoor Baruba

Baruba est un élégant bar d'extérieur modulable et flexible. Il est composé d'un mélange de matériaux : cadre en aluminium peint par poudrage noir, revêtement anthracite en toile et tressage synthétique et plateaux en stratifié compact avec une surface décorée en stratifié HPL (chêne naturel ou effet béton). Pour l'installer, il suffit d'ouvrir les ailes latérales, d'insérer les plateaux en stratifié HPL. Baruba bar peut également être prolongé par un élément d'angle intérieur et un élément d'angle extérieur.


www.lusini.com

MUSSANA FRANCE

Machine à chantilly Microtronic Grande



Mussana France optimise sa gamme emblématique de machines à chantilly Microtronic pour la rendre encore plus performante. Ce modèle Grande se distingue par une technologie remarquable pour produire des crèmes onctueuses et de qualité. Le réglage du froid est réalisé automatiquement par régulation électronique, directement en fonction de la température ambiante. Robuste et compact, cet appareil bénéficie d'un encombrement parmi les plus faibles du marché.

www.mussana-france.com

DÉGLON

Spatulette de précision 12 cm

Idéale pour décorer, lisser ou étaler des préparations, la spatulette de précision 12 cm de Déglon permet également de déplacer en toute sécurité des petites pièces fragiles (chocolat, décorations...). Coudée et pointue, elle aide aux travaux méticuleux qui demandent rigueur et précision. Lame en acier inoxydable meulée (épaisseur de cette dernière dégressive) pour assurer une meilleure flexibilité, et manche surmoulé en polypropylène pour une hygiène garantie.


www.deglon.fr

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

***Petit à petit,
tout le monde
fait son tri.***



**ON NE
LÂCHE
RIEN!**

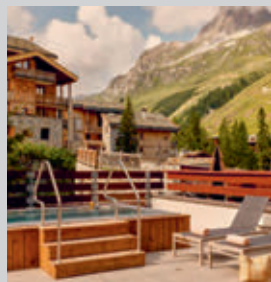
TRIONS SYSTÉMATIQUEMENT

TOUS LES EMBALLAGES ET PAPIERS SE TRIENT

Vite!

RECRUTEMENT

850 postes à pourvoir au Club Med



Dans le cadre de sa Campagne de recrutement printemps-été 2024, le Club Med ouvre 1 400 postes, dont plus de 850 sur le segment de l'hôtellerie et de la restauration, soit 310 pour la restauration et le bar, 270 pour la cuisine, 170 pour l'hébergement, 100 pour la réception (chiffres au 21 février).

ENTREPRENEURIAT

Fortes pertes d'emplois

51 555 chefs d'entreprise ont perdu leur emploi en 2023, c'est 12 800 femmes et hommes de plus qu'en 2022, soit + 33,3 % sur un an, selon l'Observatoire de l'emploi des entrepreneurs de l'association GSC et du groupe Altares. Près du tiers des pertes d'emploi se situent dans les secteurs de la construction et de la restauration avec une hausse de 40 % sur un an. Dans le secteur de l'hébergement, restauration et débit de boissons, 6 964 femmes et hommes se sont retrouvés au chômage en 2023. Les activités de restauration concentrent plus des trois quarts des chefs d'entreprise impactés du secteur.

BAR D'APPLICATION

Lyfe ouvre Rose Garden

L'Institut Lyfe vient d'ouvrir Le Rose Garden. Ce bar d'application, accessible au public, s'inscrit dans la continuité de l'approche pédagogique de l'école, offrant un nouveau et unique terrain d'expérimentation à ses étudiants. Situé au cœur du Campus Gérard Pélisson au château de la Roseraie à Écully, le Rose Garden dispose d'une carte élaborée par Alain Dauvergne, chef formateur Barman et Champion de France Cocktails 2023.

RENCONTRE

Les TDF au lycée hôtelier de Lille

Du 11 au 13 février, la ville de Lille accueillait la 14^e édition des Rencontres des traiteurs de France (TDF) et la 2^e tenue des Rencontres des ambassadeurs de réceptions sur le thème « L'élevage responsable de nos terroirs ». Les deux traiteurs lillois du réseau TDF, Maison Lecocq et Butterfly, ont été en charge d'accueillir près de 60 chefs et plus de 25 responsables de réceptions venus de toute la France mais aussi d'organiser l'événement sur trois jours pour présenter le savoir-faire et le terroir de la capitale des Flandres. « Nous nous sommes dispatchés les tâches. Je me suis notamment occupé de contacter le lycée hôtelier International de Lille pour recevoir les chefs en cuisine qui planchaient sur le cock-

tail d'inauguration de clôture ainsi que pour accueillir la programmation de nombreuses conférences. Nous travaillons très régulièrement avec les stagiaires du lycée et nous sommes membres du jury des épreuves de l'école », explique Julien Bresson, directeur de Maison Lecocq. Implanté dans le quartier en ébullition de Five Cailles depuis 2016, dans une ancienne usine métallurgique sur 22 ha, le lycée hôtelier international de Lille forme 1 000 élèves par an. Vingt-cinq étudiants ont prêté main-forte aux différents ateliers gérés pour les chefs de TDF. Une excellente occasion pour ces volontaires d'appréhender une autre vision de la gastronomie. Pour plonger dans la culture du Nord, les chefs de TDF ont été invités à découvrir



Cette 24^e édition des rencontres des TDF était une excellente occasion de découvrir la richesse du terroir de la capitale des Flandres.

le mythique Carnaval de Dunkerque avant d'enchaîner sur deux visites dans deux institutions des épicuriens lillois : l'une des premières brasseries de la

MEL, Brasserie Célestin et le chocolatier artisanal Encuentro installés à Saint-André-Lez-Lille et au musée de la fête foraine. Une édition mémorable. ●

ASSOCIATION

Le CDRE IDF valorise les pros de demain

Présidé par Jérôme Bourdais, le Club des directeurs de la restauration et d'exploitation (CDRE) Ile-de-France tenait un afterwork, le 27 février, à l'hôtel Pullman Tour Eiffel en présence de ses partenaires, représentants des écoles hôtelières (Ferrandi Rennes, Ferrandi Paris, EPMT, Albert-de-Mun, Jean-Drouant...), journalistes et influenceurs. Soit une trentaine de participants pour cette soirée conviviale qui était notamment l'occasion de présenter l'organisation du trophée 2024 dont l'étude de cas, liée cette année aux Jeux olympiques, a permis de sélectionner 10 finalistes de toute la France (cf. Actu France). « Le CDRE est un club de plus en plus dynamique. Les écoles hôtelières sont à l'honneur ce soir car nous avons fait un gros travail de relation, de mobilisation et d'in-

tervention. Cette impulsion fait qu'aujourd'hui nous avons de réels points de contact dans les écoles », a notamment expliqué Jérôme Bourdais. Le président du CDRE IDF a également invité les membres et partenaires du club à commenter et relayer ses différentes actions sur les réseaux sociaux. Créé il y a plus de trente ans, le CDRE compte aujourd'hui 140 membres au niveau national dont 35 en Ile-de-France. « Il s'agit de professionnels qui partagent une passion, avec des valeurs de transmission et beaucoup d'échanges. Nous avons désormais plusieurs régions. Les deux plus grosses étant l'Ile-de-France et Paca, et nous venons tout récemment de créer une antenne à Lyon », a par ailleurs précisé Noël Lazarini, président national du CDRE. ● resto.zepros.fr

MÉTIERS ET COMPÉTENCES

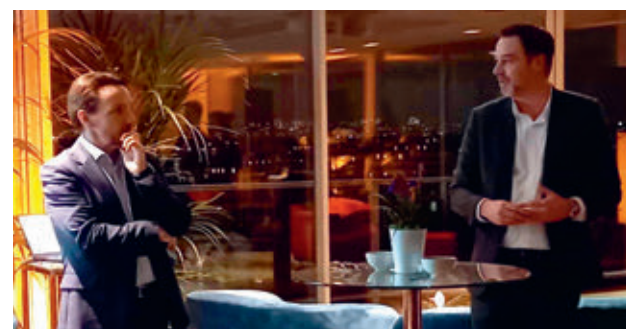
Akto lance son site de l'observatoire prospectif



Opérateur de compétences de 21 branches professionnelles, Akto a lancé le 7 mars le site internet de l'Observatoire, voulu par son conseil d'administration, en vue de valoriser les travaux des branches et leurs métiers tout en sensibilisant aux enjeux, évolutions et transitions les concernant. Alimenté par les études et les données produites par le pôle observatoire d'Akto pour le compte des branches professionnelles, ce site prospectif joue un rôle clé pour ac-

compagner les entreprises, les salariés mais aussi les partenaires à passer à l'action grâce à une meilleure connaissance des secteurs d'activité de l'Opc. De nombreuses ressources sont disponibles, telles que des études thématiques et prospectives, des données statistiques sur les pratiques emploi et formation par branche et par région ou encore les fiches métiers et les certifications créées par les branches. ●

www.observatoire.akto.fr



De g. à d. : Jérôme Bourdais et Noël Lazarini.

PAR... **EMMANUEL LEBLAY, CHEF PROPRIÉTAIRE**

Brandade de morue aux citrons confits

Pour 4 personnes



© Alban Couturier

Ingrédients

• 500 g de morue dessalée • 500 g de pommes de terre • 3 dl de crème • 3 gousses d'ail • 2 citrons bio • 4 dl d'huile d'olive • 1 botte d'oignons cibette • 1/3 de litre de lait • 2/3 de litre d'eau

Déroulé

- Tailler les pommes de terre en cubes et les faire cuire à feu doux avec la crème et l'ail jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Pendant ce temps, désarêter la morue et la faire cuire dans un mélange de 1/3 de litre lait et 2/3 de litre d'eau. L'égoutter dès les premiers signes d'ébullition.
- Dans un mixeur, réunir les pommes de terre cuites et la morue, puis mixer le tout en ajoutant progressivement l'huile d'olive jusqu'à obtenir une texture crémeuse et homogène.
- Pour les citrons confits, les laver soigneusement, les envelopper dans du papier film et les faire cuire dans de l'eau bouillante pendant environ 40 minutes à feu doux. Une fois refroidis, les couper en deux, retirer la pulpe, puis tailler la peau en petits dés (brunoise) et la mélanger avec un filet d'huile d'olive.
- Servir la brandade de morue à l'aide d'un cercle, garnie des dés de citrons confits et de quelques oignons cibette ciselés pour une touche de fraîcheur et de saveur supplémentaire.
- Il est possible d'ajouter des chips de pomme de terre pour le croquant et la décoration par-dessus.

La Pie qui Couette - Halles Centrales - 6a, rue Guizot, 30000 Nîmes
Tél. : 04 66 23 59 04

PAR... **ROMAIN CALVO, SOMMELIER ET MIXOLOGUE**

Rose Berry

Ingrédients

• 4 cl de rhum • 2 cl de verjus • 1 cl de citron vert lime • 6 cl de jus de fruit de la passion • Siphon de meringue italienne (blanc d'œuf, citron infusé lavande)

Déroulé



- Faire infuser le jus du fruit de la passion à chaud avec de la lavande puis faire reposer à froid.
- Couper en quartiers une moitié de citron vert avec l'écorce, les faire déshydrater puis sécher pour récupérer le jus.
- Pour la meringue, préparer dans un siphon le blanc d'un œuf avec le jus du citron vert et ajouter le sirop de lavande.
- Incorporer le rhum.
- Verser le tout dans un verre à cocktail givré et la meringue italienne si-phonnée sur le dessus. Râper du citron lime sur le dessus et ajouter une branche de lavande.

Le Comptoir des Fables - 112, rue Saint-Dominique, 75007 Paris
Tél. : 09 88 31 75 17 - www.comptoirdesfables.fr



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 RéAPPPro et gagnez du temps



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





1 Pierre-Louis Renou



2 Loïs Verset



3 Marion Faure



4 Matthieu Noël



5 Cédric Charreire

LES HOMMES ET LES FEMMES DU MOIS



6 François Ruchon



7 Rémy Sharps



8 Pierre Decroix



9 Nicolas Filiatrait

© Benny & Co

- FRANCE
- EUROPE
- MONDE

CARLTON CANNES

1 **Pierre-Louis Renou** a été nommé directeur général du Carlton Cannes à compter du 1^{er} avril. Hôtelier passionné, doté d'une expérience internationale en Amérique du Nord et en Europe, il a effectué sa carrière au sein de différents groupes hôteliers tels que Concorde Hotels, Hilton, Barrière, Accor...

HÔTELS BEAUMIER

2 **Loïs Verset** devient manager de l'hôtel Le Moulin et de la Maison d'hôtes Le Galinier, à Lourmarin, dans le Luberon. Depuis 2022, il exerçait la fonction de directeur d'exploitation de l'hôtel Le Moulin.

NEWREST GROUP

3 **Marion Faure** a été nommée directrice marketing et communication groupe de Newrest. Ingénieur agroalimentaire spécialisée

lisée dans la gestion des innovations et développement de l'entreprise, elle était directrice marketing de la société depuis 2017.

FOODCHÉRI

Après de nombreuses années passées chez Elio, 4 **Matthieu Noël** rejoint les rangs de FoodChéri. Il y occupe depuis janvier les fonctions de directeur des opérations. Ancien élève de l'École hôtelière de Paris, il a également une licence en hygiène et qualité alimentaire et une certification de leadership et management complexe de Sciences-Po.

EKLO

5 **Cédric Charreire** a été nommé au poste nouvellement créé de directeur F&B du groupe Eklo. Depuis avril 2022, il était directeur général adjoint en charge des opérations de Food Society Paris.

VACANCES BLEUES

Emmanuel Loustaunau est le nouveau directeur des opérations de Vacances Bleues. Fort d'une expérience de plus de 35 ans au sein du groupe, il succède à Jean-Claude Sarlin, qui prend sa retraite cette année.

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

Vigneron de père en fils depuis quatre générations, avec un arrière-grand-père figurant parmi les fondateurs de Mailly Grand Cru, **Stéphane Rémy** a été élu président de Mailly Grand Cru. Il succède à Xavier Muller, président emblématique du Champagne Mailly Grand Cru depuis 1997, qui a consacré sa carrière entière au monde coopératif.

DIAGEO FRANCE

Aurélien Maillot (ex-Pernod-Ricard) devient directeur commercial

on trade de Diageo France SAS. Il a pour mission de développer en France le portefeuille de spiritueux premium en CHD. À ce titre, il est rattaché à Benoît Lohio, directeur commercial de Diageo France.

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Viticulteur dans l'Hérault et président de la chambre d'agriculture de ce même département, **Jérôme Despey** est élu président du Ceneca, société propriétaire du Salon international de l'agriculture et copropriétaire du Concours général agricole avec le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Il succède à Jean-Luc Poulain qui avait formulé sa volonté de quitter son poste à mi-mandat.

CHR GROUP

6 **François Ruchon** a été nommé

CEO d'Adoria, filiale de CHR Group spécialisée dans la gestion des groupes de restauration. François Ruchon apporte une expérience solide dans le domaine du logiciel, avec plus de 25 ans passés à occuper divers postes de direction à l'échelle nationale et internationale. Avant de rejoindre Adoria, il a fondé et dirigé une start-up sales tech utilisant l'intelligence artificielle.

BRITVIC

7 **Rémy Sharps** occupe désormais le poste de directeur général de Britvic Teisseire International (BTI), entité qui orchestre les opérations de Britvic en Europe continentale et sur tous les marchés d'exportation. Il succède à Hessel de Jong.

SUNTORY BEVERAGE & FOOD EUROPE

8 **Pierre Decroix**, directeur général de Suntory Beverage & Food France, a été promu depuis le 1^{er} mars au poste de P-DG de Suntory Beverage & Food Europe. Cette nomination fait suite à la promotion, en tant que P-DG de Suntory Beverage & Food International, en janvier dernier, de **Peter Harding** qui occupait précédemment le poste.

BENNY & CO

9 **Nicolas Filiatrait** a été promu directeur général de Benny & Co. Il succède à Jean Benny, cofondateur de Benny & Co., qui demeure président du conseil d'administration après avoir occupé le poste de P-DG depuis 2006.

RED SEA GLOBAL

Sébastien Carre a été nommé au poste de directeur hôtelier du groupe Red Sea Global (RSG). Il dirigera la branche hôtelière de toutes les destinations de RSG et des propriétés autoexploitées afin d'élever la position de l'Arabie Saoudite dans le tourisme mondial.



8-10, rue des Blés - Bât. M/36 - 93210 La Plaine-Saint-Denis - Tél. : 01 49 98 58 45 - Fax : 01 49 98 58 47 - e-mail : contact-resto@zepros.fr - Internet : resto.zepros.fr • Directeur de la publication : Philippe Paulic - Tél. : 06 62 73 06 02 - p.paulic@zepros.fr • **RÉDACTION** • Rédacteur en chef : Jean-Charles Schamberger - Tél. : 06 66 22 16 16 - jc.schamberger@zepros.fr • Rédactrices : Chloé Labiche - clabiche@zepros.fr, Claire Cosson - ccosson@zepros.fr, Myriam Darmoni - m.darmoni@zepros.fr • Secrétaire de rédaction : Anita Morin - amorin@zepros.fr • **MAQUETTE** • Chef de studio : Marc Le Texier - maquette@zepros.fr • Maquettistes : Isabelle Cerf, Thierry Poullieute • **Ont participé à ce numéro** : Jean-Paul Burias (bars & bistrots, équipements & services), Emma Gagliardo, Claire-Sophie Martin • Correspondants régionaux : Alsace Julia Vesque, Bretagne Marie-Anne Page et Guirrec Combert, Centre Ingrid Proust, Lorraine Emmanuel Varrier, Nord-Pas-de-Calais Laurence Marot, Occitanie Clémentine Cabrol, Pays de la Loire Thierry Goussin • **Crédit photos et illustrations** : droits réservés sauf mention contraire - **Photo de couverture** : AdobeStock-jeremyimagery.com - **Dessinatrice** : Betty • **MAR-KETING-DIFFUSION** Mariama Diop - m.diop@zepros.fr, Larissa Rabearivazaha - lrabearivazaha@zepros.fr • **PUBLICITÉ** • Directrice commerciale : Nathalie Richard-Mathieu - Tél. : 06 69 65 93 83 - n.richard-mathieu@zepros.fr • Directrice de publicité : Anne 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 - compt@zepros.fr • **Comptable** : David Vallès - d.vallès@zepros.fr • **IMPRESSION** L'imprimerie - 79, route de Roissy - 93290 Tremblay-en-France • Dépôt légal à parution • ISSN 2274-2360 • QJD : mise en distribution certifiée 2023 : 52 873 ex. ACPM/QJD de janv. 2023 à déc. 2023 • **ZEPROS** est une publication de la société Groupe Gratuit Pros, SARL au capital de 108 000 € • RCS Bobigny B483806 717

ZEPROS S'ENGAGE POUR LA PLANÈTE !

ACPM PRINT LE TRI FACILE PEFC 10-31-3337 / Certifié PEFC / pefc-france.org

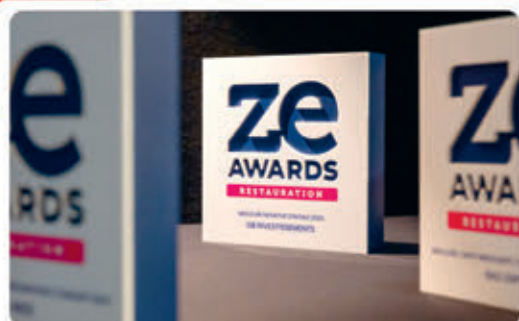
Procédé d'impression sans eau waterless - Origine du papier : France (Chapelle Darblay) - Taux de fibres recyclées : 100 % - Eutrophisation : Ptot = 0,009 kg/tonne.

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.

Ne manquez pas cet **évènement phare** de la profession !



CETTE ANNÉE,
7 PRIX SERONT DÉCERNÉS :

- Ze Award de la Meilleure Carte Innovante / Suivi des tendances
- Ze Award de la Meilleure Initiative Digitale
- Ze Award du Meilleur Engagement RSE / RH
- Ze Award de la Meilleure Diversification / Décoration / Concept
- Ze Award de l'Entrepreneur de l'année en Snacking
- Ze Award de l'Entrepreneur de l'année en Restauration Commerciale avec service à table
- Ze Award de la Femme ou de l'Homme de l'Année

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



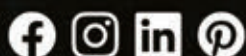


FOODSERVICE
SOLUTIONS

PRÊTS FEU PARTAGEZ



Découvrez une gamme de frites
et d'appetizers dans les starting
blocks pour régaler vos clients !



mccainfoodservice.com/fr



FOODSERVICE
SOLUTIONS